



XXIII CAMPEONATO GALLEGO DE COCTELERÍA CATEGORÍA CLÁSICO

BASES DEL CONCURSO

PARADOR NACIONAL HOSTAL DE LOS REYES CATÓLICOS

LUNES 20 DE ABRIL DE 2026

Estimad@ Soci@:

Por presente, te remitimos las bases del Vigésimotercer Campeonato Gallego de Coctelería en categoría Clásico, clasificatorio para el certamen nacional de FABE 2026, del cuál saldrán los barmen que representarán a España en el mundial de la IBA.

Las pruebas darán comienzo el próximo **lunes 20 de abril de 2026 a las 12:30** horas en el Parador Nacional Hostal de Los Reyes Católicos, (Pza. del Obradoiro 1. Telf. 981582200) en Santiago de Compostela.





La modalidad de este año para el concurso es la de ***“Cocktail Con Café”***.

Esto quiere decir que, en la ficha de la fórmula, cada barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican mas adelante en las presentes bases.

Así mismo, tendrá lugar una fase especial sólo para los tres primeros clasificados en las dos categorías celebradas, (Barmans y Jóvenes Barmans), en la que se premiará el ***“Mejor Cocktail con Orujo de Galicia 2026”***

Este año continuamos con prueba teórica de coctelería clásica y la prueba de cata identificativa de destilados. Ambas pruebas serán obligatorias para tod@s los concursantes y sumarán en la clasificación final.

Tod@s l@s participantes deberán estar **a las 12:00 hrs. del mencionado lunes 20 de abril** en el Salón Real, (no confundir con la Capilla Real), del Parador Nacional Hostal de Los Reyes Católicos, **correctamente uniformados con su ropa de trabajo en perfectas condiciones y con calzado acorde con dicho uniforme**, por lo que se recomienda a los mismos que procuren estar antes de la citada hora para poder cambiarse con tranquilidad en el lugar que la Organización destine para tal fin.

Las recetas originales de los cocktails deben remitirse por correo electrónico a la dirección **abeg Galicia@agaba.net** y **vicepresidente@agaba.net** antes del **VIERNES 10 DE ABRIL a las 20.00 horas**, quedando sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas que no lleguen en el plazo citado. Las recetas deberán ser presentadas en el documento de Word, que en caso de no poseer se deberá solicitar por correo electrónico a la dirección anteriormente nombrada.

Podrán tomar parte todos aquellos socios al corriente de pago de las cuotas de AGABA. Se celebrarán dos categorías en el Campeonato de Cocktail clásico, Barmans y Jóvenes Barmans. La categoría de Jóvenes Barmans estará compuesta por aquellos socios que, a



fecha 30 de noviembre de 2026 no hayan cumplido los de 27 años. La categoría de Barmans estará reservada a aquellos socios mayores de 27 años y todos aquellos que, estando en edad de Jóvenes Barmans, desempeñen habitualmente labores de Barman en su trabajo.

Los dos participantes que obtengan la mayor puntuación en cada una de las dos categorías, serán los que representen a Galicia en el certamen nacional de 2026.

Todos los concursantes deberán enviar en el plazo arriba indicado, además de la receta del cocktail participante, la fórmula del cocktail para la fase de **“Mejor Cocktail con Orujo de Galicia 2026”**, fórmula que únicamente elaborarán los tres primeros clasificados de cada categoría en el Campeonato Gallego 2026.

Os recordamos que, para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado a la Asociación Galega de Barmen (AGABA) y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.

1- Horarios para concursantes

- 12:00 Concursantes en el Salón Real uniformados para concursar.
- 12:30 Prueba de Cata de Destilados y Prueba Teórica de Conocimientos. (Salón Real).
- 13:15 Comida - Aperitivo para Concursantes y Organización. (Salón Real).
- 14:30 Briefing de concursantes.
- 15:00 Sorteo de Concurso para la competición de Clásico. (Salón Real).
- 15:45 Comienzo de las decoraciones Cocktail Clásico.
- 16:00 Inicio de la competición de clásico.

2- Valor Máximo de Cada Prueba.

- Prueba De Cata de Destilados. 60 ptos.
- Prueba Teórica de Conocimientos. 60 ptos.
- Técnica en Cocktail Clásico. 360 ptos.
- Degustación en Cocktail clásico. 360 ptos.



