



UN MUSEO DE

BEBIDAS

EDITADO POR
MUSEO CHICOTE

Calle Gran Vía 12, 28013 Madrid, España



BIENVENIDOS A MUSEO CHICOTE

Cruzar la puerta giratoria de Museo Chicote es entrar en una cápsula del tiempo en la historia de Madrid, un templo cuya barra es el altar y los cocktails sus dioses. Fundado en 1931, fue la primera coctelería de España. El barman Perico Chicote encargó la decoración Art Decó, que aún se conserva intacta, al famoso arquitecto de la época Luis Gutiérrez Soto.

Chicote creó el primer “Museo de bebidas y licores” del mundo, que atesoraba más de 11.000 botellas. En su barra y sus mesas, dio de beber al mundo entero y en sus paredes cuelgan fotos de muchas de las celebridades que lo han visitado; son las estrellas más rutilantes de Hollywood, reyes y princesas, toreros, escritores y políticos como Ava Gardner, Frank Sinatra, Sofía Loren, Bette Davis, Ernest Hemingway, Natalie Portman, Hugh Grant, Robert de Niro, Pedro Almodóvar, Penélope Cruz, Paz Vega, Antonio Banderas y un etcétera infinito.

Ha conservado su esencia durante casi un siglo, renovando en cada momento los cocktails que le han dado su fama. En Museo Chicote seguimos siendo testigos de la historia y tú, ya formas parte de ella. Bienvenido a Chicote.

Dicen que no conoces Madrid, si no has estado en Chicote.



ÍNDICE

GINEBRA

01	SINGAPORE SLING	página	— 07
02	RED N°6	— 07	
03	TOM COLLINS	— 07	
04	GIN FIZZ	— 08	
05	DRY MARTINI	— 08	
.....			

VERMUT

06	CHICOTE	página	— 09
07	NEGRONI	— 09	
.....			

VODKA

08	BLOODY MARY	página	— 10
09	MOSCOW MULE	— 10	
10	COSMOPOLITAN	— 11	
11	ESPRESSO MARTINI	— 11	
.....			

RON

12	MAI TAI	página	— 12
13	MOJITO	— 12	
14	MOJITO DE FRESA	— 12	
15	DAIQUIRI	— 13	
16	PIÑA COLADA	— 13	
17	DARK & STORMY	— 13	
.....			

TEQUILAS

18	MARGARITA CLÁSICA	página	— 14
19	HOT MEXICAN	— 14	
20	LA GUERRERA	— 14	
.....			

ESPUMOSOS

21	APEROL SPRITZ	página	— 15
22	BELLINI	— 15	
23	MIMOSA	— 15	
.....			

SOURS

24	PISCO SOUR	página	— 16
25	WHISKY SOUR	— 16	
26	APEROL SOUR	— 16	
.....			

BOURBON

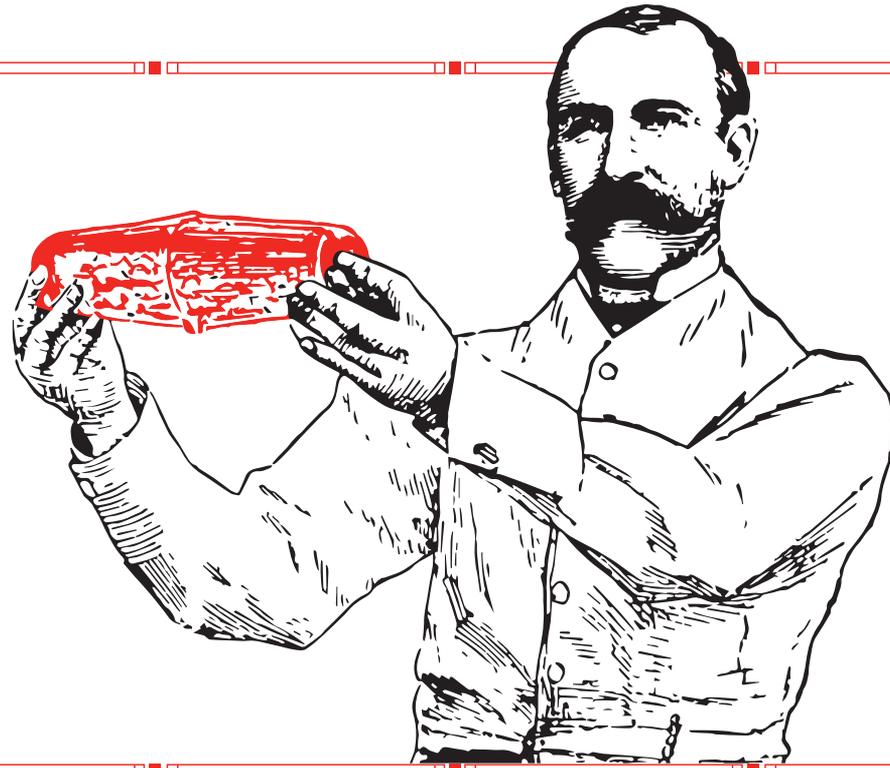
27	OLD FASHIONED	página	— 17
.....			

