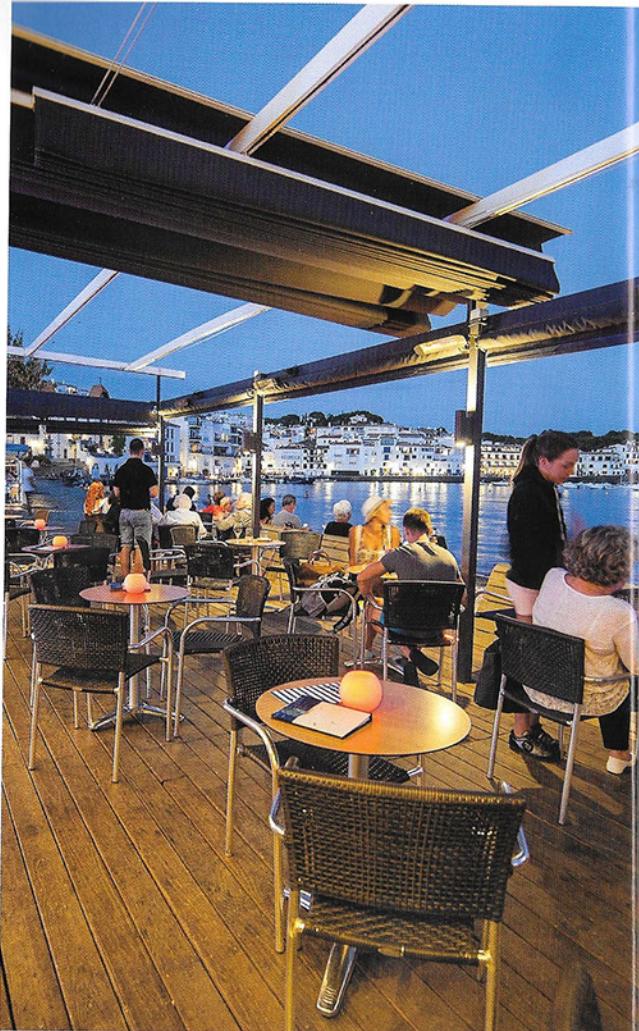


**GUÍA *dels*
MILLORS
100
BARS *i* COCTELERIES
de CATALUNYA**

Textos en
CATALÀ
CASTELLANO
Texts in
ENGLISH



Bar Boia

Cocteleria inconfusible

cat Setanta anys i quatre generacions separan el Bar Boia de Cadaqués d'avui. Setanta anys des que Alejandro Kontos i els Vehí (Manel, Pere i Manel) van transformar un petit xiringuito situat a la vora del mar en un referent cocteler de la Costa Brava i de Catalunya. Recentment reconegut com a bé cultural d'interès local, el Bar Boia –Boia Nit a l'estiu– és un local que reflecteix el pas d'illustres personatges del món de la cultura però, alhora, continua en una evolució constant, avançant i innovant, especialment pel que fa a la cocteleria.

Manel Vehí, un dels *bartenders* més reconeguts del panorama nacional, és actualment el responsable que el Boia tingui l'empremta de la formació bulliniana. Els seus còctels d'autor s'inspiren en els clàssics, per això tothom queda satisfet. Una honra per a la badia de Cadaqués i, per descomptat, una quarta generació de la qual cal estar orgullós.

Coctelería inconfusible

cast Setenta años y cuatro generaciones separan al Bar Boia de Cadaqués de hoy. Setenta años desde que Alejandro Kontos y los Vehí (Manel, Pere y Manel) transformasen un pequeño chiringuito situado casi a la orilla del mar en un referente coctelero, no sólo de la Costa Brava sino de Cataluña. Recientemente reconocido como bien cultural de interés local, el Bar Boia –Boia Nit en verano– refleja el paso de ilustres personajes del mundo de la cultura pero, a la vez, sigue en constante evolución, avanzando e innovando, especialmente en cuanto a coctelería se refiere.

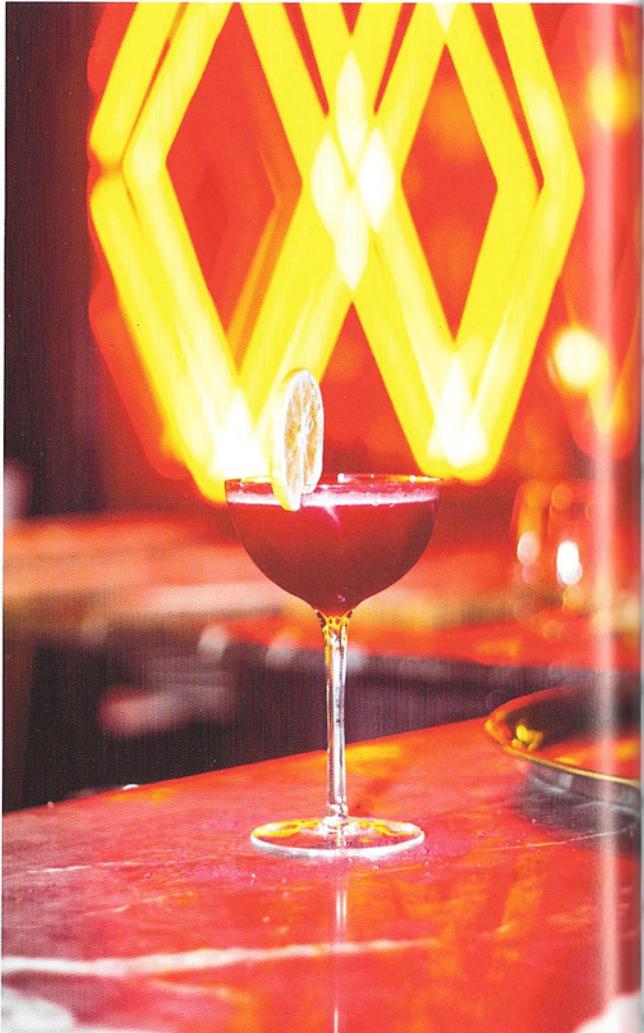
Manel Vehí, uno de los *bartenders* más reconocidos del panorama nacional, es actualmente el responsable de que el Boia tenga la impronta de su bulliniana formación. Sus cócteles de autor se inspiran en los clásicos. Una honra para la bahía de Cadaqués, sus habitantes, visitantes y, desde luego, una cuarta generación de la que estar orgulloso.

