

Introducción a la coctelería



INTRODUCCIÓN AL BAR Y LA COCTELERÍA

La cultura de las bebidas en el mundo siempre se ha encontrado enmarcada por la evolución del ser humano partiendo de la estructura de consumo para calmar la sed o para acompañar los alimentos de uso autóctono, sumado a ello las bebidas se encuentran enmarcadas en muchas culturas del mundo para el consumo en rituales o celebraciones, dentro de la evolución de las bebidas se evidencian las bebidas no alcohólicas iniciando con las naturales las cuales son otorgadas por la tierra o por extracción de frutos y las bebidas lácteas, partiendo de estas encontramos cómo evolucionan gracias a la medicina y se convierten en bebidas alcohólicas por medio de procesos de fermentación y transformándose en aguardientes, método llamado la destilación, descubriendo un mundo de artes líquidos y alcoholes llenos de sabores, colores y aromas que al mezclarse en la coctelería representan un gran perfeccionamiento en el consumo de bebidas para el mundo.

La profesión del bartender o cantinero se ve reflejada con antecedentes históricos de más de 1500 años de historia de la mano con la evolución de la cocina en las tabernas de la antigüedad, iniciando con la venta y servicio de bebidas como el vino, infusiones, entre otros, propiciando la venta y consumo de bebidas que complementan los alimentos. El bartender se caracteriza por ser un oficio considerado como una de las habilidades artísticas en la preparación de bebidas y experiencias a través de las mismas, desempeñando funciones como es la venta, organización de espacios del bar, manejo de inventarios, control de costos y como anfitrión resaltando el servicio desde la barra con óptima calidad, por ello debemos conocer aquellos inicios de la profesión del bartender.

¿QUE ES UN BAR?

“Establecimiento de comercio que expende bebidas para consumo dentro de sus instalaciones y que ofrece entretenimiento.” (NTS 004, 2008)

“Establecimiento para el servicio de bebidas desde barra o mostrador.” (Ortiz, 2004)

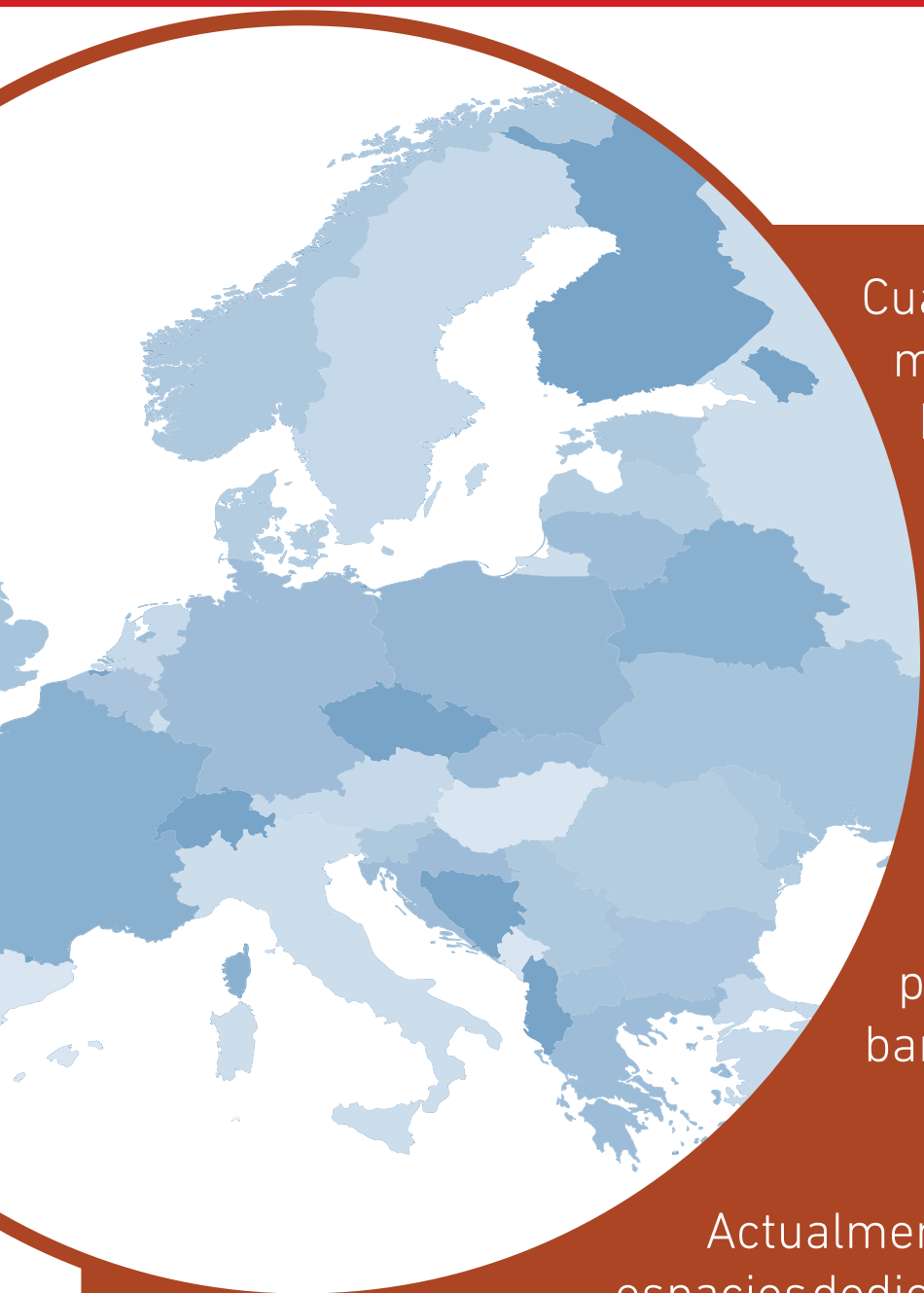
¿QUE ES UN CÓCTEL?

