

David Mármol

Sevillano de 37 años, propietario del local "Premier" y con 8 años de experiencia en el mundo de la coctelería. Se considera un bartender práctico y eficiente a la hora de trabajar y se caracteriza por reinventar la coctelería clásica aportando su toque personal haciendo sus propias versiones. Ha participado en varios concursos de coctelería tanto a nivel regional como nacional.

NOMBRE DEL COCKTAIL: "Shariah"

RECETA:

- 60ml de Berkeley Square Gin
- 10ml de Vermouth Lustau
- 15ml de sirope Haba Tonka
- 30ml de zumo de lima
- Cuarto de manzana verde
- Clara de huevo

Cristina Bruno

Tras realizar prácticas en la barra del 41° de Albert Adrià junto a Marc Álvarez estuvo 4 años dirigiendo las barras del proyecto "Enter Ibiza de Richie Hawtin" (coctelería especializada en sake), 1 año junto a Paco Bretau en "Slow Cocktails & Boîte" y desde hace 2 años trabaja como Night Manager en "AjoBlanco" Tapas Restaurant & Cocktail Bar de Barcelona.

NOMBRE DEL COCKTAIL: "Feeling"

RECETA:

- 50ml de Opihr Gin
- 10ml de Monin Spicy
- 15ml de Falerno
- 20ml de zumo de lima
- Dash de palo cortado
- Dash angostura
- Toque Ginger Beer

Eduardo Val

Desde los 19 años ha viajado mucho trabajando como barman en Ibiza "Aura", Menorca "Cova D'en Xoroi", Oxford "Manager en Angels Cocktail Bar y Manager en Raouls Bar", Londres "THE LAB, SWEET & CHILLI" y como responsable de operaciones en "Fizz Bartenders". Ha colaborado en proyectos de formaciones y consultoría de Hoteles Catalonia y BIBO de Dani García. En la actualidad, ejerce de Bar Manager en "A Japanesse Kirikata".

NOMBRE DEL COCKTAIL: "Harajuku"

RECETA:

- 50ml de Bloom Gin
- 20ml de Umeshu
- 10ml de fino
- Soda de lima y lemon grass