

NOCTÀMBULS

# ELS MILLORS GINTÒNICS DE L'AGOST

UN RECORREGUT PER QUATRE LOCALS

És refrescant, està de moda i en bevem com bojos. Deu ser per això que els mesos d'estiu el gintònic es converteix en el substitut alcohòlic de l'aigua fresca. El fenomen parteix d'una situació en què, pel que sabem, Espanya ja era un dels principals consumidors de ginebra del món. Les bodegues veuen llavors que poden innovar per expandir-se i una marca en concret fa de tren-caglaç amb una idea tan senzilla com la d'introduir cogombre a la fórmula i proposar als consumidors que facin el mateix amb la copa. Al cap de ben poc l'amic saberut del grup d'amics porta als sopars una ampolla de ginebra especial que, pel que diu, s'ha de beure acompanyada d'hortalissa. I els amics la bevem obedients i descobrim, en plena febrada estiuenca, que el gintònic, amb cogombre o sense, refresca més que qualsevol altre combinat alcohòlic i que servit en

copa fa més elegant el bevedor, que queda cool com a mínim en dos sentits de la paraula. Tendència feta!

## ELEPHANTA

Va començar com una acollidora teteria de tarda, amb taules baixes i ambient relaxant. Ja fa tres anys que la Núria, encuciosida per aquella copa amb cogombre, va iniciar la seva particular investigació al voltant del líquid del ginebró. Cada dia n'aprèn una cosa nova, i per això compta avui amb trenta-sis marques diferents de ginebra i vuit tòniques. Totes elles aplegades en una carta amb vocació de manual, on la nova clientela pot orientar-se amb facilitat. Un punt fort de l'Elephanta és precisament que segueix oferint tes i que l'ambient de saló de lectura no ha desaparegut. Ara potser ha crescut la mitjana d'edat, fins i tot el poder adquisitiu de

la clientela, però els seus aires segueixen lluny dels de les coteleries tradicionals.

Ara treballen al cent per cent amb algunes gotes de suor al frontdegudes a les multitudinàries festes de Gràcia. Obren fins que s'acaba el sarau, el 22 d'agost. Llavors tancaran fins al 31, els únics deu dies de l'any que l'Elephanta descansa.

Torrent d'en Vidalet, 37. BCN (Gràcia).  
 ☒ Joanic (L4). ☉ De dl. a dj., de 18 a 1.30h; dv. i ds., de 18 a 3h. € Preu del gintònic: de 6 a 12 euros.  
 Web: [www.elephanta.cat](http://www.elephanta.cat)

## PESCA SALADA

Amb el mar com a inspiració i el peix salat com a motiu, aquest petit bar va ser dels primers de la ciutat a fer redescobrir el gintònic als barcelonins. Muntat i decorat amb la minuciositat d'un diorama, amb un sostre que representa les escates del peix i el lavabo dins una antiga

nevera, prefereix jugar guarniments del local que amb la ginebra, que fer peripècies per gau. Per no fer buit de cont nom, tot i que no tene també fan entrepans i serves i productes del a l'agost obren només a dissabte a partir de l h, una bona hora per a ballen aquest mes.

Cera, 32. BCN (Raval). ☒ S: (L2) ☉ De dj. a ds., de 20. 3h. € Combinat: 6 euros; 2,20euros.

## XIX

Ja fa quatre anys que el vendre el Pesca Salada amb el Xix en tenia més cent. Probablement va primers a la ciutat a exp ginebra com a producte d'atenció exclusiva i potser el primer a esp pell de la llimona amb l