“Es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en distintas proporciones que suele contener uno o más tipos de alcohol, así como otros ingredientes.” (Carolina Aquino, 2013)

HISTORIA DEL BAR

Durante la historia del ser humano han existido muchos tipos de establecimientos muy similares a un bar, donde se servía una comida rápida y algo para refrescarse. Un ejemplo claro y sin duda al antepasado directo de los actuales bares y restaurantes son las “thermopolias” y “cauponae” romanas. Estas vendían bebidas calientes en invierno y frías en verano, vinos y vinos dulces, vinos especiados e hidromiel.

Existían también las “tarbenae” (de donde deriva el nombre de taberna), eran habitaciones que se abren a la calle que el amo de la casa arrienda o en las que vende los productos de sus tierras, por lo general a la entrada hay un mostrador que sirve para exponer la mercancía, en estas tiendas podían venderse desde pan a paños, vino, herramientas. A parte de beber también se podía degustar una gran variedad de platos como sopas, pescados, mariscos, guisos de carne, embutidos y todo siempre acompañado de vino el cual se tomaba mezclado con agua.



Cuando el comercio se fue extendiendo en toda Europa medieval principalmente en los nuevos y florecientes burgos, taberna se le empezó a llamar a un almacén donde se vendía todo tipo de alimentos principalmente bebidas alcohólicas.

En la Inglaterra industrial aparece un nuevo tipo de lugar llamado el "pub" viene de la abreviación de la palabra public house, tiene su origen como eje de la vida social de los barrios obreros. La palabra bar procede de la palabra inglesa "barriere" que significa barra o "barrera".

Actualmente podemos encontrar distintos espacios dedicados a la comercialización de bebidas, los nombres de estos establecimientos varían en función de los servicios que ofrezcan o culturas direccionadas a un consumo de bebida específica.

Las cantinas son lugares con cierta tradición europea, esta palabra proviene del italiano y significa "cava de vino", bodega o bóveda, por lo que en principio está denotando un cierto ambiente propicio para la conservación y degustación de específicamente vinos. (www.elbartender.com/el-origen-de-los-bares/, s.f.)



HISTORIA DEL COCTEL

El origen de arte de mezclar bebidas se remonta a la antigua Grecia, donde ya se combinaban las bebidas con miel y diversas plantas aromáticas para conseguir que fueran más sutiles. El primer testimonio en el que se hace referencia a una mezcla

de ingredientes para lograr un trago estimulante es en el año 400 a.c. y lo encontramos en el vinum hipocraticum de Hipócrates, donde se sostiene que esta combinación servía para curar enfermedades. A muchos de los pacientes que tomaban aquel vino mezclado les resultó muy agradable y experimentaron placeres ajenos a las otras bebidas.

Otra fecha significativa la encontramos a principios del siglo XVIII, cuando los empleados de la compañía de las indias orientales popularizan en Inglaterra el punch ("ponche") que habían conocido en la india. De Inglaterra se extendió rápidamente por el resto de Europa. (Vila, 2014)

Otro origen de la palabra coctel, del inglés cocktail, reúne varias teorías al respecto. Una de ellas afirma que el nombre proviene de la expresión inglesa cock-tail, o cola de gallo. La historia se remonta a una taberna de Yorktown llamada la "vieja taberna", donde la dueña inventó un brebaje que bautizó como bracer y que servía

en una botella con forma de gallo. Los clientes de aquella taberna eran soldados franceses dirigidos por el Marqués Lafayette que combatían junto a los insurgentes americanos contra el ejército de su majestad. Al regresar a su país los soldados franceses se llevaron consigo la idea de la bebida mezclada y el nombre de la botella donde la servían, cocktail. Sea cual sea el origen de la palabra, los combinados existen desde muy antiguo, el primer coctel documentado data del siglo XVI, y algunas de las recetas más clásicas se preparan desde finales del siglo XVIII, por ejemplo, el popular OLD FASHIONED que se elabora con bourbon. Lo cierto es que la palabra coctel es reconocida en todo el mundo como bebida mezclada de una u otra forma con mucho éxito.

