

Cafeterías clásicas y sus baristas. ☕



**Le Giubbe Rosse** de Florencia abrió sus puertas a finales del siglo XIX. Su nombre, "Las chaquetas rojas", define su estilo: todos los camareros y baristas visten sus característicos chalecos rojos. Desde su inauguración, el Giubbe Rosse se convirtió en un popular punto de reunión de intelectuales del mundo del arte, el teatro y la literatura. El barista Romolo estará encantado de prepararle un "Marocchino", un espresso con espuma de leche y una pizca de cacao en polvo.

[www.giubberosse.it](http://www.giubberosse.it)

FLORENCIA



**Confiserie Sprüngli.** El fabricante de bombones David Sprüngli y su hijo Rudolf abrieron su confitería epónima en la Paradeplatz de Zúrich en 1859. Con el pasar de los años, el nombre se convirtió en epitome de productos de confitería y pastelería de calidad suprema y el establecimiento de la Bahnhofstrasse de Zúrich se convirtió en un concurrido punto de reunión. Los baristas del Sprüngli son populares por la especialidad de la casa, que se disfruta con la gama de "Luxemburgerli", que consiste en macarrones rellenos de crema de mantequilla.

[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

ZÜRICH

AMSTERDAM

El **Café Americain** es la cafetería más famosa de Ámsterdam y ha sido siempre el lugar favorito de escritores, músicos, actores y otros artistas desde su apertura, hace ya más de un siglo. Desde agosto de 2005, los camareros y baristas de la cafetería pueden recibir orgullosamente a sus visitantes en un ambiente Art Decó original cuidadosamente restaurado.

[www.amsterdamamerican.com](http://www.amsterdamamerican.com)



PARÍS

**Les Deux Magots** corresponde a su extensa clientela de escritores concediendo un premio literario, el Deux Magots Award, que se entrega a nuevos talentos desde 1933. Aquí, todo se celebra, incluso el café filtrado se denomina "le café des Deux Magots" y se sirve en una jarra de cerámica de estilo antiguo.

[www.lesdeuxmagots.fr](http://www.lesdeuxmagots.fr)



**Café de Oriente.** Al entrar en las consagradas instalaciones del Café de Oriente, un antiguo monasterio con bodega tapiada incluida, es difícil creer que esta cafetería fue inaugurada en 1983. El barista Gabriel Torres lleva manejando la cafetería más de 23 años y tiene fama de elaborar los mejores espressos y cappuccinos de todo Madrid.

[www.grupolezama.es/cafeoriente](http://www.grupolezama.es/cafeoriente)

MADRID



**Caffè Florian.** Inaugurado en 1720, el gran Giacomo Casanova fue un cliente habitual del Caffè Florian. Normal... teniendo en cuenta que el Florian era la única cafetería de Venecia que permitía la entrada de mujeres. Incluso en la actualidad, la cafetería, entre cuyos ilustres clientes se contaron Goethe, Wagner y Byron, sigue destilando esplendor. En concordancia, los camareros y baristas visten elegantes trajes blancos y sirven el café y otras delicias en bandejas de plata.

[www.caffeflorian.com](http://www.caffeflorian.com)



**Café Einstein.** La antigua residencia de la estrella de cine mudo Henny Porten fue convertida en una cafetería de estilo vienés hace unos 30 años. Los baristas del Café Einstein se decantan por los cafés tradicionales, como el "Einspanner", un café negro con nata montada y azúcar glasé, servido en una taza con asa. Este tipo de taza encuentra sus orígenes en los cocheros vieneses que sujetaban la taza de café con una mano y las riendas con la otra.

[www.cafeeinstein.com](http://www.cafeeinstein.com)

BERLIN

BARCELONA



**Café de l'Ópera.** La fama del café preparado por los magníficos baristas del Café de l'Ópera se remonta a finales del siglo XVIII, cuando la aristocracia y los miembros de la alta burguesía de Barcelona pusieron de moda el café. Los ilustres visitantes, desde el Rey Alfonso XIII hasta anarquistas, políticos, unionistas, intelectuales y un gran número de escritores, músicos, actores y artistas bohemios, han expresado su aprecio en el libro de visitas de la cafetería.

[www.cafeoperabcn.com](http://www.cafeoperabcn.com)

BUDAPEST

**New York Café.** Una leyenda viva: Gracias al excelente trabajo de magníficos artesanos, la distribución y decoración de la cafetería original (inaugurada en 1894) fueron recientemente reconstruidas. Los baristas del café recomiendan la especialidad de la casa: Orange Coffee, elaborado con triple seco y coronado con nata montada y cáscara de naranja.

[www.boscolohotels.com](http://www.boscolohotels.com)

