

El té kombucha aterrizó en la Terraza del Claris

Beber, disfrutar y contribuir al bienestar corporal gracias al ingrediente del momento

La Terraza del Claris ofrece este verano cócteles con té kombucha, un probiótico que añadido como ingrediente al cóctel, aporta sustancias beneficiosas para el organismo. El té kombucha es una bebida efervescente, de sabor dulce y ácido a la vez, que se obtiene tras fermentar té verde o negro con un cultivo de bacterias y levadura, azúcar y zumos de frutas para darle aroma y sabores diferentes.

Por fin es posible tomar un Sunset Jam, una Piña Colada, un Virgen Colada y un Virgen Mojito elaborados con el ingrediente estrella del verano y la última tendencia en coctelería: kombucha piña, kombucha ginger.

Este elemento, mixado por las manos expertas del Responsable de Coctelería del Claris Daniel Maddedu, aporta intensidad a la bebida, sorprendentes sabores y aromas, además de propiedades organolépticas.

La Terraza del Claris también propone disfrutar del té kombucha en su forma original como *soft drink*, con hielo y aliñado como la bebida del momento: sana, natural y con un punto de sofisticación.



PVP:

Bebidas con té kombucha (con o sin alcohol) a partir de 6,5 euros. Cócteles a partir de 10 euros.

La Terraza del Claris marcó tendencia hace más de 25 años en Barcelona al abrirse a la ciudadanía con una propuesta de gastronomía y ocio singular, pensada para los autóctonos. El éxito, la solidez de la propuesta y el acondicionamiento del local han convertido a La Terraza del Claris en la única de Barcelona que cuenta con restaurante y bar abierto todo el año.



La Terraza del Claris (Claris Hotel & Spa - 5*GL).

Abierto todos los días.

Bar 11:00 - 02:00h.

C/ Pau Claris, 150 - 08009 Barcelona.

Reservas: 93 487 62 62.

www.hotelclaris.com

Para más información de prensa, gestión de visitas y degustaciones:

Derby Hotels Collection

press@derbyhotels.com

+34 93 366 88 00

derbyhotels.com



@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection