

— PORTFOLIO 2026

The *Cat* Bartender

Creando historias, un cóctel a la vez.

Raúl Guillermo Jaimes — mixólogo conceptual colombiano que combina técnica, narrativa y experiencia internacional detrás de la barra.

Colombia · Estados Unidos · Brasil · Tailandia

Un *colombiano* contando historias en líquido.

Soy Raúl Guillermo Jaimes, conocido profesionalmente como **The Cat Bartender**. Soy bartender colombiano y mixólogo conceptual, con formación en Administración de Negocios Internacionales, coctelería profesional y mixología avanzada.

Mi trabajo conecta **técnica, narrativa y hospitalidad**. He desarrollado mi oficio entre Colombia, Nueva York, Brasil y Tailandia, entendiendo cómo distintas culturas, sabores y estilos de servicio transforman la experiencia detrás de un cóctel.

Cada cóctel es una oportunidad para contar una historia honesta, memorable y bien ejecutada.

4

Países

Experiencia internacional

6+

Bares y proyectos

CO · USA · BR · TH

3

Idiomas

ES · EN · PT

Cómo trabajo *detrás* de la barra.

Cuatro principios que guían mi trabajo en servicio: técnica, concepto, lectura del momento y ejecución.

01 Técnica

La precisión detrás de la barra no es negociable. Trabajo con clarificaciones, infusiones, fermentaciones y fat-washing para construir estructura, no solo sabor.

02 Narrativa

Cada cóctel parte de una idea, pero solo funciona si se traduce en algo bebible. Construyo conceptos que tienen sentido en el papel y en el vaso.

03 Emoción

Un buen cóctel no se trata solo de sabor — se trata de tiempo y contexto. Entender al huésped y el momento es lo que convierte una bebida en una experiencia.

04 Experiencia

El servicio es donde todo se pone a prueba. Velocidad, organización, cristalería, temperatura y flujo importan tanto como la receta.

Creados desde la técnica, la *intención* y la identidad.



FAT-WASHED

Apple Bobbin

Cóctel de competencia · 2.º lugar EBS Sponsors Competition, Phuket

Whisky escocés Grant's fat-washed con mantequilla y jengibre construye una base rica y texturizada, en capas con licor de manzana, lima fresca y canela. Un juego entre claridad y profundidad — refinado y reconfortante.

MÉTODO

Shake & fine strain

COPA

Coupe alta

HIELO

Sin hielo



REESTRUCTURACIÓN

The Emerald

Creado para Motu Bar · Bangkok

Una reinterpretación de la caipirinha construida sobre ron oscuro. Gajos de lima fresca se machacan suavemente para liberar aceites cítricos; un jarabe casero de kiwi aporta dulzor frutal y un acento verde, mientras un toque de menta abre el perfil aromático.

MÉTODO

Muddle & shake

COPA

Rocks

HIELO

Cubos



CORDIAL · ESPECIAL

Samui Sunset

Creado para Motu Bar · Bangkok

Composición tropical en capas. La base parte de un cordial casero de maracuyá infusionado con pimienta negra. El tequila aporta estructura, la lima afila el cítrico, y un jarabe de butterfly pea introduce un degradé que evoca el atardecer en Samui.

MÉTODO

Shake, colar, float

COPA

Tiki transparente

HIELO

Crush



MACERACIÓN

Quiet Garden

Pieza de portafolio personal

Un estudio de claridad y contención. La ginebra se infunde delicadamente mediante un proceso controlado de maceración, extrayendo notas herbales suaves mientras se preserva la integridad del destilado. Combinada con vermut seco y un cordial cítrico limpio.

MÉTODO

—

COPA

—

HIELO

—



CLARIFICADO · AHUMADO

Blaze Veil

Pieza de portafolio personal

Una versión clarificada de la piña colada, reimaginada a través de la técnica y el contraste. Un cordial ahumado de coco y piña se clarifica para lograr una textura limpia y transparente. Acompañado de mezcal, agave y lima fresca.

MÉTODO

—

COPA

—

HIELO

—

Un *pasaporte* escrito en destilados.

2026

Bartender · Motu Bar

Bangkok, Tailandia

Bar tiki enfocado en coctelería tropical, interacción con clientes y cultura de bar tailandesa.

2025–2026

Head Bartender · Noventa Millas

Bucaramanga, Colombia

Lideré el programa de barra en un restaurante cubano, desarrollando servicio de coctelería auténtica y bebidas de temporada.

2025

Bartender & Concept Developer · EVA Skybar

Bucaramanga, Colombia

Desarrollé experiencias de coctelería de alto nivel con una carta conceptual inspirada en los siete pecados capitales.

2024

Head Bartender · Primitivo Bar

Floridablanca, Colombia

Operaciones de barra, eventos privados, estándares de servicio, entrenamiento de equipo y ejecución de menú.

2024

Bartender voluntario · Salve Maloca Hostel

Fortaleza, Brasil

Trabajé con huéspedes internacionales explorando sabores tropicales en un entorno de habla portuguesa.

2023

Bartender · Queens

Nueva York, EE.UU.

Ambiente multicultural y de alto ritmo, fortaleciendo comunicación en inglés y estándares internacionales.

Momentos que *marcan* el camino.

01 EBS Competition

Segundo lugar — EBS Sponsors Competition · European Bartender School, Phuket

Reconocido por creatividad, ejecución técnica y desarrollo de un concepto original.

02 Guest Bartender

Licorera 24/7 · Bucaramanga, Colombia

Invitado a diseñar y ejecutar un menú especial de cócteles de autor.

— EDUCACIÓN

2026 **International Bartender Course** — European Bartender School · Phuket

2023 **Bartender** — Instituto del Cóctel · Medellín

2022 **Administrador de Negocios Internacionales** — Universidad Pontificia Bolivariana · Bucaramanga

— CONTACTO

Creemos algo *memorable*.

Basado en Tailandia — disponible para proyectos internacionales desde julio de 2026.

WhatsApp · Internacional

thecatbartender.com