

## La Mejor Bartender de México, Fátima León de Four Seasons Hotel México City, se prepara para competir en la fase global del World Class 2017 de DIAGEO

El evento reúne a más de 50 de los mejores mixólogos de todo el mundo en una competencia rigurosa y de distintas etapas llevada a cabo en la Ciudad de México del 20 al 25 de agosto de 2017

*August 17, 2017, Mexico City, Mexico*



Coronada como la Mejor Bartender de México 2017 este pasado abril, [Fátima León](#) se prepara para el evento más importante de su carrera al representar a su país en la competencia World Class 2017 de DIAGEO, que tendrá lugar en su ciudad natal del 20 al 25 de agosto.

Una de las mixólogas expertas detrás de la barra en [Fifty Mills](#), el bar más innovador de la ciudad ubicado dentro del [Four Seasons Hotel México City](#), Fátima ganó la final nacional de World Class para México con su bebida original, el coctel No Time. Presentado al jurado en una tradicional taza de té, la



creación contiene Johnnie Walker etiqueta dorada, té negro con bergamota, vara de oro europea, leche deslactosada, así como bitters de menta Angostura. Fátima también incluyó el Oleo-Saccharum, una concocción preparada por los bartenders del siglo XIX compuesta de aceites cítricos y azúcar. Como con otros grandes cocteles, es el segundo sorbo el que te cuenta la historia completa, a medida que el líquido calma al paladar e invita a seguirlo deleitando.

La competencia de World Class México también contó con la creación de un bar concepto pop up que Fátima nombró Atemporal, para reflejar su atmósfera relajada donde ella sirvió tanto el coctel No Time como otra bebida presentada al jurado: Mr. Bean. Esta segunda creación contiene mezcal y una mezcla de frijoles con bourbon, piña, jugo de lima, bitters y agua tónica.

“Desconozco los retos que traerá la competencia del World Class 2017, pero estoy preparada para compartir con mi presentación la maravillosa cultura de México, tan llena de sabores, creatividad y colores”, dice Fátima.

### Acerca de Fifty Mills

Los colegas de Fátima en el equipo del bar multipremiado Fifty Mills incluyen al Head Mixologist Mica Rousseau, ganador del World Class México 2016. Localizado dentro del Four Seasons Hotel México City, Fifty Mills abrió sus puertas en 2015 disfrutando de inmediato la aceptación y popularidad con los visitantes locales, y continúa incrementando su reputación internacional gracias a su menú y atmósfera eclécticas, innovadoras y sin pretensiones. El año pasado, Fifty Mills lanzó su propia marca de mezcal, [Four Fifty](#), una colaboración entre el equipo del bar y el mezcalero Beto Morales.

## RELATED



**August 17, 2017**, *Mexico City, Mexico*

[Mexico's Best Bartender Fatima León of Four Seasons Hotel Mexico City Prepares to Compete on the Global Stage at DIAGEO World Class 2017](#)

<http://publish.url/mexico/hotel-news/2017/fatima-leon-world-class-bartender.html>



**December 21, 2016**, *Mexico City, Mexico*

[Restaurante ZANAYA de Four Seasons Hotel Mexico City es reconocido en el IV Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana por preservar la cocina de Nayarit](#)

<http://publish.url/es/mexico/hotel-news/2016/authentic-nayarit-cuisine-2.html>

## PRESS CONTACTS





## Israel Lara

### Public Relations Manager

Paseo de la Reforma Ave. 500,  
Mexico City  
Mexico  
[israel.lara@fourseasons.com](mailto:israel.lara@fourseasons.com)

**+52 (55) 5230-1818**

