vinetur

El cóctel 1800 Paloma impulsa el tequila premium en el Día Mundial del Bartender

La receta con tequila 1800 blanco gana presencia en Madrid y Barcelona y redefine el terraceo elegante

lunes 23 de febrero de 2026



El próximo 24 de febrero se celebra el Día Mundial del Bartender, una fecha que reconoce la labor de quienes, desde la barra, convierten cada servicio en una experiencia. En esta ocasión, la atención recae sobre el 1800 Paloma, un cóctel que

está ganando popularidad en las principales ciudades españolas y que busca cambiar la percepción tradicional del tequila.

El 1800 Paloma es una reinterpretación del clásico mexicano, elaborada con tequila 1800 blanco, un destilado producido con agave 100% azul. Esta versión se sirve en vaso con hielo, borde de sal gruesa y una rodaja de pomelo rosa. La mezcla incluye zumo de lima, un toque de néctar de agave y soda de pomelo rosado. El resultado es una bebida refrescante y equilibrada, pensada para ser disfrutada con calma y apreciada tanto por su sabor como por su presentación.

En los últimos meses, el 1800 Paloma ha comenzado a aparecer en las cartas de bares y terrazas de Madrid y Barcelona, así como en rooftops donde el ambiente es relajado y el público busca propuestas diferentes. La tendencia responde a un cambio en la forma de consumir tequila, alejándose de la imagen asociada a los shots y acercándose a la coctelería de calidad, donde el producto y la elaboración cobran protagonismo.

El tequila 1800 blanco, utilizado en esta receta, es conocido por su pureza y por estar elaborado exclusivamente con agave azul. Esta característica le otorga un perfil aromático y un sabor que se integra bien con los ingredientes cítricos y el toque dulce del néctar de agave. El cóctel se presenta como una opción versátil, adecuada tanto para un brunch como para una cita o una tarde entre amigos.

La propuesta del 1800 Paloma busca conectar con un público que valora la estética y la calidad, y que encuentra en este cóctel una alternativa a las opciones más habituales. La bebida se ha convertido en una elección frecuente en ambientes donde el diseño y la música acompañan la experiencia, y donde la coctelería se entiende como parte del estilo de vida.

El Día Mundial del Bartender sirve de marco para reivindicar la creatividad y la técnica de los profesionales de la barra, y el 1800 Paloma se presenta como un ejemplo de cómo la innovación puede transformar la percepción de un destilado tradicional. La receta, sencilla pero cuidada, pone en valor el trabajo de quienes buscan ofrecer algo diferente y adaptado a las nuevas tendencias del consumo en España.