3- Prueba De Cata de Destilados

- Cada concursante tendrá en su puesto de cata tres copas con tres destilados a identificar.
- Los destilados a catar serán siempre elegidos del listado de productos de nuestros patrocinadores.
- El tiempo máximo para realizar la prueba será de **diez, (10) minutos**.
- La ficha de cata se compondrá de dos columnas. En la columna de la izquierda aparecerán las copas numeradas del 1 al 3 de izquierda a derecha. En la columna de la derecha figurará un listado de nombres de productos de nuestros patrocinadores.
- Se debe unir cada copa con una línea hasta el nombre de uno de los productos de la parte derecha una vez hechas las valoraciones del destilado.
- Cada copa correctamente unida tendrá un valor de **veinte, (20) puntos**.
- En caso de acertar la categoría del destilado, pero no la marca comercial la puntuación será de **diez, (10) puntos**.

A modo de **ejemplo** a continuación se detalla cómo sería una ficha de cata. **Los nombres que aparecen son solamente un ejemplo.**



PRUEBA DE CATA DE DESTILADOS

Nombre Concursante: _____



1 _____

- **MOSKOVSKAYA**
- **BEEFEATER**
- **OLMECA REPOSADO**
- **MARTIN MILLER'S**
- **ABSOLUT**
- **SEAGRAM'S**
- **ABUELO**
- **FOUR ROSES**
- **MATUSALEM**
- **BALLANTINES**
- **JAMESON**
- **HAVANA CLUB**



2 _____



3 _____

4- Prueba De Conocimientos De Coctelería Clásica

- La prueba de conocimientos será en función de 20 cocktails elegidos del recetario internacional de la IBA que se detallan a continuación.
- Constará de 10 preguntas. 9 de ellas serán de tipo test y la décima será una pregunta para contestar que será más específica sobre conocimientos de coctelería clásica en general.
- Cada pregunta acertada tendrá un valor de **seis (6) puntos.**



- Cada pregunta no contestada no tendrá ningún valor.
- Cada pregunta contestada erróneamente tendrá un valor de menos dos (-2) puntos a excepción de la última pregunta.

Los cocktails IBA elegidos, (cuyas recetas están en <https://iba-world.com> son los siguientes:

BLACK RUSSIAN

	INGREDIENTS
	50 ml Vodka 20 ml Coffee Liqueur
	METHOD Pour the ingredients into the old fashioned glass filled with ice cubes. Stir gently. Strain ingredients into old fashioned glass filled with ice.
	NOTE: WHITE RUSSIAN - Float fresh cream on the top and stir in slowly.
	GARNISH N/A

BOULEVARDIER

	INGREDIENTS
	45 ml Bourbon or Rye Whiskey 30 ml Bitter Campari 30 ml Sweet Red Vermouth
	METHOD Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into chilled cocktail glass.
	GARNISH Garnish with a orange zest, optionally a lemon zest.



CHARTREUSE SWIZZLE



INGREDIENTS

- 45 ml Green Chartreuse
- 30 ml Fresh Pineapple Juice
- 22.5 ml Fresh Lime Juice
- 15 ml Falernum

METHOD

Pour all ingredients into a tall glass, add pebble ice.

With the help of a swizzle stick (or cocktail spoon) mix vigorously, complete by filling the glass with more pebble ice.

GARNISH

Garnish with mint leaves and grated nutmeg.

ESPRESSO MARTINI



INGREDIENTS

- 50 ml Vodka
- 30 ml Kahlúa
- 10 ml Sugar Syrup
- 1 strong Espresso

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

3 coffee beans

FERNANDITO



INGREDIENTS

- 50 ml Fernet Branca
- Fill up with Cola

METHOD

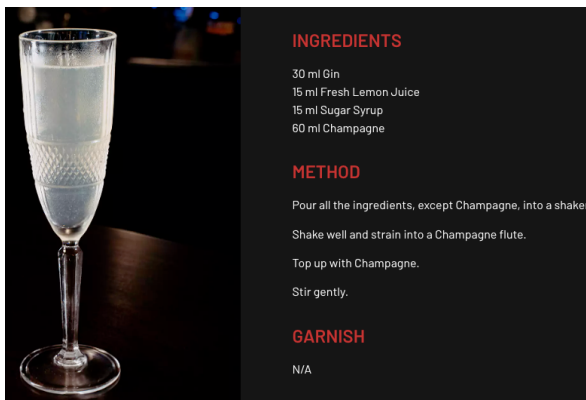
Pour the Fernet Branca into a double old fashioned glass with ice, fill the glass up with Cola. Gently stir.

