



la llibreria

Φ

Cocktails

# RE-EVOLUCIÓN

Bienvenidos a nuestra Re-Evolución.

Este no es solo un menú; es la declaración de un nuevo capítulo en nuestra historia. Durante años, la llibreria ha sido un santuario dedicado a la cultura e historia de la coctelería, pero hoy, abrimos las vitrinas para compartir aquello que más nos apasiona: nuestra coctelería. Hemos rediseñado cada espacio, desde la sala de mapas hasta el corazón de nuestro obrador, para maximizar el potencial de cada infusión, licor y destilado. Es una inmersión completa en la alquimia que nace tras nuestros libros. Cada página, cada receta, es el 100% de nuestra visión, un viaje personal cargado de historia.

No hay evolución sin revolución.

Gracias por ser parte de este desenlace y este nuevo inicio.

Que lo disfrute.

Lluís Lins



# ÍNDICE

	PÁGINAS
<b>I. PRÓLOGO: UN PRIMER SORBO</b>	<b>1 - 3</b>
Un inicio refrescante, tragos largos y ligeros diseñados para refrescar el paladar e iniciar el viaje con vitalidad.	
<b>II. ENSAYOS CÍTRICOS</b>	<b>4 - 6</b>
La familiaridad en formato corto, neoclásicos cítricos con sello inconfundible y la impronta de nuestro obrador.	
<b>III. BITÁCORA: ATLAS DE SABORES EXÓTICOS</b>	<b>7 - 10</b>
La aventura, crónicas líquidas que nos transportan a paisajes remotos y a las leyendas del mundo.	
<b>IV. NOVELAS DE CUERPO Y TRAMA</b>	<b>11 - 13</b>
Cuerpo, carácter maduro y una historia para una lectura pausada. Bebidas con sabor a conversación profunda.	
<b>V. EPÍLOGO: EL PLACER FINAL</b>	<b>14 - 17</b>
El punto final de nuestro viaje. Tragos dulces de postre o potentes desenlaces para saborear hasta el último momento.	



Picquibet

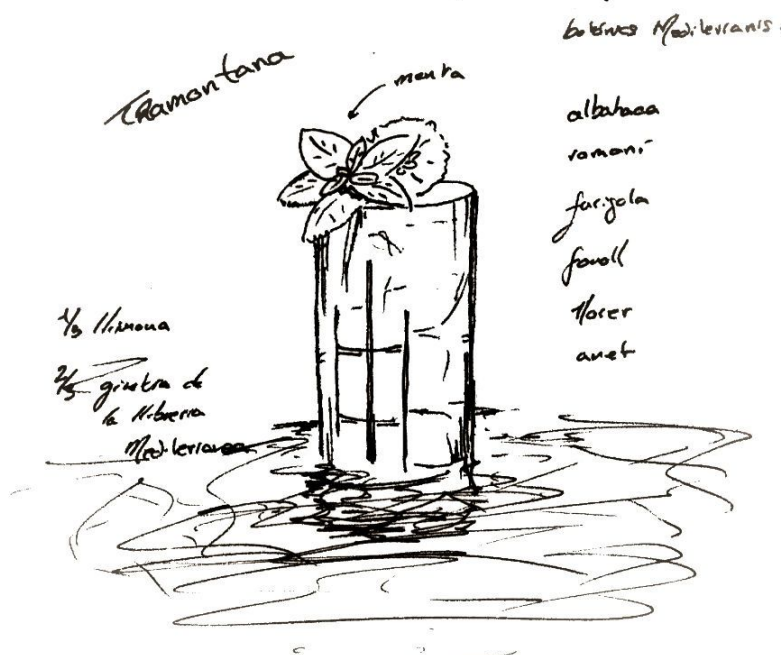
PIQUIBET

# TRAMONTANA

13 €

CÍTRICO · HERBAL · FRESCO

Ginebra infusionada en hiérbas mediterráneas,  
zumo de limón natural, azúcar y soda.



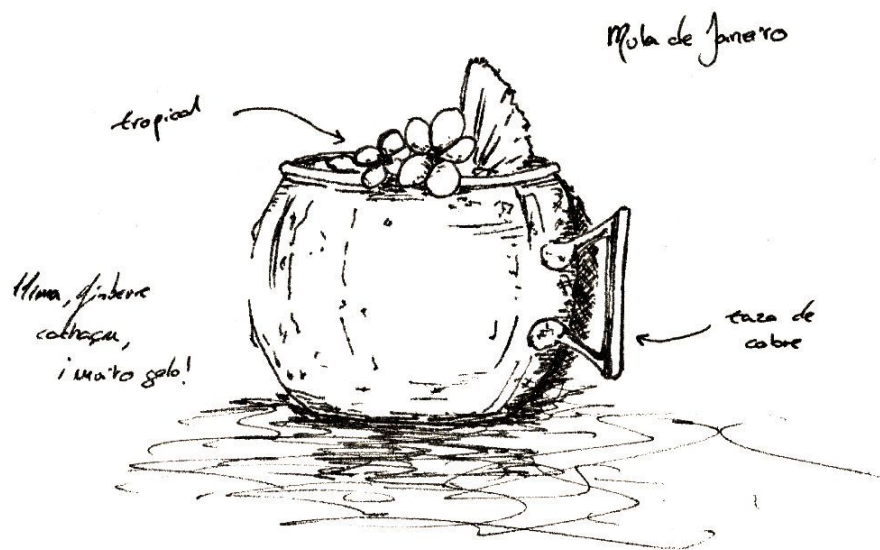
Tramontana es una oda a la fuerza indómita del viento que sopla sobre Cataluña y Baleares, arrastrando consigo la esencia aromática del paisaje mediterráneo. Esta bebida de trago largo y refrescante captura el espíritu de nuestras costas. En su corazón se encuentra una ginebra infusionada por la casa, donde hemos capturado meticolosamente el alma de nuestra tierra. Una sinfonía de hierbas selectas mediterráneas reposa lentamente, confiriéndole un perfil único. Al combinarse con una base cítrica de limón natural, el cóctel se convierte en una experiencia refrescante, cítrica y sabrosa. Es un sorbo de sol, tierra y mar, que evoca la tradición de las islas y la costa con una elegancia local e inconfundible.