Por citar fechas significativas basta mencionar que el rey de los cocteles, el clásico DRY MARTINI, nace en el año de 1910, o que el mojito se crea en el año 1852 con la formula tal y como se conoce hoy en día, pues aunque a muchos les parece un coctel contemporáneo tiene una larga historia detrás. Otra fecha destacada es el año de 1954 cuando surge la famosa piña colada, también con la receta que conocemos hoy, a base de zumo de piña, leche de coco y ron.

Tras los años el origen etimológico de la palabra coctel, van surgiendo nuevas mezclas que evolucionan en el gusto del público, el cual disfruta viendo cómo evoluciona una de las bebidas más sofisticadas y sorprendentes que existen. (Carolina Aquino, 2013)

EL PADRE DE LA COCTELERIA

Jerry P. Thomas nació en 1930 en la localidad Sackets Harbor, del Estado de Nueva York. Ya en la adolescencia empieza su carrera como bartender en New Heaven, Connecticut. Poco después se embarcó hacia California y allí también ejerció de bartender y también se embarcó en otras aventuras como buscador de oro y manager de un grupo de teatro callejero. Con 21 años regresó a Nueva York y allí abrió su famoso bar "Saloon". Sería el primero de cuatro que regentaría a lo largo de su vida, todos en Nueva York. Luego vendría "la vida loca": tras encargarse durante un tiempo de su propio local, se echó la carretera y fue trabajando por todo Estados Unidos (Chicago, San Francisco, Missouri, New Orleans, California, St. Louis, Illinois, Carolina del Sur, Charleston...) siempre al frente

de hoteles y bares. Y, por si no había visto suficiente, un día saltó el charco y, cargado con sus herramientas de plata de ley, recorrió varios países europeos con su arte coctelero. ¡Una vida nada aburrida! Fuente: <http://www.cocinayvino.com/wp-content/uploads/2017/10/jerry-thomas.jpg>



Primer cóctel flambeado

La primera biblia de los cócteles. Jerry Thomas publicó en 1861 el libro "The Bartender Guide or How to Mix drinks"; el primer libro de recopilación de recetas de cócteles de la historia. En él introdujo muchos de los cócteles que se preparaban desde inicios del siglo XIX y algunas de sus propias recetas. Lo fue actualizando varias veces a lo largo de su vida; por ejemplo, en 1876 incluyó por primera vez la receta escrita del Tom Collins. Con más de 150 años de historia, "The Bartender Guide" ha sido una fuente inagotable de conocimiento para tus antepasados, y podría serlo también para ti, ya que algunas de las recetas siguen vigentes hoy en día. Por supuesto, Jerry también incluyó su estrella, el Blue Blazer, el primer cóctel flambeado de la historia: ¡no podía ser menos! Era su época "on fire".

Auge y Caída

Thomas volvió a Nueva York y abrió en 1866 uno de los bares más famosos de la época en la Avenida Broadway: un salón con caricaturas políticas y espejos mágicos. En esa época se convirtió en un ciudadano notable, vestido como un pincel, gordo pero ágil, aficionado a las peleas de puño limpio, coleccionista de arte y cultivador de calabazas. Lo que no se le dio tan bien fue invertir en bolsa: lo hizo desastrosamente

y tuvo que vender su bar y sus valiosos cuadros. Con 51 años intentó abrir un nuevo bar, pero nunca alcanzó la popularidad de los anteriores. Cuatro años después moría de una apoplejía en Nueva York. El New York Times le dedicó un sentido obituario. Si alguna vez vas al Bronx, allí encontrarás su tumba. Puedes dejarle unas flores o un Martini. (MUELAS, 2015).



TIPOS DE BAR

Por citar fechas significativas basta mencionar que el rey de los cocteles, el clásico DRY MARTINI, nace en el año de 1910, o que el mojito se crea en el año 1852 con la formula tal y como se conoce hoy en día, pues aunque a muchos les parece un coctel contemporáneo tiene una larga historia detrás. Otra fecha destacada es el año de 1954 cuando surge la famosa piña colada, también con la receta que conocemos hoy, a base de zumo de piña, leche de coco y ron.

Tras los años el origen etimológico de la palabra coctel, van surgiendo nuevas mezclas que evolucionan en el gusto del público, el cual disfruta viendo cómo evoluciona una de las bebidas más sofisticadas y sorprendentes que existen. (Carolina Aquino, 2013)



Fonda:

Este establecimiento, típicamente español, suministraba pan, vinos, embutidos y quesos. Generalmente estaban atendidos por sus propios dueños, quienes además brindaban alojamiento y caballerizas. Se puede decir que la fonda es un pequeño restaurante donde también se ofrecen bebidas alcohólicas como por ejemplo cerveza y/o sangrías; y son originalmente de tipo familiar.

