

MONTANA

LA COCTELERÍA QUE ESTÁ REVOLUCIONANDO LA ESCENA SEVILLANA

ALGO ESTÁ CAMBIANDO en la escena de bares de Sevilla. En los últimos años, la ciudad ha vivido un auge sin precedentes en la profesionalización de su oferta coctelera, impulsada por un turismo cada vez más gourmet y con mayor poder adquisitivo, así como por un público local que empieza a valorar la coctelería como parte esencial de la experiencia gastronómica. En este contexto, Montana, se ha posicionado como referente a la vanguardia de la coctelería del sur de España. Bajo la dirección creativa y técnica de Javier Barbecho, Montana no solo representa un modelo de bar adaptado a los nuevos tiempos, sino también un escaparate de lo que la coctelería andaluza es capaz de ofrecer al mundo, puesto que está representando Sevilla a nivel nacional e internacional con sus creaciones y su posicionamiento.



COCTELERÍA EMOCIONAL:

UNA CARTA Y UN EDIFICIO QUE CUENTAN HISTORIAS

Su carta actual se divide en cinco capítulos, en cuyo centro se encuentra Signature, un homenaje líquido a la historia del edificio que alberga el bar, una joya arquitectónica sevillana diseñada por Juan Talavera y Heredia, autor de algunos de los edificios más icónicos de la ciudad a principios del siglo XX y exponente del regionalismo sevillano. De estilo neobarroco, este inmueble refleja la riqueza cultural y el carácter emblemático de la capital, una esencia que vemos reflejada en los cócteles de Montana, donde aprovechan esta historia para narrar la evolución del espacio y de sus dueños: desde el arquitecto que lo construyó, pasando por un taller de neumáticos de los años 30, una fábrica de cerámica, una juguetería, un bazar asiático, o una residencia Erasmus, la cual aún se encuentra en funcionamiento en el piso superior. Destacan tragos como La Juguetería, un sour muy visual que se sirve en una bañera diseñada en exclusiva para Montana, Mensaque, inspirado en el famoso empresario José Mensaque y Vera, que dirigió su propio taller de cerámica y azulejos, y cuyo trago va servido en una de sus piezas.



EN 'LUXURY', EL SEGUNDO CAPÍTULO de este menú, se engloban aquellos cócteles que cubren la demanda de los clientes que buscan destilados más exclusivos, ofreciendo mezclas con tequilas reposados, whiskys y ginebras premium. Y en 'Next Step', encontramos los clásicos reinterpretados por el equipo, como su Aged Negroni, envejecido en barrica.

La propuesta culmina con 'Classics': los cócteles más icónicos llevados a su máxima expresión por el equipo de Montana, y 'Raíz', donde el creciente interés de los clientes por la coctelería sin alcohol no pasa inadvertida para Montana y nos presentan, entre otros, un Negroni, un trago emblemático de la casa en esta versión -1925-, o Botanical

Fizz con base ginebra 0,0.

En definitiva, se trata de una carta diseñada para todos los públicos, permitiendo tanto a profesionales como a principiantes descubrir su bebida ideal. Además, el componente visual es crucial en la propuesta creativa, resultando así más atractiva para un rango de público más amplio.



LUJO ACCESIBLE

Montana ofrece así una experiencia de lujo accesible, con dos ambientes diferenciados en un mismo espacio. Durante la tarde, funciona como coctelería de autor, donde se brinda una atención personalizada por parte de todo el equipo de sala. Mientras que por la noche, el local se convierte en una animada discoteca con DJ sets de los 80, 90 y 2000, actuaciones en vivo y una carta enfocada hacia las copas premium, pero sin olvidar de esa coctelería de calidad.

La experiencia se complementa con un amplio equipo con bartenders que han pasado por bares internacionales como Carnaval en Perú, Paradiso en Barcelona o Salmón Gurú en Madrid. Un personal cualificado en continua formación de la mano de Barbecho, que siempre empuja a aprender nuevas técnicas, explorar e innovar. Tanto es así que cada mes, organiza guest nacionales e internacionales de las mejores coctelerías, así como formaciones internas para su equipo.

MÁS ALLÁ DE MONTANA: GRUPO MOSS

El concepto de Montana está exportando una versión líquida de Sevilla, proyectando a nivel nacional e internacional la calidad y creatividad de la escena coctelera local que representa. Se convierte así en el flagship de Grupo Moss, un grupo de hostelería con más de 14 años de trayectoria que va mucho más allá de este local. Destaca el Tablao Las Setas, el primer tablao flamenco donde ofrecen una carta de cócteles elaborados a partir de vino de jerez, Moss Bar y Motto, estos últimos donde la música y la coctelería para todos los públicos invitan a disfrutar hasta la madrugada, y Koko, la discoteca que abre los 365 días del año - excepto el viernes santo-. Esta diversidad de espacios y su apuesta por llegar a todos los públicos, consolida a Moss como un referente imprescindible en la vida nocturna de Sevilla y un creador de experiencias que atrae tanto a locales como a visitantes de todo el mundo.

JAVIER BARBECHO

El liderazgo de Javier Barbecho en el grupo es imprescindible para entender la difusión de la coctelería sevillana a una audiencia global. Tras trabajar en el icónico hotel Alfonso XIII de Sevilla, y colaborar un tiempo en el Grupo Moss, decidió seguir buscando nuevos retos en Londres, donde dirigió diferentes barras y puso en marcha un hotel en Cambridge. Tras la pandemia, decidió volver a Sevilla, donde se convirtió en el primer director de Casa Ozama y finalmente volvió a Grupo Moss con el objetivo de poner en el mapa mundial la coctelería sevillana.

Además, en la actualidad es profesor de Drinks Motion España, y su continua necesidad por seguir evolucionando, lo han convertido en un referente para su equipo y los profesionales más jóvenes de la zona. En los últimos meses, también ha participado en prestigiosos Bar Shows como los de Lisboa y Roma, además de estar presente en grandes citas culturales y deportivas, incluyendo eventos como los Latin Grammy o Moto GP. Su trabajo, junto al de Grupo Moss, no sólo redefine la experiencia del ocio sevillano, sino que también abre nuevas vías para que la cultura líquida andaluza alcance audiencias cada vez más amplias y exigentes en todo el mundo.



AMARGUERÍA

EXPERIENTIAL EVENTS, STRATEGY
HOSPITALITY CONSULTING

COMUNICACION@AMARGUERIA.COM