

# MIXOLOGIX

# SERVICIO DE COCTELERÍA PREMIUM

Diseñamos **experiencias** totalmente **a medida** para todo tipo de eventos y clientes. Nuestro personal está **cuidadosamente seleccionado y formado** en el sector de la coctelería para poder ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes .

Entendemos que cada evento es **único y especial**, por lo que nos adaptamos a todo tipo de necesidades ofreciendo siempre la mejor calidad e imagen para que el evento sea único y especial.



# ABOUT US



**JAVIER DETRY MARTÍNEZ**

**Director de operaciones**

**URBAN**

5\*GL HOTEL

**Coctelería con esencia tropical**

La nueva carta de cócteles está inspirada en la **coctelería tiki**: combinados tropicales como Melón Blu, Zombie, Spicy Bourbon o Maracaibo y nuevas versiones que invitan a conocer esta tendencia que surgió en California en los años 30 inspiradas en la Polinesia.

La propuesta de La Terraza del Urban, creada por los cocteleros del Glass Mar Eugenio Fuenlabrada y Javier Detry, ofrece creaciones a base de frutas –mango, fruta de la pasión, guayaba, piña o coco–, especias exóticas –curry, canela vainilla y aderezos picantes– acompañadas de ron, ginebra o vodka. Cócteles desenfadados con sabores dulces y ácidos, disponibles también sin alcohol, cuyos colores y presentación transportan a los turistas y madrileños desde el centro de Madrid hasta un paraíso de la Polinesia.

Innovadores, sorprendentes, únicos... así son los mixers de Libé Unique Cocktails que, gracias a su unión con Diageo han creado estos maravillosos combinados gourmets.

Con más de **12 años de experiencia** en el sector de los eventos privados y de empresas.

Dedicado al **mundo de la coctelería** y el asesoramiento de bebidas.

**Libé Unique Cocktails diseña la oferta de la coctelería de Bless Collection Hotels**

Por **María Concepción Escribano** - 29/05/2023

**M29**



Una catacumba secreta en las tripas del Madrid viejo se destapa para iniciar una nueva era en el rito pagano del cóctel

M29 (calle Madera, Malasaña) es atelier de bebidas, lab experimental y sede física de Libé Unique Cocktails, el proyecto que une a Javier Detry, Fran Cantero, Marta Benzal y al consagrado bartender Miguel Ángel Jiménez.

**Bar Manager**

**Socio fundador**

**Maitre y Bar Manager**

**Director de Alimentos y bebidas**



# EXPERTISE

---

# SERVICIOS DE COCTELERÍA

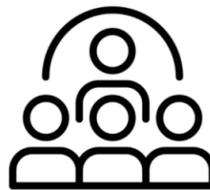
MIXOLOGIX



## EVENTOS PRIVADOS

Nos encargamos de todo el **diseño creativo** y adaptación de la oferta

Disponemos de una cartera de proveedores para el alquiler cristalería, menaje y otras necesidades.



## FORMACIONES Y MASTER CLASS

Realizamos **team building** para empresas y particulares.

Charlas de producto y **masterclass**.



## DESARROLLO DE PRODUCTO

Seleccionamos **productos frescos y de calidad** para todas nuestras elaboraciones.

Nuestro objetivo es **aprovechar el 100%** del producto generando el menor desperdicio posible.

# EMPRESAS QUE YA CONFÍAN EN NOSOTROS

MIXOLOGIX



CAREYES



SUAREZ

KIKO  
MILANO



# COMPROMISO

MIXOLOGIX



## DESTILADOS DE CALIDAD

Colaboramos con marcas de calidad, afines a nuestros valores, que apuestan por **iniciativas sostenibles** en su producción, promoción o distribución. Elaboramos nuestros cocktails con destilados artesanales, orgánicos o que respetan la tierra y sus productos.