MOCKTAILS

28	MULA SIN MOSCÚ	página	— 17
29	ALASKA	— 18	
30	SAN FRANCISCO	— 18	
.....			



[precios con IVA incluido]



ORÍGENES

Historias, mitos, leyendas y algunas versiones más documentadas aderezan, agitan y nos sirven para sustentar cómo empezó todo este arte de combinar bebidas. En 1931 Perico Chicote fundó en este local su histórico bar para mezclar bebidas, vidas y opiniones, para que opiniones, vidas y bebidas convivan.

De lo que sí hay constancia por escrito es que el 13 de mayo de 1806, el diario norteamericano “The Balance” definió el cocktail como “una bebida estimulante”, compuesta a base de alcoholes diversos a los que se les añade azúcar, hielo y bitters o amargos, que dio lugar a los clásicos que forman parte de nuestra historia.

ESTOS SON LOS NUESTROS...



(Gran Vía Madrid)

SINGAPORE SLING

€13

Ginebra, Brandy de cerezas, Zumo de piña y lima, Benedictine, Granadina, Bitter.

Creado en el año 1915 por Ngiam Tong Boon, un barman chino del famoso Hotel Raffles de Singapur. Un cliente habitual del Hotel quería seducir a una hermosa mujer y le pidió al barman que le ayudara mediante la creación de un cocktail especial que cautivara a la hermosa chica. (Nº 01)



RED N°6

*Cocktail
de Autor*

€13

Puerto de Indias, Cordial de lima con cardamomo, Zumo de arándanos, Soda.

Creado por nuestro equipo en 2020, debido al éxito se ha convertido en un cocktail imprescindible de nuestra carta. Suave, refrescante y afrutado se inspira en las frutas rojas de las que se destila una de las ginebras más originales del mundo, pionera en utilizar las fresas en un antiguo alambique sevillano de 1880. (Nº 02)

TOM COLLINS

€13

Ginebra, Zumo de limón, Sirope de azúcar, Soda.

Su nombre se debe a una argucia que se hacía en los bares. "Ahí afuera está un tal Tom Collins esperando por usted". Los aludidos, cuando salían a buscar al tal "Tom Collins", no encontraban a nadie. Mientras, dentro, el bromista se bebía la bebida del confiado incauto. La broma llegó a ser conocida como "El Gran Engaño de Tom Collins de 1874". (Nº 03)





GANGSTER
(*Vetiti bibere*)



GIN FIZZ

04

GIN FIZZ

€13

Ginebra, Zumo de limón, Sirope de azúcar, Clara de huevo pasteurizada, Soda.

1920-1933: los años de la ley seca. El crimen organizado se elevó a niveles jamás vistos. La promoción y la venta de alcohol continuaba de manera clandestina. En los llamados «Speakeasy», se crearon diversos preparados con alcohol capaces de pasar desapercibidos. El GIN FIZZ se puso de moda porque parecía un refresco inofensivo. (Nº 04)

DRY MARTINI

€13

Vermut seco, Ginebra.

Como gustaba al maestro Buñuel, "una lágrima de vermut en un océano de ginebra". También está disponible en su versión más sucia, el Dirty Martini, con olivas majadas o como gustaba Churchill, con cebollitas agrias encurtidas, el Gibson. (Nº 05)



DRY MARTINI

05



LUIS BUÑUEL
(*Moderator cinematographicus*)



CHICOTE

€13

Vermut seco, Ginebra, Curaçao rojo,
Grand marnier.

