

Cócteles generosos

El Glass Bar propone una nueva carta de cócteles basados en los mejores vinos andaluces de la mano de Bodegas Barbadillo

Rebujitos de colores, Mojitos de manzanilla, Sherry tónica de oloroso dulce son algunas de las nuevas creaciones de la coctelería del Hotel Urban

Son “libros que cuentan y recitan poesía gracias a su infinita gama de aromas” es la definición de los vinos andaluces de Francisco Patón, Director de Alimentación y Bebidas del Hotel Urban. Son tan versátiles que pueden sustituir licores, destilados o acompañar cualquier situación. Para demostrarlo, la coctelería del Hotel Urban, el Glass Bar, ofrece una carta de 15 combinados de la mano de los vinos de Jerez y Manzanillas de Bodegas Barbadillo: Manzanilla Solear, el Oloroso Dulce San Rafael, el Oloroso Seco Cuco y el Pedro Ximenez La Cilla. y del Barman del Hotel, Oscar Durán, se ha elaborado un pequeño recetario con los ingredientes de cada uno de los cócteles.

Una reivindicación cultural

Los vinos andaluces han tenido siempre protagonismo en el Urban tanto en la carta de su restaurante el Europa Decó como en el bar de la terraza del hotel y también en el Glass Bar. Los nuevos cócteles con vinos andaluces en el Glass Bar complementan su carta de gintonics y de cócteles propios. Responde al empeño del equipo del Urban y de Bodegas Barbadillo por descubrir estos vinos generosos, fruto de años, sabiduría, paciencia y tradición, bandera de una cultura única en el mundo. Disponibles en la terraza en verano, es el Glass Bar el que acoge durante todo el año los amantes de la coctelería.

En el recetario fruto de la colaboración entre el Hotel Urban y Bodegas Barbadillo, pueden encontrarse las mezclas que Oscar Durán y Paco Patón proponen teniendo en cuenta las densidades y aromas de cada vino con un objetivo común: popularizar su degustación, rejuvenecerla y seducir al público del Glass Bar. El resultado son unas copas de gran calidad, cinco familias componen esta propuesta andaluza: las sherry tónica, los rebujitos, los mojitos, los sour y los cobbler.



“Del sol de Andalucía a la Luna de Madrid” es el subtítulo de esta carta basada en los sabores únicos de Jerez. La manzanilla es la protagonista de muchos de sus cócteles: Desde la refrescante sherry tónica de manzanilla hasta los alegres rebujitos que cambian de color según la receta: arándano y fresa para el rojo, melón y licor japonés de melocotón para el verde, arándanos con curaçao azul para el rebujito azul y regaliz para el negro. Los rebujitos de colores son las creaciones más originales de la nueva carta del Glass Bar, el aperitivo perfecto.



A media tarde los mojitos resultan sorprendentes y elegantes. Un claro ejemplo es el mojito de Pedro Ximenez con un toque de jengibre que le proporciona un aroma oriental muy especial. Los mojitos de Oloroso Dulce y de oloroso seco suponen también una buena alternativa al ron resultando más suaves. Copas de noche son el sour y el cobbler de Manzanilla o de Pedro Ximenez, así como el cobbler de Oloroso Dulce con zumo de arándanos y sirope de frambuesa.

Punto de encuentro

Oyster Bar-coctelería, el Glass Bar está situado en la planta principal del hotel Urban. Se ha convertido en un punto de encuentro habitual en Madrid, a cualquier hora del día. Transparente, presidido por una imponente lámpara de cristal importado de marruecos, sillas de Philippe Starck y sugerente iluminación, ofrece una carta exquisita: desde ostras o caviar hasta sus Makis y Niguiris pasando por sus ensaladas y sandwiches.



