PRESS NOTA DE PRENSA

ARTE, SABOR Y CULTURA POPULAR: LA COCTELERÍA DE AUTOR Y ARTESANA QUE HOMENAJEA AL BESTIARI CATALÁN EN EL BORN DE BARCELONA

Puntos Clave

- El Bestiari se consolida como uno de los espacios de coctelería de autor más singulares y rompedores de Barcelona, inspirado en las bestias y la mitología de las fiestas populares catalanas.
- Nacido de la mano del equipo de Mariposa Negra Bar, multi-galardonada coctelería referente por su creatividad y enfoque artesanal.
- Servicio Exclusivo en Cobre: Todos los cócteles de autor se sirven en copas y vasos de cobre forjados artesanalmente en su propio taller, asegurando una conductividad térmica óptima y diseño Km 0.
- Alquimia Líquida Culinaria: Elaboración propia de maceraciones, licores botánicos, cordiales e infusiones sin recurrir a siropes comerciales.
- Reconocimiento del Sector: Su cóctel de autor 'El Estarrufadet' fue nominado como uno de los mejores cócteles de Barcelona por Time Out Barcelona.
- Taller y Experiencias Inmersivas: Creadores de la aclamada 'Cocktail Masterclass & Pinta tu Bestia de Cerámica', junto a un catálogo de figuras escultóricas coleccionables de cerámica e impresión 3D a la venta.

Homenaje a la Cultura Popular y Tradición Gremial del Born en Barcelona

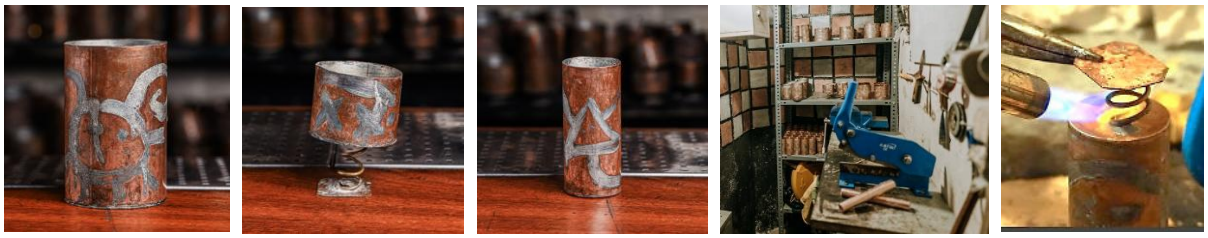
Ubicada en el corazón del Born —el histórico barrio de los artesanos de Barcelona—, El Bestiari traslada la fuerza de la cultura popular catalana al universo de la alta coctelería. El concepto rinde tributo al Bestiari tradicional: las figuras míticas, dragones y bestias de fuego que toman las calles junto a los correfocs en las fiestas mayores de los barrios más emblemáticos de la ciudad (el Drac de Ciutat Vella, la Porca de Sant Antoni, el Tolc del Clot o el Àliga de Barcelona).

Cada cóctel de la carta es un ejercicio de narrativa líquida: recetas de alta complejidad que trasladan el carácter y la personalidad de cada bestia mediante técnicas culinarias de vanguardia, licores artesanos de elaboración propia e ingredientes de proximidad, bajo el lema: 'Live Life Bestia'.

Artesanía Radical Km 0: Forja en Cobre y Escultura en Cerámica

Fiel al espíritu medieval y gremial del Born, El Bestiari opera bajo una filosofía de autosuficiencia artística con su propio taller integrado en el local:

Vajilla Propia en Cobre Forjado: En el bar, los cócteles de autor se sirven exclusivamente en piezas de cobre y metal forjadas y moldeadas a mano con fuego por los propios fundadores.



Colección de Arte y Cerámica: Paralelamente, el taller diseña y produce esculturas de bestias en cerámica e impresión 3D. Estas piezas únicas se encuentran a la venta como objetos decorativos, luminarias o piezas de coleccionista.

Masterclass Interactiva 'Pinta tu Bestia': En el plano experiencial, los clientes pueden participar en talleres guiados donde aprenden las técnicas de mixología de la casa mientras pintan y personalizan su propia bestia de cerámica para llevársela a casa.

Declaraciones de los Creadores

'Forjamos nuestros vasos a mano en cobre para conectar con las raíces medievales del Bestiari y las tabernas de época, pero imprimiéndoles un carácter contemporáneo y rebelde que nos define', explican Luca Corradini, coctelero de trayectoria internacional, y José Carlos Infante, empresario del sector hostelero. 'Queremos ofrecer una experiencia completa donde la cultura local, la artesanía de Km 0 y la mixología de autor convivan en perfecta armonía.'

Recursos de Prensa y Contacto

DESCARGAR FOTOS y CONTENIDO aquí

Web: www.elbestiari.com

Instagram: https://www.instagram.com/elbestiari.cocktailbar/

Ubicación: click aquí.

Contactos:

Teresa Sáez, Co-creator & Marketing Director teresa@elbestiari.com, Mvl: +34 638 40 65 05

Luca Corradini, Co-Creator, Mixologist & Bar Operations luca@mariposanegrabar.com**,** Mvl: +34 615 93 27 96

José Carlos Infante & Mar Galopa, Co-Creators & hospitality experts