

Nuevas funciones para el bar Daiquirí en Santiago de Cuba



Bar Daiquirí en Santiago de Cuba. Foto: ACN

Santiago de Cuba, 29 julio (RHC) El bar Daiquirí ubicado en el centro de la urbe santiaguera realiza un cambio comercial con funciones de un segundo Floridita en Cuba, luego del original en La Habana.

Sergio Viña Guerrero, administrador de la institución, comentó a la Agencia Cubana de Noticias que la base fundamental del bar reinaugurado será la coctelería nacional, manteniendo al Daiquirí como principal bebida, después de alcanzar la categoría de segundo coctel más vendido del mundo en la actualidad.

El Daiquirí es originario de Santiago de Cuba, nació en las antiguas minas de hierro del mismo nombre, al sureste de Baconao, de ahí fue trasladado al occidente cubano y tomó auge en La Habana bajo la

tutela de la franquicia Floridita.

El cambio de significación de la entidad le permitirá rescatar la bebida en su casa natal, e incluirla a la vez en la cadena nacional, recordando la histórica frase del escritor estadounidense, Premio Nobel de Literatura, Ernest Hemingway: "My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita", explicó el representante del bar.

La misión fundamental será transmitir una experiencia grata a los clientes, con un equipo de cantineros profesionales para la preparación y decorado de las bebidas, y se tocará todo el día música tradicional en vivo en el patio Piña de Plata del propio centro, significó.

Para acompañar las variantes de coctelería, el restaurante de la instalación ofrecerá mariscos, pescados, carne de cerdo u otras ofertas de plato fuerte.

En una ciudad donde se normalizó comercializar cervezas por las condiciones climáticas de intenso calor en la mayoría de locales de comercio y gastronomía, este lugar, pretenderá realzar los cocteles más reconocidos del país y el mundo.(Fuente:ACN)

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/329865-nuevas-funciones-para-el-bar-daiquiri-en-santiago-de-cuba>



Radio Habana Cuba