Waggon:

Es un bar típico americano. Se trataba de un bar ambulante que servía alimentos, bebidas alcohólicas y también servía como almacén móvil.

Pulpería: Despacho de comestibles y bebidas en la campaña, más importante que el boliche. En los tiempos antiguos las pulperías tenían en su interior rejas de hierro o de madera que separaban al público de la parte donde se hallaban las mercaderías y despachaba el pulpero. La pulpería es almacén, tienda, taberna y casa de juego, sitio de cita del paisanaje. En ella se juega a los naipes, a las bochas, a la taba y, en los días de fiesta, se corre la sortija, etc. El aguardiente era la principal bebida que se expendía en estos negocios, dando origen a su nombre. Este fue un bar típico del Río de la Plata. En su momento fue el único lugar de reunión. Se caracterizaba por tener una reja de mostrador. Posteriormente evolucionó hasta convertirse en Almacén de Ramos Generales.

Café: Es típicamente francés. En él se servía solamente bebidas. Este establecimiento data del año 1700. En un café bar actual podemos encontrar que también se ofrecen productos como postres, bocadillos y por supuesto bebidas calientes comúnmente con café y/o cualquier otro tipo de bebidas; son sitios establecidos para ambientes tranquilos.

PUB: Es típico de Inglaterra, en donde también se llamaba Public House. Atendían a todas las clases sociales, donde se servían bebidas y se compartían con juegos, canciones, etc. En Europa es donde más se han adueñado del término y por ende existen muchos lugares como estos en sus países.





American Bar:

Se considera que este típico bar americano es el padre de todos los bares, tales como se conciben hoy en día. Toda gira en torno al servicio que este presta.

Cabaret:

La historia del cabaret se vincula siempre con Francia, más especialmente con París, ciudad en la que se cree que se fundó el primer cabaret a fines del siglo XIX como parte del período de la Belle Epoque en el cual los lujos y la libertad se hicieron presentes en el estilo de vida de la época. Uno de los cabarets más famosos históricamente, el Moulin Rougees, justamente, parisino. Hoy en día, muchos de los cabarets más famosos se encuentran no sólo en esta ciudad francesa, sino también en ciudades capitalinas de todo el mundo. Las Vegas es, además, una de las ciudades con mayor concentración de cabarets del mundo.



Piano Bar:

Este establecimiento, inmortalizado en la película Casablanca, es típicamente americano. Su característica principal es la presencia de un piano de cola al final del mostrador que ofrece música en directo.



Only Drink Bar:

Establecimiento típico americano, en el cual sólo se va a beber, sin ningún tipo de entretenimiento que distraiga la atención del cliente ocasional. Harris Bar: Típicamente inglés, está ambientado con mucha madera y dispone de un servicio de cócteles.



Dancing Bar:

Típicamente americano, este establecimiento consistía en un salón con pista de baile. **Snack Bar:** Es un establecimiento típico americano, en el cual se sirven comidas rápidas. Son frecuentes en terminales, hoteles y lugares de esparcimiento.

Promenade Bar:

Es un establecimiento típico europeo y brinda un servicio al aire libre en parques, playas, termas, etc.



Bar de Cócteles:

Los Bares de Cócteles deben ofrecer una amplia variedad de tragos internacionales. Normalmente cuentan con stock de buenas marcas y ofrecen un estándar superior de servicios de mesa. El personal trabaja bajo la supervisión de un jefe de bar o cantinero jefe.

Bar de Expendio de Banquetes o Servicio:

Su función principal es servir al cliente a través de terceras personas. En la mayoría de los casos se ubica fuera de la vista del público. Se le considera como extensión de las operaciones de bodega.



Bar móvil - Open Bar:

No es permanente, por lo que se suele instalar con muebles desarmables. Su propósito es brindar servicio rápido en conferencias, cenas, coffee break, etc. (Ariete, 2019)

EL ROL DEL BARTENDER

El cargo de barman o bartender es uno de los más complejos dentro de la plantilla del personal de un restaurante. Esto se debe a que el barman o bartender muchas veces debe cumplir con la función de venta, caja, producción y servicio al cliente, todo al mismo tiempo, podríamos decir que es un cargo que requiere de mucha preparación, habilidad, destreza y de una buena cuota de responsabilidad. Un buen barman debe cumplir con lo siguiente:

- Ser un buen vendedor y saber escuchar a sus clientes.
- Ser Creativo, Ordenado y Metódico.
- Tener experimentados conocimientos de recetas y de productos utilizados en el bar.
- Dominar las técnicas de elaboración de cocktails y el correcto servicio de estos.
- Hay que decir además que el barman forma parte importante de la imagen que quiere proyectar el establecimiento y entre otras cosas es responsable de la presentación del área donde desarrolla su trabajo.

