

## MANHATTAN, EL NÚMERO 2

Si dèiem que el Martini era el número 1 de la cocteleria podem definir el Manhattan com el número 2.

El Manhattan és una mena de Martini amb whisky en lloc de ginebra. És un còctel estimulant que utilitza el whisky Rye, encara que a vegades pot utilitzar també el bourbon o el canadian, que és més neutral. Alguns receptaris ens diuen que ha de ser elaborat amb whisky de la marca "Canadian Club". El que no hem de fer mai és elaborar-lo amb whisky escocès ja que aquest tipus de whisky és massa aromàtic per confeccionar aquest còctel.

Trobem nombroses contradiccions, no tan sols referents a les proporcions dels seus elements principals (whisky i vermut), sinó també als aromatitzants que hem d'utilitzar; segons els entesos poden ser: un cop d'angostura, un cop d'orange bitter, afegir-hi unes gotes de marrasquino, etc.

Aquest còctel, que procedeix del barri de Manhattan a Nova York, es coneix des de l'any 1900 i el tenim en tres tipus principals: sec, semi i dolç, considerant aquest últim com el veritable Manhattan.



### MANHATTAN

**2/3 Whisky**  
**1/3 Vermut vermell**  
**1 cop d'angostura**



Segons algunes receptes es substitueix l'angostura per Curaçao vermell. Aquest còctel el preparam en vas mesclador igual que el Martini; el servim en copa de còctel decorat amb una cirereta.

MANHATTAN DRY.- 2/3 whisky, 1/3 vermut blanc sec, 2 cops d'angostura. El decorem amb una cirereta o una pell de llimona.

MANHATTAN MÈDIUM.- 2/3 de whisky, 1/6 de vermut blanc sec, 1/6 de vermut vermell, un cop d'angostura i una cirereta.

MANHATTAN LATIN.- Elaborat amb rom en lloc de whisky.

ROB ROY.- És una mena de Manhattan, però preparat amb whisky escocès, la qual cosa el fa resultar un còctel totalment diferent.

