

COCKTAILS



WWW.MUSEOCHICOTE.COM



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	06
02 Red N°6	06
03 Tom Collins	07
04 Gin Fizz	07
05 Dry Martini	08

VERMUT

06 Chicote	08
07 Negroni	09

VODKA

08 Bloody Mary	09
09 Moscow Mule	10
10 Cosmopolitan	10
11 Espresso Martini	11

RON

12 Mai Tai	11
13 Mojito	12
14 Mojito de fresa	12
15 Piña colada	13
16 Daiquiri	13
17 Papa Doble	13
18 Dark & Stormy	14

TEQUILAS

19 Margarita clásica	14
20 Hot Mexican	15
21 La Guerrera	15

ESPUMOSOS

22 Aperol Spritz	16
23 Bellini	16
24 Mimosa	16

SOURS

25 Pisco Sour	17
26 Whisky Sour	17
27 Aperol Sour	17

BOURBON

28 Old Fashioned	18
------------------	----

MOCKTAILS

29 Mula Sin Moscú	18
30 Alaska	19
31 San Francisco	19

SHOOTERS

32 El Paso	21
33 Jägermeister	21
34 Ginger Deer	21



[precios con IVA incluido]

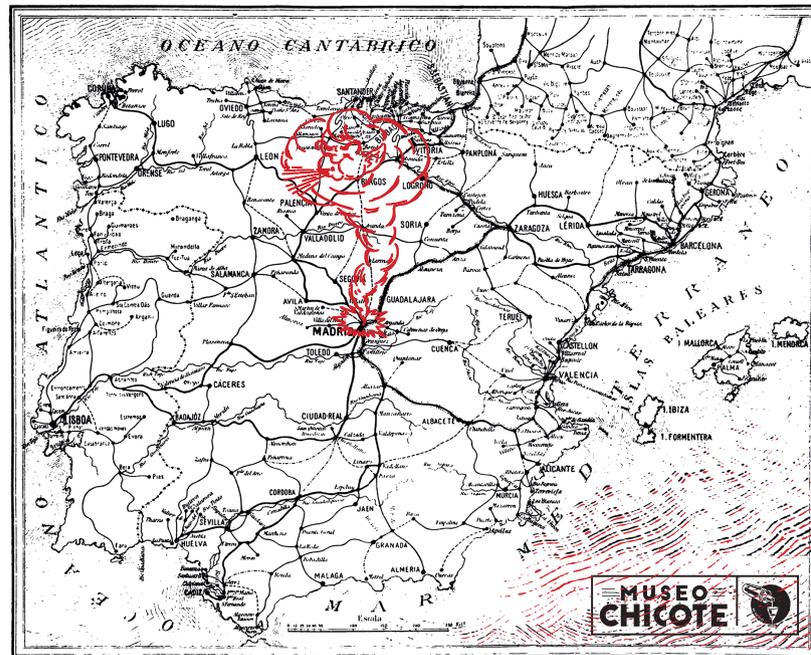


ORÍGENES

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...



"Letters from Cadizma." HEBERSON & Co., London. De San Juan page two.
PRINTED BY PERMISSION OF EL ADMINISTRADOR DE LA GUYA GENERAL DE FERROCARRILES. PABLO DE SAN VICENTE, JR. MADRID, 1911. © COURTESY AG. "DUTY OF PROFESSIONALISM." MADRID, 1911.



14€ | SINGAPORE SLING

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.

Cocktail de Autor

14€ | RED N°6

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

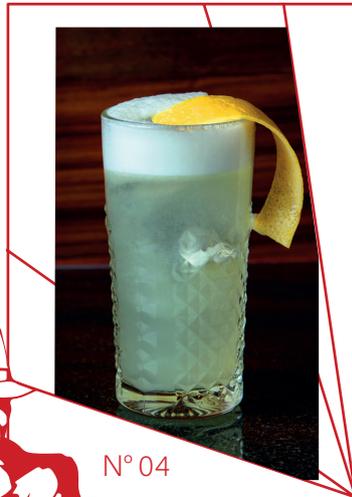
Creado por nuestro equipo en 2020, debido al éxito se ha convertido en un cocktail imprescindible de nuestra carta. Suave, refrescante y afrutada se inspira en las frutas rojas de las que se destila una de las ginebras más originales del mundo, pionera en utilizar las fresas en un antiguo alambique sevillano de 1880.





14€ | TOM COLLINS

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".



GANGSTER (Vetiti Bibere)



14€ | GIN FIZZ

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.



LUIS BUÑUEL
(Moderator cinematographicus)



N° 05

14€ | DRY MARTINI

Vermut seco, Ginebra.

Como le 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 le gustaba a Churchill, con cebollitas agrias encurtidas, el Gibson.

14€ | CHICOTE

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 él llamaba "el excelente servicio de barman".