“El Decálogo del Barman” fue escrito en 1954 por Santiago Policastro, apodado “Pichín” y conocido como el “Barman Galante”. Pichín fue mundialmente reconocido y considerado una de las más grandes personalidades del mundo de los cócteles. Fue el ganador del “Primer Certamen Mundial de Barman”, fomentó la formación de la “International Bartenders Association” (IBA) y colaboró en la creación de diferentes asociaciones de Barman en Sudamérica.

Este es el decálogo que dejó para los barman o bartender:

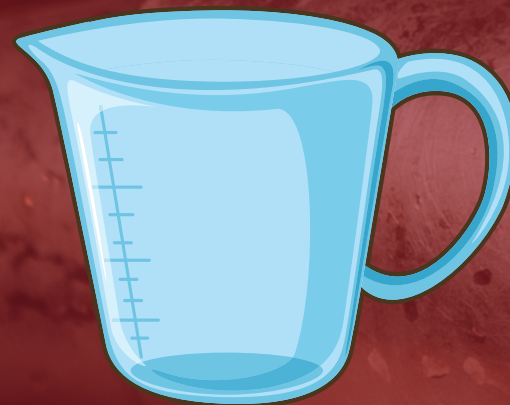
- El barman es un artista y la coctelería un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma y color.
- La misión del barman es alegrar, no embriagar.
- Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente.
- No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.
- Habla lo necesario, no escuches lo ajeno y olvida las confidencias del amigo.
- Sé el más limpio, el más elegante, el más cordial, el más fino, en todo momento y en todo lugar.
- No hagas trampas con las bebidas ni juegues con la confianza de tus amigos: sírveles siempre lo mejor.
- Sé paciente con los que te ayudan en el bar, enséñales tu oficio con amor. No los engañes.
- Lleva encendida la solidaridad profesional y no permitas que nadie la quebrante.
- Siente el orgullo de ser Barman, pero merécelo. (<https://www.elbartender.com/el-decalogo-del-barman/>, s.f.)

EQUIPOS Y UNTENSILIOS DE BAR

En un bar se pueden distinguir dos grandes grupos de materiales. De un lado están los materiales auxiliares, que serían los elementos y útiles o herramientas de la coctelería, servicio de vinos y bebidas, servicio de mesa y servicio de café y por otro, los materiales principales de cualquier establecimiento, es decir, el menaje, que englobaría vajilla, cristalería, cubertería y mantelería. (Romero, 2011).

Vaso medidor mixer

Este mixer es esencial para preparar un cóctel, ya que es un vaso ancho que posee una gran capacidad (750cl. aproximadamente) y se utiliza para mezclar todos los ingredientes. Normalmente líquidos de poca densidad y mezclas sin azúcar.



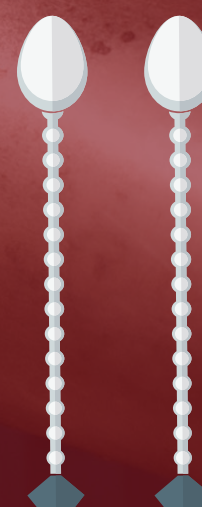
Jigger o medidor para cócteles

Es una herramienta esencial para dosificar la cantidad de líquido que se desea mezclar. Es un utensilio de dos caras de medición con diferentes medidas en cada lado. Hay diferentes tamaños de jigger para cócteles, los pequeños son especiales para dosificar licores, y los medidores grandes son más para otros líquidos como zumos o agua.



Cuchara de bar

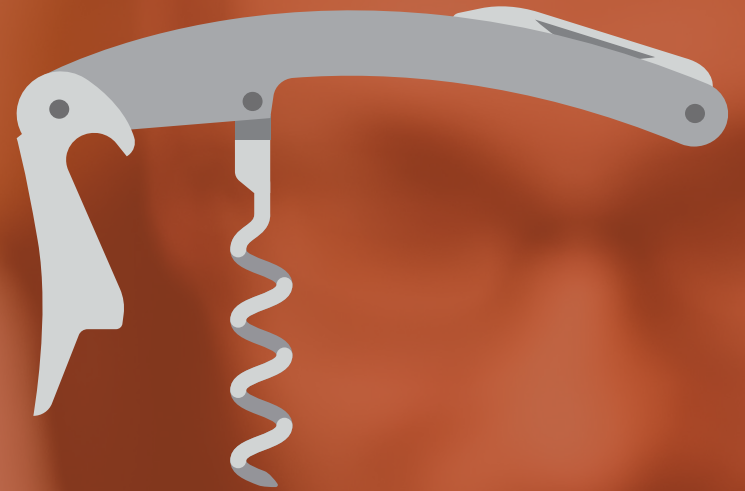
Generalmente suele creerse que la cuchara de bar no es una herramienta indispensable para la coctelería, sin embargo, no es así. Las cucharas de bar están especialmente diseñadas con finalidades en particular, medir y revolver varios ingredientes en los tragos.