GARNISH

N/A



FRENCH 75



INGREDIENTS

30 ml Gin
15 ml Fresh Lemon Juice
15 ml Sugar Syrup
60 ml Champagne

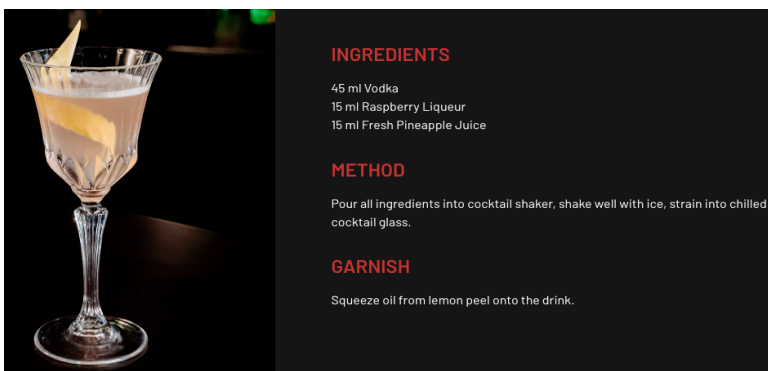
METHOD

Pour all the ingredients, except Champagne, into a shaker.
Shake well and strain into a Champagne flute.
Top up with Champagne.
Stir gently.

GARNISH

N/A

FRENCH MARTINI



INGREDIENTS

45 ml Vodka
15 ml Raspberry Liqueur
15 ml Fresh Pineapple Juice

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Squeeze oil from lemon peel onto the drink.

GARIBALDI



INGREDIENTS

45 ml Bitter Campari
120 ml Freshly Squeezed Orange Juice

METHOD

Build all ingredients in a highball glass filled with ice.

GARNISH

Garnish with an orange wedge.



GRASSHOPPER



INGREDIENTS

- 20 ml Crème de Cacao (White)
- 20 ml Crème de Menthe (Green)
- 20 ml Fresh Cream

METHOD

Pour all ingredients into shaker filled with ice.

Shake briskly for few seconds. Strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

N/A, optional mint leave.

HEMINGWAY SPECIAL



INGREDIENTS

- 60 ml Rum
- 40 ml Grapefruit Juice
- 15 ml Maraschino Luxardo
- 15 ml Fresh Lime

METHOD

Pour all ingredients into a shaker with ice.

Shake well and strain into a large cocktail glass.

GARNISH

N/A

HORSE'S NECK



INGREDIENTS

- 40 ml Cognac
- 120 ml Ginger Ale
- Dash of Angostura Bitters (optional)

METHOD

Pour Cognac and ginger ale directly into highball glass with ice cubes.

Stir gently.

If preferred, add dashes of Angostura Bitter.

GARNISH

Garnish with rind of one lemon spiral.



KIR



INGREDIENTS

90 ml Dry White Wine
10 ml Crème de Cassis

METHOD

Pour Crème de Cassis into glass, top up with white wine.

NOTE:
Kir Royal - Use Champagne instead of white wine

GARNISH

N/A

LONG ISLAND ICE TEA



INGREDIENTS

15 ml Vodka
15 ml Tequila
15 ml White rum
15 ml Gin
15 ml Cointreau
25 ml Lemon juice
30 ml Simple syrup
Top with Cola

METHOD

Add all ingredients into highball glass filled with ice.
Stir gently.

GARNISH

Garnish with lemon slice (Optional).



MOSKOW MULE



INGREDIENTS

- 45 ml Smirnoff Vodka
- 120 ml Ginger Beer
- 10 ml Fresh lime juice

METHOD

In an Mule Cup or rocks glass, combine the vodka and ginger beer. Add lime juice and gently stir to involve all ingredients.

GARNISH

Garnish with a lime slice.

PORTO FLIP



INGREDIENTS

- 15 ml Brandy
- 45 ml Red Tawny Port Wine
- 10 ml Egg Yolk

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

Sprinkle with fresh ground nutmeg.

RAMOS FIZZ



INGREDIENTS

- 45 ml Gin
- 15 ml Fresh Lime Juice
- 15 ml Fresh Lemon Juice
- 30 ml Sugar Syrup
- 60 ml Cream
- 30ml Egg white
- 3 Dashes Orange Flower Water
- 2 Drops Vanilla Extract
- Soda Water

METHOD

Pour all ingredients except soda water in a cocktail shaker with ice.

Shake for two minutes, double strain in a glass, pour the drink back in the shaker and hard shake without ice for one minute.

Strain into a highball glass, top up with soda.

NOTE:

The drink was invented by Henry Ramos in 1888, at his bar Meyer's Table d'Hôtel Internationale in New Orleans.

The Ramos Fizz was originally shaken for 12 minutes by a crew of 30 bartenders who passed the shaker from one to another.

GARNISH

N/A



RUSTY NAIL



INGREDIENTS

45 ml Scotch Whisky
25 ml Drambuie

METHOD

Pour all ingredients directly into an old fashioned glass filled with ice.
Stir gently.

GARNISH

Garnish with lemon zest.