La creación más popular de Perico Chicote, que reúne un homenaje al vermut y a la ginebra combinado con lo que el llamaba “el excelente servicio de barman”.
(Nº 06)

**PERICO CHICOTE**

(13 de mayo 1899 -
25 de diciembre 1977)

“El buen barman tiene que conocer no sólo los vinos y licores de la tierra, sino sus mezclas y transformaciones; ha de dominar varios idiomas, será un buen psicólogo y tendrá una esmeradísima educación. Poseerá una conversación fácil y amena, habrá viajado mucho, conocerá grandes capitales, hoteles y casinos, será discreto y reservado...”

**NEGRONI**

€13

Vermut dulce, Ginebra, Campari.

Se originó en los años '20 en Florencia, el lugar más aristócrata de Europa. El conde Camillo Negroni se reunía en el Café Casoni, y junto con el barman crearon este cocktail al que pusieron el nombre de su cliente más habitual. Lo servimos con un toque de sifón como se lo pedía la gran diva Sofia Loren a Perico Chicote. (Nº 07)



LEÓN RAMPANTE
(Escudo de armas)



BLOODY MARY

08

BLOODY MARY

€13

Vodka, Zumo de tomate, Zumo de limón, Sal, Pimienta, Tabasco, Salsa Worcestershire.

Este famoso combinado tiene un título con indudable resonancia histórica: María sangrienta. Tal era el sobrenombre de la reina María I de Inglaterra, también conocida como María Tudor, por haber ordenado la ejecución de 280 protestantes en la hoguera. (Nº 08)

MOSCOW MULE

€13

Vodka, Ginger beer, Zumo de lima, Azúcar.

El Moscow Mule fue creado por John Martin y John Morgan en 1941. El alcohol de moda era la ginebra y casi todas las bebidas se hacían con este ingrediente. Ellos fueron los pioneros en crear un cocktail con vodka y cerveza de jengibre y decidieron servirlo en una taza de cobre para ayudar al despegue del Moscow Mule. (Nº 09)



MOSCOW MULE

09



JARRA DE COBRE
(Aeneum vasculum)

COSMOPOLITAN

€13

Vodka, Zumo de arándanos, Cointreau, Zumo de lima.

En la barra de uno de los restaurantes más glamorosos de Nueva York, The Rainbow Room, en la plaza de Rockefeller, se sirven cocktails a todas las celebrities. En 1996 se sirvió un Cosmopolitan a Madonna, quien quedó tan fascinada con la combinación que propagó su descubrimiento a los cuatro vientos, haciendo que sea el cóctel más servido en innumerables locales de todo el mundo. (Nº 10)

MADONNA
THE
GIRL
SHOW



POP STAR
(Magna cantor)



COSMOPOLITAN

10



ESPRESSO MARTINI

11



PLANTA DE CAFÉ
(*Capulus plant*)

**ESPRESSO MARTINI**

€13

Vodka, Café espresso, Tía María.

Creado en 1984 por Dick Bradsell, bartender del Soho Brasserie en Londres. El mito de su origen está envuelto en misterio. La historia cuenta que una top model -todo apunta a Naomi Campbell- llegó a la barra para pedir "algo para despertarme y luego joderme". Desde entonces se ha vuelto un clásico de las barras a nivel mundial. (Nº 11)



ESTATUAS TIKI
(Ku, Lono y Kane)



MAI TAI

12

MAI TAI

€13

Ron blanco, Ron Angostura 7 años, Curaçao, Amaretto, Orgeat, Zumo de limón.

Creado en 1944 en Okland, es el rey de los cocktails TIKI y una de las recetas 'vintage' que mejor ha sobrevivido, su nombre viene del polinesio 'Mai Tai-Roa Aé' que significa 'Fuera de este mundo, el mejor. (Nº 12)

MOJITO CLÁSICO

€13

Ron blanco, Lima, Hierbabuena, Azúcar, Soda, Angostura bitters.

Perico recupera este clásico cóctel, cuya historia se remonta al siglo XVI, cuando se le conocía como "El Draque", en honor al pirata inglés y comerciante de esclavos Francis Drake. El nombre de mojito viene de 'mojo', un aliño cubano hecho con lima y usado para aderezar platos. Quizá por tener también lima como ingrediente, la bebida se pedía 'con un poco de mojo', es decir 'mojito'. (Nº 13)



MOJITO CLÁSICO/FRESA

13

14



CONGA

(Baile popular tomados por la cintura)

MOJITO DE FRESA

€13

Ron blanco, Lima, Hierbabuena, Fresa, Azúcar, Soda, Angostura bitters.

