

La coctelería con historia: fuera de carta en el bar

Mi fuera de carta, para que veas el mecanismo. La pregunta, al segundo pedido y solo si la conversación fluye: «¿Me deja prepararle algo fuera de carta? Dígame por dónde le tira: ¿cítrico, seco, dulce?» Cítrico: base de ginebra con lima, un toque de albahaca del huerto y top de espumoso — fresco, aromático, con un giro. Seco: un old fashioned con nuestro toque de la casa, contado mientras se prepara. Dulce: base de ron con vainilla y un punto de café. Y siempre, ANTES de tocar la coctelera: «se lo hago por [X].»

El destilado con historia: «Si le gusta el ron, tengo uno fuera de carta que guardamos en pocas botellas — [de dónde, qué lo hace distinto, en veinte segundos] — la copa por [X]. Merece beberse despacio.» Sin solemnidad, sin sermón de cata: una confidencia entre conocedores.

Y el cierre que multiplica todo: si le gustó, se bautiza — «pues ya tiene nombre: el [su apellido]. Cuando vuelva, pídale así.» Un cóctel con su nombre es la fidelización más barata jamás inventada: acabas de darle un motivo para volver Y una historia que contará en su casa — con tu bar de protagonista. Recuerda el límite innegociable de la ficha 24: la experiencia jamás se le vende a quien no debe seguir. Ninguna venta vale más que ese criterio.