SIDECAR



INGREDIENTS

50 ml Cognac
20 ml Triple Sec
20 ml Fresh Lemon Juice

METHOD

Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, strain into chilled cocktail glass.

GARNISH

N/A

STINGER



INGREDIENTS

50 ml Cognac
20 ml White Crème de Menthe

METHOD

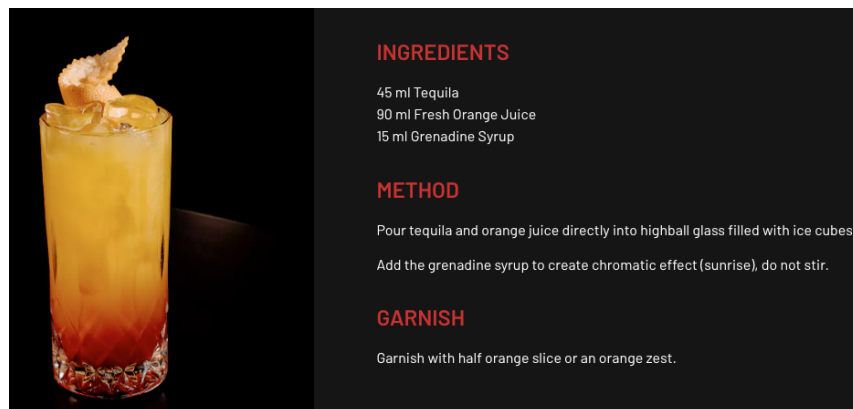
Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well.
Strain into chilled martini cocktail glass.

GARNISH

Optional mint leave.



TEQUILA SUNRISE



4- Competición Cocktail Con Café

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail con café de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su cocktail para **cinco (5)** copas. Para el Premio especial al **“Mejor Cocktail con Orujo de Galicia”** en la que participarán los seis primeros clasificados, cada participante realizará su fórmula para **dos (2)** copas.

5- Fórmulas

1. La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
2. Los ingredientes de la fórmula podrán ponerse en la hoja de receta en el orden que el participante desee, sin tener en cuenta tipo de bebida, ingrediente, graduación



alcohólica, etc. Una vez presentada la fórmula, en el momento de concursar, los ingredientes deberán ponerse en el mismo orden que en la hoja de recetas.

3. Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso. *La organización no aportará cristalería alguna ni para el Campeonato Gallego ni para el Mejor Cocktail Con Orujo de Galicia. Cada concursante debe especificar en la hoja de su receta en que vaso o copa desea presentar su cocktail. La cristalería elegida ha de ser transparente para poder apreciar el color y aspecto del cocktail realizado.*
4. *Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores específicos de coctelería para calcular las medidas.*
5. Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador, directamente o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
6. Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.)

6- Ingredientes

1. La característica principal del cocktail con café es que dentro de la fórmula debe integrar un mínimo de *cuatro, (4) cl.* de café. *El café patrocinador será comunicado lo antes posible para la realización de pruebas por parte de cada concursante y será obligatorio para todas las recetas.*
2. Las fórmulas para el cocktail con café no tienen límite por arriba en lo que a cl. totales se refiere siempre y cuando se adecúe a la cristalería libre que aporta el concursante.
3. Todas las fórmulas *pueden* llevar entre los ingredientes un *preparado casero* que el concursante traerá preparado para elaborar su cocktail en caso de querer utilizarlo. Este ingrediente casero, denominado *“Homemade Product”*, debe cumplir los siguientes requisitos:



- No es obligatorio utilizar el Homemade Product y quedará a elección de cada competidor integrarlo en su fórmula.
 - Los ingredientes y las proporciones del Homemade deberán especificarse aparte dentro de la ficha de receta que se presente.
 - Los productos con etiqueta registrada que integren el Homemade y que tengan patrocinio dentro de la lista de productos AGABA, deberán ser obligatoriamente de los que se detallen en la lista.
 - Los Homemade no pueden contener más de 4 ingredientes, de los cuales el 50% del total se ha tenido que elaborar de manera artesanal por parte del competidor.
 - No se puede usar el Homemade para que sea una mezcla de varios productos y que cuente como solamente uno.
4. Las fórmulas deberán contener como mínimo (1) y no más de (4) bebidas alcohólicas incluyendo el/los que pudieran llevar el “Homemade product”.
 5. El cocktail deberá tener como máximo seis, (6) ingredientes en la fórmula.
 6. Las fórmulas no pueden contener más de siete, (7) cl de alcohol por copa contando con lo que pueda llevar el Homemade.
 7. Las fórmulas deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Más de una bebida espirituosa base podrá también ser utilizada.
 8. Las decoraciones que toquen el líquido no se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), no serán considerados como ingredientes y se especificará dentro de la decoración. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.
 9. **Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales AGABA que se irá enviando y actualizando a medida que se**



cierren patrocinios. No se permitirá el uso de ningún producto que no esté específicamente relacionado en la lista salvo los genéricos.