# MULA DE JANEIRO

13 €

VIBRANTE · REFRESCANTE · TROPICAL

Lima natural, jengibre fresco, cachaça, una punta de azúcar, un toque de burbuja y mucho hielo picado a mano.



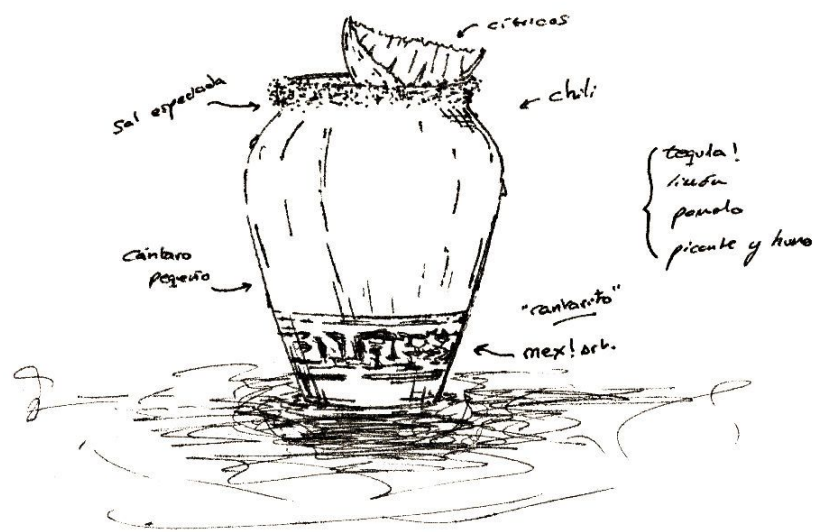
Una historia de amor resultado de un encuentro fortuito y audaz en algún puerto atlántico, donde el frío misterio de Moscú se fusiona con la alegría incontrolable de Brasil. La robusta Mula de Moscú, con su espíritu vigoroso, se enamora perdidamente de una vibrante y dulce Caipirinha. La Mula de Janeiro captura el alma de ambas. Queríamos mantener la base esencial brasileña de lima fresca y la fuerza terrosa de la cachaça en un cóctel de la librería, pero transformado con la energía del jengibre fresco y un toque espumoso. El resultado es un trago profundamente refrescante y sabroso. Es la historia de una fusión de amor en un vaso: el calor de una samba en las playas de Copacabana que se encuentra con la chispa picante de un invierno lejano.

# CANTARITO

13 €

ÁCIDO · SABROSO · FRESCO

Tequila blanco, limón, pomelo, nuestra sal «mex» enchilada escarchada al cántaro y un toque ahumado y picantito.



El Cantarito es el vibrante espíritu festivo de Jalisco encapsulado en barro, una bebida que nace en la cuna del tequila para evocar el ambiente alegre de las plazas mexicanas. Su nombre, diminutivo de "cántaro", rinde homenaje al humilde jarro de arcilla donde se sirve, que ayuda a mantener esta mezcla perfectamente fría. Genuinamente mexicano, combina la fuerza del tequila con una efervescencia de cítricos frescos rematado con una pizca de sal enchilada, logrando un equilibrio magistral entre lo dulce, lo ácido y lo refrescante. Es un trago auténtico que te invita a un brindis por la tradición y la inigualable alegría del México más profundo.

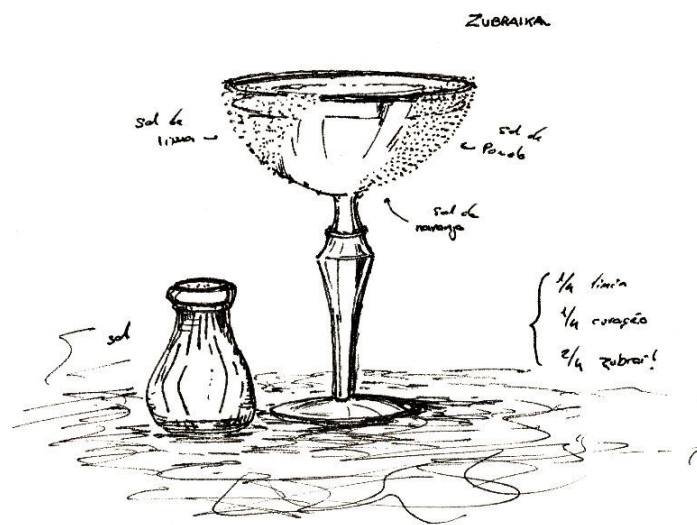


# ZUBRAICA

13 €

CÍTRICO · AROMÁTICO · SABROSO

Vodka de bisonte, zumo de limón, curaçao casero  
«licor de naranja» y escarcha de sal de  
lima, naranja y pomelo.



Zubraica es una reverencia a la mística hierba de bisonte, un ingrediente que crece en los claros protegidos de los bosques primarios de Polonia y Bielorrusia. Su concepto fusiona la tradición de Europa del Este con la elegancia cítrica del clásico Daisy, (Margarita). Esta bebida te invita a entrar en un mundo de naturaleza salvaje y leyendas donde el vodka polaco con aroma a hierba recién cortada y vainilla se encuentra con el brillo solar de nuestro curaçao de naranja casero. Su frescura se realza con nuestro borde de sales de cítricos, un arte escarchado conceptual que añade un contrapunto salino y aromático. Es un trago cítrico, sabroso y único que transforma las leyendas del bosque en una experiencia inolvidable.

