



# 20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN GASTRONOMÍA



**“Mi objetivo no es solo que tu barra luzca bien, es asegurar que cada detalle contribuya a la sostenibilidad y el prestigio de tu negocio.”**



**mor**



## HISTORIA

*“Mi carrera no se define por las recetas que he creado, sino por las experiencias que he diseñado. Con más de dos décadas de trayectoria en los hoteles más emblemáticos de Panamá y Costa Rica, he perfeccionado el equilibrio entre la creatividad sensorial y la rentabilidad operativa. Hoy, transformo barras convencionales en activos de alto valor.”*



## MISIÓN

*“Mi misión es transformar barras convencionales en activos de alto valor, asegurando la sostenibilidad y el prestigio de su negocio.”*



## VISIÓN

*“Mi visión es ser el principal consultor de mixología de lujo en la región, creando experiencias memorables con un retorno operativo optimizado.”*



## OBJETIVO

*“Mi objetivo no es solo que tu barra luzca bien, es asegurar que cada detalle contribuya a la sostenibilidad y el prestigio de tu negocio.”*