Generalmente suele creerse que la cuchara de bar no es una herramienta indispensable para la coctelería, sin embargo, no es así. Las cucharas de bar están especialmente diseñadas con finalidades en particular, medir y revolver varios ingredientes en los tragos.

El abrebotellas

Es una de las herramientas fundamentales para el bar, existen diferentes tipos, unos sirven por ejemplo para abrir botellas de vino y quitar corchos mientras otros se utilizan para abrir botellas de cerveza o refrescos. Mientras más completo sea el abrebotellas, mejor.



La hielera

Si bien no es tan esencial, es fundamental para determinadas preparaciones y sobre todo al momento de presentar un cóctel sofisticado, champaña o ciertos tipos de vinos.



Shaker o coctelera

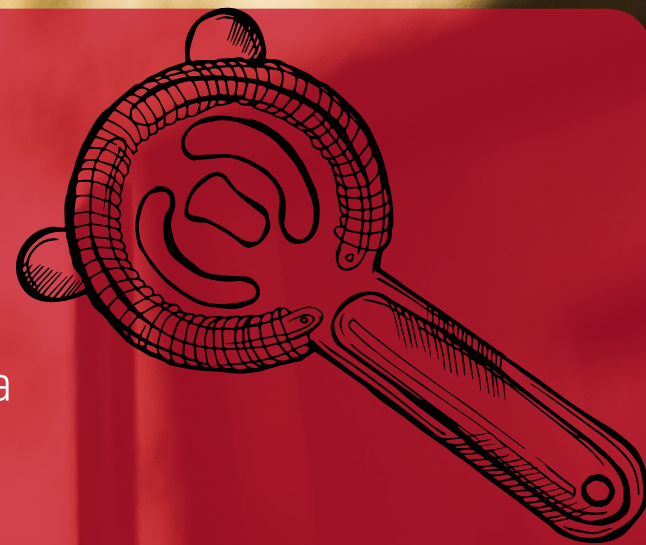
Allí se colocan los ingredientes del trago y sirven para mezclar y enfriar las preparaciones. Un shaker estándar generalmente tiene una capacidad que oscile entre los 500 y 600 ml, está hecho de acero o acero inoxidable, lo que los hace más duraderos y está constituido por 3 elementos fundamentales:

1. El vaso: una base de metal que conforma la parte inferior y la más amplia.
2. La tapa o cubre vaso: un montaje bien ajustado en la parte superior y de menor tamaño.
3. El tapón: especie de tapa más pequeña que contiene un colador el extremo superior.



Colador o strainer

El colador más utilizado y conocido es el colador hawthorne o colador de gusanillo, consiste en un disco con mango sujetador y pestañas estabilizadoras equipado con un resorte espiral que lo sujeta al borde interior de un vaso pinta mezclador y al de una coctelera.



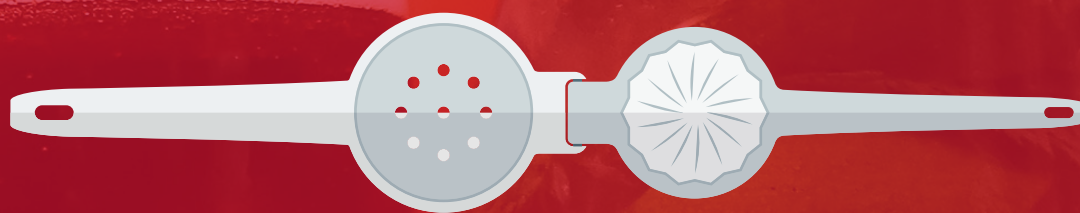
Muddler o mortero

El muddler, pilón de bar o machacador es una herramienta para los mojitos, caipirinhas y smashes y para cualquier otro ingrediente sólido no soluble del que tenga que extraerse sabor antes de batir en la coctelera.



Exprimidor de cítricos

En este caso se ofrece tres alternativas. La primera es el clásico exprimidor de limones donde la acción de las tenazas es vertical (ideal para mitades de limones verdes y amarillos), la segunda es la prensa de cítricos con tenazas de acción horizontal y el exprimidor de mesa con receptáculo inferior (para naranjas y toronjas). (10 Utensilios que no le pueden faltar a un barman, 2018).