Quando algo triunfa, acaban saliendo muchas versiones. Ese es el caso del mojito de fresa, que le aporta un toque dulce por la fruta madura. Con unos pocos ingredientes simples se puede reinventar el cóctel del verano, y ¡mejorarlo! (Nº 14)



DAIKIRI

€13

Ron, Limón, Azúcar.

Hemingway fue uno de nuestros clientes habituales más ilustres y una de sus más celebres frases fue: "mi mojito en La Bodeguita y el daiquiri en La Floridita". Pero no hace falta pasar por La Habana para disfrutar de las auténticas recetas de estos dos grandes clásicos. (Nº 15)

PIÑA COLADA

€13

Ron blanco, Malibu, Puré de piña casero con haba tonka, Crema de coco, Zumo de piña.

El pirata puertorriqueño Roberto Cofresí y Ramírez de Arellano, utilizaba para inspirar moral y valor a su tripulación un curioso brebaje que contenía coco, piña y ron blanco. Murió ajusticiado pero la mezcla se convirtió en la bebida nacional de Puerto Rico en 1978. (Nº 16)



DARK & STORMY

€13

Ron especiado, Zumo de lima, Ginger beer, Sirope de azúcar.

Conocido como la bebida "no oficial" de las Islas Bermudas desde 1860, el Dark 'N' Stormy se llamó así por un marinero que, al ver aquel combinado de color oscuro y apariencia nublosa, recordó las continuas tormentas que azotaban al archipiélago y destrozaban las embarcaciones. Así pues, lo bautizó como "Oscuro y tormentoso". (Nº 17)

MARGARITA CLÁSICA €13

—
Tequila, Triple seco, Zumo de limón.

Lo que la ginebra es al Dry y el whisky al Manhattan, es el tequila al Margarita, seguramente el cocktail más consumido en el mundo con permiso del mojito. (Nº 18)



HOT MEXICAN

*Cocktail
de Autor*

€13

—
Mezcal, Chartreuse verde, Cordial de lima con cardamomo tostado, Tintura de chile habanero.

Una nueva creación de nuestro equipo muy potente y sorprendente. Cítrico y picante, herbal y ahumado sin olvidarnos del dulce. Prepara el móvil para cuando lo pidas. Atrévete con una experiencia inmersiva; recordarás este cocktail tanto por sus notas herbáceas como por su olor a cítricos!. (Nº 19)

LA GUERRERA *Cocktail de Autor* €13

—
Tequila, Cordial Chicote, Fruta de la pasión, Tintura de chile habanero.

Un cocktail de autor que no te dejará indiferente. Rebelde, apasionado, un poco picante y muy delicado. Inspirado en la figura de Atotzotli, fue la única mujer que ocupó el trono de Tenochtitlán durante más de 6 años. Tuvo tres hijos que fueron reyes de México, entre ellos, el famoso Moctezuma. (Nº 20)





APEROL SPRITZ

€13

Aperol, Cava, Soda.

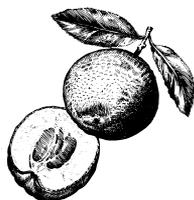
Bebida creada en el siglo XIX, cuando los soldados del imperio austrohúngaro dominaban el norte de la Península Itálica. Les parecía que los vinos de la región eran demasiado fuertes y decidieron rebajarlos con soda, y pasar a bautizarla “spritz”, porque en alemán “spritzen” significa “rociar”. El aperol Incluye ruibarbo, naranja amarga y una mezcla de hierbas. (Nº 21)

BELLINI

€13

Cava, Puré de melocotón, Licor de melocotón.

El Bellini fue inventado en 1948 por Giuseppe Cipriani, barman del Harry's Bar en Venecia, quien nombró el cóctel con el apellido del pintor veneciano Giovanni Bellini por el color rosa de la pintura 'el Giambellino'. (Nº 22)



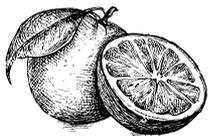
MELOCOTÓN
(*Prunus persica*)

MIMOSA

€13

Cava, Zumo de naranja, Licor de naranja.