## INGREDIENTES 100% NATURALES

Seleccionamos el mejor producto fresco de proximidad (cítricos, fruta...) y utilizamos endulzantes naturales como la miel, el sirope de dátil o la panela.



## APROVECHAMIENTO

Con el objetivo de generar el **menor desperdicio**, aprovechamos al máximo los ingredientes para elaborar nuestros garnish o almíbar artesanal.



## PRESENTACIÓN Y ESTÉTICA

Nuestra cristalería está pensada para **ensalzar** al verdadero protagonista, **el producto y el hielo** trabajado artesanalmente. También hacemos uso de **alternativas ecológicas** para los desechables de un solo uso como las pajitas.

# NUESTRO PERSONAL

MIXOLOGIX



Todo nuestro personal se encuentra **altamente formando** en el mundo de las bebidas. Seleccionaremos a los candidatos que mejor se adapten a las **necesidades de tu evento**, al igual que cuidaremos la imagen.

Para cada experiencia creamos una **guía informativa** del cliente, por lo que también seremos **prescriptores de su producto**.



# COCTELERÍA



## 1- CÓCTELES SIN ALCOHOL Y BAJA GRADUACIÓN

Cada vez **más demandados** y donde tiene una importancia extra el conseguir **sabores complejos** sin necesidad de destilados.

## 2- CÓCTELES CLÁSICOS

Todo tipo de coctelería clásica adaptada al ritmo elevado de los eventos. Usaremos **técnicas para agilizar el proceso de elaboración** sin perder el sabor.

## 3- CÓCTELES SIGNATURE

**Oferta 100% adaptada** a las necesidades del cliente. Por sabor, color e incluso elementos visuales que hagan referencia a la misma marca.



PAJITA FIBRA AGAVE



BUTERFLY PEA TEA

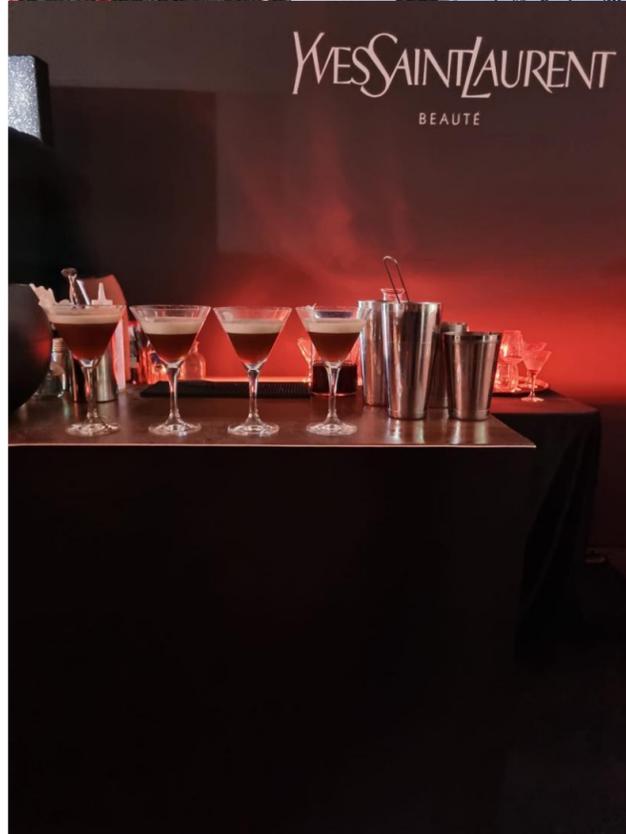


HOJAS DE PIÑA



FLOR DE PENSAMIENTO

# ÚLTIMOS TRABAJOS



# CONTACTO

---



MIXOLOGIX

JAVIER DETRY MARTINEZ

javierdetry@gmail.com

+34 615 147 863

# MIXOLOGIX

© Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de este documento sin la autorización previa de Mixologix. El material puede estar registrado y protegido, además, por derechos de autor o reproducción.