

Cocktail con vista sulla Città Eterna, il Rooftop de El Porteño a Roma presenta la nuova drink list

4 Luglio 2024

di Redazione



ROMA – Con la bella stagione riapre Terrazza Flores by El Porteño, il luogo ideale in cui godersi il meglio della mixology classica internazionale con in più il vantaggio di un panorama unico.

Terrazza Flores by El Porteño è l'ultima "creatura" della Dorrego Company, la holding che dal 1995, immagina, progetta, costruisce e gestisce lounge bar e ristoranti innovativi e di livello, capaci di distinguersi sia in termini di offerta enogastronomica che di layout architettonici.

Guidata dagli argentini **Sebastian** e **Alejandro Bernardez** e da **Fabio Acampora**, dopo i

successi riscossi a Milano con la gestione dei locali Living Liqueur&Delight (Piazza Sempione 2), Refeel Coffee & (Viale Sabotino 20); More e dei ristoranti Pisco Cucina di Mare (via Bertani 16), El Porteño Darsena (Viale Gian Galeazzo 25), El Porteño Arena (Viale Elvezia 4), El Porteño Prohibido (Via Macedonio Melloni 9), El Porteño Gourmet (Via Speronari 4), con i rispettivi Flores, la società ha voluto ampliare i propri orizzonti a Roma, inaugurando nel 2020 El Porteño Valle (in Largo Teatro Valle 7), e nel 2023 El Porteño Gourmet (all'interno del luxury hotel Umiltà36 della Shedir Collection in Via dell'Umiltà 36), con annessa Terrazza Flores.

Inaugurata nel settembre 2023, e ancor prima l'annesso ristorante El Porteño (che ha aperto a marzo 2023), Terrazza Flores – si legge in una nota – testimonia l'indole di un brand che non si accontenta dei traguardi ottenuti, ma che vuole sperimentare, evolversi e proiettarsi verso il futuro. Collocato su un rooftop, al sesto piano di un lussuoso hotel della Capitale, il cocktail bar è la realizzazione del sogno di creare un salotto “en plein air”, sotto le stelle e con vista privilegiata sul Centro storico di Roma, un luogo nuovo di socialità per il pubblico locale e non solo. Lo spazio è curato, caratterizzato da nuance calde e naturali, tocchi “green” e un'illuminazione soffusa, studiata non solo per creare intimità, ma anche per non distrarre lo sguardo dall'affaccio sui tetti e sui monumenti più iconici della Città eterna: il Quirinale, l'Altare della Patria e il cupolone di San Pietro che si vede in lontananza.

La carta dei cocktail di Terrazza Flores è in linea con il concept di eleganza ed eccellenza alla base del progetto stesso del brand Flores Cócteles, ma anche coerente con l'intento di far rivivere la miscelazione classica di un tempo, con ricette storiche preparate in modo canonico, ma rivitalizzate con un tocco di modernità e una presentazione innovativa.

Così nella nuova drink list non potevano mancare i più rinomati cocktail internazionali (Paloma, Daiquiri, Moscow Mule, Spritz, South Side, Martini, Caipirinha, Cosmopolita, Margarita, Hugo, Bloody Mary, Sbagliato, Martinez, Tequila Sunrise) con la loro classe e la loro spiccata personalità senza tempo, valorizzate grazie all'uso di materie prime di prima qualità. Ma ad essi si aggiungono i cocktail Especiales, che rappresentano un'esclusiva del locale: il Golden Bloody Mary (che rispetto alla ricetta classica prevede l'aggiunta di olio al basilico e di un Milk punch a base di brandy o bourbon e latte); il Mate Fizz (con infuso di yerba mate); il Flores Tommy's Margarita (con sciroppo d'agave e Tequila infusa al Butterfly Pea o pisello asiatico, bluebellvine, pisello blu, pisello farfalla, pisello cordofan o pisello Darwin); un Negroni con gin, infuso al tè nero cinese lapsang e il signature Dulce de Leche Espresso Martini (con vodka, liquore al caffè, espresso e un cucchiaino di gelato al dulce de leche).

Ad essi ovviamente si aggiungono una selezione di Gin, Tequila, Rum, Whiskey, Vodka,

Liquori e Amari, nonché una lista di bollicine, vini bianchi, rossi e rosè, pensata anche per accompagnare una proposta culinaria ricca, intrigante, studiata ad hoc per la Terrazza.

Il menù, semplice e informale, strizza l'occhio ai piatti iconici di Buenos Aires, ma non esclude ispirazioni internazionali: si va dal tris di Asado Tacos (con marmellata di cipolla rossa, semi di senape e coriandolo; con maionese allo zenzero, buccia di lime e jalapeño; con guacamole e panna acida) alle Empanadas (tipici panzerotti argentini cotti al forno), che qui si trasformano da street food a piatto gourmet; fino al Tonno Wow (sashimi di tonno rosso, acqua di pomodoro e crostino di pane alle spezie mediterranee), al Tris di Wagyu Burger, al Club Sandwich (classico o in versione di pesce, con salmone con avocado, lattuga, pomodoro e mayonese al cetriolo) o alla Caesar Salad.