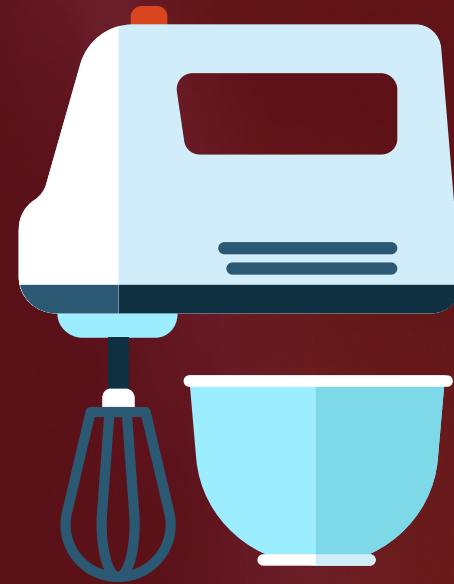
Trituradora o licuadora

Se utiliza para elaborar papillas, purés, batidos, zumos de frutas. Consta de un vaso superior con una tapa para depositar los ingredientes. Dentro del vaso se encuentran una serie de aspas o cuchillas que trituran los alimentos.



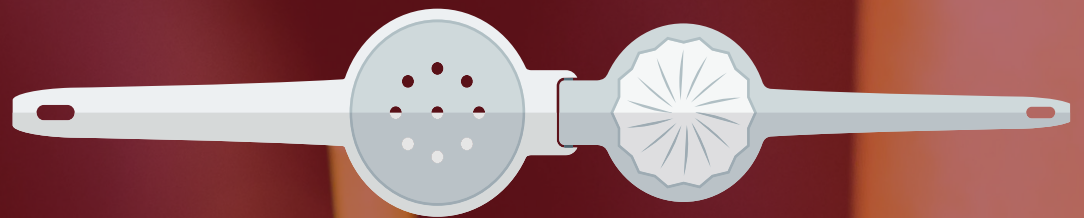
Batidora

Se utiliza para confeccionar batidos, mezclas de helados y montar nata. Contiene un vaso mezclador metálico en el cual se colocan los ingredientes que se deseen batir.



Exprimidor

Se utiliza para exprimir frutos, generalmente cítricos, para obtener su jugo, se pueden encontrar varios tipos de exprimidor (eléctrico y manual).



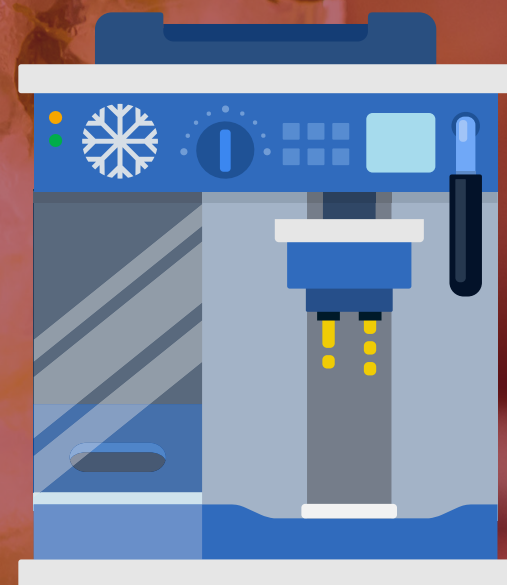
Picador de hielo

Se utiliza para transformar el hielo en hielo pilé o frapé, muy utilizado para la elaboración de cócteles, granizados, etc.



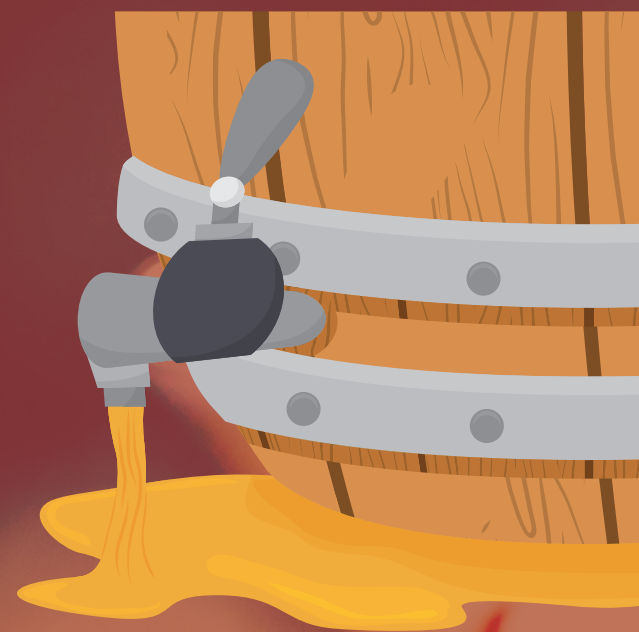
Máquina de fabricar hielo

Se encarga de hacer cubitos de hielo hueco o compacto siendo estos los más utilizados. Es importante mantener siempre la puerta cerrada y, en cuanto a su instalación, deberá estar provista de instalación de agua corriente y desagüe.



Dispensador de cerveza

También conocido como grifo de cerveza, normalmente es suministrado por el proveedor, que además se encargará de su mantenimiento y limpieza. Está compuesto por: grifo, serpentín, barril y botella de anhídrido carbónico.



