

ESFERA

MIXOLOGIA MOLECULAR<sup>®</sup>

---

EVENTOS • COCTELERIA MOLECULAR • BRANDING



**MIXOLOGIA MOLECULAR®**

**ESFERA MIXOLOGIA MOLECULAR**  
se diferencia por deleitar a sus clientes con un concepto innovador en el mundo de la coctelería.



## **TECNICA DE VANGUARDIA**

Gracias a una técnica de gastronomía molecular llamada esferificación logramos crear esferas de cócteles Premium, donde cada degustador se encontrará con una experiencia única de texturas y sabores.



Mediante esta técnica podemos mantener en estado líquido el interior de la esfera y envuelto en una fina capa de gelatina vegetal.

Las esferas una vez en boca y con una leve presión “explotan” inundando el paladar con sabores y matices exclusivos de ESFERA.



**Una presentación elegante y exclusiva son nuestro sello de identidad**





## EVENTOS EXCLUSIVOS

Nuestros eventos de coctelería molecular se basan en una puesta en escena única para lograr sugestionar al máximo a los degustadores, creando así una atmósfera llena de experiencias y sensaciones.

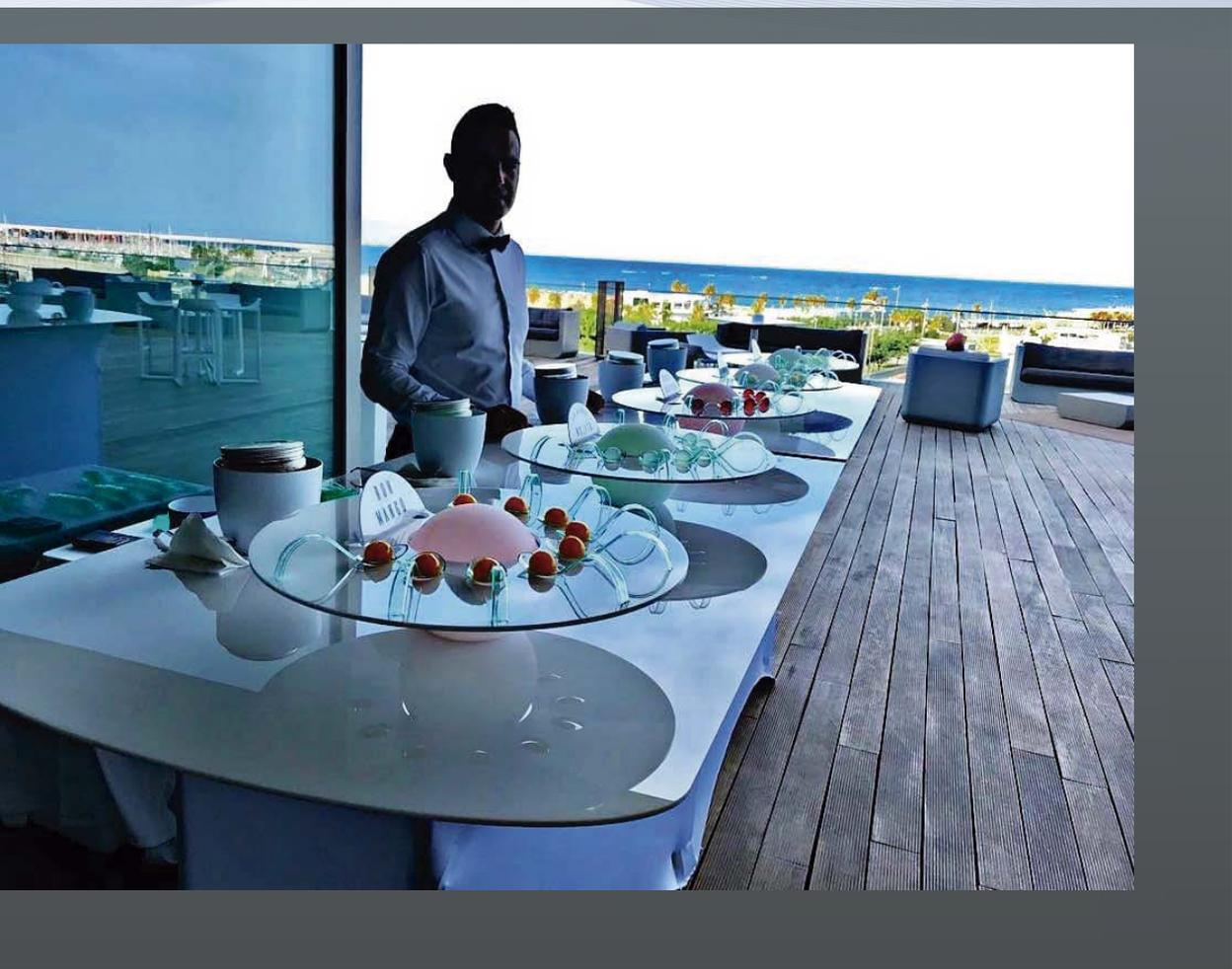