Su nombre hace alusión al color de las flores de mimosa, populares en el sur de Francia. El origen se le atribuye al Hotel Ritz en París, Francia, donde se preparó la receta tal cual la conocemos hoy alrededor del año 1925, perfecta para un brunch dominical. Nº 23)



NARANJA
(*Aurantiacus*)





RACIMO DE UVAS
(*Vitis vinifera*)

WHISKY SOUR

€13

Bourbon, Zumo de limón, Sirope de azúcar, Clara de huevo pasteurizada.

Tiene su origen en el puerto chileno de Iquique, donde desembarcó Eliot Stubb, un mayordomo británico que trabajaba en un barco inglés y que tenía la ilusión de algún día abrir su propio bar. El puerto le pareció el sitio perfecto y allí estableció su coctelería. Hasta que combinó whisky con zumo de limón de Pica y a la mezcla le añadió azúcar para suavizar la acidez. (Nº 25)



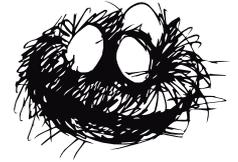
LIMÓN
(*Citrus limonum*)

PISCO SOUR

€13

Pisco Acholado, Zumo de limón, Sirope de azúcar, Clara de huevo pasteurizada, Angostura bitter.

El Pisco es un destilado de uva que se produce en varios valles de la costa peruana. Su consumo data de la época colonial, cuando los españoles trajeron la vid. El mismo término "pisco" se remonta a tiempos preincaicos. Por aquel entonces, existía en el territorio de la actual región de Ica una casta de alfareros, llamados 'piskos'. Declarado en 2007 como Patrimonio Cultural del Perú. (Nº 24)



CLARA DE HUEVO
(*Albuminis*)

APEROL SOUR

€13

Aperol, Zumo de naranja, Zumo de limón, Clara de huevo pasteurizada.

Cocktail con poco contenido de alcohol. Creado en Milán en el Aperol Terraza de la galería Vittorio Emanuele, situado enfrente a la plaza del Duomo, combina a la perfección el sabor característico del Aperol con los toques cítricos y la clara de huevo. ¡Prueba esta nueva versión de tu aperitivo italiano favorito!. (Nº 26)

OLD FASHIONED

€13

Bourbon, Angostura, Azúcar.

En la primera escena del primer capítulo de Mad Men, Don Draper pide un Old Fashioned. En los setenta comenzó la decadencia del arte de mezclar bebidas, y ésta durará hasta inicios de los 2000. Pero lo curioso del tema es que, cuando empezó la serie, el Old Fashioned ya llevaba unos 80 años pasado de moda. (Nº 27)



BOTELA DE
WHISKEY
(*Vischium*)



OLD FASHIONED

27



JENGIBRE
(*Zingiber officinale*)



MULA SIN MOSCÚ

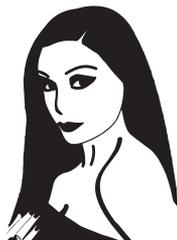
28

MULA SIN MOSCÚ

€13

Cordial de lima, Cardamomo tostado, Ginger beer, Hierbabuena.

Nuestra propia creación del original pero sin nada de alcohol, con mucho sabor donde el picante es el ingrediente principal. El cardamomo tostado le otorga un sabor único que te hará despertar los sentidos y disfrutar de un trago fresco y muy desintoxicante. (Nº 28)



ALASKA
(La movida madrileña)



ALASKA

29

ALASKA

€13

Zumo de pomelo, Sirope de almendras orgeat, Sirope de vainilla, Fruta de la pasión, Soda.

Un cocktail homenaje a una artista generacional de la llamada movida madrileña. Conocida como Olvido o el huracán mejicano, todos la llamamos Alaska. Nuestro cocktail es como un huracán de sabores: desde frutos secos a la fruta fresca, ideal para bailar y tener ¡una gran vida social! (Nº 29)

SAN FRANCISCO

€13

Zumo de naranja, Piña, Melocotón, Limón, Granadina.