# GIMLET

13 €

**SECO · ELEGANTE · PERFILADO**

**Ginebra seca y nuestro cordial de lima.**



El Gimlet es un cóctel clásico, elegante y sencillo, compuesto principalmente de ginebra y cordial de lima. Se cree que su origen se remonta al siglo XIX, cuando la Marina Real Británica, para combatir el escorbuto les administraba a los marineros una ración diaria de zumo de lima que se solía mezclar con ginebra. Es probable que el cirujano naval Sir Thomas Gimlette, o bien el taladro "gimlet", usado para abrir barriles, sean posibles orígenes del nombre. Sea como fuera, igual que aquellos marinos, hemos querido ir al origen y preparar nuestro propio cordial de lima para ofrecerle un toque natural, fresco y sutil, convirtiendo un simple clásico en una delicia de la casa.

# MAJA DESNUDA

14 €

AHUMADO · MINERAL · SALVAJE

Mezcal, zumo de limón, cordial de vino de jerez casero, aperitivo amargo italiano y biter de cacao negro.



Una audaz traducción de la sensualidad y el misterio de la obra de Goya. Su composición busca reflejar la tensión del lienzo: el ahumado terroso del mezcal se combina con el amargor sutil y un cordial de jerez casero para crear un trago que se desliza por el paladar con la misma atrevida calma de la figura reclinada. Es una bebida enigmática, donde la luz y la sombra de los sabores bailan, evocando la mirada directa de la maja y la intriga de una obra que, como este cóctel, rompió con las convenciones para celebrar la belleza sin velos. No es solo una bebida, sino un diálogo con el arte.



# RÂMÂYANA रामायणम्

16 €

MÍSTICO · FLORAL · ÉPICO

Almendra, ginebra de azafrán, ginebra de cardamomo negro, crema de leche, cardamomos verdes, semillas de hinojo molidas y agua de azahar.



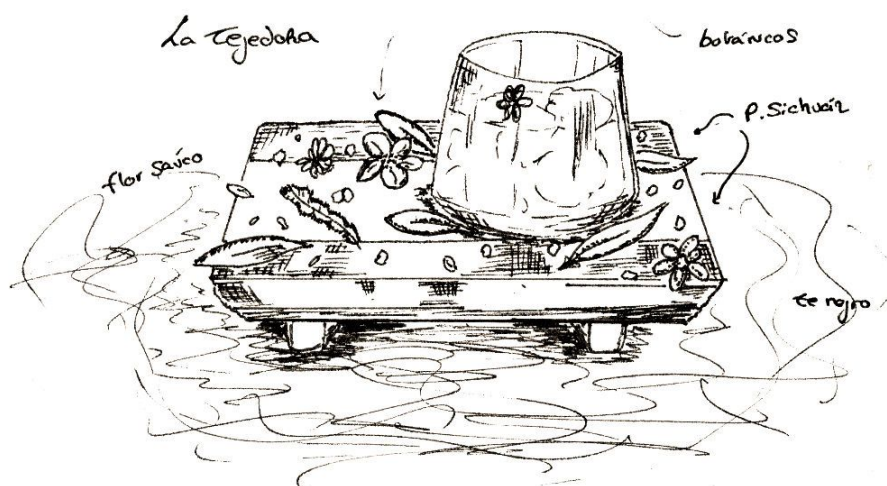
El Ramayana es una epopeya sánscrita y un pilar de la cosmovisión india. Narra la vida del príncipe Rama, encarnación de Vishnu, su exilio, el rapto de Sita por Ravana y la guerra subsiguiente para rescatar a su amada. No es solo un relato de heroísmo, sino un compendio de principios éticos del dharma. Su influencia cultural es inmensurable. Festividades como Dussehra celebran la victoria de Rama, y Diwali, la fiesta de la luz, conmemora su regreso con Sita. Durante Diwali, es común beber thandai, una bebida refrescante y tradicional que, junto con otras ofrendas, evoca la pureza y devoción de sus personajes, trascendiendo lo literario para imbuirse en la vida espiritual de millones.

# ZHINÜ «LA TEJEDORA» 织女織女

16 €

ESPECIADO · ORIENTAL · ENVOLVENTE

Vodka de té negro y canela de la china «casia»,  
ginebra de cardamomo negro, vinagre de arroz,  
flor de sauco y pimienta de Sichúan.



El cóctel Zhinü es un homenaje a la milenaria leyenda china de la hada tejedora, una historia de amor, exilio y reencuentro que dio origen a la Vía Láctea. Esta bebida captura el espíritu complejo y profundo de la China interior. Su inspiración se centra en los ropajes celestiales de Zhinü y las noches que pasó tejiendo los cielos, observando a su amado pastor a través del gran río de estrellas. No es dulce, sino una alquimia de sabores ancestrales donde el calor de las especias se entrelaza con una tensión sutil y profunda. El resultado es un trago exótico, rico en matices y con un final inolvidable, evocando la complejidad de la seda que teje el destino. Es una bebida para deleitarse, contemplando la belleza y la persistencia de un amor eterno.

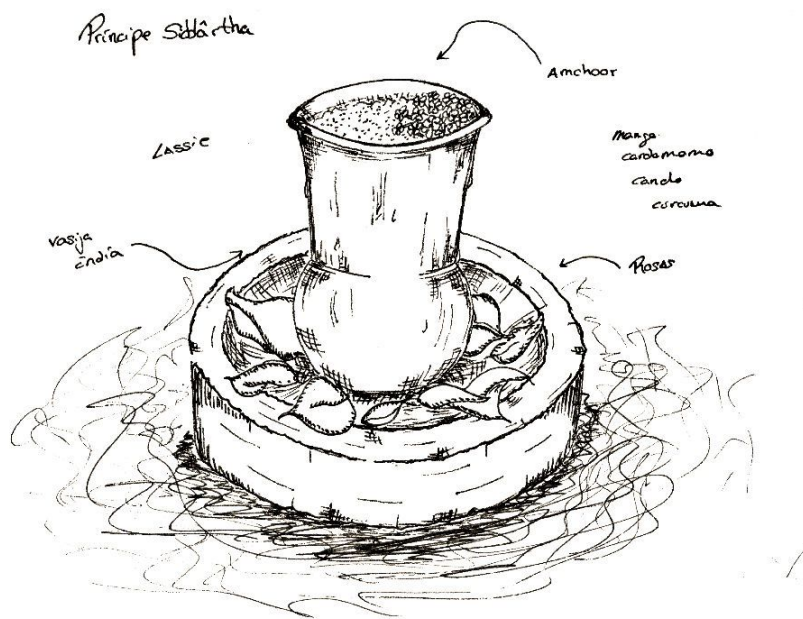


# PRÍNCIPE SIDDÂRTHA सद्धिधार्थ

15 €

**PROFUNDO · CÁLIDO · ANCESTRAL**

Mango, cardamomos verdes, ginebra de troncos de canelo y de raíces de cúrcuma, crema de leche y «amchoor»: especie de mangos verdes secos.



Cuenta la leyenda que durante treinta años Siddhartha vivió como un príncipe en la ciudad de Kapilavatsu, rodeado de riquezas y alejado del conocimiento, la religión y la existencia misma del sufrimiento; en un espejismo de realeza perfecta. La primera vez que Siddârtha salió de palacio, tras cuatro reelaciones impactantes se encontró con la cruda realidad. Fue entonces cuando renunció a la vida de placeres y lujos y decidió emprender su viaje en busca de la iluminación. Este lassi se inspira en esa lujosa vida de juventud, antes de su experiencia iniciática.



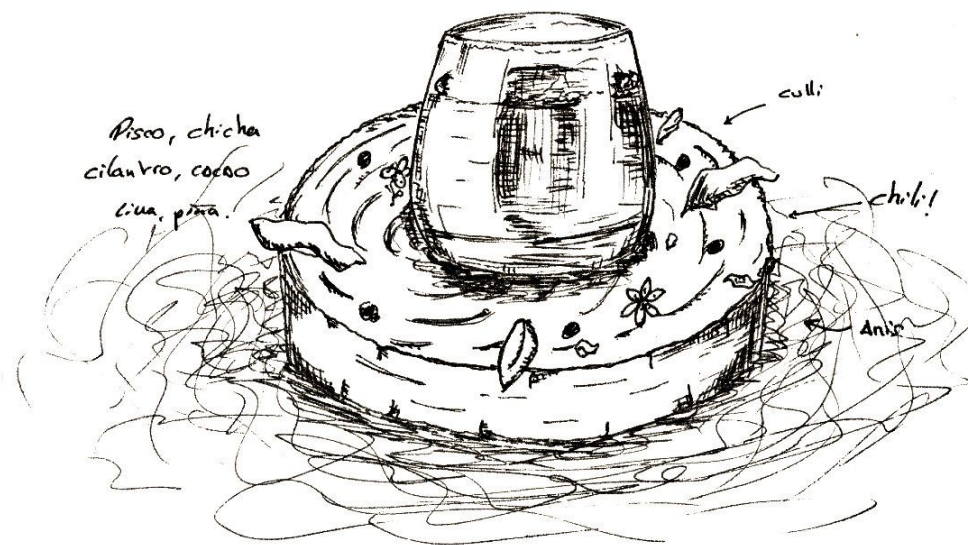
# PACHAMAMA

15 €

ANDINO · TERROSO · CEREMONIAL

Pisco quebranta, chicha morada, zumo de piña, lima, cilantro, un toque de cacao negro y una pizca de chili.

PACHAMAMA



Una reverencia a la Madre Tierra de los Andes, una deidad inca que simboliza la fertilidad y la abundancia. La inspiración para el nombre surge de la unión de dos tesoros peruanos: el vibrante pisco y nuestra chicha morada artesanal. Elaboramos meticulosamente nuestra chicha morada en el obrador, partiendo del maíz morado ancestral, lo que le confiere una profundidad de sabor y un color púrpura intenso, reflejo de los paisajes andinos. Al combinarse con el pisco, este cóctel no solo ofrece una experiencia gustativa única, sino que también es un brindis por las raíces, la tradición y la generosidad de la Pachamama.



