**El Lobby Bar de The Cape será anfitrión de los nuevos cocteles de temporada del prestigiado bar Limantour**

*Por primera vez, las creaciones de mixiología de uno de los
mejores bares del mundo salen de casa para presentarse en exclusiva
en el hotel boutique. Esto marca el inicio de una serie de colaboraciones
de The Cape con bares internacionalmente reconocidos para
brindar una experiencia única a sus visitantes.*

*Ciudad de México, marzo \_\_, 2019.-* El **Lobby Bar** de **The Cape, a Thompson Hotel**, honrará no solo la espectacularidad de su diseño interno y del elegante entorno en su terraza —donde se admiran las mejores vistas del Mar de Cortés—, sino que lo hará, además, albergando el exclusivo lanzamiento de los cocteles de la nueva temporada de **Limantour**; es la primera vez desde su fundación, que esta prestigiada licorería presenta sus creaciones mixológicas fuera de casa.

El **Lobby Bar** de The Cape se caracteriza por su concepto de mixología de alto nivel. La fusión de estas dos marcas consagradas, pone de manifiesto el elevado nivel de sofisticación de The Cape en ofrecer a sus huéspedes las mejores experiencias. Esta será la primera de una serie de colaboraciones que el Lobby Bar realizará con diversos bares internacionalmente reconocidos para sumergir a sus visitantes en la cultura que envuelve a la mixología, además de fomentar y celebrar la creatividad.

La presentación de los nuevos cocteles de Limantour en el Lobby Bar de The Cape, se realizará del 21 al 24 de marzo y correrá a cargo de los bartenders **José Luis León** y **Eduardo Nava**, socios fundadores de la licorería; con la presencia de **Héctor Ramírez**, mixiólogo del hotel.

Limantour fue considerado el mejor bar de Latinoamérica y El Caribe en 2015 por la prestigiada competencia internacional *The World’s 50 Best Bars*, y ha sido reconocido por cinco años consecutivos en esta misma lista como uno de los mejores del mundo, alcanzando el puesto 11 en 2018. Ha sido un sitio inspirador de varios movimientos que comulgan con la invocación y pasión por los sabores de México.

Entre las novedosas creaciones de coctelería de Limantour que se presentarán en el Lobby Bar de The Cape, destacan dos que rinden tributo a los emblemáticos microcosmos de comercio de la Ciudad de México: los mercados populares de **Xochimilco** y la **Lagunilla**. Los ingredientes de ambos cocteles evocan los olores y sabores de ambos sitios a través del arte de la mixología.

Otra experiencia gastronómica que The Cape, a Thompson Hotel tiene preparada para sus visitantes se realizará el 22 de marzo en **Manta**, el restaurante del resort que fue concebido por el Chef Enrique Olvera. Para el evento “**Masala y Maíz**” los chefs **Norma Listman** y **Saqib Keval** se reunieron en la cocina para trazar notas de recetas ancestrales con sabores de fermentaciones y especias fusionadas del mestizaje México – India. Inspirados en productos locales, ambos se han comprometido a contar historias complejas sobre la migración de alimentos a través de comidas bellamente curadas.

Para más información y reservas visita:

[*thompsonhotels.com/the-cape/enespanol*](https://www.thompsonhotels.com/hotels/mexico/cabo-san-lucas/the-cape)*.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Acerca de The Cape, a Thompson Hotel**

*The Cape, a Thompson Hotel, se ubica en la región de Cabo San Lucas, Baja California Sur, México. Su costa apartada y sus entornos cercanos al extremo más meridional de la Península de Baja California Sur, inspiraron el nombre del resort. "The Cape”, que se traduce como “El Cabo”, hace referencia a la insuperable ubicación de la propiedad en uno de los puntos costeros más emblemáticos de Los Cabos. Este nombre de inspiración visual es reflejo de la distintiva personalidad del hotel: un nuevo concepto de estilo de vida, sofisticado y sorprendente, situado entre las blancas arenas y el bello mar que caracterizan a este escenario natural. Más información disponible en:* [*thompsonhotels.com/the-cape/enespanol*](https://www.thompsonhotels.com/hotels/mexico/cabo-san-lucas/the-cape)*.*

**Acerca de Licorería Limantour**

*Limantour abrió sus puertas hace 8 años y la mixología en la Ciudad de México cobró un sentido nuevo. Con 2 sedes, una en Polanco y otra en la tradicional colonia de la Roma, el bar, que ya lleva 5 años consecutivos siendo seleccionada en la lista de The World’s 50 Best Bars, siempre está buscando reinventarse y eso le ha valido su lugar en esta prestigiosa lista. En el 2018 escaló a la posición número 11, la más alta hasta ahora. Desde sus inicios, Limantour se ha consagrado como un espacio pensado para que los bartenders puedan experimentar y aprender y de esta manera crear experiencias únicas para sus clientes. Más información en:* [*http://limantour.tv/*](http://limantour.tv/) *.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Contacto para Prensa:

Vianney Cárdenas

vcardenas@alchemia.com.mx

Tel. +52 55 7587 5095