

### Mojito virgen

La afamada creación del corsario sir Francis Drake, el primero en preparar un mojito con aguardiente, según la leyenda, se renueva con una vocación más saludable, gracias a la cerveza de jengibre, las hojas de menta y el azúcar.



### Piña colada virgen

La célebre bebida caribeña se presenta sin ron, pero con zumo de piña, semillas de cardamomo y batido de coco. En la coctelería, se emplea el término "virgen" para nombrar combinados clásicos preparados sin alcohol.



### Fantasías

El zumo de naranja fundamenta y sustenta este *mocktail* que también lleva puré de mango, zumo de piña y zumo de arándanos. Un combinado para soñar.



## la buena vida

Los cócteles sin alcohol se han puesto de moda. Se trata de mezclar armoniosamente varias bebidas, tomando como base los zumos de frutas, para conseguir un sabor atrayente y apto para todos.

## 'MOCKTAIL', el cóctel sin edad

Texto de **Antonio Ortí** y fotos de **Gemma Miralda**

**M**ocktail es la suma de dos palabras, *mock* (un término que podría traducirse por "burlarse" o "imitar") y *cocktail*, por lo que vendría a ser "un cóctel de mentirijillas", indica Pau Zabaleta, bar mánager de Elephanta, una coctelería de Barcelona que dispone de carta propia de *mocktails*.

A diferencia del cóctel clásico, la base de algunos *mocktails* que triunfan son las frutas exóticas y, en ocasiones, bebidas como el chocolate, el café o el té. Por su parte, los *mocktails* con vocación de Rambo pueden llevar zumo de granada, una fruta que algunos consideran un "superalimento". Y es que, últimamente, algunos cócteles sin alcohol se elaboran con frutas que ostentan el récord de antioxidantes, como el açai, la baya de una palmera que crece en Sudamérica, con la idea de prometer el mismo brote de fuerza descomunal que obtenía Popeye con sus espinacas.

Aunque al principio los *mocktails* tenían por destinatarios a conductores, mujeres embarazadas, personas intolerantes al alcohol y niños, ahora su éxito ha traspasado



### Shirley Temple

Pese a que lleva el nombre de la famosa actriz infantil que triunfó hacia 1930 en EE.UU., "a ella su sabor no le gustaba nada", revela Zabaleta. Lleva ginger-ale, un toque de granadina y una cereza confitada y ha cosechado tanto éxito como la propia Temple.



### La pepiña virgen

Por Pepiña hay que entender la mezcla de pepino y zumo de piña. Este *mocktail* creado en Elephanta (como el fantasías y el manzana del bosque) lleva también almíbar casero de menta, zumo de lima y tónica. Es muy refrescante.



### Manzana del bosque

De color rojizo, es el resultado de mezclar zumo de manzana, zumo de limón, frutos del bosque, azúcar líquido y clara de huevo (la artífice de su textura cremosa), más un toque de granadina.