vinetur

Papúa Colón reivindica la coctelería como maridaje cultural en el Día Mundial del Barman

El restaurante de Madrid apuesta por una carta de cócteles que dialoga con la cocina y recorre culturas

martes 17 de febrero de 2026



El próximo 24 de febrero se celebra el Día Mundial del Barman, una fecha dedicada a San Amando de Elnon, patrón de vinicultores y bartenders. En Madrid, Papúa Colón ha decidido aprovechar esta ocasión para poner en valor la figura del barman como

artesano contemporáneo y creador de experiencias. Bajo la dirección de Daniel Regajo, la barra del restaurante se ha convertido en una extensión natural de la cocina del chef Wilmar Soto, donde la coctelería no solo acompaña, sino que dialoga con los platos.

Papúa Colón apuesta por una mixología depurada, en la que la elegancia y la precisión técnica sustituyen al exceso decorativo. La cristalería fina, las ejecuciones limpias y el equilibrio estructural son elementos clave en cada propuesta. Cada ingrediente se selecciona con un propósito concreto y cada cóctel cuenta una historia propia. La carta, diseñada por Regajo, funciona como un mapa líquido que recorre diferentes culturas y mitologías a través de ingredientes, vajillas y nombres.

Según explica Daniel Regajo, el objetivo es ofrecer una coctelería viajera, con mucho sabor y un punto exótico. Cada cóctel está vinculado a una cultura, no solo por los ingredientes, sino también por su puesta en escena. Entre las propuestas destacan El Perro Verde, elaborado con pisco 1615 y mezcal Ojo de Dios, manzana y jalapeño, que aporta tensión y frescura; el Penicillin Láctico, con Toki y Laphroaig 10, que introduce profundidad ahumada; el Purple Newton, con Jack Daniel’s Apple y chicha morada estilo Papúa, que juega con registros especiados; y el Papúa Spritz, que demuestra que la sofisticación puede ser ligera.

Las nuevas tendencias en mixología para este 2026 se inspiran directamente en la alta gastronomía. Los fermentados como kombuchas, shrubs, lactofermentaciones o reinterpretaciones como la chicha morada estilo Papúa aportan acidez natural, complejidad y una evolución viva en el vaso. Técnicas como infusiones controladas, matices ahumados o juegos de textura se integran con la cocina de Wilmar Soto, creando una experiencia en la que el cóctel no es un simple acompañamiento, sino un maridaje líquido que potencia sabores, limpia el paladar o amplifica notas especiadas y grasas.

Durante los fines de semana, la experiencia en Papúa Colón se prolonga con música y espectáculo, sin abandonar la mesa, lo que consolida al restaurante como uno de los espacios de referencia para la mixología contemporánea en Madrid. En un momento en el que la figura del barman vuelve a ocupar un lugar central en la conversación gastronómica, Daniel Regajo defiende el oficio desde la técnica, la cultura líquida y la

capacidad de contar historias a través de cada vaso.

Papúa Colón está situado en la Plaza de Colón, 4, en Madrid. El precio medio es de 40-45€, y el menú del día cuesta 20,90€ de lunes a viernes no festivos. Las reservas pueden realizarse a través de su página web.