1811

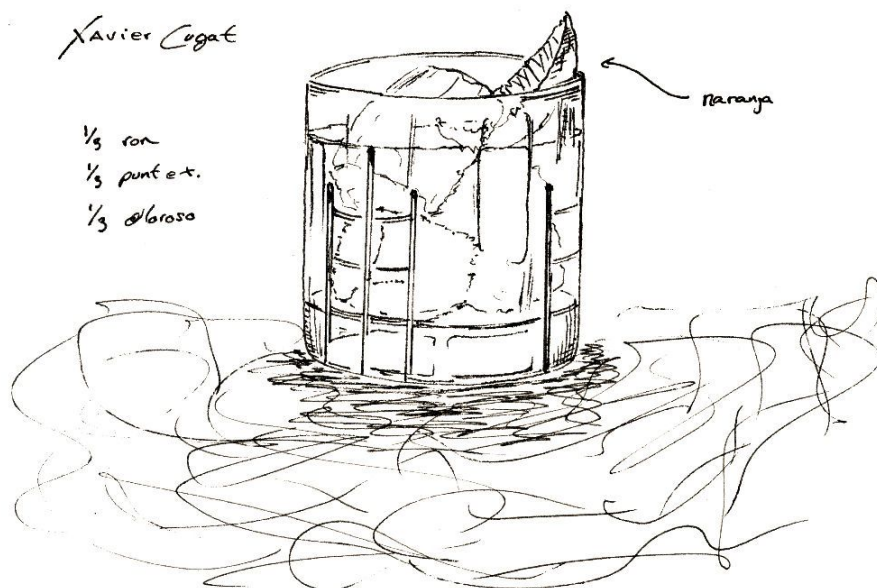
1811  
LONDON  
WINE & SPIRITS

# XAVIER CUGAT

13 €

CLÁSICO · MADURO · AMARGO

Aperitivo italiano un punto amargo, ron añejo y vino de Jerez *oloroso*, con un toque a naranja.



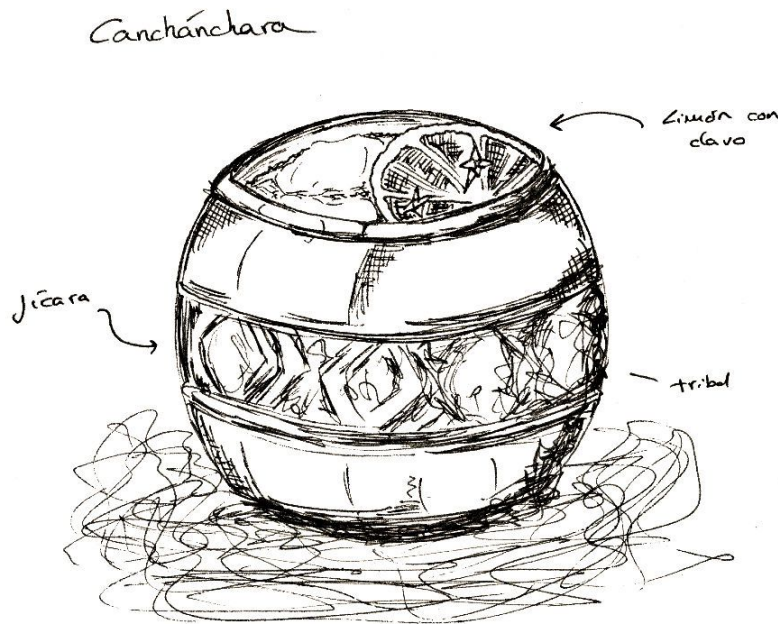
Nuestro cóctel "Cugat" rinde homenaje al Catalán Universal, el maestro que fusionó los ritmos tropicales con el glamour de la *Golden Age* de Hollywood. Esta bebida encarna ese mismo estilo cosmopolita. La base la constituye ron añejo, que le aporta cuerpo y calidez. Este se encuentra con la nobleza del Jerez oloroso, que evoca el clasicismo y el origen europeo de Cugat. La complejidad final la proporciona un aperitivo italiano amargo, que introduce un contrapunto herbáceo, al igual que los ritmos sincopados de sus orquestas. El resultado es un trago clásico y sutilmente complejo, diseñado para ser disfrutado con la misma elegancia atemporal que definió la legendaria carrera del gran maestro.

# CANCHÁNCHARA

14 €

**AÑEJO · CÍTRICO · MELOSO**

Ron especiado en hierbas y especias, miel de flores, zumo de lima y un limón deshidratado en clavos de olor.



Nacido en las guerras de independencia de Cuba, lo tomaban los guerrilleros «mambises» cuando el mal temporal azotaba la isla para resguardarse del inclemente frío y de ese modo calentarse el cuerpo. Con el paso del tiempo permaneció como la bebida cubana más tradicional, servida caliente o fría, como ofrenda de bienvenida o cuando lo reclame el mal tiempo. Hemos querido revivir esta experiencia y para ello hemos recreado junto nuestra ceramista la «jícara», vasija tradicional donde se sirve, y le hemos aportado al ron un componente botánico, para que con total seguridad, esta bebida cure de todos los males.

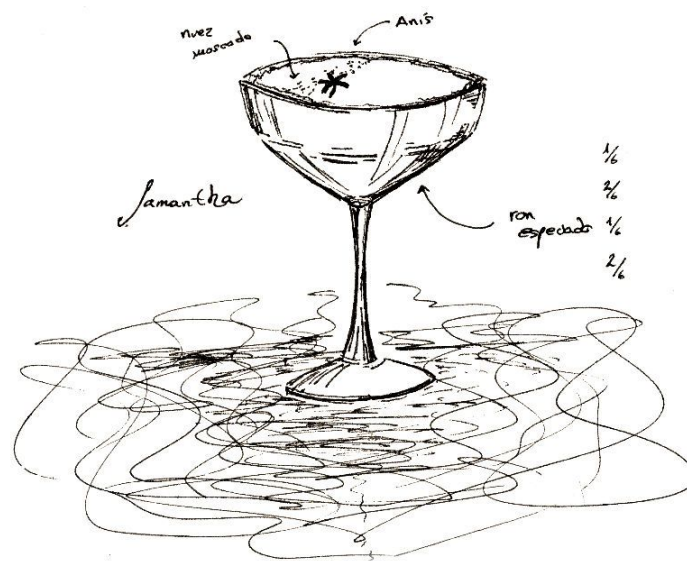


# SAMANTHA

14 €

## SEDUCTOR · TROPICAL · ESPECIADO

Limón, zumo de piña y fruta de la pasión, con ron especiado en nuestro obrador, presentado con ralladura de nuez moscada y un anís estrellado.



