



EVENTOS

SARTORIA  
PANATIERI

\_ FROM FARM TO PIZZA \_



[001]	SARTORIA PANATIERI
	Quiénes somos
	Qué ofrecemos
[002]	LOS CHEFS: RAFA PANATIERI Y JORGE SASTRE
[003]	ESPACIOS
[004]	SERVICIOS QUE OFRECEMOS
[005]	CONTACTO



[001]

SARTORIA PANATIERI

Quiénes somos

Qué ofrecemos





## QUIÉNES SOMOS

Sartoria Panatieri es una pizzería artesanal nacida del respeto absoluto por el producto y la tradición. Trabajamos con ingredientes orgánicos, de proximidad y de temporada, seleccionados cuidadosamente junto a productores locales que comparten nuestros valores. Algunos incluso los elaboramos nosotros mismos —como embutidos o quesos— para garantizar la máxima calidad y mantener viva la artesanía que nos define.

El proyecto nace en 2018 de la mano de Rafa Panatieri y Jorge Sastre, dos cocineros con trayectoria en alta cocina que decidieron unir su experiencia para crear un concepto sostenible, auténtico y responsable. En Sartoria Panatieri entendemos la cocina como un oficio: un puente entre el productor y el comensal, donde cada detalle cuenta y cada elaboración tiene una historia.

Defendemos la vuelta al origen, la honestidad en los procesos y el valor de lo local con una mirada global. Cada producto que llega a la mesa ha sido elegido entre muchos, por su calidad, su origen y la ética de quienes lo producen.

La pizza es nuestra forma de expresión: una síntesis entre técnica, tradición y respeto por el tiempo. Desde la masa que fermenta lentamente hasta el fuego del horno, cada paso refleja nuestra pasión por hacer las cosas bien.





## QUÉ OFRECEMOS

En Sartoria Panatieri elaboramos pizzas artesanales y sostenibles, con ingredientes de temporada, orgánicos y de proximidad. Trabajamos directamente con productores locales y seleccionamos cuidadosamente cada producto para resaltar su sabor y autenticidad.

También elaboramos nuestros propios embutidos, además de productos como el limoncello casero o las verduras fermentadas, todos creados de forma natural, sin aditivos ni conservantes.

Nuestra masa, elaborada con harina ecológica molida a piedra, fermenta lentamente durante más de 72 horas, alcanzando una textura y sabor únicos. Cada pizza se cocina en horno de leña, respetando la tradición y buscando siempre la excelencia.

Trabajamos con productores de confianza como Cal Pauet, Granja Armengol, Pau Santamaria, Petras o Molí de Ger, entre muchos otros, que comparten con nosotros una misma visión: el respeto por la tierra, el producto y la calidad.

























