



NOTA DE PRENSA

Cinc d'Oros, la propuesta con Cava de Majestic Hotel & Spa Barcelona, se convierte en el Cóctel Barcelona

- **El festival de coctelería de Paseo de Gracia, Cocktail Boulevard, ha buscado del 14 al 24 de noviembre el cóctel que mejor represente a la ciudad de Barcelona cuyo ingrediente protagonista ha sido el Cava.**
- **Boca Chica y Mandarin Oriental, Barcelona han sido los finalistas junto al ganador que han optado ha dicho reconocimiento. El resultado ha sido fruto de una encuesta pública difundida por las redes sociales del evento.**



Barcelona, diciembre de 2019.- El festival Cocktail Boulevard, que se celebró en Paseo de Gracia del 14 al 24 de noviembre, ha anunciado el cóctel que mejor representa a la ciudad de Barcelona tras una votación popular difundida por redes sociales. El ganador ha sido Cinc d'Oros, la propuesta de El Bar del Majestic de Majestic Hotel & Spa Barcelona, con un 61% de los votos. Boca Chica y Mandarin Oriental, Barcelona, han sido los finalistas que optaban al título.

Cocktail Boulevard es el primer festival que Paseo de Gracia ha organizado para potenciar el talento de sus bartenders, ofreciendo cócteles con Cava y sin alcohol a precios populares. Esta es una de las muchas iniciativas que impulsa la Asociación del Passeig de Gràcia para dar a conocer todo lo que ocurre en la avenida más cosmopolita de Barcelona.



Luis Sans, presidente de la Asociación del Passeig de Gràcia, afirma que “iniciativas como esta nos ayudan a mostrar lo vivo que está Paseo de Gracia. Y nos alegra inmensamente

contar con el Cóctel Barcelona en un lugar tan emblemático para la ciudad como es el Majestic Hotel & Spa”.

Majestic Hotel & Spa Barcelona en constante búsqueda por reinventar la tradición, ha querido fusionar de la mano del bartender Alessandro Quinzi ingredientes con tradición y muy arraigados con nuestra ciudad, como es el Cava, con otros más cosmopolitas que reflejan muy bien la personalidad de la ciudad de Barcelona.

En palabras de Alessandro Quinzi: “Agradezco a Majestic Hotel & Spa Barcelona y a la Asociación del Passeig de Gràcia haberme dado la oportunidad de ser el autor del Cocktail Barcelona, Cinc d’Oros. Esta oportunidad ha servido para dar visibilidad al arte de la coctelería que en estos últimos años va ganando fuerza. El cóctel está inspirado en la Barcelona más clásica e histórica fusionado con la Barcelona más innovadora y actual”.

RECETA DE CINCO D’OROS:

Ingredientes:

10ml Lillet Blanc

10ml Mandarin Napoleon

25ml Yasabela Reina

1/2 terrón de azúcar moreno

Cava

Polvo dorado comestible.

Elaboración

Mezclar los ingredientes Lillet Blanc, Mandarin Napoleon y Yasabela Reina y ponerla en la copa donde previamente habremos colocado el azúcar en el fondo. Terminar de llenar el vaso con cava,



decorar con polvo dorado comestible y remover para que el efecto del “oro” de movimiento al cóctel.

Más información en: www.cocktailboulevardbcn.com

Instagram | @cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crcava

www.docava.es