## IDEAL PARA TU EVENTO

Nuestra coctelería molecular esta diseñado para destacar en cualquier espacio o situación, ya sea cóctel de bienvenida, brunch, barra libre, eventos corporativos, empresariales, privados, clubs, etc



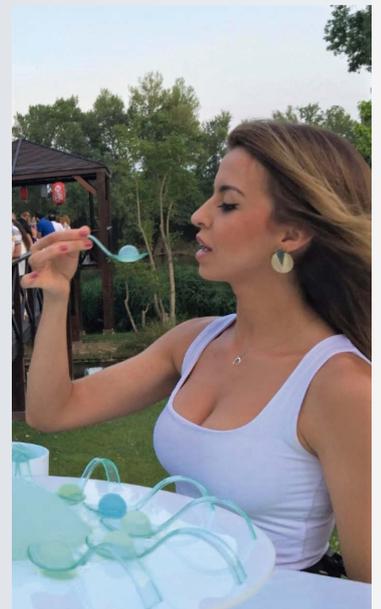




## El arte de la coctelería molecular

Nos dijeron que no se podía hacer y lo hicimos. En Esfera elaboramos esferificaciones inversas de 2,5 cm de diámetro creando así una línea de coctelería artesana con firma de autor. No existe una esferificación igual en el mundo, y para ello tuvimos que cambiar las reglas del juego a la hora de elaborar esferificaciones.

En el camino de aprendizaje descubrimos que nuestro verdadero valor es el de generar Emociones a través de nuestro singular concepto de coctelería, donde cada esferificación es parte de un juego gustativo emocionante y sorprendente para el degustador.



# NUESTRO ÉXITO ES PARTE DE TI

El mérito no es nuestro. Simplemente te escuchamos, te pedimos consejo y ponemos en práctica todo el conocimiento que nos transmites. De esta forma tan sencilla y cercana logramos mejorar cada día, donde cada persona que prueba por primera vez nuestras esferas se convierte en parte del Club.

