



80-20 ml

CÓCTELES Y PASTELERÍA DE VANGUARDIA

Signature Cocktails | Welcome Drinks | Creative Cocktails | Molecular Cocktails

EQUIPO

MATÍAS SARLI MIXÓLOGO PROFESIONAL

Su experiencia en lugares de lujo, concursos internacionales y escuelas reconocidas lo consolidó como un nuevo referente en el mundo de la coctelería.

Se ha desarrollado como profesional como una amplia trayectoria coctelera en Londres, compaginando su pasión por la coctelería clásica, la molecular y la moderna para aprender cada día más de las últimas tendencias mundiales, viviendo las herramientas tanto en cocina o en coctelería, como lo hizo en Andina, destacado restaurante peruano en Londres.

Además, es un apasionado por la mixología y disfruta de la investigación a través de la innovación y de la creatividad para la creación de nuevos cócteles.

Se ha desempeñado como bartender en prestigiosos bares en Londres, como Nightjarbar, Balthazar, City Social, y en Barcelona en locales como Yubari, Coppelia Club y Shoko.

MARIO UBIETO CHEF DE PASTELERÍA

Comienza en el mundo de la pastelería con solo 16 años, formándose en pastelerías tan reconocidas como Escribà o Estudi de Xocolata Oriol Balager, entre otras, completando sus estudios en la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona (EPGB).

Después de unos años aprendiendo las bases, decide dar paso hacia una nueva etapa, introduciéndose en la pastelería de restaurante. Comenzando en el reconocido restaurante Dos Cielos (1* Michelin) en el cual, durante 4 años, descubre otra forma de entender la pastelería y su verdadera pasión por la combinación de sabores, texturas y las diversas técnicas que se pueden desarrollar.

Luego de una etapa en Noruega concretamente en Oslo, regresa a Barcelona y trabaja en el restaurante japonés Yubari, Allí conoce a Matías y juntos comienzan a explorar nuevos caminos en el mundo de la gastronomía y la coctelería creativa, creando un nuevo concepto de restauración que aúna las técnicas de pastelería más vanguardistas con la coctelería del siglo XXI.

SERVICIOS

GASTRO-COCKTAIL EXPERIENCE

Eventos gastronómicos pop-up a medida, fusionando los cócteles de autor con la gastronomía. Degustaciones y maridajes, completamente personalizados.

CURSOS DE PASTELERÍA Y COCTELERÍA DE VANGUARDIA

3 cursos de diferente nivel: básico, avanzado y profesional. Desde conceptos básicos hasta preparaciones y cócteles clásicos, moleculares y modernos.

ASESORÍA A LOCALES Y MARCAS DE DESTILADOS

DESARROLLO DE CARTAS DE COCTELERÍA Y GESTIÓN DE BARRAS

CAPACITACIÓN SOBRE ATENCIÓN, COSTUMBRES, MANERAS DE TRABAJAR DENTRO Y FUERA DE LA BARRA



80-20 ml

CONTACTO
Paz Diman
info@80-20ml.com
627 256 137
www.80-20ml.com

