



NOTA DE PREMSA

## **Cinc d'Oros, la proposta amb Cava del Majestic Hotel & Spa Barcelona, es converteix en el Còctel Barcelona**

**El festival de cocteleria de Passeig de Gràcia, Cocktail Boulevard, ha buscat del 14 al 24 de novembre el còctel que millor representi a la ciutat de Barcelona i que ha tingut com ingredient protagonista el Cava.**

**• Boca Chica i Mandarin Oriental han estat els finalistes juntament amb el guanyador que han optat a aquest reconeixement. El resultat ha estat fruit d'una enquesta pública difosa per les xarxes socials de la cita.**



**Barcelona, desembre de 2019.-** El festival Cocktail Boulevard, que va celebrar-se al Passeig de Gràcia del 14 al 24 de novembre, ha anunciat el còctel que millor representi a la ciutat de Barcelona després d'una votació popular difosa per xarxes socials. El guanyador ha estat Cinc d'Oros, la proposta del Bar del Majestic de Majestic Hotel & Spa Barcelona, amb un 61% dels vots. Boca Chica i Mandarin Oriental, Barcelona, han estat els finalistes que optaven al títol.

Cocktail Boulevard és el primer festival que Passeig de Gràcia ha organitzat per potenciar el talent dels seus bartenders, oferint còctels amb Cava i sense alcohol a preus populars. Aquesta és una de les moltes iniciatives que impulsa l'Associació del Passeig de Gràcia per fer conèixer tot allò que envolta l'avinguda més cosmopolita de Barcelona.



Luis Sans, president de l'Associació del Passeig de Gràcia, afirma que “iniciatives com aquesta ens ajuden a mostrar com de viu està Passeig de Gràcia. Y ens alegra immensament

comptar amb el Còctel Barcelona en un lloc tan emblemàtic per a la ciutat com és el Majestic Hotel & Spa”.

Majestic Hotel & Spa Barcelona, en constant cerca per reinventar la tradició, ha volgut fusionar, de la mà del bartender Alessandro Quinzi, ingredients amb tradició i ben arrelats a la nostra ciutat com és el Cava amb altres més cosmopolites que reflecteixen molt bé la personalitat de la ciutat de Barcelona.

En paraules d'Alessandro Quinzi: “Agraeixo al Majestic Hotel & Spa Barcelona i a l'Associació del Passeig de Gràcia haver-me donat l'oportunitat de ser l'autor del Còctel Barcelona, Cinc d'Oros. Aquesta oportunitat ha servit per donar visibilitat a l'art de la cocteleria que en aquests últims anys va guanyant força. El còctel està inspirat en la Barcelona més clàssica i històrica fusionada amb la Barcelona més innovadora i actual”.

#### RECEPTA DE CINCO D'OROS:

Ingredients:

10ml Lillet Blanc

10ml Mandarin Napoleon

25ml Yasabela Reina

1/2 terròs de sucre negre

Cava

Pols daurat comestible.

Elaboració



Barrejar els ingredients Lillet Blanc, Mandarin Napoleon i Yasabela Reina i posar-la a la copa on prèviament haurem col·locat el sucre al fons. Acabar d'omplir el got amb cava, decorar amb pols daurat comestible i remoure perquè l'efecte de l'"or" doni moviment al còctel.

Més informació a: [www.cocktailboulevardbcn.com](http://www.cocktailboulevardbcn.com)

**Instagram | @cava.do**

**Twitter | @DO\_Cava**

**Facebook | facebook.com/crcava**

**[www.docava.es](http://www.docava.es)**