**ASÍ ES SUNKEN BAR, EL RENOVADO OASIS DE LA MIXOLOGÍA EN LOS CABOS A CARGO DE ENRIQUE OLVERA**

* *El reconocido chef mexicano toma la batuta de Sunken Bar, ubicado en el hotel de lujo The Cape, a Thompson Hotel, el cual tiene una propuesta que incluye coctelería de autor y un menú de desayuno, snacks y lunch con delicias del mar.*

**Cabo San Lucas, Baja California Sur, 2 de marzo de 2024*.-*** La gastronomía e ingredientes de Baja California Sur, así como la propuesta innovadora de Enrique Olvera son un sinónimo de garantía en la escena culinaria de México y el mundo, por eso saber que el reconocido chef está a cargo del renovado Sunken Bar, ubicado en The Cape, a Thompson Hotel lo convierte en un imperdible de este paradisíaco destino.

El resort que se encuentra frente a Playa Monumentos, una de las favoritas de los surfistas y locales por sus vistas panorámicas al Mar de Cortés ha establecido una mancuerna estrecha con Olvera, quien también diseñó el menú de Manta, el restaurante insignia de este hotel de lujo, que ahora suma un nuevo concepto al bar principal, ambos dirigidos por **Casamata**, que engloba un conjunto de proyectos de hospitalidad distintos anclados en un objetivo común: compartir nuestra identidad, creando experiencias de clase mundial que reflejen con orgullo nuestra cultura.

Sunken Bar, es el nuevo santuario de la mixología que se convertirá en la opción perfecta para disfrutar de una carta de coctelería que abarca desde los clásicos como una Mezcalita o una Margarita Clásica, hasta opciones más sofisticadas, tal es el caso del *Bianco Spritz*, preparada con vermut blanco, damiana, prosseco y soda, o su *Old Fashioned*, que lleva whisky mexicano, angostura, bitter de chocolate y piloncillo.

Respecto al menú, está conformado por los platillos estrella de Manta, el restaurante del chef Olvera que se encuentra a solo unos pasos de este bar dentro de The Cape, así como por una barra de opciones crudas todo esto con la garantía de que los productos fueron adquiridos con proveedores locales que pertenecen al programa COMEPESCA, el cual certifica a los acuicultores por tener prácticas sostenibles.

Por las mañanas, de 6:30 a 12, Sunken Bar se transforma en el sitio perfecto para disfrutar de especialidades de café, así como *smoothies* y una carta con opciones para desayunar frente al mar con clásicos como chilaquiles, enfrijoladas, burritos o platos de fruta, o un delicioso pudín de chía y un plato fresco de salmón que son ideales para iniciar el día de frente a la mejor vista de El Arco.

De 12:30 a 5 pm, se ofrecerá un menú con de deliciosos platillos como tiradito de atún, ceviche peruano y aguachile de camarón, pollo coreano, tacos de pescado tempura, guacamole de hierbas, entre otros clásicos de Manta.

Igualmente, a partir de las 12 pm hasta las 10:30 pm, una amplia variedad de botanas serán el pretexto ideal para disfrutar de un rato en la antesala del hotel, disfrutando de shishitos al grill, alitas de pollo, esquites con huancaína o semillas tostadas con wasabi, entre otros.

Cabe destacar que algo distintivo de este bar es su increíble ubicación, ya que tanto huéspedes como visitantes pueden admirar puestas de sol espectaculares o avistar ballenas durante las temporadas de paso por Baja California Sur.

Por esta razón, Sunken Bar es una experiencia sin igual en la que el impresionante paisaje, las exquisitas bebidas y la deliciosa cocina convergen en perfecta armonía entre la excelencia culinaria de The Cape y la experiencia de **Casamata** por Enrique Olvera.

**###**

**Sobre The Cape**

The Cape, a Thompson Hotel, se ubica en la región de Cabo San Lucas, Baja California Sur, México, en **una de las franjas de arena blanca más codiciadas de Los Cabos.**

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”** se traduce como **“El Cabo”.**

The Cape se inauguró en el **año 2015** y cuenta con una ubicación insuperable.

**Currents spa, es un espacio íntimo de relajación absoluta,** ubicado en el extremo más occidental de The Cape, y un ejemplo sorprendente de la visión **del arquitecto Javier Sánchez.**

Esta innovadora propuesta reunió a un prestigioso grupo de colaboradores creativos como los aclamados arquitectos **Javier Sánchez** y **Benedikt Fahlbusch** de **JSa Arquitectura,** la reconocida firma de diseño Arquitectura de Interiores dirigida por **Marisabel Gómez Vázquez** y el prestigiado chef **Enrique Olvera,** cuyos restaurantes ocupan los primeros lugares de la lista *World’s 50 Best Restaurants* de San Pellegrino.

**The Cape, a Thompson Hotel** recibió en 2023 el reconocimiento de la revista international **Travel + Leisure** como uno de los **10 mejores hoteles en México**.Además, recibió el premio de los **Readers’ Choice Awards,** como uno de los **10 mejores hoteles de la región Oeste de México** por **Condé Nast Traveler.**

**Sitio web:** <https://www.thompsonhotels.com/hotels/mexico/cabo-san-lucas/the-cape/the-cape>

**Teléfono:** 624.163.0000 y **Reservaciones:** 800.508.4322

**Redes sociales:** Instagram @thecapehotel y Facebook TheCapeHotel

**CONTACTOS DE PRENSA:**

**Mariana Espíritu | Sr. Account Executive**

[mariana.espiritu@another.co](mailto:mariana.espiritu@another.co)

**Rodrigo de Alba | Client Services Manager**

[rodrigo.dealba@another.co](mailto:rodrigo.dealba@another.co)