Samantha no es solo un cóctel; es una institución de la casa, una receta que ha seducido paladares casi desde nuestros inicios en 2017. Su secreto reside en el corazón de la mezcla: nuestro ron especiado de elaboración propia. Este ron es un paciente acto de alquimia. En él reposan lentamente diversas especias, botánicos y plantas que le infunden un carácter inigualable. Al encontrarse con la explosión tropical de la piña, el limón y la fruta de la pasión, el ron no solo se equilibra, sino que eleva la mezcla. El resultado es un trago vibrante, con notas exóticas y una profundidad especiada que lo han convertido, indiscutiblemente, en el cóctel insignia de nuestra historia. Un clásico que te invitamos a descubrir.



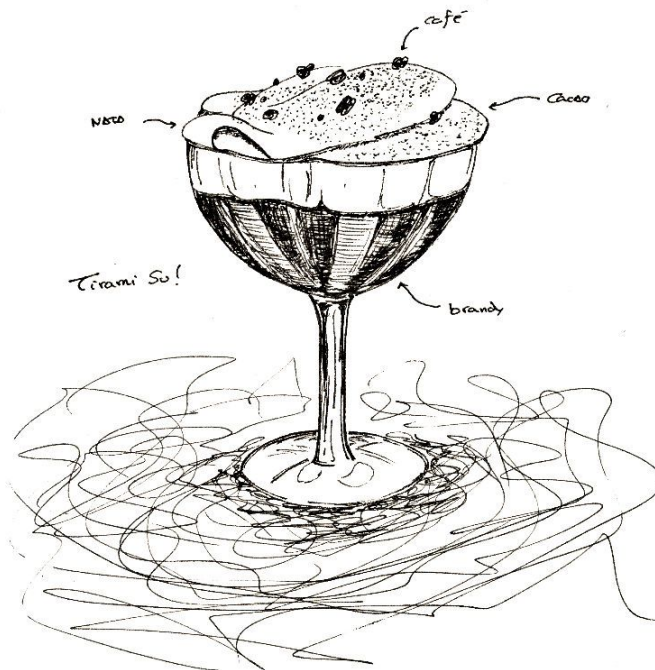
*Clippin van Raai  
of Urkama*

# TIRAMI SU

15 €

POSTRE · CREMOSO · CACAO

Crema de cacao negro y licor de café de la casa, brandy de Jerez, nata montada al momento, cacao puro en polvo y semillas de café.



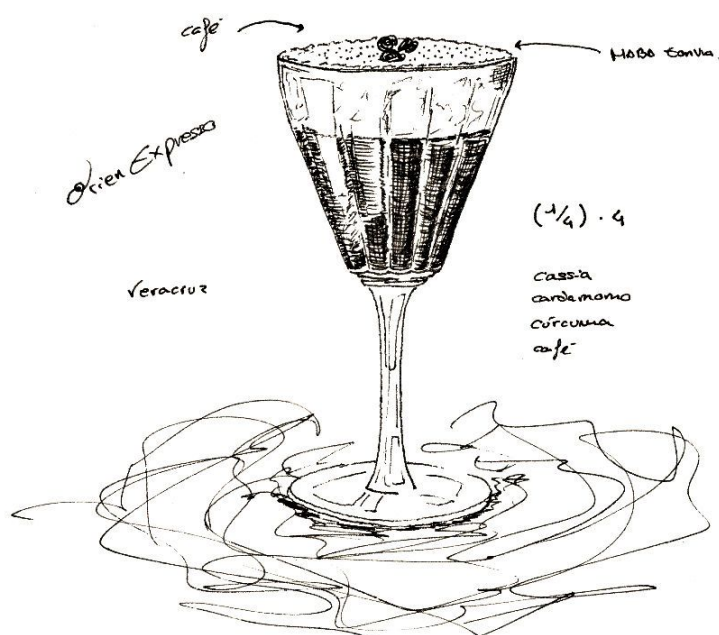
"Tiramisu" célebre expresión italiana que significa "levántame el ánimo" y da nombre al postre tiramisú, conocido por el efecto reconfortante y energético que ofrecen sus ingredientes. Se cuenta que nació con la intención de revitalizar, e incluso hay leyendas que lo sitúan en los ambientes más curiosos de Venecia, donde se ofrecía para infundir vigor. Otras historias, entre las regiones italianas de Treviso y Siena, hablan de su origen en banquetes ducales, servido para elevar el espíritu de quienes lo probaban. Lo hemos querido crear como una forma de explorar y disfrutar la rica narrativa detrás de uno de los postres más queridos de Italia.

# ORIENT EXPRESSO

14 €

CAFÉ · VIGOROSO · ESPECIADO

Licor de café de la casa, alcoholes blancos reposados en semillas de café, raíces de cúrcuma, cárdamomo negro y canela china «cassia», ralladura de haba tonka y semillas de café.



Este coctel es una oda a la clase, el misterio y la aventura de una era dorada. Un café exótico servido dentro del legendario tren Orient Express y su mítica ruta hacia Estambul, con sus elegantes vagones y el traqueteo rítmico de las vías en promesa de exóticos destinos. Hemos querido capturar un pedazo de la esencia de esta travesía con la aportación de nuestro licor de café y varias especias de nuestros alcoholes para conferirle un sutil toque que sugiere paisajes cambiantes hacia la vibrante encrucijada entre Oriente y Occidente.

