



## “COAST TO COAST” BY FEDERICO PASIAN DE PARADISO BARCELONA

### MODO DE PREPARACIÓN: MIXING GLASS

Crear el martini perfecto va más allá de su acabado final, requiere pasión y precisión al más alto nivel, desde su elaboración hasta su presentación. La receta de este combinado ha evolucionado constantemente con el paso del tiempo, hasta hacer del vodka el ingrediente preferido por muchos Bartenders para la elaboración de sus martinis.

### INGREDIENTES

- 45ml de elit® Vodka infundada con erizos de mar
- 20ml cordial de pabelo y azafrán
- 15ml sake infundado con alga nori
- 7,5ml de aperol
- Crusta de sésamo negro tostado
- Aire de mar y crujiente de alga



### EL EXOTISMO SE ABRE PASO EN LA COCTELERÍA

El concurso internacional “elit® art of martini cocktail competition”, llevado a cabo en más de 60 ciudades de todo el mundo, ha cerrado su edición en España celebrando la gran final en Barcelona. El Solange Premium Cocktail and Spirits bar fue el escenario en el que Federico Pasian, del Paradiso Barcelona, presentó su rompedora propuesta: un arriesgado y transgresor cóctel macerado con erizos de mar y alga nori. Federico Pasian de Barcelona, junto a Carlos Vega, de Madrid, han ganado este año la experiencia “elit® art of martini cocktail competition”. Una iniciativa que nació con el objetivo de homenajear a la figura del Bartender y su talento para crear el emblemático vodka martini. La marca otorga al ganador material exclusivo de coctelería y la oportunidad de vivir el “elit® Ibiza Weekend 2016”,

donde pueden conocer y compartir conocimientos con más de 300 invitados del sector de más de 30 países; entre destacados directivos de la industria, propietarios de los clubs más exclusivos y algunos de los mejores Bartenders del mundo. El exotismo y los toques asiáticos han sido protagonistas en esta edición del concurso. Si el ganador de Madrid, Carlos Vega, sorprendió al jurado y público con su Martini Bambú, la propuesta del barcelonés Federico Pasian con su martini vodka infundado con erizos de mar, toques de pomelo y azafrán con gusto a sake, sésamo y alga nori ha convencido al jurado. El cóctel de Pasian, bautizado como “Coast to Coast”, es la firme prueba del auge de sabores exóticos en el mundo de la coctelería, un universo que empieza a despegar con fuerza y demostrar su enorme potencial profesional.