PERICO CHICOTE

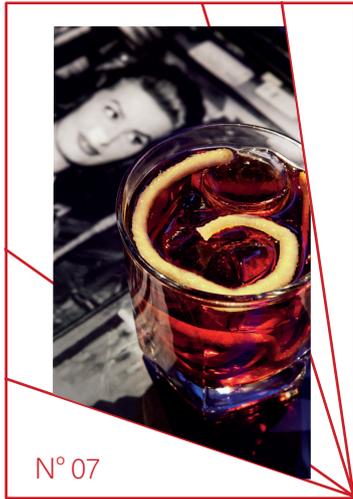
(13 de mayo 1899 - 25 de diciembre 1977)

"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..."



N° 06

≡ MUSEO ≡
CHICOTE



N° 07

14€ | NEGRONI

Vermut dulce, Ginebra, Campari.

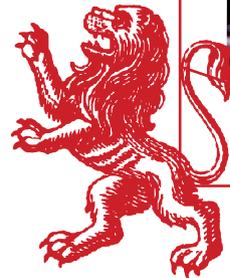
Se originó en los años '20 en Florencia, el lugar más aristócrata de Europa. El conde Camillo Negroni se reunía en el Café Casoni, y junto con el barman crearon este cocktail al que pusieron el nombre de su cliente más habitual. Lo servimos con un toque de sifón como se lo pedía la gran diva Sofía Loren a Perico Chicote.

14€ | BLOODY MARY

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.

LEÓN RAMPANTE
(Escudo de armas)



N° 08



14€ | MOSCOW MULE

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.



N° 09



JARRA
DE COBRE
(Aeneum vasculum)



POP STAR
(Magna cantor)



N° 10

14€ | COSMOPOLITAN

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

En la barra de uno de los restaurantes más glamurosos 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 11

14€ | ESPRESSO MARTINI

Vodka, Café espresso, Azúcar, 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.



PLANTA DE CAFÉ
(Capulus plant)



14€ | MAI TAI

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 TaiRoa Aé' que significa 'Fuera de este mundo, el mejor.'

ESTATUAS TIKI
(Ku, Lono y Kane)



Nº 12





N° 13 y N° 14

14€ | MOJITO CLÁSICO

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 del 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’.



CONGA

(Baile popular tomados por la cintura)

14€ | MOJITO FRESA

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

Cuando 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!



PIÑA
(Ananas comosus)

14€ | PIÑA COLADA

Ron blanco, Malibú, 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.



N° 15



N° 16

14€ | DAIQUIRI

Ron, Limón, Azúcar.

Hemingway fue uno de nuestros clientes habituales más ilustres y una de sus más célebres 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.



N° 17

14€ | PAPA DOBLE

Ron blanco, Licor de marrasquino, Zumo de pomelo, Zumo de limón.

Versión favorita de "Papa" Hemingway que sustituye el azúcar líquido por licor de marrasquino y zumo de pomelo rosa. Un cóctel con menos carga de azúcar pero lleno de matices.



14€ | DARK AND STORMY

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"



14€ | MARGARITA CLÁSICA

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.



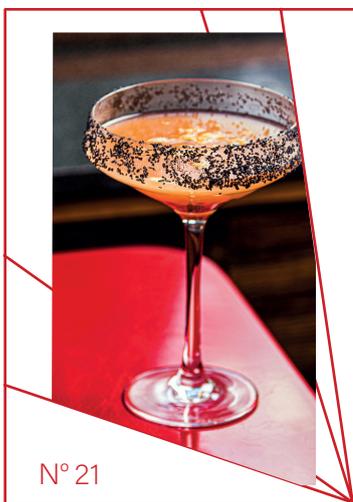


Cocktail de Autor

14€ | HOT MEXICAN

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.



Cocktail de Autor

14€ | LA GUERRERA

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 Atotoztli, 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.





12€ | APEROL SPRITZ

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 22, 23 y 24



MELOCOTÓN
(Prunus persica)

12€ | BELLINI

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'.



NARANJA
(Aurantiacus)

12€ | MIMOSA

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.



**RACIMOS
DE UVA**
(Vitis vinifera)

14€ | PISCO SOUR

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 vida. 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 25, 26 y 27



**CLARA
DE HUEVO**
(Albuminis)

14€ | WHISKY SOUR

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.



LIMÓN
(Citrus limonum)

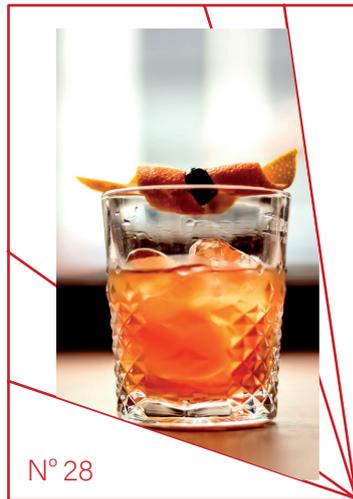
14€ | APEROL SOUR

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 frente 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!.