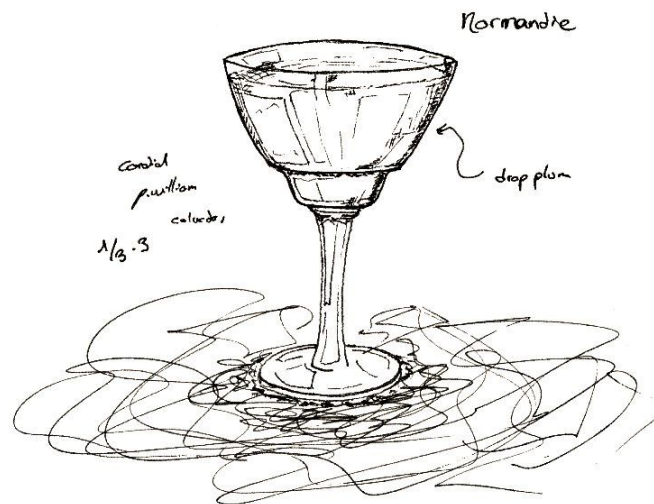


# NORMANDIE

13 €

**AFRUTADO · MADURO · CONTEMPLATIVO**

Brandy de manzana de la región de Calvados, cordial de lima, licor de pera williams, y unas gotas de bíter de ciruela.



Este cóctel es una oda a la sofisticación de la costa francesa, inspirada en el refinamiento del legendario barco SS Normandie y en la riqueza de su región homónima. Es la esencia de un paseo por los huertos normandos capturada en una copa. Su base es un noble Brandy de Manzana de Calvados, un destilado que ha madurado pacientemente y que dota al trago de una estructura compleja. Servido en cristalería clásica, el Normandie no busca el dulzor simple, sino una experiencia fina y afrutada. Es una armonía de destilados de fruta, donde cada nota, desde la manzana madura hasta el sutil matiz de la pera, evoluciona en el paladar sin anularse, creando la complejidad de un gran vino. Cada sorbo es un billete de primera clase a la campiña francesa.



# OAK

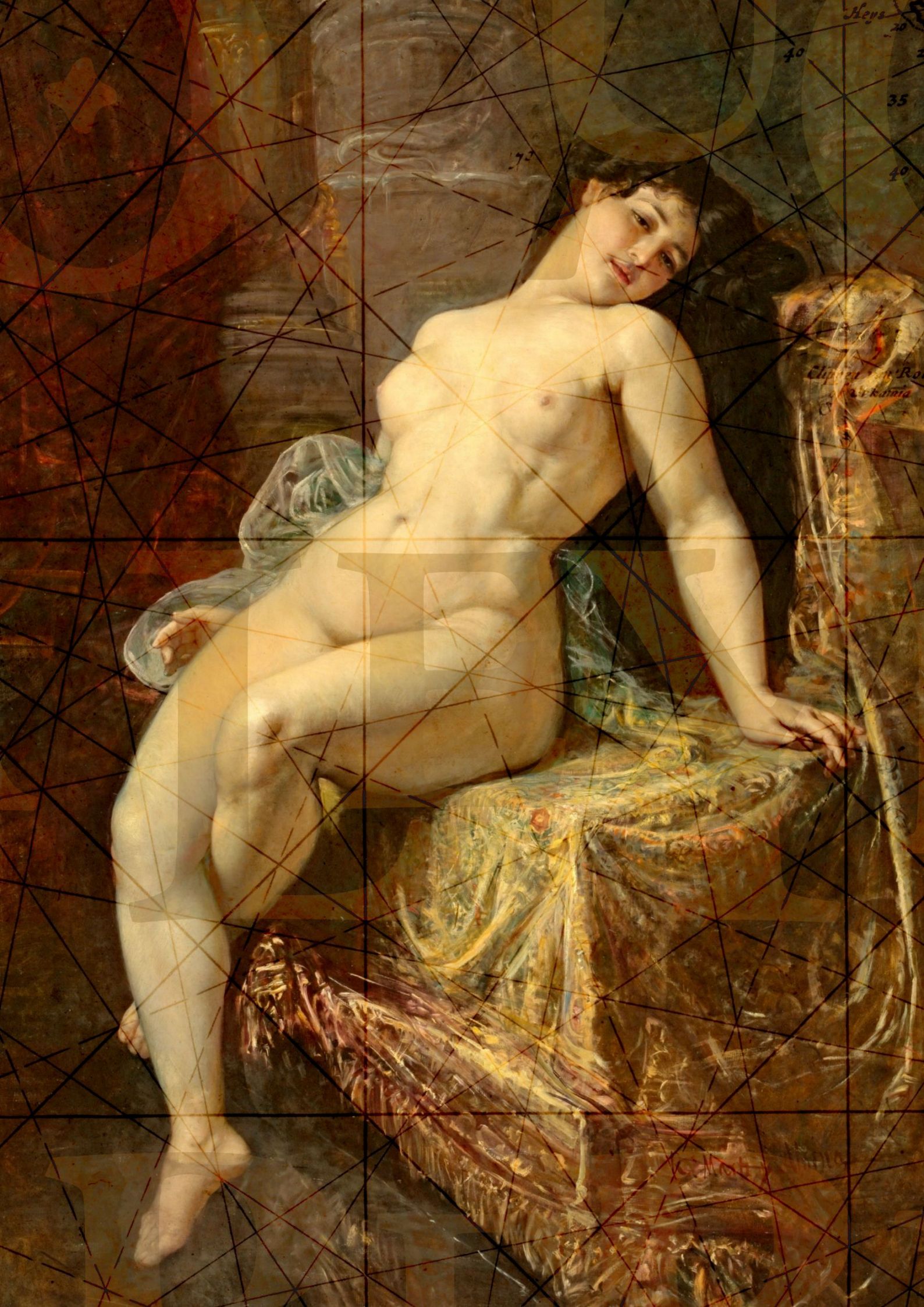
13 €

**AMADERADO · NOBLE · PROFUNDO**

Whisky de las tierras altas, licor de monjes benedictinos, vino fino de Jerez, y un poco de whisky ahumado de la isla de Islay.



