[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 25/07/2018

# [Frozen cóctel, el nuevo vermú para los modernos](http://www.notasdeprensa.es)

## Sienten dar un disgusto al moderno de 'pro' porque el reinado del vermú ha llegado a su fin. Este verano el protagonista del aperitivo va a ser el frozen cóctel

Esta exclusiva joya del verano se puede encontrar en Eugenie, el bar del hotel Barceló Emperatriz. Situado en el céntrico barrio de Salamanca. Con una amplia carta de cócteles dónde se puede encontrar el frozen cóctel Emperatriz. Una bebida extra refrescante con un toque de sabor a violetas, la flor favorita de la Emperatriz Eugenia de Montijo, en ella se ha inspirado en hotel para la decoración y el diseño. El Bar Eugenie, con su estilo clásico inspirado en la emperatriz Eugenia de Montijo y su decoración acogedora y femenina a los años 50, será el entorno perfecto para deleitarse con uno de los mejores gin-tonics y dulces en buena compañía. Eugenie divide su espacio en dos ambientes distintos: uno, para los que busquen refugiarse del caos urbano y disfrutar sin prisas de una deliciosa merienda en sus sofás de terciopelo, otro, para los que quieran sentirse como un publicista de Mad Men probando uno de sus famosos cócteles mientras comparten confidencias en un entorno más íntimo. Drink and mix!Dentro de su carta, se encuentran las siguientes delicias para los más golosos: el helado de violetas para los paladares más exigentes, churros con chocolate para disfrutar de lo más típico de la capital con la mejor materia prima, y sus bizcochitos recién hechos para acompañar un buen café con leche. Si lo que se busca es pasar una tarde de lujo en pleno Paseo de la Castellana, Bar Eugenie será la opción idónea para amenizar cualquier tarde de domingo con una deliciosa merienda. Tags: Barceló, Barceló Emperatriz, Facebook Barceló EmperatrizPara descargar imágenes: Pinchar aquí Contacto de prensaFly me to the Moon para Barceló Hotels. Teléfono: 91 781 25 06Ana González / Verónica LopezBarceló Hotels and Resorts: Sara Ramis

**Datos de contacto:**

Ana Hidalgo

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/frozen-coctel-el-nuevo-vermu-para-los-modernos\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Madrid Entretenimiento Turismo Restauración Consumo

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

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