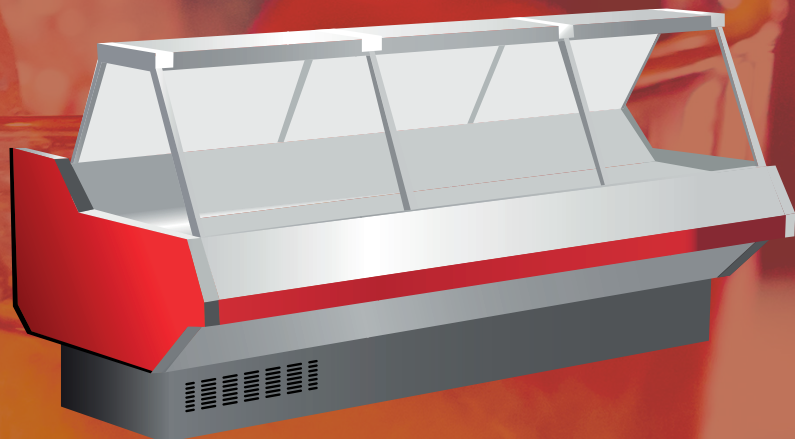
Lavavajillas

Es imprescindible en el bar, puesto que es un buen ayudante para limpiar la cristalería, cubertería y loza del bar. Existen muchos tipos y medidas según sea el establecimiento. Es conveniente no mezclar la cristalería con la loza o cubertería, que tienen mucha grasa por el café o el aceite y mancharía las copas de grasa.



Cámara frigorífica o refrigerador horizontal

Conserva alimentos o bebidas. Algunas cámaras vienen con departamentos para tenerlo todo mejor organizado. Tienen un regulador de temperatura y existen varias medidas.



Botellero refrigerado

Destinado al mantenimiento de las bebidas frías o a la temperatura idónea de consumo, tanto para nobles como son los vinos, como para bebidas gasificadas. También es conocido como armario cavo, siendo este más utilizado como mobiliario de sala. Pueden estar a la vista del cliente y existen varias medidas. La temperatura es regulable y permite disponer de la bebida a mano. **(Romero, 2011)**. Imágenes tomadas de <https://www.pallomaro.com/tienda>



TERMINOLOGÍA BÁSICA DEL BAR

1. **Twist:** piel de cítrico que se utiliza para perfumar una copa apretándola con suavidad y que en ocasiones se sirve dentro del cocktail a modo de decoración y para potenciar el sabor.
2. **Barmade:** profesional femenino que trabaja en un bar de cócteles.
3. **Coctelera boston:** se utiliza para enfriar y mezclar los ingredientes de la bebida. Posee un cuerpo de cristal y otro de acero que encajan a presión. Es el utensilio de referencia si queremos potenciar un cocktail con hielo troceado y frutas trituradas.
4. **Stick:** herramienta con forma alargada que se utiliza para remover tragos largos.
5. **Escanciar:** servir una copa.
6. **Oficiar:** el arte de elaborar cócteles.
7. **Bartender:** profesional masculino que trabaja en un bar de cócteles o, más conocido como, barman.
8. **Highball:** vaso alto y estrecho con gran capacidad, utilizado para servir tragos largos.
9. **Smoothies:** bebidas sin alcohol hechos de productos naturales como leche o frutas. Son una fuente de vitaminas y tienen un bajo contenido en grasa.
10. **Salero:** utensilio utilizado para echar sal a los cócteles.
11. **Gotero:** recipiente de cristal de forma esférica. En la boca de la herramienta se sitúa un vertedor para que caiga una cantidad de líquido muy escasa.
12. **Golpe/Dash:** el movimiento de inclinar la botella o gotero para servir el contenido de en la copa mediante un giro de muñeca, mientras, casi al mismo tiempo, se realiza un movimiento de recorte para que no caiga demasiada cantidad de líquido.
13. **Blender:** batidora eléctrica en la que se encaja una jarra de cristal o acero gracias a su base motorizada.
14. **Mixología:** el proceso de mezclar las bebidas con arte e imaginación.
15. **Catedral:** el bar de copas más importante de una gran ciudad.
16. **Cucharadita:** medida que se corresponde con una clásica cuchara de café.
17. **Cucharilla de bar:** cuchara alargada ideal para mezclar bebidas.
18. **Frozen:** copa preparada con hielo en batidora blender.
19. **Mise en place:** el lugar donde el barman realiza su trabajo.
20. **Feligrés:** cliente apasionado por un bar.

Fuente (Muelas, 2016).

OTROS RECURSOS

Utensilios del bar y el rol del bartender



Video Web

Historia del bar origen de la barra



Video Web

Materiales y equipos del bar



Sitio Web.

Estos enlaces no son producidos por la **Institución**, son un apoyo **adicional externo** que le suministramos a usted. En caso de daño de alguno de los links, por favor reportarlo a nuestra **Mesa de Ayuda**.