

Juan Antonio Sotos, del Serenity Chillout Restaurant (Lanzarote), ganador de la quinta edición de Arehucas Top Bartender

Juan Antonio Sotos es el ganador de la quinta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” con su cóctel “Malpaís”, una original propuesta elaborada con Arehucas 7 años.

La quinta edición del concurso de coctelería **Arehucas Top Bartender** arrancaba el pasado 1 de octubre. En esta nueva edición *Grupo Arehucas* ha buscado el mejor cóctel elaborado con **Arehucas 7 años**, un ron cuidadosamente seleccionado con la mejor caña de azúcar de sus plantaciones en Arucas, un enclave privilegiado con unas condiciones climatológicas óptimas para el cultivo de la caña gracias a la protección de la montaña y su cercanía con el mar. Este ron envejece durante 7 años en las barricas de roble de sus legendarias bodegas.



Juan Antonio Sotos, del Serenity Chillout Restaurant (Lanzarote), ganador de la quinta edición de Arehucas Top Bartender

Quinta edición de Arehucas Top Bartender

Esta nueva edición de **Arehucas Top Bartender** ha contado con 47 participantes de toda España que han tenido que elaborar un cóctel con **Arehucas 7 años**, además de un snack maridaje que lo acompañase. De entre todos los participantes, seis lograron destacar con sus propuestas.

Durante todo el mes de octubre los seguidores de la [marca](#) eligieron sus 3 cócteles favoritos, votando a través de la página web del concurso. A estos seleccionados mediante el sistema de votación del público se sumaron otras 3 recetas elegidas por un jurado técnico compuesto por representantes de la compañía, quienes eligieron las tres más destacadas de entre 6 locales visitados.



Alejandro Luciano Rodríguez Rocktop La Peregrina – Gran

Canaria



Juan Antonio Sotos

Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote



Iñaki Atrián Burgaña Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño –

Gipuzkoa



Asdrúbal Santana Cabello
8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria



María Rodríguez

Kai Club – Gran Canaria



Óscar Pimentel González
Lido San Telmo – Tenerife

Los seis finalistas que han llegado a la final de la quinta edición del concurso han sido **Iñaki Atrián Burgaña** (Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño – Gipuzkoa) y su cóctel “Arehucas es la caña”, **Asdrúbal Santana Cabello** (8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria) y su cóctel

“Piñita Asá, piñita mamá”, **Óscar Pimentel González** (Lido San Telmo – Tenerife) y su cóctel “Tía Esmeralda”, **Alejandro Luciano Rodríguez** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria) y su cóctel “Nuestra Tierra”, **Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote) y su cóctel “Malpaís” y **María Rodríguez** (Kai Club – Gran Canaria) con su cóctel “Romeo y Julieta”.

Durante la final, los seis seleccionados han tenido que elaborar en directo sus recetas, enfrentándose a un jurado técnico y degustador que ha decidido a los 3 ganadores de esta edición:

- **1º: Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote)
- **2º: Iñaki Atrian** (Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño – Gipuzkoa)
- **3º: Alejandro Luciano Rguez.** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria)

El 2024 acogerá la que será la sexta edición de este prestigioso concurso de coctelería.









Sobre Grupo Arehucas:

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.