Flores Cócteles, cambia la drink list e arriva la proposta food

20230206111940aviationetrisdiburger-o-lr-60d89b05

È tempo di **novità al Flores Cócteles**: l'offerta si allarga con la **proposta food e la carta cocktail si rinnova** con cinque inedite rivisitazioni.

"Abbinare cibo e drink ormai è una tendenza sempre più apprezzata e diffusa. Per noi di Dorrego, poi, che ci occupiamo anche di ristorazione, introdurre il menù food era un'evoluzione naturale. A quasi un anno dall'inaugurazione di Flores, desideriamo offrire un'accoglienza ancora più completa ai nostri ospiti", spiegano i titolari, ovvero **Alejandro Bernardez, Fabio Acampora e Sebastian Bernardez.**

PARA PICAR: I NUOVI SPUNTINI DEL FLORES
Il menù food, disponibile dalle 19 a mezzanotte, si articola in un mix di tipicità spagnole, argentine e del Sud America e di must have internazionali, a volte con un tocco di italianità.

LA CARTA FOOD
Si spazia dal Tris Iberico, ovvero una composizione con il classico pan con tomate, prosciutto Pata Negra e acciughe del Cantabrico (30 euro) al Tris di Empanadas (in pratica, dei simil panzerotti) accompagnate da una salsa di pomodorino rispettivamente con farcitura di carne, di verdura e di prosciutto cotto e formaggio (12 euro), fino al Tris di Mini Burger di Asado (ovvero, piccoli panini tondi con carne grigliata sulla brace, come da tradizione argentina) in tre distinte versioni.

Classico, con cetriolino, pomodoro, lattuga e salsa mayo al chimichurri;

Cheese con cheddar, pomodoro, lattuga e mayo al chimichurri

Gourmet con uova di quaglia, asparagi croccanti, ristretto al Malbec e perle di tartufo.

Il **vegano** non si scoraggi. Di certo, non resterà deluso: tra le altre cose, in carta ci sono la Ceviche di avocado (18 euro) e il Tiradito (carpaccio) di zucchine (16 euro).

I NUOVI TWIST ON CLASSIC DEL FLORES

"Obiettivo dichiarato del Flores è diffondere la cultura della miscelazione classica. In questa logica, qui si possono ordinare sempre tutti i drink più famosi. Inoltre, proponiamo in carta sette nostre rivisitazioni create nel rispetto della ricetta originale, ma con un tocco moderno e una presentazione speciale. Dei sette, i primi due twist on classic della carta sono sempre i drink best seller della precedente lista, che viene rinnovata ogni quattro mesi", spiega il bar manager **Diego Atlantico**.

LA DRINK LIST

La nuova drink list rappresenta un viaggio dalle origini del bere miscelato agli anni '90.

VODKA SOUR

Uno dei più famosi cocktail della categoria Sour (ovvero, drink a base di un distillato, zucchero e lime o limone), da noi proposto in chiave tropicale con il frutto della passione e con una presentazione effetto wow, con il ghiaccio secco a fare da cornice e una spuma vellutata come top.

Bicchiere: COPPETTA

Ingredienti: Vodka, limone, zucchero, maracuya, ghiaccio

LONG ISLAND

Un evergreen, sempre di moda, nato negli Anni' 70. La paternità è incerta. Robert Rosebud, detto Butt, bartender dell'Oak Beach Inn (OBI) di Long Island, isola davanti a New York afferma di averlo inventato per una gara nel 1972. Possibile, ma non sicuro. Piacevole, fresco e morbido al palato, noi lo rivisitiamo con soli quattro distillati bianchi, senza il tequila

Bicchiere: Tumbler alto

Ingredienti: Gin Tanqueray Ten, Vodka, Triple sec, Rum, Limone, Zucchero, Cola

AVIATION

Vintage, semplice e accattivante per profumo, colore e presentazione. Pare sia stato ideato durante la Prima Guerra Mondiale da un barman inglese in un circolo di ufficiali d'aviazione e che venisse bevuto per celebrare le imprese degli aviatori. Come mai? Semplice: l'azzurro-lilla del cocktail ricorda il cielo. Il nostro, poi, è ancora più scenico, con il bicchiere popolato da farfalle.

Bicchiere: TUMBLER BASSO

Ingredienti: Gin Tanqueray Ten, Maraschino, Violetta, Limone

TOMMY’S MARGARITA

Variante del Margarita con lo sciroppo di agave al posto del Triple Sec, definita “l’epicentro del Tequila negli Stati Uniti” dal Wall Street Journal, ormai è un classico. A creare la ricetta è stato Julio Bermejo, Ambassador USA del tequila dal 2003, al Tommy’s Restaurant di San Francisco, il locale dei suoi genitori. Noi lo reinterpretiamo in chiave spicy.

Bicchiere: Coppetta

Ingredienti: Tequila Volcan de mi Tierra, Lime, Agave

GARIBALDI

Il nome è una dichiarazione d’intenti: il Garibaldi omaggia l’Eroe dei Due Mondi responsabile dell’unione del Nord e Il Sud dell’Italia. E l’omaggio è anche negli ingredienti: il Campari simbolo del Nord e le arance emblema del Sud. È stato rilanciato dal cocktail bar Dante di New York, numero uno dei World’s 50 Best Bars 2019, che lo mantiene in carta con successo dal 2015. Il nostro twist gioca con le temperature, le texture e i colori, con mezzo drink ghiacciato e metà liquido.

Bicchiere: Tumbler Alto

Ingredienti: Campari, ghiaccio d’arancia

CANCHANCHARA

Ancora poco noto in Italia, è il cocktail più antico della storia di Cuba, ideato per rinvigorire e proteggere dalle malattie gli uomini impegnati nella guerra d’indipendenza dell’isola. La nostra versione strizza l’occhio al benessere e prevede l’uso del miele di manuka, prodotto esclusivamente in Australia ed in Nuova Zelanda dal nettare dell'omonimo albero, con proprietà benefiche svariate.

Ricetta: Rum Eminente, lime, miele di Manuka

Bicchiere: tumbler basso decorato con il miele

OLD FASHIONED

Rilanciato dalla serie Mad Men, ambientata negli anni ’60, è un classico della miscelazione americana del 1800, tra i drink più rivisitati al mondo. Di base, è un whisky con una zolletta di zucchero sciolta in un cucchiaino d’acqua, due dash di Angostura e ghiaccio. Noi ve lo presentiamo in chiave giapponese, con una decorazione essenziale e un gusto morbido, grazie al blended di whisky pregiati.

Bicchiere: Tumbler Basso

Ingredienti: Johnny Walker Black Label, Nikka Coffey Grain, zucchero di canna, bitters