10. Se permiten los productos calentados.
11. No se podrán utilizar ningún producto que no pertenezca a los sponsors.
12. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
13. No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.
14. **En el caso de los zumos, se deberán utilizar las marcas que sean sponsors de AGABA. Los zumos de limón, lima, naranja, pomelo deberán ser naturales. Cualquier otra fruta o verdura, también podrá prepararse natural. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquier de zumo natural deberá hacerlo en el momento de preparar las decoraciones contando con 5 minutos extras para su preparación y después de elaborar las decoraciones avisando al juez que ha de exprimir dichos zumos. Si se desea utilizar algún zumo envasado cuyo sabor no esté dentro del patrocinador de AGABA se podrá utilizar siempre y cuando salga en jarra o botella sin etiqueta.**
15. Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.
16. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario dentro de los 7 minutos de rutina o en los 15 minutos de decoración.
17. **Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.**
18. **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
19. Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las pequeñas cantidades solamente se podrán expresar en golpes o gotas.



20. Se permite el uso de productos lácteos y derivados.
21. **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar o se prepare si es posible en los 15 minutos de decoración.**
22. **La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.**
23. **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**
24. Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.

7- Decoraciones

1. Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
2. Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el cocktail con la consiguiente penalización.
3. Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, **no** cuentan como ingrediente.



4. **Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.**
5. Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
6. Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
7. Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
8. No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
9. **SE PERMITE la utilización de flores comestibles y frutas deshidratadas, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.**
10. **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
11. No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
12. Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
13. Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.



14. Se pueden utilizar brochetas, pinzas o clips de madera, metal o plástico para ayudar a construir y fijar la decoración y no para ensalzarla. No pueden ser el foco de la decoración. Los artículos grandes o fabricados múltiples no pueden dominar las imágenes de los componentes naturales de la decoración.
15. No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
16. No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
17. Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.
18. No está permitido el uso de guarniciones para el cocktail servidos en platillos o bandejas junto a la cristalería.
19. Pasados los **(15) minutos de preparación de las decoraciones no se podrá seguir terminándolas pudiendo finalizarlas en la barra de trabajo dentro de los (7) minutos de rutina de elaboración de los cocktails.**

8- Desarrollo de la Competición

1. El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
2. **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
3. Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
4. El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**
5. Los cocktails irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador.



6. Los participantes deberán concursar con el uniforme de FABE, (americana azul, pantalón gris o azul de traje, corbata de FABE y camisa blanca o azul), con el de su Asociación si lo tuvieran o con el uniforme de su lugar de trabajo, siempre éstos en perfectas condiciones de presencia e higiene. El calzado debe ser zapato de vestir. En caso de concursar con el uniforme del trabajo, será obligatorio concursar con pajarita o corbata a no ser que el uniforme conste de una chaquetilla cerrada con cuello Mao. En ningún caso se podrá concursar con ropa de sport, aunque sea uniforme de trabajo habitual.
7. El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de **siete (7)** minutos.
8. El número de participantes que actuarán a la vez en la mesa de trabajo dependerá del número total de concursantes y de la fase del concurso que se esté desarrollando.
9. En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados y serán entregados a la persona de la organización que está en la sala de concursantes, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación automática del concursante**. Los móviles serán devueltos una vez terminada la actuación del concursante.
10. **Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocktails, serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador.**
11. **En el vertido de los cocktails los bartenders podrán utilizar el sentido que deseen a la hora de servir en las copas o vasos con máximos de (2) INTENTOS para igualar las 5 dosis. En caso de no igualar en las dos pasadas serán penalizados por ello en la valoración técnica.**
12. Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados más la puntuación obtenida en la prueba de cata de destilados y en la prueba de conocimientos dará el orden de clasificación final.



El Campeón Gallego de Cocktail con café 2026 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones alcance el mayor número de puntos en su categoría.

13. **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

9- Concursantes y Equipos de Actuación

Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.

1. Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cocktail.
2. Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

10- Jueces Degustadores

El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cocktail para que la cata sea ciega.

- Dicho jurado estará compuesto por dos personas que catarán y evaluarán dos de las cinco copas elaboradas por cada concursante. Otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
- La puntuación total de degustación, una vez sumadas las de los dos jueces, se multiplicará por dos para mantener así el porcentaje exacto entre degustación y técnica que determina la IBA en la actualidad.
- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
 - o Excelente, Muy Bueno, Bueno y Justo.



- Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y nunca en comparación con otros.

