[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sant Cugat del Vallès el 25/05/2018

# [El Mojito será, este verano, el protagonista del Restaurante La Plaça de Sant Cugat del Vallès](http://www.notasdeprensa.es)

## El cóctel que apunta a tener un gran éxito este verano, según el director de uno de los restaurantes más característicos de Sant Cugat del Vallès, es el Mojito

La temporada de verano se acerca a la ciudad de Sant Cugat del Vallès y los cócteles empiezan a tener un papel fundamental entre las noches de la temporada. Uno de los cócteles más destacados y con más demanda, según Lluís Estrada, director del Restaurante La Plaça, es y será el Mojito.Su nombre procede de la palabra “mojo”, un aliño compuesto por lima de Cuba. Es una bebida caribeña muy refrescante e ideal para tomar en las noches calurosas de verano.Su característica principal es el sabor a hierba buena del mojito original, mezclado con gaseosa y una base de Ron Blanco. Aun así, han surgido otras combinaciones de sabor, como es el caso de el Mojito de Fresa, muy demandado en el Restaurante La Plaça, siguiéndole el de Fruta de la Pasión y de Mango.El Daikiri es uno de los cócteles que también destacan en la temporada de verano. Es una bebida tradicional cubana con una base de Ron Blanco al cual se le añade azúcar y sabores frutales, como el sabor a fresa, fruta de la pasión o mango. Es uno de los cócteles tradicionales ideales para tomar como aperitivo.Otro de ellos es la Caipirinha, el cóctel típico de Brasil, lugar dónde se inventó. Es una de las bebidas más conocidas a nivel mundial por su exquisito sabor refrescante y su sencillez en la elaboración.Su receta original es el combinado de cachaza, lima, azúcar y mucho hielo. Aunque, a medida que se ha ido popularizando, la receta ha ido variando con nuevos sabores frutales.La Caipiroska, tampoco deja indiferente a nadie. Tiene los inicios en Brasil y es un derivado de la popular Caipirinha, pero en este caso, en lugar de llevar cachaza, como su nombre indica, se realiza con vodka.Tanto la Caipirinha como la Caipiroska tienen como a ingrediente principal la lima o el limón y, además, integran la popular familia de “caipiras”.Cierto es que hay infinidad de cócteles, pero el que siempre marca y marcará la demanda en temporada de verano es el popular Mojito por su sabor característico, por la variedad de combinaciones que acepta y por su fácil elaboración.

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-mojito-sera-este-verano-el-protagonista-del](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

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