



## A su salud

[Ajiaco](#)

[Barra abierta](#)

[Cocinas del mundo](#)

[De Buena Tinta](#)

[Eventos](#)

[Historia](#)

[Maridaje](#)

[Miscelaneas](#)

[Nosotros](#)

[Noticias](#)

[Tastevin](#)

[Tradiciones](#)

[Otras secciones](#) ▶

## Barra abierta



### Fizz Bartenders presenta novedosos productos de coctelería molecular

jueves, 03/12/2009

Fizz Bartenders, una compañía líder entre los bartenders españoles con su línea de coctelería molecular, pretende recuperar las viejas modas y costumbres del cóctel, pero de la forma más creativa y vanguardista, con degustaciones como el Lolly-Pop de Amaretto Sour sólido, el Spaghetto-Cosmo, un Cosmopolitan en forma de espagueti o cócteles como el Sour de Tequila y Rosas en suspensión.

Pero sin duda, una de sus creaciones de mayor éxito entre sus clientes es el Nitro-Mojito, una versión de lo más vanguardista del clásico y popular cóctel nacional de Cuba, elaborada con nitrógeno líquido, a 196 grados bajo cero.

Fizz Bartenders ha demostrado con sus creaciones ser fiel reflejo de una coctelería con estilo propio, que ha conseguido situarse como punta de lanza de la coctelería de vanguardia en España.

Usted puede seguir los comentarios de la noticia a través de sindicación [RSS 2.0](#) | [Atom 1.0](#)



A+

A-