Los aspectos a valorar por el Jurado Degustador serán los siguientes:

■ Ficha Jurado Degustador Cocktail Clásico		Número de Cocktail		
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Justo 1-3
Pulcritud. (Ejemplo- ¿Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?) Originalidad / Creatividad. Limpieza.				
Aroma	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Justo 1-3
Equilibrio / Agradable / Fragancia.				
Gusto	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Justo 1-9
Sabor. (Amargo / Seco / Dulce) Balance. (Dulce / Amargo) Gusto Final. (agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)				
Decoración	Excelente 17-25	Muy Bueno 11-16	Bueno 6-10	Justo 1-5
Pulcritud / Originalidad.				
Tipo De Cocktail	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Clásico: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de Cocktail Con Café?				
Cocktail Con Café (Personalidad, Intenso)				
Puntuación Total.	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Máximo 90 ptos.				
Puntuación Total Degustación: _____				



11- Jueces Técnicos

- El jurado técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación. Los concursantes serán juzgados por su Juez Técnico tan pronto como ingresen en el escenario.
- Cada concursante partirá con 360 puntos que irán restando a medida que se cometan fallos.
- **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS. LA SIGUIENTE TABLA CONTEMPLA LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DE ESE TIEMPO.**

Tiempo Límite. (7 minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
7:01 a 7:15	-15	
7:16 en adelante	-30	



Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico - 360 ptos.		Nº Concursante:		Cocktail:
INTRUCCIONES	PENAL.	DEDUC.	COMENTARIO	
Competidor sale al escenario con papel y/o móvil	10			
CONFIGURACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO	PENAL	DEDUC	COMENTARIO	
Botellas no presentadas en el orden de su utilización	10			
Etiquetas de las botellas no presentadas hacia el público	10			
Utensilios de bar y vidrios: No limpios o marcados	10			
Objetos olvidados en el back stage	15			
Calidad del hielo no comprobada	10			
UTENSILIOS DE BAR – MANEJO DE HIELO	PENAL	DEDUC	COMENTARIO	
No enfriar la cristalería y los utensilios de bar	15			
Agua no retirada de vasos, coctelera, vaso mezclador, etc.	15			
Caída de un hielo o utensilio de bar	10			
Caída de un segundo hielo o utensilio de bar	15			
VERTER	PENAL	DEDUC	COMENTARIO	
Vertido coto o largo de cualquier ingrediente según receta	10			
Derrames – Gotas – Salpicaduras en la superficie de la barra	10			
Nivel desigual en las copas o vasos	15			
Servir más de dos veces en la misma copa	15			
Cocktails de igual capacidad pero muy corto o muy largo	15			
Degustación del cocktail en el escenario	10			
TÉCNICAS DE BARTENDER	PENAL	DEDUC	COMENTARIO	
Mala praxis en el servicio y ejecución de los cocktails	15			
Estación de trabajo desordenada al finalizar la rutina	10			
Mala manipulación de cristalería como golpear o agarrar por arriba	15			
Agacharse para comprobar el nivel del cocktail en su vaso o copa	10			
Mala manipulación de herramientas de trabajo	10			
Botellas utilizadas no terminan tapadas de forma correcta	10			
Rutina de trabajo inapropiada fuera de un orden	15			
Tocar la decoración o sorbetes con las manos	10			
Utilizar guantes durante toda la rutina. (Sólo uso para decoración)	15			
RECETA. GUARNICIÓN Y DECORACIÓN	PENAL	DEDUC	COMENTARIO	
Guarnición o decoración se caen	10			
Guarnición o decoración no se coloca a la primera	10			
No remover los zumos de fruta	10			
Usar elementos prohibidos según la normativa	DNF	DNF		
El cocktail no coincide con la receta	DNF	DNF		
CÓDIGO DE VESTIMENTA	PENAL	DEDUC	COMENTARIO	
Uniforme sucio o con etiquetas de patrocinadores oficiales o no.	10			
Zapatos sucios, gastados, inapropiados y/o gastados	5			
Pelo largo no recogido	5			
Llevar demasiados anillos (3), pulseras (2) o collares (2) o más	5			
LÍMITE DE TIEMPO 7 MINUTOS.	PENAL	DEDUC	COMENTARIO	
Tiempo: _____ Minutos, _____ Segundos, _____ Centésimas.				
-15 ptos. De 7:01:00 a 7:15:99 y -30 ptos. De 7:16:00 en adelante.				
TOTAL PUNTOS DEDUCIDOS.			PUNTUACIÓN FINAL	
TOTAL PUNTUACIÓN.	360 -		=	
JUEZ:	CONCURSANTE:			
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA:			



12- Mejor Puntuación en Decoraciones

A continuación, se presenta la ficha de decoración. Esta, será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.

