



Sarah Jessica Parker, Carrie en la ficción, sale corriendo de su oficina a las cinco de la tarde y se dirige a la famosa calle de Bleecker en el Greenwich Village, donde ha quedado con Charlotte, Miranda y Samantha para ponerse al día de sus novedades frente a un café latte y una caja de mini cupcakes multicolor. Mientras tanto un grupo hace cola fuera de la tienda para comprar cajas llenas de estos deliciosos pastelitos.

Si nunca has oído hablar de los cupcakes, es que jamás has visto un solo capítulo de la serie Sexo en Nueva York, icono de la glamourosa vida metropolitana en la gran manzana!

Qué

Para nuestra alegría, los cupcakes también aterrizan en Barcelona. Con un cartel que reza “Cup & Cake pasteles con amor” nos reciben los famosos pastelitos americanos a la entrada del nuevo local abierto por Manex Susaeta, propietario y emprendedor de este concepto importado de Estados Unidos.

Los cupcakes, son unos pequeños pastelitos individuales llamados así por que eran realizados originalmente en tacitas cuando aún no existían los moldes para las tartas. En sus inicios, se elaboraban para ocasiones especiales y celebraciones, hasta que en Estados Unidos se convirtieron en una auténtica locura y hoy en día se encuentran por doquier.

Estos idolatrados pastelitos se caracterizan por su gran variedad de ingredientes y sabores, a lo que además se añade el encanto de su atractivo glaseado de colores pasteles e imaginativa decoración que los hace perfectos para cualquier celebración o simplemente un capricho que concedernos.





Cup cakes estrella

Red velvet (frambuesa, cacao y cobertura de queso o cheese cake), o manzana y nueces (con coberturas de vainilla en varios colores, yogurt con fresas y queso) o vainilla.

También puedes encontrar otros sabores como chocolate o chocolate con leche, plátano con yogurt, café, yogurt con fresas, yogurt con miel, melocotón, plátano y chocolate, chocolate y naranja o chocolate blanco entre otros...

Los cupcakes pueden encargarse a medida en Cup and Cake para un evento o celebración, personalizados para regalo o para darte ese capricho. Una modesta inversión, desde 1,80€ para los de un sabor o 2,50€ por un cupcake especial de varios sabores, a cambio de un momento de satisfacción saboreando uno de estos pastelitos.



Tartas caseras

Si prefieres las tartas tradicionales, también puedes encargar todo tipo de tartas a la antigua con sabores de amapola, el famoso pastel de zanahoria, de calabaza, calabaza y chocolate o incluso el de sabor de rosa

Variedad de panes

En este dulce espacio, también se ha querido recuperar el pan de calidad pero hecho de manera natural y con originales ingredientes. Nos gustan especialmente el pan de tomate, el pan de queso con membrillo y nueces, de aceite virgen y albahaca y tomate seco o incluso el pan de cerveza negra, o pan de ibéricos. Este pan es siempre ecológico y orgánico.

Si simplemente te apetece un desayuno tranquilo puedes pasarte a desayunar unas tostadas caseras que te puedes hacer tú mismo en las tostadoras americanas que hay sobre la mesa y añadirle los ingredientes que más te apetezcan como aceite, flor de sal, tomate rayado, etc.

Quién

La personalidad de Manex, vasco y barcelonés de adopción, se transmite en todos los rincones de su local, que ha sido decorado íntegramente por el mismo.

Tras dedicarse al mundo de la decoración, colaborando con nombres del mundo del interiorismo como Bruno Reymond y Lázaro Rosa-Violán, ha decidido ampliar sus horizontes profesionales, e inspirándose en la famosa Magnolia Bakery, abrir esta pastelería o take away, donde podrás pasar y llevarte los pastelitos para degustar en casa aunque también merece una incursión para saborear estos dulces pastelitos disfrutando del ambiente cálido y acogedor del local.



Ambiente

Cup and Cake respira un ambiente casero gracias a su decoración con materiales nobles, maderas lavadas, muebles antiguos reciclados, de inspiración colegial y casi con un toque infantil, todo ello en tonos blanco y pastel.

El local tiene una gran mesa central donde la gente puede sentarse a compartir los momentos del desayuno con unas tostadas que puedes hacer tu mismo en las divertidas tostadoras retro americanas, o compartir sus mermeladas caseras. Esto crea un ambiente especial entre la gente que hace del local un espacio único.

Dónde

Cup and Cakes se encuentra en una zona peatonal de la Calle Enrique Granados, en su cruce con la Diagonal. Este paseo salpicado por árboles es el lugar perfecto para dejarse llevar por el sabor de sus pasteles, sentado en un banquillo aderezado con almohadones del escaparate de Cup & Cakes.

(C/ Enrique Granados, 145 – Bcn)



Contacto Prensa:

Sandra Suell / Bea Torrents suell@galeriacomunicacion.com Telf. 93.528.57.51