vinetur

Nota Blu lleva a Madrid la coctelería de Torto con tres recetas inéditas

El bar de Oporto propone mezclas con ingredientes poco habituales en barra, del tahini al plátano verde

jueves 12 de noviembre de 2026


casanis
MARSEILLE
Dewar's
18

Nota Blu New Brasserie, en Madrid, ha abierto la segunda edición de su ciclo Guest Bartender con una colaboración junto a Torto, un bar situado en el centro de Oporto. Las tres recetas creadas para esta cita están disponibles durante la semana iniciada este martes, 10 de noviembre, con un precio de 16 euros por cóctel.

El restaurante madrileño ya había estrenado este formato con Aldea. Ahora suma a su barra la propuesta de Torto, un local portugués centrado en la coctelería de autor, la música y un servicio de tono informal. Desde Torto explican que su carta habitual está inspirada en una playlist y plantea un recorrido que avanza desde perfiles más ligeros hasta otros de mayor intensidad.

La elección de Torto llega además con varios reconocimientos recientes. El establecimiento fue elegido Bar del Año 2024 por Mesa Marcada, recibió el premio a Mejor Bar Nacional en el Lisbon Bar Show 2025 y forma parte de 50 Best Discovery, la selección internacional de bares y restaurantes vinculada a 50 Best.

La colaboración con Nota Blu se concreta en tres combinaciones que incorporan productos poco habituales en barra y más próximos al lenguaje de cocina. En la selección aparecen avellana, plátano verde, jengibre, avena, tahini, muesli y agave junto a whisky, ron, amaro, vermut, cachaça y vino de Jerez. La idea, según trasladan ambas casas, es abrir la puerta a otra manera de entender la coctelería a partir de ingredientes que no suelen ocupar el centro de la copa.

El primero de los cócteles es Hazel Eyes. La receta mezcla Dewar’s 12, White Penja, amaro, muesli y avellana. La base arranca en el whisky y se completa con notas de cereal y fruto seco, además del contrapunto amargo del amaro.

La segunda propuesta, Apeshit, reúne Martini Blanco, Leblon, fino sherry y plátano verde. La combinación une vermut, cachaça y vino de Jerez con una fruta menos frecuente en este tipo de elaboraciones. El resultado busca una lectura distinta de los sabores de la fruta en coctelería.

La tercera referencia es Silky Cillin, elaborada con Dewar’s 12, Bacardí 8, jengibre, avena, tahini y agave. En este caso, whisky y ron comparten la base del combinado, a la que se suman el jengibre y los matices del sésamo.

Desde Nota Blu explican que Guest Bartender nace como un espacio de intercambio entre barras con formas diferentes de trabajar la coctelería. La nueva edición mantiene esa línea durante noviembre y añade una colaboración portuguesa a la oferta del restaurante en Madrid.