En 1970 el dueño de un bar de San Francisco sorprendió al amanecer a su empleado dormido sobre la barra totalmente borracho; éste, para salvar su puesto de trabajo, explicó que estaba esperando ver el amanecer para inspirarse y crear una bebida que lo inmortalizaría, realizando un mix de zumos que cromáticamente recordara al amanecer de la ciudad californiana. (Nº 30)



SAN FRANCISCO

30



GOLDEN GATE BRIDGE
(Monumentum)





SHOOTERS

A medio camino entre el cocktail y el chupito clásico se encuentra el shooter.
Un DISPARO de sabores, olores y colores que te llegarán a los órganos más vitales.



EL PASO

€9

Nuestro shooter mas fronterizo

Elige tequila o elige mezcal, nosotros te lo servimos con nuestra sangrita especial by Chicote.



AGAVE
(Asparagaceae)

GINGER DEER

€9

Jägermeister, Lima,
Cerveza de jengibre.

Estallido de matices picantes, frescos y sorprendentes. Todo lo que esperas de un shooter y más.

JÄGERMEISTER

€9

Su llamativo logotipo está inspirado en la historia de San Huberto, que era cazador, tuvo una visión de un imponente ciervo con una brillante cruz entre las astas. Esta visión lo transformó y a partir de ese momento defendió el respeto a la naturaleza, convirtiéndose en el santo patrón de los cazadores.



DECÁLOGO

Decálogo del barman según el maestro Pedro Chicote

1. Respetar y querer al cliente sobre todas las cosas
2. No utilizar jamás su nombre sin previa y expresa autorización
3. Venerar sus gustos
4. Honrarle en presencia y en ausencia
5. No darle de beber en exceso
6. No serle molesto por acción ni por omisión
7. No cobrarle sino exactamente lo que bebiere
8. No hablar de él sino lo preciso y cierto
9. No desear los caprichos amorosos que tenga
10. No envidiar su posición ni bienestar



(Gran Vía Madrid)

GINEBRA

BEEFEATER	€12
Enebros, Piel de limón	
BOMBAY	€12
Enebros, Piel de limón	
BOMBAY SAPPHIRE	€13
Enebros, Piel de Limón, Cardamomo	
SEAGRAM'S	€12
Piel de Naranja y de limón	
TANQUERAY	€12
Enebros, Gajo de lima	
TANQUERAY RANGPUR	€13
Enebros, Piel de lima	
TANQUERAY SEVILLA	€13
Rodaja de naranja	
TANQUERAY TEN	€13
Piel de Pomelo, Gajo de lima	
TANQUERAY 0,0	€12
Piel de lima, Cardamomo	
LOLITA'S 25	€12
Piel de lima y limón	
BROCKMAN'S	€13
Fresa natural, Esencia de frutos rojos	
BULLDOG	€13
Piel de limón, lo de regaliz	
SIPSMITH	€13
Rama de canela, Twist de naranja	
G'VINE FLORAISON	€13
Uva, Piel de naranja	
GIN MARE	€13
Romero, Piel de limón	

ROKU GIN	€13
Jengibre fresco, Twist de limón	
HENDRICK'S	€13
Enebros, Pepino, Pétalo de rosa	
LONDON GIN N°1	€13
Enebros, Piel de limón, Hierbabuena	
MARTIN MILLER'S	€13
Piel de lima	
NORDÉS	€13
Piel de pomelo, Gajo de lima	
PUERTO DE INDIAS	€12
Fresa natural	
.....	

TEQUILA

Servido con nuestra sangrita especial by Chicote, sal y tajín.

MEZCAL ALACRÁN	€9
DON JULIO	€9
Reposado	
PATRÓN SILVER	€9
PATRÓN AÑEJO	€10
.....	

WHISKY

JOHNIE WALKER BLACK LABEL	€13
JOHNIE WALKER RED LABEL	€12
LAGAVULIN	€18
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	€14

GLENROTHES	€14
MAKER'S MARK BOURBON	€13
.....	

