



Madrid, 4 de diciembre de 2025

Ambas publicaciones están impulsadas por la Academia Madrileña de Gastronomía con el apoyo del Área Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid

Madrid divulga el valor de su gastronomía líquida con el libro *Madrid Cocktail* y un mapa ilustrado de vermutterías

- El lanzamiento de estos dos nuevos proyectos editoriales refuerza el conocimiento de la “identidad líquida” de Madrid, dentro del plan de acción conjunto de ambas instituciones para promocionar la ciudad como destino gastronómico
- *Madrid Cocktail. Memoria líquida de la capital* propone un recorrido por los lugares, figuras y cócteles más emblemáticos de la historia madrileña, mostrando cómo la coctelería evolucionó en paralelo a la transformación urbana, social y cultural de la ciudad
- El primer Mapa ilustrado de Vermuterías de Madrid reúne 15 direcciones imprescindibles para disfrutar de un plan tan madrileño como tomar el vermut
- El Área Delegada de Turismo y la Academia Madrileña de Gastronomía ya han impulsado otras iniciativas para la difusión del patrimonio gastronómico de Madrid, como la publicación del libro *Madrid Gastro. La nueva movida* o la campaña Cómete Madrid

La concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha presentado hoy el libro *Madrid Cocktail. Memoria líquida de la capital*, una crónica completa sobre la evolución de la coctelería en la ciudad, y el primer Mapa ilustrado de vermuterías de Madrid, un recorrido por una quincena de barras y tabernas con el vermut más castizo y auténtico. Ambos proyectos editoriales están impulsados por la Academia Madrileña de Gastronomía con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid para difundir la gran importancia y el atractivo de la cultura líquida dentro de la oferta gastronómica de la ciudad.

Maíllo ha destacado que “desde el Área Delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid tenemos el compromiso de poner en valor el patrimonio gastronómico de Madrid. Nuestras barras, tabernas y coctelerías forman parte de la identidad de la ciudad y con este libro y este mapa ilustrado de las vermuterías queremos proyectarlas al mundo como se merecen”.

Esta colaboración está enmarcada en el acuerdo que mantienen el Área Delegada de Turismo y la Academia Madrileña de Gastronomía para la promoción del turismo gastronómico en la capital con el desarrollo de iniciativas que resalten la calidad y las experiencias singulares que brinda su gastronomía. Una asociación que busca ampliar la proyección turística de la ciudad mediante este activo que se ha posicionado como una de las principales motivaciones de visita. Con estos dos



nuevos recursos se potencia el conocimiento de la “identidad líquida” de Madrid y su memoria a través de sus barras. Como destaca Maíllo, “la gastronomía es el segundo motivo de visita a Madrid”.

Más de un siglo de coctelería madrileña

Madrid Cocktail. Memoria líquida de la capital profundiza en la historia de los bares madrileños desde comienzos del siglo XX, cuando la ciudad contaba con unas 1.500 tabernas, hasta la actualidad, en la que supera los 15.000 establecimientos. Un viaje por los lugares, las figuras y los cócteles más icónicos de su historia que, además, muestra el paralelismo entre el avance de la coctelería en la ciudad y su transformación urbana, social y cultural.

El libro recupera a pioneros del oficio, como Hippolyte Pidoux, Pedro Chicote, Jacinto Sanfeliú y Fernando Gaviria, y hace un repaso por espacios míticos, desde el Bar Cock o el desaparecido House of Ming, el primer bar *tiki* de Madrid, hasta el propio Museo Chicote, abierto desde 1931 en plena Gran Vía y punto de encuentro de grandes artistas y personalidades.

La obra también se detiene en la génesis de la Media Combinación, considerada el primer cóctel español, o en el papel de hoteles como el Ritz o el Palace en la difusión de la modernidad líquida para culminar con la revolución contemporánea que transformó la coctelería de la capital. Un cambio que aportó un nuevo nivel de exigencia técnica y creatividad a los combinados madrileños y que está representado por profesionales como Diego Cabrera y Carlos Moreno y locales como O'Clock, Viva Madrid, 1862 Dry Bar o Salmón Gurú, que se sitúa entre los mejores del mundo según la lista *The World's 50 Best Bars*. François Monti y Abraham Rivera son los autores de esta publicación, que cuenta con fotografías de Estanis Núñez y está editado por Abalon Books.

Ruta por vermuterías

El Mapa ilustrado de vermuterías de Madrid localiza algunos de los mejores espacios donde vivir el ritual del vermú. Un itinerario por direcciones esenciales de barrios como Chamberí, Malasaña, Lavapiés, Chueca o Las Letras que ofrece datos sobre cada establecimiento y sus especialidades.

Bodega de la Ardosa, Casa Alberto, Casa Camacho “Yayos”, El Anciano Rey de los Vinos, Bodegas Rosell, Bodegas Alfaro, Taberna Ángel Sierra, Bodegas El Maño, Casa Maravillas, Hermanos Vinagre o Sifón Bodega Colmado son las 15 barras seleccionadas para disfrutar de este plan tan madrileño. El mapa ilustrado, que está disponible en español e inglés y cuenta con códigos QR que permiten ampliar la información de cada una de las paradas, podrá descargarse próximamente en la web de la Academia.



Más acciones de difusión del patrimonio gastronómico madrileño

El Área Delegada de Turismo ha realizado otras acciones conjuntas fruto de su alianza con la Academia Madrileña de Gastronomía para promover el patrimonio gastronómico de la capital. Una de ellas ha sido la colaboración en la publicación de la primera edición en español y en inglés de *Madrid Gastro. La nueva movida*, un libro sobre la transformación contemporánea de la restauración madrileña que reúne a 16 proyectos gastronómicos emblemáticos como Alabaster, La Tasquería, Fismuler, Sacha, Triciclo, Lakasa, Corral de la Morería o Ugo Chan.

Este octubre también se lanzó la campaña Cómete Madrid, una acción con contenidos multimedia para destacar la riqueza y diversidad gastronómica de la capital y sus barrios adentrándose en sus costumbres, recetas y rincones más especiales. La campaña se está difundiendo en la página web de la [Academia Madrileña de Gastronomía](#) y en su perfil de [Instagram](#), así como en el blog del portal oficial de turismo de la capital, [esMADRID.com](#). La iniciativa continuará en 2026 con más propuestas, como el cocido, las casas de comidas, la cocina regional o internacional. /