

CONCURSO DE  
COCTELERÍA  
Y MARIDAJE

**Tiki** Show



6 DE OCTUBRE  
De 17:00 a 19:00 Horas

MÁLAGA

XI SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA NARBONA SOLIS

# Conoce la coctelería **Tiki**

La coctelería tiki nace en California en la década de los 30, de mano de Don the Beachcomber.

Donn, que había estado navegando por todo el mundo, decidió asentarse en Hollywood y abrir un bar donde empezó a servir unos cócteles que nunca antes había hecho nadie. Usaba zumos de fruta fresca, especias y sobretodo, un conocimiento del ron muy especial.

A todo esto, le ayudó que la decoración del local era espectacular. Utilizó como referente la Polinesia, mobiliario tropical, consiguiendo un entorno de lo más diferente y exótico .

Trader Vic también fue una pieza clave para el crecimiento de este movimiento, primero en Estados Unidos y luego en el resto del mundo, dejándonos cócteles como el Mai Tai o el Zombie, los cuales se han convertido en referentes de la coctelería tiki en nuestros días.

Los cócteles Tiki más famosos:

**Mai Tai, Zombie, Fogcutter, Navy Grog, Chief Lapu Lapu, Painkiller y el Suffering Bastard.**

Inscríbete:

<https://eventioz.com.ar/e/concurso-de-cocteleria-y-maridaje-tiki-show>



6 DE OCTUBRE  
De 17:00 a 19:00 Horas

MÁLAGA

XI SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA NARBONA SOLIS

# Bases del concurso

**Tiki**  
Show

**1 - Plazas limitadas.** Pueden participar un total de 8 profesionales del mundo de la restauración y 5 alumnos de la escuela de hostelería. La convocatoria no admite trabajadores de las empresas que asisten y colaboran en el evento.

**2 - Temática Tiki.** Los participantes deberán crear un cóctel de temática Tiki junto con una tapa para maridarlos.

**3 - Productos para la receta.** Los productos utilizados en la receta deben pertenecer a Distribuciones Narbona Solis. No se podrán elegir otros licores ni destilados. Se permite el uso de fruta, especias o zumos.

**4 - Utensilios para trabajar.** Cada concursante debe aportar los ingredientes e utensilios necesarios para la elaboración de su cóctel y tapa.

**5 - Tiempo de preparación.** Se cuenta con un total de 6 minutos para preparar y explicar la receta. Existe la opción de llevar la tapa preparada.

**6 - Presentación del cóctel.** Tanto los cócteles como las tapas se deben hacer por triplicado para presentarlo al jurado.

**7 - Envío de la receta + foto.** El concursante deberá remitir la receta acompañada de fotografía a la dirección [comunicacion@narbonasolis.es](mailto:comunicacion@narbonasolis.es) antes del 30 de Septiembre.

**8 - Publicación del cóctel.** La participación de este concurso implica la autorización para la utilización y publicación del cóctel.

Inscríbete:

<https://eventioz.com.ar/e/concurso-de-cocteleria-y-maridaje-tiki-show>



**6 DE OCTUBRE**  
De 17:00 a 19:00 Horas

**MÁLAGA**

**XI SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA NARBONA SOLIS**

**El Premio Tiki Show**



Este año habrá 2 premios disponibles.

| para la mejor presentación de los 8 profesionales del sector hostelero.

| para la mejor presentación de los 5 alumnos de las escuelas de hostelería.

**600.00 €**

en productos a  
la mejor presentación  
del Concurso de  
Coctelería Tiki  
Show

**200.00 €**

en productos  
a la mejor presentación  
del alumno de la  
escuela de hostelería.  
Concurso de  
Coctelería Tiki Show

La cuantía del premio se canjeará por productos de  
Distribuciones Narbona Solis

**Inscríbete:**

<https://eventioz.com.ar/e/concurso-de-cocteleria-y-maridaje-tiki-show>

