vinetur

El Espresso Martini conquista Barcelona y se consolida como el cóctel más pedido del otoño en bares europeos

La bebida, impulsada por redes sociales y celebridades, atrae a un público joven y urbano en busca de nuevas experiencias

martes 28 de octubre de 2025



El Espresso Martini ha regresado con fuerza a las barras de Barcelona y otras ciudades europeas durante este otoño. Este cóctel, que nació en Londres en la década de los ochenta, se ha convertido en una de las bebidas más solicitadas en bares y restaurantes. Su presencia es habitual en las cartas de coctelerías de referencia en ciudades como París, Milán o Nueva York.

El Espresso Martini se reconoce por su color oscuro, su espuma densa y el aroma intenso a café. La receta tradicional combina vodka, licor de café, café espresso y, en algunas versiones actuales, un toque de Cointreau. Esta mezcla aporta un equilibrio entre el amargor del café, la suavidad del licor y una nota cítrica que refresca el

conjunto.

En Barcelona, varios locales han incorporado el Espresso Martini como una de sus propuestas principales para la temporada. Bartenders consultados explican que la demanda ha aumentado especialmente entre un público joven y urbano, que busca bebidas con personalidad y sabor definido. El cóctel también ha ganado popularidad gracias a su presencia en redes sociales, donde imágenes de su presentación circulan con frecuencia.

El auge del Espresso Martini no se limita a España. En otros países europeos y en Estados Unidos, figuras conocidas como Winnie Harlow o Hailey Bieber han sido vistas con esta bebida en eventos y reuniones informales. Esta visibilidad ha impulsado su consumo entre quienes buscan nuevas experiencias en coctelería.

La preparación del Espresso Martini requiere algunos pasos básicos. Se mezclan 1,5 cl de Cointreau l'Unique, 4 cl de vodka, 1,5 cl de licor de café y un café espresso recién hecho. Todos los ingredientes se agitan con hielo en una coctelera y se sirven en una copa fría tipo Martini. El resultado es una bebida que combina energía y elegancia.

El interés por el Espresso Martini responde también a la tendencia actual de recuperar clásicos de la coctelería internacional. Profesionales del sector señalan que los clientes valoran tanto el sabor como la presentación visual del cóctel. Además, la facilidad para prepararlo en casa ha contribuido a su difusión.

Empresas como Cointreau han promovido recetas adaptadas para quienes desean preparar el Espresso Martini fuera del entorno profesional. La marca recomienda seguir las proporciones originales y servir la bebida inmediatamente después de agitarla para mantener la textura cremosa característica.

El Espresso Martini se ha consolidado como una opción preferida para quienes buscan una bebida con carácter durante las noches largas del otoño e invierno. Su combinación de ingredientes lo convierte en una propuesta versátil tanto para reuniones informales como para celebraciones más formales. La tendencia indica que seguirá presente en las cartas de bares y restaurantes durante los próximos meses.