

La coctelería de autor refresca el verano desde la azotea y el Lladró Lounge Bar de Palacio Vallier

La bartender de prestigio internacional Esther Medina-Cuesta pone firma a la sofisticada carta líquida del hotel, situado en pleno centro de València, que mantiene el horario habitual durante los meses de verano. La propuesta de alta coctelería redondea el prestigio gastronómico de La Perfumería, el restaurante de alta cocina y producto valenciano de cuya carta se encargan los chefs Germán Carrizo y Carito Lourenço

El Hotel Palacio Vallier (5*) del grupo hotelero MYR Hotels ha apostado por la alta coctelería, donde las recetas llevan la firma –o signature– de una figura internacional: Esther Medina-Cuesta, experta consultora de hostelería y bebidas, ponente en seminarios por todo el mundo y varias veces jueza de coctelería en competiciones a nivel mundial. Así, Palacio Vallier ofrece a sus clientes cócteles clásicos en su exclusiva azotea o su elegante Lladró Lounge Bar, dos oasis para los meses de verano en pleno centro histórico de València, que mantienen el horario habitual del resto del año.

Hace algo más de un año que La Perfumería, el restaurante de Palacio Vallier, se convertía en puntal gastronómico de la Plaza Manises. En pleno casco histórico, constituye un espacio exclusivo no solo por el interiorismo de diseño, sino también porque su propuesta culinaria corre a cargo de Germán Carrizo y Carito Lourenço. La pareja de chefs, que cuenta con una Estrella Michelin en su restaurante Fierro, ha diseñado una carta basada en el producto local, los aromas valencianos y la precisión en la elaboración.

"Siempre que podemos, usamos productos de kilómetro cero, y eso implica evolucionar las recetas conforme a las estaciones", explica Medina-Cuesta. Una profesional de origen malagueño cuya formación es totalmente londinense: allí pasó 15 años forjando su estilo, que le ha valido el prestigio internacional. En la bartender de Vallier convive la apuesta por el cóctel sofisticado, pero también por las tendencias que descubrió hace una década en Reino Unido y que ahora desembarcan en España. Desde la coctelería vegetal al cóctel sin alcohol, pasando por la elaboración casera de los propios siropes. "Todavía hay trabajo que hacer, pero el público está mucho más receptivo", aprecia la experta.

El dónde: dos ambientes muy exclusivos

Adyacente al lobby de Palacio Vallier, y con acceso independiente, se encuentra el Lladró Lounge Bar, abierto de 17 a 1 horas. Constituye un bar-museo inspirado en las coctelerías de los años 30 donde se exhiben piezas de diseño de la firma valenciana Lladró. Su barra es un dispendio de licores de primeras marcas, además de un escenario para el talento de los bartenders.

Por otro lado, tanto los huéspedes del hotel como los visitantes que quieran tomar algo pueden hacerlo en la azotea de Palacio Vallier, abierta hasta la medianoche. Como dispone de la misma carta que el Lounge Bar de la planta baja, también incluye las nuevas incorporaciones de temporada firmadas por Medina-Cuesta.

El qué: tres cócteles para tres momentos

El Golden Kiss, un cóctel para el aperitivo: Una bebida grácil que combina licor Bénédictine, vino aperitivo Lillet Rosé y ginebra Tanqueray 10. Sellada aromáticamente con menta, coronada con cava y decorada con un crusta de polvo de oro. "No deja de ser una versión del French 75 o un Martini, pero con una vuelta de tuerca", afirma Esther.

El Adonis, un cóctel para maridar la comida: Cóctel clásico, a base de Jerez Alfonso Oloroso Seco, vermut Punt e Mes y twist de limón. "Perfecto para acompañar una parte del menú por ese punto oscuro del oloroso", aconseja Medina-Cuesta.

El P&P, un cóctel para terminar el banquete: Una mezcla de fresas, zumo de lima fresca, nata, vodka Absolut Elyx y Licor 43, adornado con crusta de galletas. Cremoso en la textura y cítrico en el retrogusto.

La firma de MYR Hotels

El Hotel Palacio Vallier es el buque insignia de la cadena hotelera valenciana MYR Hotels, un grupo creciente en busca de la máxima calidad del Grupo Comatel. MYR Hotels cuenta con hoteles boutique y restaurantes con estilo en el corazón de València, cada uno con una misma esencia, basada en la búsqueda del confort y la exclusividad.

"Continuamos trabajando para mejorar los servicios de nuestros hoteles en la línea de ofrecer a los clientes un servicio exquisito en localizaciones idóneas. Concretamente, con las recetas que propone Esther Medina-Cuesta, queremos que el Hotel Palacio Vallier se caracterice por poner al alcance de sus huéspedes una estancia elegante y lujosa", afirma Fidel Molina, presidente de Grupo Comatel y MYR Hotels. Vallier es un hotel de los más altos estándares, calificado con 5 estrellas, junto a los principales monumentos turísticos. En todos sus espacios destacan la decoración barroca y los detalles de inspiración art decó, pero también el influjo del pasado histórico.

Instagram: <https://www.instagram.com/restaurantelaperfumeria/>

Datos de contacto:

Departamento de Marketing y Comunicación
670200530

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Valencia](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>