Unmistakable cocktail bar

eng Seventy years and four generations separate the Bar Boia in Cadaqués from today. Seventy years since Alejandro Kontos and the Vehí guys (Manel, Pere and Manel) transformed a small bar located almost at the seashore in a bartending reference of the Costa Brava and Catalonia. Recently recognised as a cultural asset of local interest, the Bar Boia –Boia Nit in summer– is a place that reflects the passage of famous people from the world of culture, but which, in turn, is constantly evolving, advancing and innovating, especially in terms of bartending.

Manel Vehí is currently responsible for the Boia to get the imprint of his Bulli training and his success as one of the most renowned bartenders on the national scene. Its signature cocktails are inspired by the classics, so everyone is happy. An honour for the bay of Cadaqués and, of course, a fourth generation to be proud of.

Passeig de Cadaqués, 17. 17488 Cadaqués (Girona) | 972 258 651
www.boianit.com | Horari d'estiu: de dilluns a diumenge, de 08:30 a 03:00
 Resta de l'any: de dilluns a diumenge, de 09:00 a 21:00
 Bartender: Manel Vehí



Doble by Manel Vehí

Una cocteleria d'autor

cat Al cèntric passeig de Gràcia, sota el restaurant L'Eggs by Paco Pérez, hi ha aquest local inspirat en els clubs privats de Nova York dels anys vint. Liderat pel cocteler revelació Manel Vehí, artífex de l'èxit Boia Nit de Cadaqués –fundat pel seu besavi–, guanyador del campionat internacional de cocteleria Gin Mare Mediterranean Inspirations, del campionat nacional de Cognac Sidecar de Merlet el 2016 i seleccionat per al campionat d'Espanya de cocteleria de Beefeater a Madrid el 2016.

Les creacions de Vehí porten el segell del que va aprendre amb els germans Adrià i el xef Grant Achatz a The Aviary (Chicago), una de les millors cocteleries dels EUA. Al Doble, ofereix els seus millors cóctels d'autor, elaborats amb tècniques d'avantguarda i textures sorprenents. I tots els divendres, actuacions dels millors grups de música en viu i sessions de DJ.

Una coctelería de autor

cast En el céntrico Passeig de Gracia, bajo el restaurante L'Eggs by Paco Pérez, se sitúa este local inspirado en los clubs privados de Nueva York de los años veinte. Lo lidera el coctelero revelación Manel Vehí, artífice del exitoso Boia Nit de Cadaqués –fundado por su bisabuelo–, ganador del campeonato internacional de coctelería Gin Mare Mediterranean Inspirations, del campeonato nacional de Cognac Sidecar de Merlet 2016 y seleccionado para el campeonato de España de coctelería de Beefeater en Madrid en 2016.

Las creaciones de Vehí llevan el sello de su aprendizaje con los hermanos Adrià y el chef Grant Achatz en The Aviary (Chicago), una de las mejores coctelerías de EEUU. En el Doble, firma sus mejores cócteles de autor, elaborados con técnicas de vanguardia y texturas sorprendentes. Y todos los viernes, actuaciones de los mejores grupos de música en vivo y sesiones de DJ.

A signature cocktail bar

eng Located on the Passeig de Gracia, under the restaurant L'Eggs by Paco Pérez, this place is inspired by New York private clubs from the 20s. It is led by the outstanding bartender, Manel Vehí, the author of the successful Boia Nit in Cadaqués – founded by his great-grandfather – and winner of the international bartending championship, Gin Mare Mediterranean Inspirations, of the national championship in Cognac Sidecar Merlet 2016 and selected for the Spanish bartending Beefeater championship in Madrid 2016.

Vehí's creations bear the stamp of his training with the Adrià brothers and chef Grant Achatz at The Aviary (Chicago), one of the best cocktail bars in the USA. At the Doble, he drafted a menu with his best signature cocktails, made with pioneering techniques and surprising textures. There are performances of the best live bands and DJ sessions every Friday.

Passeig de Gràcia, 116 (Jardines de Gràcia). 08008 Barcelona
932 384 846 | www.leggs.es/doble/by-manel-vehí
Horari: de dimecres a dissabte, de 19.00 a 02.00 | Bartender: Manel Vehí