**BOTELLA
DE WHISKEY**
(Vischium)



N° 28

14€ | OLD FASHIONED

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 esta 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.

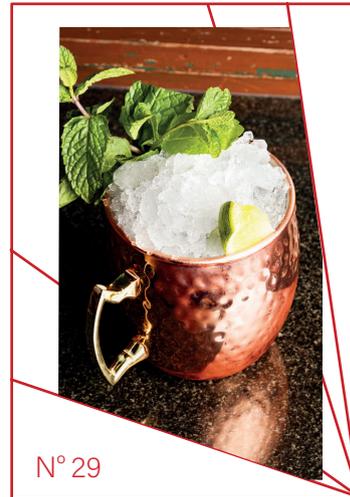


14€ | MULA SIN MOSCÚ

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.

SIN ALCOHOL



N° 29



JENGIBRE
(Zingiber officinale)





ALASKA
(La Movida Madrileña)



Nº 30

14€ | ALASKA

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!

SIN ALCOHOL

14€ | SAN FRANCISCO

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; este, 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.

SIN ALCOHOL



Nº 31



**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 llegaran a los órganos más vitales.



N° 32



9€ | EL PASO

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



9€ | JÄGERMEISTER

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.

N° 33

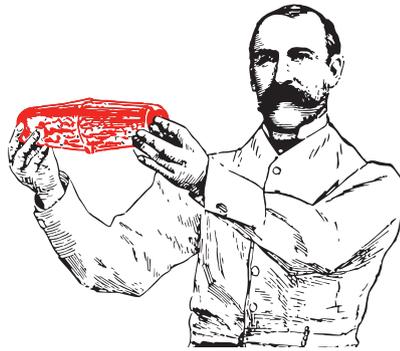


9€ | GINGER DEER

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

N° 34





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.



GINEBRA

- 12€ **Beefeater**
Enebro, Piel De Limón
- 12€ **Bombay**
Enebro, Piel De Limón
- 13€ **Bombay Sapphire**
Enebro, Piel De Limón,
Cardamomo
- 12€ **Seagram's**
Piel de naranja y de limón
- 12€ **Tanqueray**
Enebro, Gajo de lima
- 14€ **Tanqueray Rangpur**
Enebro, Piel de lima
- 14€ **Tanqueray Sevilla**
Rodaja de naranja
- 13€ **Tanqueray Ten**
Piel de pomelo, gajo de lima
- 12€ **Tanqueray 0,0**
Piel de lima, Cardamomo
- 12€ **Gordon's Pink**
Piel de lima y limón
- 14€ **Brockman's**
Fresa Natural, Esencia de
frutos rojos
- 14€ **Bulldog**
Piel de limón, Palo de regaliz
- 14€ **Sipsmith**
Rama de canela, Twist de
naranja
- 14€ **G'Vine Floraison**
Uva, Piel de naranja
- 13€ **Gin Mare**
Romero, Piel de limón

- 14€ **Roku Gin**
Jengibre fresco,
Twist de limón
- 13€ **Hendrick's**
Enebro, Pepino,
Pétalo de rosa
- 13€ **London Gin N°1**
Enebro, Piel de limón,
Hierbabuena
- 13€ **Martin Miller's**
Piel de lima
- 13€ **Nordés**
Piel de pomelo,
Gajo de lima
- 13€ **Puerto de Indias**
Fresa natural

TEQUILA

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

- 9€ **Mezcal Alacrán**
- 13€ **Mezcal 400 Conejos**
- 19€ **Mezcal Casamigos**
Jóven
- 11€ **Don Julio Reposado**
- 9€ **Don Julio Blanco**
- 9€ **Patrón Silver**
- 10€ **Patrón Añejo**

VODKA

- 12€ **Absolut**
- 13€ **Grey Goose**
- 14€ **Cîroc Premium**

WHISKY

- 12€ **Johnie Walker Red Label**
- 13€ **Johnie Walker Black Label**
- 18€ **Johnie Walker Gold Label**
- 18€ **Lagavulin**
- 15€ **Macallan 12 Double Cask**
- 15€ **Glenrothes**
- 13€ **Bulleit Bourbon**
- 13€ **Maker's Mark Bourbon**

RON

- 12€ **Cacique**
- 13€ **Havana Club Añejo 7 Años**
- 13€ **Angostura 7 Años**
- 12€ **Brugal Añejo**
- 16€ **Zacapa 23**
- 14€ **Matusalén**
- 14€ **Appleton Estate Signature**

CHAMPAGNE

- 60€ **Moët Chandon Brut Imperial**
- 80€ **Bollinger Special Cuvée Brut**
- 85€ **Bollinger Brut Rosé**