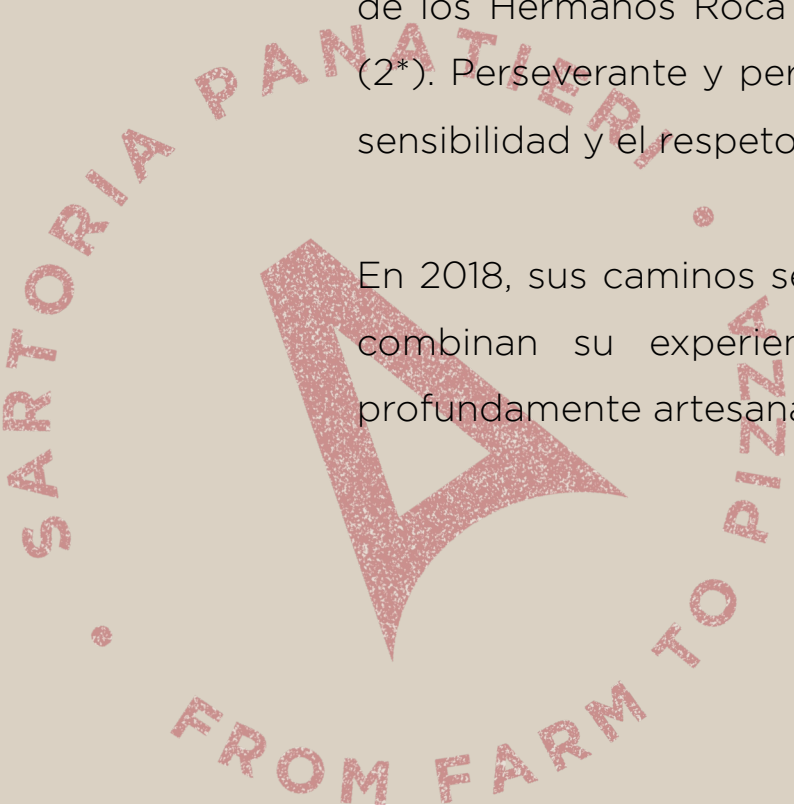
## RAFA PANATIERI Y JORGE SASTRE

Rafa Panatieri y Jorge Sastre son dos cocineros inquietos, apasionados y con una trayectoria forjada entre algunos de los grandes templos gastronómicos de Europa y Sudamérica.

Rafa, nacido en Brasil con raíces italianas, creció entre aromas de cocina y tradición familiar. Dejó la veterinaria para dedicarse por completo a su verdadera vocación: cocinar. Su camino lo llevó por restaurantes como Nectari (1\*), Grupo Tragaluz y finalmente a España de la mano de los Hermanos Roca, donde consolidó su estilo y visión.

Jorge, madrileño de nacimiento y catalán por elección, también formó parte del equipo de los Hermanos Roca tras pasar por cocinas de referencia como Portal de Echaurren (2\*). Perseverante y perfeccionista, ha construido una carrera marcada por la técnica, la sensibilidad y el respeto por el producto.

En 2018, sus caminos se cruzaron para dar vida a Sartoria Panatieri, un proyecto donde combinan su experiencia en alta cocina con una visión sostenible, honesta y profundamente artesanal.





[003]    ESPACIOS  
Gràcia  
Eixample



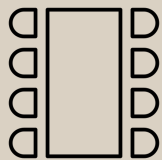


GRÀCIA

Aforo:

Hasta 46 comensales, ideal para eventos corporativos, celebraciones privadas o encuentros sociales de gran escala.

Disposición:







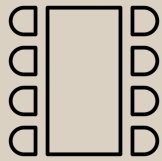


EIXAMPLE

Aforo:

Hasta 70 comensales, ideal para eventos corporativos, celebraciones privadas o encuentros sociales.

Disposición:













NUESTROS SERVICIOS

**Servicio de comidas y/o cenas fuera de los restaurantes:**

Ofrecemos nuestra propuesta gastronómica personalizada, disponibles para almuerzos o cenas, con menús diseñados a medida.

**Bodega y carta de bebidas:**

Acceso a una cava exclusiva con más de 10 etiquetas de vino, seleccionadas por nuestro equipo, además de nuestra carta de bebidas, incluidas las cervezas artesanas de Sartoria Panatieri.

**Servicio de sala:**

Equipo de sala altamente capacitado para brindar una atención cuidada, eficiente y de alto nivel, garantizando el éxito del evento.

*\*Todos los servicios ofrecidos se adaptan a las particularidades de cada evento, garantizando una atención especializada y un enfoque personalizado. La propuesta gastronómica se elabora a medida, considerando el tipo de evento, las preferencias del cliente y los requerimientos específicos del servicio.*





















ORGANIZA TU EVENTO CON NOSOTROS

**CONTÁCTANOS**

E: [eventos@sartoriapanatieri.com](mailto:eventos@sartoriapanatieri.com)

T: +34 931 05 57 95

**SARTORIA PANATIERI GRÀCIA**

Carrer de L'Encarnació, 51

08024 Barcelona

**SARTORIA PANATIERI EIXAMPLE**

Csrrer de Provença, 330

08037 Barcelona