FACILIDAD DE COLOCACIÓN							
Muy Fácil	1 Pto.	Fácil	2 Ptos.	Complicada	3 Ptos.	Muy Complicada	5 Ptos.
MANTIENE SU LUGAR EN LA CRISTALERÍA SIN PROBLEMAS AL MOVER							
Se Mantiene	2 Ptos.	No se Mantiene	0 Ptos.				
CONTRASTE CON EL COLOR DEL COCKTAIL Y ARMONÍA ENTRE AMBOS							
Sin Contraste	0 Ptos.	Apropiada	1 Pto.	Muy Apropiada	2 Ptos.	Idónea	5 Ptos.
PULCRITUD Y TALLA LIMPIA EN LA DECORACIÓN							
No Apropiada	0 Ptos.	Apropiada	1 Pto.	Muy Apropiada	2 Ptos.	Idónea	5 Ptos.
GOTEO DE LOS INGREDIENTES POR LA COPA							
Gotea	0 Ptos.	No Gotea.	2 Ptos.				
ORIGINALIDAD							
Poco Original	0 Ptos.	Original	2 Ptos.	Muy Original	4 Ptos.	Sorprendente	6 Ptos.
ESTÉTICA, (CON EL COCKTAIL Y CON LA CRISTALERÍA)							
Regular	0 Ptos.	Correcta	2 Ptos.	Muy Visual	5 Ptos.	Perfecta	7 Ptos.
DIFICULTAD DE ELABORACIÓN							
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Compleja	5 Ptos.	Muy Compleja	8 Ptos.

13- Tiempo y Penalizaciones Competición Cocktail Clásico

1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos. Una vez finalizado el tiempo los concursantes detendrán cualquier tipo de elaboración. Las decoraciones que no estén terminadas podrán terminarse dentro de los 7 minutos de su rutina de trabajo.
2. Si un cambio de cualquier tipo es realizado por un concursante en la receta o decoración o no sigue su receta original, tanto en la realización y / o presentación, los jueces



técnicos deducirán puntos de penalización de acuerdo con los criterios de evaluación en la ficha de técnica.

3. A cada concursante se le dará dos (2) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos dos (2) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos el tiempo de preparación sólo para familiarizarse con el puesto de trabajo y poner en marcha actividades como limpiar la cristalería, la comprobación material de la barra o botellas y cosas como hielo, etc.
4. Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos (2) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.
5. **Si un concursante deja de hacer sus cinco (5) cocktails se le descontarán cuarenta (40) puntos por cada cocktail no terminado. Dicha penalización se descontará de la puntuación total del jurado degustador.**
6. Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar su cocktail. Un concursante que excede el límite de tiempo será penalizado por el Jurado Técnico.
7. El Jurado Técnico puntuará las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación:
 - -15 puntos por exceder de tiempo de 1 a 15 segundos.
 - -30 puntos por exceder tiempo desde a partir de los 16 segundos.
8. Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial (s) responsable del seguimiento de sólo el tiempo.

14- Criterios de Desempate

- En caso de empate para los trofeos de Degustación, Técnica y Decoración el ganador de ese premio será el que tenga mayor puntuación en el total de la clasificación.
- En caso de empate en la clasificación total los criterios de desempate será los siguientes:
 - Mayor puntuación en Degustación.



- Mayor puntuación en Técnica.
- Tiempo invertido en la rutina.
- Mayor puntuación en Cata.

15- Requisitos para participar

- Ser miembro de AGABA.
- Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
- Representar a algún establecimiento, escuela de hostelería o como miembro de AGABA.
- Presentarse a concursar con el uniforme y el calzado adecuado y en perfecto estado.

XXII TROFEO AL MEJOR COCKTAIL CON ORUJO DE GALICIA

Los tres primeros clasificados de cada categoría en el XXIII Campeonato de Coctelería Clásica participarán en la final del XXII Trofeo especial con Orujo de Galicia.

Deberán realizar dos copas, de su fórmula de creación propia presentada en la inscripción.

El Orujo de Galicia utilizado será el genérico de la Denominación Específica Orujo de Galicia o en su defecto la marca seleccionada por el Consejo Regulador. Aparte, podrán integrarse en la receta el resto de productos que están incluidos dentro del Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia.

Los parámetros en cuanto a ingredientes y decoraciones se detallan a continuación:

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.



- Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso.
- Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
- Las Formulas deberán contener como mínimo (1) y no más de (4) bebidas alcohólicas.
- La bebida espirituosa base obligatoria para esta categoría deberá ser el Orujo Blanco, en una cantidad mínima de 3 cl. por copa.
- Se podrán utilizar hasta un máximo de **ocho (8) ingredientes incluyendo golpes y gotas**, en lugar de los seis autorizados en las restantes categorías de cocktails.
- La receta deberá sumar un total de centilitros dependiendo de la copa o vaso que aporte el concursante y sin contar con el hielo en caso que el cocktail lo lleve en su presentación.
- El contenido máximo de alcohol que integre cada receta no puede superar los **siete (7) cl.** por copa.
- Es obligatorio utilizar los productos de las casas colaboradoras y patrocinadoras en caso de que coincidan con las seleccionadas por cada participante.
- Los zumos naturales de frutas estarán permitidos siempre y cuando dicho zumo se prepare dentro de los 15 minutos de decoración.
- Se permitirán productos calentados en el momento de concursar.
- Los ingredientes “preparados caseros” o “elaborados por el concursante” o la mezcla de varios para que cuenten como uno serán autorizados. Cualquier ingrediente que salga en jarra a la barra de trabajo será probado por el Jurado Técnico para validarlo.
- En cuanto a los productos lácteos no se limitarán exclusivamente a leche, nata y yogur, sino que se podrá en la fórmula la leche condensada, batidos, helados, sorbetes, chocolates o cualquier otro producto lácteo.



- Aromatizar con cestos de cortezas de cítricos está permitido, y **no contará** como un ingrediente mas dentro de los seis permitidos.
- **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc....). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore dentro de los 15 minutos de decoración. La base para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de decoración anteriormente mencionado.**
- **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**
- Cualquier cambio en la fórmula original del concursante deberá ser autorizado con anterioridad por el Comité Organizador.
- Cualquier producto cuya utilización esté sujeta a duda deberá ser aprobada por dicho Comité.

PREMIOS Y TROFEOS

- Para la prueba clasificatoria para el Campeonato de España se entregarán:
Diplomas acreditativos y recuerdo de participación para todos los participantes.
- Diploma a la Mejor Cata de Destilados.
- Diploma a la mayor puntuación en la prueba de conocimientos.
- Diploma y Trofeo a la Mejor Técnica en el XXIII Campeonato de Cocktail Clásico.
- Diploma y Trofeo a la Mejor Degustación en el XXIII Campeonato Cocktail Clásico.
- Diploma y Trofeo a la Mejor Decoración en XXIII Campeonato de Cocktail Clásico.
- Diploma y Trofeo al Tercer Clasificado del XXIII Campeonato de Cocktail Clásico en Jóvenes Barmans.
- Diploma y Trofeo al Tercer Clasificado del XXIII Campeonato de Cocktail Clásico en Barmans.



- Diploma y Trofeo al Subcampeón del XXIII Campeonato de Cocktail Clásico en Jóvenes Barmans.
- Diploma y Trofeo al Subcampeón del XXIII Campeonato de Cocktail Clásico en Barmans.
- Diploma y Trofeo al Campeón Gallego de Coctelería Clásica 2026 en Jóvenes Barmans.
- Diploma y Trofeo al Campeón Gallego de Coctelería Clásica 2026 en Barmans.

Para la receta que mejor integre el Orujo de Galicia:

- Recuerdo de participación para todos los finalistas.
- Diploma y Trofeo al Mejor Cocktail Con Orujo de Galicia 2026.



HOJA DE INSCRIPCIÓN XXIII CAMPEONATO GALLEGO DE COCTELERÍA

☐ BARMAN ☐ JOVEN BARMAN

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F.: _____

Nº Socio de AGABA o FABE: _____ Talla de Polo: _____ Mail: _____

Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____

Empresa o Centro de Estudios: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____

Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____

Nombre del Cocktail: _____

Elaborado en: _____

Ingredientes:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Cristalería Propia, (Especificar):

Con el envío de dicho documento por mail, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación Galega de Barmen

Fecha

Decoración: _____

Elaboración: _____

Observaciones: _____



INGREDIENTES DEL HOMEMADE PRODUCT, (Opcional)

<i>CANTIDAD</i>	<i>TIPO DE INGREDIENTE</i>	<i>MARCA</i>



HOJA DE INSCRIPCIÓN XXII TROFEO ESPECIAL AL MEJOR COCKTAIL CON ORUJO DE GALICIA

☐ BARMAN ☐ JOVEN BARMAN

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F.: _____

Nº Socio de AGABA: _____ Mail: _____

Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____

Empresa o Centro de Estudios: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____

Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____

Nombre del Cocktail _____

Elaborado en: _____

Ingredientes:

1. _____ De Orujo Blanco (Mín. 3 Cl.)
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Elaboración: _____

Decoración: _____

Observaciones: _____

Cristalería Propia, (Especificar):

Con el envío de dicho documento por mail, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación Galega de Barmen

Fecha
