

COPPELIA

哈瓦那的中心是冰淇淋店Coppelia，多年来它已成为当地人和游客的主要聚集地。古巴出生的合伙人Beatriz de Armas怀着童年时多次到访这个热门目的地的回忆，受到其迷人魅力的启发，开始捕捉同样的精神，与纽约人分享，并提供一个舒适的全天到晚上家人和朋友聚会的地方。

他们与合作伙伴主厨Julian Medina和Louis Skibar一起，在曼哈顿切尔西、格林威治村和肉类加工区的中心，创建了纽约市自己的Coppelia，这是一家具有古巴精髓的拉丁餐厅。自2011年开业以来，Coppelia的24/7霓虹灯招牌一直在夜间发光，始终欢迎早晨。这是早起的鸟儿和通宵狂欢者、午餐时间会议和晚餐聚会的理想场所。

为了让客人沉浸在独特的氛围中，这里设有苏打水喷泉、柜台服务、摊位座位、古董风扇和柔和的墙壁，让人联想到沉睡的哈瓦那世外桃源，以其活泼的活力、热情的氛围和美味的拉丁美食吸引来自远近的游客以及由主厨Medina制作的自制冰淇淋、奶昔和精选甜点。

纽约Coppelia的点睛之笔是常驻调酒师米格尔·马尔多纳多（Miguel Maldonado），他为我们的忠实顾客特别调制了创新的夜间鸡尾酒——他们总是在第二天回来重新开始冒险。Coppelia是聚会、聚会和享用美食的典型场所，这是纽约市随时聚会的地方。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/coppelia-241270.html>