Glass Bar- Hotel Urban

Lunes, martes y miércoles de 10:30 a 24:00h

Jueves y viernes de 10:30 a 03:00h

Sábado de 11:00 a 03:00h

Domingo de 11:00 a 24:00h

No se reserva mesa

C/Carrera de San Jerónimo, 34 Madrid

Teléfono: 91 787 77 70

Sobre el HOTEL URBAN

Hotelurban.com

@Derby_Hotels

#HotelUrban

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio en nuestro país. Sus hoteles son únicos y originales, todos acogen en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo fruto de la pasión del presidente de la cadena, Jordi Clos por la cultura y el lujo. Enmarcados dentro del diseño y la vanguardia combinan piezas de arte antiguo dando personalidad propia a cada hotel, con una oferta gastronómica de una calidad reconocida internacionalmente. Joaquim Clos es el Director General de Derby Hotels Collection, imprimiendo el sello y la identidad de la familia Clos en todos los rincones de sus hoteles.

Actualmente cuenta con 20 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Entre ellos están sus buques insignia, miembros de Small Luxury hotels of the World y Design Hotels. En Barcelona el Claris 5*GL fue seleccionado como el "Mejor Hotel de Ciudad de Europa" por la prestigiosa editorial Condé Nast Johansens" así como formó parte de la reconocida "T+L World's Best Hotels 2008" que recoge los 500 mejores hoteles del mundo de la revista Travel + Leisure entre otros reconocimientos.

El Hotel Urban 5*GL en Madrid es otro de los más galardonados, seleccionado en el 2012 para formar parte de "Los 25 hoteles más modernos de España" otorgado por Tripadvisor en su selección "Traveller's Choice Hotel Adwards". Honor que también ostenta el hotel Banke 4*S de París en la selección "Los 25 hoteles más modernos de Francia". El hotel Banke en la capital francesa también fue reconocido en el 2011 en la categoría al mejor diseño y decoración por Qualitelis dentro de los "Throphées Clients de l'Hotellerie". En este mismo año los hoteles Urban y Villa Real, de Madrid, fueron incluidos en la "gold list" de la prestigiosa revista Condé Nast Traveler y Jordi Clos, Presidente de Derby Hotels Collection, recibió el Gran Premio del Jurado de los "Premios a la iniciativa hotelera" de la revista Gran Hotel por su trayectoria en el mundo de la hostelería.



Sobre Bodegas Barbadillo

Fundada en 1.821 en Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Barbadillo cumple una tradición centenaria como bodega 100 % familiar productora de las denominaciones, Jerez-Xeres-Sherry, Brandy de Jerez, Vinagre de Jerez, Vinos de la Tierra de Cádiz y D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, que lidera con una cuota de existencias superior al 50%. Propietaria de más de 500 has. de viñedos, controla todos los procesos desde la viña, crianza, embotellado y distribución. Actualmente ostenta las certificaciones de Calidad ISO 9.001, 14.001 y Etiqueta Medio Ambiental Doñana 21. Igualmente al inaugurar en 2002 el Museo Barbadillo de la Manzanilla, se abrió al público el riquísimo patrimonio bodeguero, que pasa por ser uno de los más importantes de España.

En 1975 Barbadillo lanza al mercado Castillo de San Diego, un ejemplo de innovación aplicada a la enología, que en pocos años se convierte en un gran éxito de ventas. Hoy en día es el vino blanco más vendido de España. Actualmente Bodegas Barbadillo está presente en más de 50 mercados, entre los que se encuentran Reino Unido, Alemania, Bélgica, Holanda, Dinamarca y E.E.U.U.

Un fuerte proceso de diversificación de la empresa ha llevado a Barbadillo a la internacionalización de las principales marcas, el desarrollo de un tinto andaluz, Gibalbín, así como la apertura a otras D.O. y proyectos directamente relacionados con su actividad empresarial. Tal es el caso de Bodegas y Viñedos Vega Real en la D.O. Ribera del Duero, la empresa Sierra de Sevilla, comercializadora de productos procedentes de cerdos Ibéricos criados en el Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla y la adquisición del 76% del accionariado de Bodega Pirineos en la D.O. Somontano.

Para más información Bodegas Barbadillo:
Sofía Martín-Vázquez
Directora de Marketing & Comunicación
Grupo de empresas de Bodegas Barbadillo
E-mail: sofiamv@barbadillo.com
Móvil: 627531030
Tel: 956.385500
Fax: 956.385501



Para más información prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com

T. +34 93 366 88 00