MICHELIN

MELIA HÔTELS

CVC CAPITAL

MOTO GP

ROYAL BLISS

EL CORTE  
INGLES

MADRID  
FASHION  
WEEK

MERCEDES  
BENZ

WELLINGTON  
HÔTELS

MADRID  
FUSION

SALON DEL  
GOURMET

SEAT

GOOGLE

VOLVO OCEAN  
RACE

SM EDITORES

BELLA  
AURORA

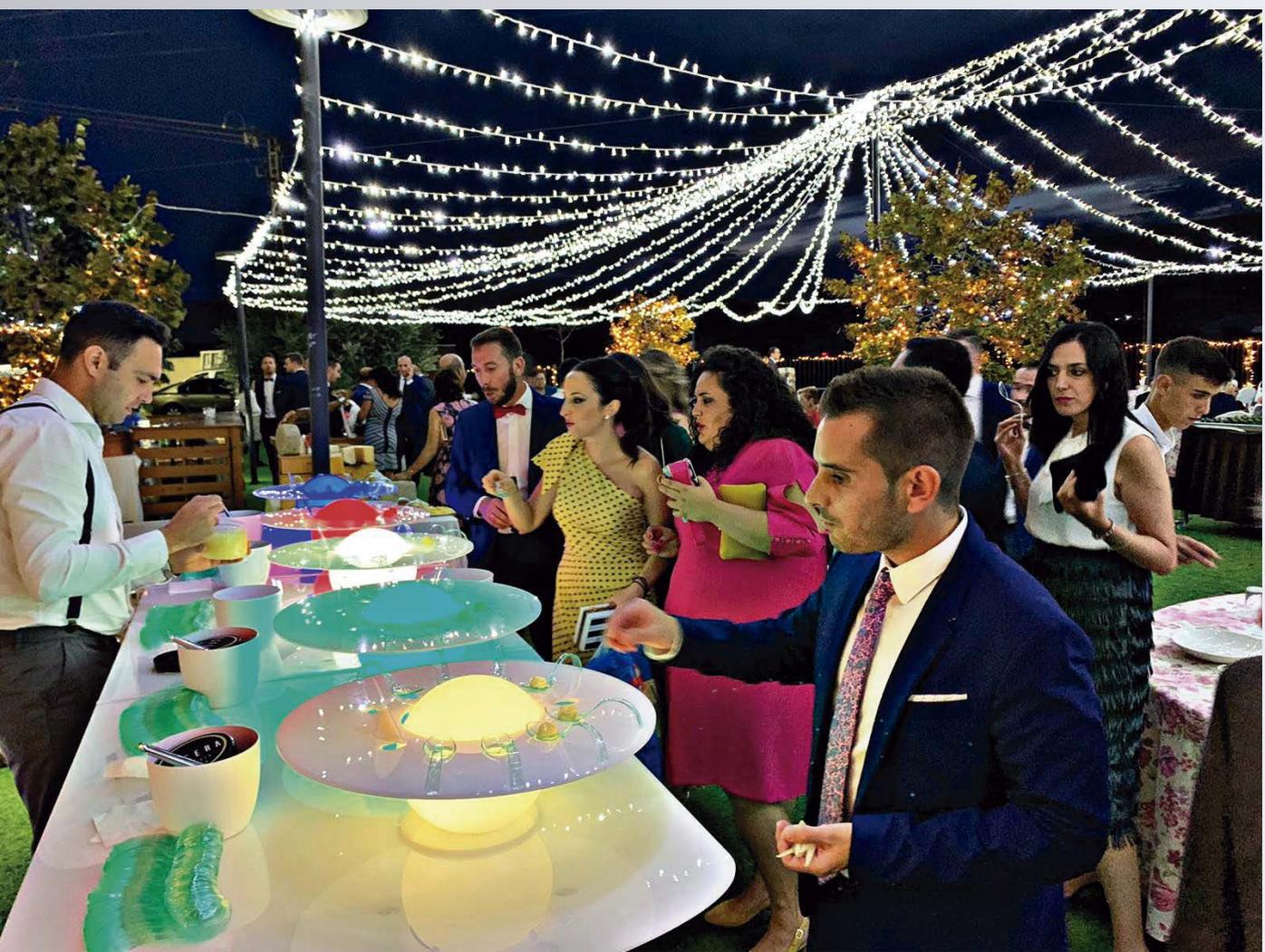
FALLAS DE  
VALENCIA

BATON ROUGE

CONSUM

COCA COLA  
COMPANY





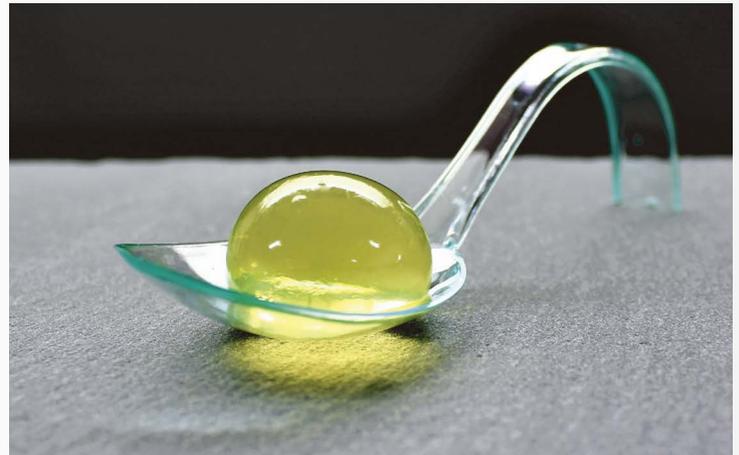


# Carta de coctelería



## Ron Añejo Mango

Ron añejado en barricas de jerez con sirope natural de mango y miel de flor de naranjo.



## Gin Melón

Ginebra de matices florales con un toque de melón.



## Gin Tonic

Ginebra Premium elaborada con 10 botánicos combinado con tónica y bitters de matices innovadores.



## Vodka Hibisco

Vodka de sabor extra neutro con zumo de frutos rojos y aroma a flor de hibisco.

# Carta de coctelería



## Vermouth Golden

Vermouth italiano con vodka aromatizado y esencia de manzana Golden.



## Ron Coco

Ron carta blanca superior con agua de coco, sirope natural y haba tonca.



## Piña Colada Sin Alcohol

Cóctel de piña y coco natural con esencias tropicales.



## Mojito Sin Alcohol

Mojito cubano de corte clásico con hierbabuena.

ESFERA

MIXOLOGIA MOLECULAR<sup>®</sup>



@esferamixologia



@esferamixologia



esferamixologiamolecular



WWW.ESFERA.CLUB