



Fiesta Cocktails

Le Casa Gangotena fait swinguer son rooftop au rythme de ses nouveaux cocktails.

Bien plus que des cocktails...

“Fiesta Cocktails”, un nom évocateur pour une invitation à la bonne humeur mais pas seulement ! Les délicieux et créatifs breuvages proposés sont autant d’hommages aux festivités traditionnelles équatoriennes dont ils arborent fièrement le nom.

Aux commandes, le mixologue Jossimar Lujan. Tel un artiste, il a manié avec talent et créativité une large palette d’ingrédients locaux, lesquels sont au cœur de ses créations.

Un flacon qui importe...

“Qu’importe le flacon pourvu qu’on ait l’ivresse”. Au Casa Gangotena, c’est précisément le contraire. Les cocktails sont servis dans des pièces de céramique faites à la main et dont la création a été confiée à la talentueuse artiste équatorienne, **Claudia Anhalzer**.

Un cadre exceptionnel...

Une vue spectaculaire à 360° sur le cœur historique de la Capitale, tel est le cadre de rêve que propose le Casa Gangotena pour siroter ses délicieux “Fiesta Cocktails”. Son rooftop vous offre les premières loges pour admirer le fabuleux patrimoine de celle qui fut la première ville au monde inscrite au Patrimoine de l’Unesco.



Fiesta del Maíz

Inspiré de la fête des récoltes qui a lieu en septembre dans la province d’Imbabura, le cocktail “Fête du maïs” est une préparation à base de bourbon, de hominy (bouillie de semoule de maïs), de groseilles, de gin, et d’IPA (Indian Pale Ale : bière de haute fermentation).

Diablada de Pillaro

Un hommage aux “Diableries” de Pillaro, célébrées en janvier dans la province de Tungurahua au sud de Quito. Bien que leurs origines demeurent incertaines, une des thèses dit que ces festivités commémoreraient l’émancipation des indigènes et leur rébellion contre le colonisateur qui brandissait comme arme de soumission la peur du Malin. Le cocktail est un panaché de rhum, de pomme, de gingembre, de piment, de jus de hominy (bouillie de semoule de maïs) et de physalis.

Carnaval de Guaranda

Ce cocktail trouve son inspiration dans cette fête, la plus célèbre de la province de Bolivar. Processions de chars, groupes de musique et autres danses contribuent à son ambiance très festive où la tradition veut que l’on s’asperge d’eau, de farine, d’œufs et de mousse. Sa composition est un savant mélange de vodka, houblon, figue, truffe blanche, curcuma et pájaro azul, la “gnôle” locale et officielle du Carnaval.

La Mama Negra

La fête traditionnelle de la Mama Negra a lieu deux fois par an dans la province du Cotopaxi. Elle rend hommage à la Vierge de La Merced, qui, selon la légende, aurait préservé la ville de Latacunga d’une éruption du volcan Cotopaxi en 1742. À l’instar de cet événement qui fusionne dans une ambiance fraternelle les cultures indigène, espagnole et africaine, le cocktail réussit le pari de l’harmonie avec l’association audacieuse des divers ingrédients qui le composent : rhum, beurre noisette, patate douce violette, mucilage de cacao et sherry-cask (whisky vieilli en fûts ayant contenu du xérès).

Carnaval de Flores y Frutas

Ce carnaval a lieu à Ambato dans la province de Tungurahua, très réputée pour sa production de fleurs et de fruits. Des chars fleuris arpentent la ville et processions, parades et autres groupes de musique viennent agrémenter ce programme festif et haut en couleurs. C’est donc naturellement que ce cocktail, composé de gin, rose, coing et téquila, rend hommage à la terre nourricière.

Corpus Christi en Pujilí

Cet événement unique, classé au Patrimoine Immatériel de l’Unesco met en scène des danseurs affublés d’énormes coiffes identiques à celles portées sous le règne de l’empereur inca Huayna Capac. Le cocktail est composé de whisky, de sucre de canne, d’eau de rose, de carotte et de noix de coco. Un savoureux mélange de saveurs qui symbolise le métissage des cultures.



Les nouveaux “Fiesta Cocktails” du Casa Gangotena sont en vente au prix de 13 \$. Ces cocktails peuvent également être servis aux restaurant, bar et jardin de l’hôtel.