MØBAR

CURSO DE MIXOLOGÍA

PRECIOS Y PAQUETES

PRECIO POR CLASE

PAQUETE 1 : SOLO ACCESO

$400 - Acceso por clase.

PAQUETE 2 : ACCESO CON INSUMOS

$750 - Incluye el acceso a la clase, y te enviamos los jugos, jarabes & licores necesarios, ya preparados para los cocteles que haremos en la clase. **envío incluido!**

PAQUETE 3 : KIT PERSONAL

$1800 - Incluye el acceso a la clase, un kit de mixología (shaker, jigger, cuchara, y colador), un mandil MØBAR, y los jarabes, jugos & licores para 1 clase. **envío incluido!**

PAQUETE 4 : KIT PAREJA

$2650 - Incluye el acceso a la clase, un kit de mixología (shaker, jigger, cuchara, y colador), 2 mandiles MØBAR, y los jarabes, jugos & licores para 1 clase para 2 personas. **envío incluido!**

*Mandil MØBAR extra $350
*Kit de mixología extra $850
*Envíos zonas extendidas + $145.00 (determinado por Fedex)

PRECIOS Y PAQUETES

CURSO COMPLETO (4 SESIONES)

PAQUETE 1 Completo: SOLO ACCESO

Ahorra $400

$1200 - Incluye únicamente acceso a 4 clases.

PAQUETE 2 : ACCESO CON INSUMOS

Ahorra $500

$2,500 - Incluye el acceso a 4 clases (curso completo), y te enviamos los jugos, jarabes & licores necesarios para el curso, ya preparados para los cocteles que haremos en la clase. **envío incluido!**

PAQUETE 3 : KIT PERSONAL

Ahorra $650

$3,400 - Incluye el acceso a 4 clases (curso completo), un kit de mixología (shaker, jigger, cuchara, colador), un mandil MØBAR, y los jarabes, jugos & licores para el curso completo. **envío incluido!**

PAQUETE 4 : KIT PAREJA

Ahorra $750

$4,150 - Incluye el acceso a 4 clases (curso completo), un kit de mixología (shaker, jigger, cuchara, y colador), 2 mandiles MØBAR, y los jarabes, jugos & licores para el curso completo para 2 personas. **envío incluido!**

*Mandil MØBAR extra $350
*Kit de mixología extra $850
*Envíos zonas extendidas + $145.00 (determinado por Fedex)

INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA

Temario:

- **¿Que es un Bartender?**
- **¿Cómo surgió la palabra Cocktail?**
  - Familia de cócteles
  - El decálogo del bartender
- **¿Cómo comenzó el bar?**
- **Utensilios de barra**
- **La química de la Mixología**
- **Mitos y preguntas**
- **Aromatizar Tragos**
- **Tipos de mezclado**
- **¿Qué es el Mezcal?**
- **¿Qué es la Ginebra?**

INGREDIENTES CLASE INTRODUCCIÓN

INCLUIDOS

Pulpa Zarzamora
Pulpa Maracuya
Jarabe Jamaica y Canela
Jarabe Natural

NO INCLUIDOS

Hielos
Ginebra
Mezcal
Agua tónica
Jugo de naranja
Jugo de toronja
Jugo de limón
Zarzamoras
1pza Jenjibre
Miel de Agave
Carbon Activado
Sal del Himalaya

MARGARITAS & GINS

Temario:

- **Destilación**.
  - La alquimia de extraer el espíritu de la naturaleza.
  - La alquimia siempre estuvo delante de nosotros y no lo sabíamos.
- **Equivalencia de sabor**
  - ¿Por qué reacciona diferente nuestro gusto en cada destilado?
  - Diferencias entre destilado, licor y crema.
- **Margarita e historia**
- **Cócteles con gin**
- **¿Cómo saber cuando un cóctel está listo?**
- **¿Está la temperatura correcta?**

INGREDIENTES MARGARITAS & GINS

INCLUIDOS

Pulpa Piña
Jarabe de Frambuesa
Jarabe Natural
Triple Sec / Controy
Sal Morita

NO INCLUIDOS

Hielos
Ginebra
Tequila o mezcal
Agua mineral
Jugo de limón verde
Leche de coco
Albahaca
Limón verde sin semilla (2pzas)
Clara Huevo (3pzas)
Brochetas o palillos de coctelería
Limón amarillo
Frambuesas

HAWAIIAN PARADISE

Temario:

- **Coctelería Tiki**
- **El ron**
  - Coctelería en casa (con insumos de su cocina)
- **El vino**
  - tipos, crianza, elaboración y aplicación en la mixología
- **La Prohibición**
- **La Cristalería y su importancia**
- **Examen sensorial**
  - Afinaras tus sentidos: olfato, gusto, tacto y vista.

INGREDIENTES HAWAIIAN PARADISE

INCLUIDOS

Jarabe Natural
Pulpa Piña
Granadina
Licor Cereza
Licor Amaretto
Triple Sec

NO INCLUIDOS

Hielos
Ron Blanco
Ron añejo
Ron Especiado/Jamaiquino
Jugo de limón
Jugo de naranja
Jugo de durazno
Jugo de piña
15 hoajs de hierbabuena
1 coca-cola
Agua Mineral (opcional)

MOSCOW MULE

Temario:

- **Sustentabilidad en el bar**
- **El vodka**
- **El cognac**
- **Clasificación de cócteles**
  - Coctelería clásica moderna
- **Shots**
- **Tendencias**
- **Bases para crear un cóctel**
- **¿Cómo hacer una historia?**

INGREDIENTES MOSCOW MULE

INCLUIDOS

Mix Berries
Triple Sec
Granadina
Curaçao Azul
Pulpa de Piña
Jarabe Natural

NO INCLUIDOS

Hielos
Vodka
Brandy/Cognac (opcional)
Limón verde
Jugo de arándano
Jugo de naranja
Ginger beer o ginger ale
1 encendedor

CONTACTO Y DUDAS

Whatsapp

+52 (442) 753 9911

Correo Electronico

hola@mobar.mx

Instagram & Facebook

@mobarmx & @mobar.mx