Publicado en Madrid el 25/09/2018

Juanyta ME MATA! da la bienvenida al otoño con los mejores cócteles

Es temporada de 'afterwork', la alternativa a las cañas 'post ofi' de los 'guapos y sibaritas', y Juanyta ME MATA! ofrece su selección de cócteles para disfrutar de la mejor cita en su restaurante. Además, ha creado especialmente para la llegada de esta estación unos divertidos espirituosos resultantes de la ingeniosa creatividad de sus barmans que, ayudarán a sobrellevar la rutina y disfrutar de la vida como nunca. A continuación, curiosidades, tipología y beneficios de los cócteles

Origen griego: se establecen sus orígenes en la Antigua Grecia, donde se mezclaba el vino con diferentes especias, plantas o miel para que la bebida tuviera un sabor más agradable. Con nombre francés. La palabra original proviene de Coq (gallo) y Tail (cola), porque era costumbre decorar estas bebidas con las largas plumas de las colas de los gallos.

Durante la época dorada de Hollywood, los cócteles experimentaron una gran exposición mediática debido a que la inmensa mayoría de las estrellas tenían uno favorito con el que se dejaban ver con asiduidad.

Hay varias tipologías: atípicos, digestivos, alimenticios o dietéticos. Los primeros apenas poseen alcohol, se componen de jugos naturales y agua. Contienen vitaminas y carbohidratos y se recomiendan a deportistas. Los digestivos poseen altas cantidades de alcohol (lo que posibilita una digestión rápida). Los terceros suministran un 'chute' de energía y bienestar; elaborados con leche, huevo y similares, con abundantes proteínas y calorías. Los dietéticos (los más recomendados) elaborados con cítricos, vegetales y alcoholes bajos en calorías.

Las mujeres prefieren los cócteles más dulces y con copas más delicadas por este motivo prefieren los efervescentes, licuados o estilo Martinis, tipo Cosmopolitan o Margarita.

Mientras que, los hombres prefieren los cócteles secos, fuertes, o ácidos y en copas muy masculinas. Son amantes de los cócteles construidos, mixeados, tipo Long Island o Manhattan.

A la hora de decorarlos, hay que optar por una ornamentación estimulante y atractiva, jamás extravagante. Hay que apostar por cerezas marrasquino, aceitunas, guindas, limones, naranjas y otras frutas de temporada. Evitar las manzanas, peras y el plátano, son productos oxidantes y rápidamente oscurecen. Se trata de conseguir una experiencia total, y como ya se sabe, se come con los ojos, así que la estética es una pieza clave.

Juanyta ME MATA! propone:

Gintonic 'Perfecto': en copa helada, ginebra rosa, tónica y mucho hielo, sin atrezzos. PVP 7€

De la Habana: auténtico ron cubano con refresco de cola, hielo y un toque de naranja. PVP 7€

Para los más intensos: crema de whisky escocés con café, chocolate, leche condensada y más. PVP 7€

Acerca de Juanyta ME MATA!, restaurante y catering
Con un precioso local con terraza situado en pleno Diego de León, la calle más señorial del Barrio de Salamanca: Juanyta ME MATA! promete y, además, cumple con la idea de ofrecer al cliente gastronomía sofisticada, brillante y en constante evolución con las tendencias culinarias más innovadoras. Además de contar con una variada oferta de cócteles y un menú diario impecable (por 12€, se anuncia cada día en la web), también dispone de servicio a domicilio y un excelente catering que ha nacido por la abrumadora demanda de los clientes que solicitaban tener a “Juanyta” en su casa o en sus eventos. "A celebrar el mejor Food Style de Madrid", exclaman desde el restaurante.

Juana Reinoso, propietaria de Juanyta ME MATA!, asegura que quien la conoce bien la define como una persona extrovertida, sencilla, elegante, cosmopolita y muy exigente. Y esa exigencia es la misma que ha querido trasladar a Juanyta ME MATA! su alma y su forma personal de sentir y ver la vida.

Calle Diego de León, 60 CP: 28006 Madrid
Teléfono: +34 91 219 21 65
www.juanytamemata.com
Seguir a Juanyta Me Mata! en:
Facebook: Juanyta ME MATA
Instagram: juanytamemata

Datos de contacto:
Juanyta ME MATA!
910 66 51 78

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es