vinetur

LO enseña en Barcelona la coctelería que marcará el debut de Papalote

La presentación abierta al público incluye tres cócteles y bocados vinculados a la futura propuesta del restaurante

martes 13 de octubre de 2026



LO, la propuesta de coctelería de autor vinculada al futuro restaurante PAPALOTE, celebrará un segundo pase de presentación el próximo 15 de octubre en Stravinsky's Parfumerie, en Barcelona. La cita comenzará a las 19:30 en el local situado en el

número 7 del carrer del Brosolí y servirá como nuevo avance de la oferta de bebidas con la que el proyecto prevé abrir este otoño en la ciudad.

El encuentro llega después de una primera sesión celebrada el pasado 8 de octubre. En ambos casos, la iniciativa reúne gastronomía, coctelería y participación del público alrededor de tres cócteles y tres pequeños bocados creados para la ocasión. Las reservas pueden tramitarse a través del correo electrónico info@drstravinsky.cat.

La organización precisa que la actividad durará alrededor de una hora y media. Durante ese tiempo, los asistentes conocerán la inspiración y el proceso de elaboración de cada propuesta de la mano de Aleix Massó, bar manager de LO. El formato incluye también distintas dinámicas para que el público intervenga en parte de la elaboración y pueda familiarizarse con ingredientes y técnicas que después formarán parte de la carta del proyecto.

Papalote sitúa esta colaboración como una presentación cercana de LO antes de su apertura. La idea, explican desde el proyecto, es acercar al público la relación entre la cocina del futuro restaurante y su línea de coctelería. Ambas marcas, añaden, parten de una misma visión creativa: PAPALOTE desde el plato y LO desde la bebida.

Dentro de ese planteamiento, LO trabaja bajo el concepto Fine Drinking, un término con el que define una coctelería en la que intervienen ingredientes, técnicas, texturas, aromas, temperatura y tiempo como elementos de una misma creación. La propuesta plantea un trabajo con distintas transformaciones de la materia y con recursos como la clarificación o el fat wash, habituales en la coctelería de autor cuando se busca modificar textura, limpieza o profundidad de sabor.

La sesión del próximo 15 de octubre girará en torno a tres mezclas. La primera, Raíz, combina ron agrícola, jerez fino, pepino, manzana verde, menta y tomatillo. El equipo de LO la presenta como una elaboración de perfil vegetal, fresco y gastronómico, con presencia de notas ácidas y umami.

La segunda lleva por nombre Sublimación. En este caso, el maíz se transforma en un fat wash de toffee y se une a fruta de la pasión clarificada, vainilla y azafrán. Según la descripción del proyecto, el objetivo es obtener un resultado más limpio y sedoso a

partir del paso de elementos sólidos a una expresión líquida.

La tercera propuesta, Evolución, se apoya en tequila reposado, mezcal Salmiana, fruta tropical, umami y picante. La mezcla también pasa por un proceso de clarificación. LO la vincula a la transformación que introducen el tiempo y la técnica sobre el producto final.

Los tres cócteles se servirán con tres “antojitos”, en una fórmula pensada para relacionar bebida y cocina en un mismo recorrido. La organización subraya que la intención no es limitar la cita a una degustación, sino abrir al público parte del trabajo previo que hay detrás de cada receta.

El pase en Stravinsky's Parfumerie coincide con las semanas previas a la apertura de PAPALOTE en Barcelona. El restaurante estará dirigido por los chefs Kike Casarubias y Mon Estrada, que llegan a la ciudad tras su etapa en OXTE, en París, local reconocido con una estrella Michelin. Papalote define su propuesta como una cocina de recuerdos pensada para compartir y vinculada a una lectura contemporánea de la gastronomía mexicana.

Con esta colaboración, el laboratorio de Stravinsky's Parfumerie funcionará como punto de encuentro entre ambos proyectos en una fase previa a la apertura del restaurante. El pase del próximo 15 de octubre permitirá ver cómo se traslada a la barra la identidad culinaria que PAPALOTE quiere desarrollar en sala.