El Oak es la culminación de un proceso silencioso, una obra de alquimia servida en cristal fino. Cada sorbo es un tributo a la paciencia de los maestros destiladores. Este cóctel reúne la sabiduría del barril con la disciplina de la abadía; su alma reside en la dualidad de los whiskies escoceses: la turba ahumada de Islay y la sutileza de las Tierras Altas. El conjunto se armoniza con la compleja dulzura herbal del licor de monjes y se le confiere una nota etérea y salina gracias al vino de Jerez. Más que un trago, el Oak es una meditación sobre la permanencia del buen gusto, ofreciendo un perfil robusto y transparente, digno de su nombre.



Heys

40

35

40

Clipp...  
Kainia

S. M. M. M.

# EXTRAS

## PÁGINAS

### **VI. ANEXOS: LECTURAS FRESCAS Y SIN DESTILAR** 18

Sin Alcohol: Recetas frescas y elaboradas que demuestran que la complejidad de sabor no necesita alcohol. Lecturas breves y refrescantes.

### **VII. MONOGRAFÍAS BOTÁNICAS [G&T]** 19

Gintonics de la Casa: El estudio de la pureza. Una degustación singular donde el obrador aísla y exalta la esencia de un solo botánico en forma de Gintonic.

### **VIII. INTERLUDIO GASTRONÓMICO** 20 - 21

Tapas: Una pausa necesaria en la lectura. Pequeñas obras para acompañar el cóctel y hacer la experiencia más completa.

## **LECTURAS FRESCAS Y SIN DESTILAR**

Sin Alcohol

### **SAMANTHA\* 12 €**

Como nuestro original tropical en 0.0  
Ron 'sin' de especias, fruta de la pasión, limón,  
piña y ralladura de nuez moscada.

### **CANCHÁNCHARA\* 12 €**

El icónico clásico cubano en 0.0  
Ron 'sin' de especias, miel de flores, jugo de lima  
y limón deshidratado en clavos.

### **BAGHEERA बघीरा 11 €**

El «lassi» es una bebida tradicional de la India nacida en el norte del país, hoy día un icono de su cultura y gastronomía.  
Pulpa de Mango, zumo de piña, agua de azahar, crema de leche, flor de saúco y ralladura de naranja.

### **AVICENA 11€**

Nuestra versión de una antigua y popular bebida venida de la lejana Persia conocida como «Doogh»  
Manzana verde, pepino, agua de rosas, un toque cítrico, un punto lácteo y salino, menta fresca y ralladura de lima.

\*Páginas 12 y 13



## **MONOGRAFÍAS BOTÁNICAS**

**Gintonics de la casa**

**13 €**

**DRÍADES**

Frutas del bosque

**CHENAI**

Canela india y lima

**NAZARÍ**

Azafrán y luna de naranja tostada

**DAFNE**

Laurel y luna de limón

**KATMANDÚ**

Cardamomo negro y limón con clavo de olor

**ABISINIA**

Café y ralladura de Haba Tonka

**\*Pregunte a su librero por más fragancias**





## **INTERLUDIO GASTRONÓMICO**

Tapas y Snacks

**CHIPS EXTRA CRUJIENTES 4.8 €**  
Patatas chips gruesas y extra crujientes.

**OLIVAS GORDAL ALIÑADAS 5.2 €**  
Gazpacha de olivas gordal formato XXL.

**DUO DE GILDAS 5.8 €**  
Pintxos vascos. Matrimonio de anchoa y boquerón, 2un.

**SECALLONES DE BALAGUER CON PIPARRAS 9 €**  
Longaniza tradicional catalana mini con piparras de Navarra.

**CURADO DE MAÓ CON GALLETAS DE MAR 11 €**  
Queso curado y tostaditas marineras, tradicionales de las Baleares.



## **MARISCOS DE RÍA**

### **MEJILLONES 14.8 €**

Ría gallega, en escabeche. 6/8 piezas. Vengarco

### **BERBERECHOS 14.6 €**

Ría gallega, aliño de la casa. 35/45 piezas. Galicia

### **NAVAJAS 15.8 €**

Ría gallega, natural y limón, 5/7 piezas. Vengarco

## **TABLAS**

### **QUESOS LOCALES 19.5 €**

Flor, Gironella, El Berguedà. Past. de Cabra,  
Payoyo, Sierra de Grazalema, Cadiz. Cruda de Cabra,  
Castro Castillo, Ardón, León. Cruda de Oveja, Cabra y Vaca,  
Tomme, Selva de Irati, Navarra. Cruda de Oveja,  
Azul Valdeón, Picos de Europa, León. Past de Vaca y Cabra.  
150 gr.

### **IBÉRICOS DE BELLOTA 18 €**

Selección embutidos Ibéricos y de Bellota 100%  
Jamón, Salchichón, Lomo Embuchado, Chorizo.  
Guijuelo, Salamanca.  
150 gr.





## COLOFÓN: CRÉDITOS Y REFERENCIAS

Edición  
«RE-EVOLUCIÓN»  
la llibreria®

Sello Editorial:



Año de Publicación: 2025

**MMXXV**

Publicado en:

**Les Corts,  
Barcelona**

Archivos Digitales:

Síguenos en  
**@lallibreria**

Nota al Lector:

Todos los precios están expresados en euros  
y llevan meritados los impuestos correspondientes.



**LA REVOLUCIÓN  
EMPIEZA LEYENDO  
Y ACABA BEBIENDO.**

*la llibreria*

**Ψ**

*Cocktails*