RON

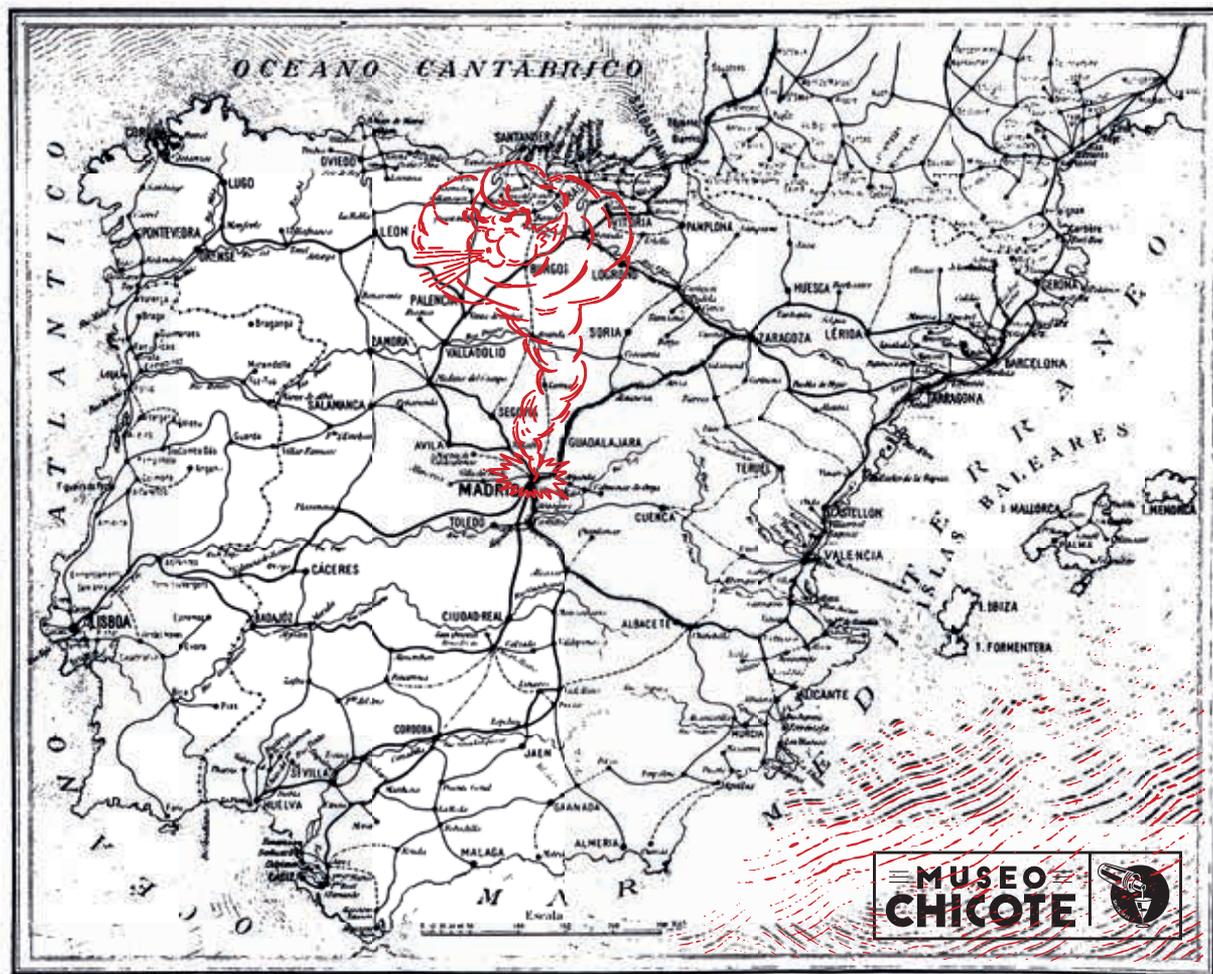
PAMPERO ANIVERSARIO	€12
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	€12
ANGOSTURA 7 AÑOS	€12
BRUGAL AÑEJO	€12
ZACAPA 23	€16
MATUSALÉN	€13
APPLETON ESTATE SIGNATURE	€13
.....	

VODKA

ABSOLUT	€12
GREY GOOSE	€13
STOLICHNAYA ELIT	€13
PURITY	€13
.....	

CHAMPAGNE

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL	€60
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	€80
BOLLINGER BRUT ROSÉ	€85



"Letras con Caligrafía," Stevenson & Co., London. *Te jura pagar!*

U. GARCÍA DEL "BOI" en "REVISTAS," Madrid, 1911

PRINTED BY PERMISSION OF EL ADMINISTRADOR DE LA GUIA GENERAL DE FERROCARRILES, PABLO DE SAN VICENTE, en MADRID.