

SO/

CUANDO LA ALTA COCTELERÍA SE ENCUENTRA CON EL LUJO ANDALUZ: ASÍ ES SO/SOTOGRADE X ANGELITA MADRID

La colaboración lleva el espíritu creativo de la coctelería madrileña a IXO Tapas & Bar con una propuesta líquida que incluye tres de sus clásicos y una nueva creación en edición limitada.



Sotogrande, 7 de mayo 2026. SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort, el hotel de cinco estrellas ubicado en unas de las zonas más exclusivas de la Costa del Sol, presenta una colaboración muy especial junto a Angelita Madrid, referente mundial en el ámbito del vino y la coctelería creativa reconocida en la prestigiosa lista *The World's 50 Best Bars* y el ranking *Top 500 Bars*. Gracias a esta colaboración, IXO Tapas & Bar, el espacio de alta coctelería del resort, incorporará a su propuesta líquida tres cócteles icónicos de la marca, liderada por los hermanos Villalón, acercando su esencia y espíritu creativo a la región.

Así, a partir de ahora, huéspedes, locales y visitantes podrán disfrutar de esta alianza exclusiva, disponible hasta finales de año, a través de una sugerente carta que incluye los cócteles: **Melón y Jamón**, realizado con Pisco Italia Mosto Verde, amazake de melón, cordial de piel y pepita de melón, agua Azahar y aire de jamón; **Frambuesa y Albahaca**, con vino rosado de frambuesa, gin, cordial de albahaca, bitter de lavanda y espuma de queso fresco; y **Melocotón y Almendra**, elaborado con vino blanco de melocotón, whisky, cordial de camomila y espuma de leche de almendras.

Cóctel Limited Edition by Angelita Madrid

Además, SO/Sotogrande x Angelita también incluye la creación de un **Cóctel Limited Edition** inspirado en el hotel y en su propuesta gastronómica KMO 'Del Huerto A La Mesa'. En esta

NOTA DE PRENSA



nueva combinación, denominada *Al- Andalus*, Mario Villalón y su equipo proponen una receta que incorpora whisky de malta, amontillado, sirope de dátiles e higos, e infusión de hoja de higuera y cebada.

“Trabajar con SO/Sotogrande es para nosotros una oportunidad única de desarrollar nuestra coctelería en un ambiente diferente, de forma que exploraremos nuevas formas y sabores para un público y un entorno, tanto físico como emocional, muy distinto al que estamos acostumbrados”, explica Mario Villalón, bartender y cofundador de Angelita.

“Esta alianza entre SO/ Sotogrande y Angelita Madrid nace de una afinidad natural basada en la excelencia, en la admiración, el respeto por el producto y una visión contemporánea de la gastronomía líquida. Más allá de una propuesta puntual, y de representa una visión compartida de la hospitalidad contemporánea, donde la coctelería se integra como parte esencial de la experiencia gastronómica. La incorporación del talento de Mario Villalón y su equipo no solo eleva la oferta líquida del resort, sino que consolida a SO/ Sotogrande como un destino dinámico donde tradición, creatividad y territorio dialogan en perfecta armonía.

Este proyecto refuerza la apuesta del resort por sorprender y ofrecer tanto a huéspedes como visitantes experiencias únicas, ancladas a la tierra y al destino. Sin lugar a dudas, esta colaboración única contribuye a dinamizar la escena de ocio de la Costa del Sol y a situar a SO/Sotogrande en un *hub* vibrante donde gastronomía, tendencia y estilo de vida se encuentran.

Acerca de SO/ Hotels

SO/ es una exclusiva colección de hoteles inspirada en el mundo de la moda. Tras su elegante debut en la escena hotelera mundial en 2011, SO/ continúa captando la atención con su diseño vanguardista y su enfoque creativo del lujo. SO/ es reconocido por sus emblemáticas colaboraciones con el mundo de la moda, habiendo trabajado con algunos de los diseñadores más célebres del mundo, como Guillaume Henry, Christian Lacroix y Viktor & Rolf, para crear espacios, uniformes, amenities y experiencias que transmiten un estilo sartorial y refinado. Los hoteles y resorts SO/ son un dinámico punto de encuentro para la industria creativa, desde colaboraciones en moda y diseño hasta eventos artísticos y culturales.

SO/ se encuentra en algunos de los destinos más vibrantes y sociables del mundo, como Berlín, Bangkok, San Petersburgo, París, Dubái, las Maldivas y, más recientemente, Ras al Khaimah.

SO/ forma parte de Ennismore, una empresa creativa de hospitalidad arraigada en la cultura y la comunidad, con un colectivo global de marcas emprendedoras y fundadas por creadores, con un propósito en el corazón de su actividad. Ennismore es una empresa conjunta con Accor, formada en 2021.

NOTA DE PRENSA



<https://so-hotels.com/es/sotogrande/>

Sobre Angelita Madrid.

Angelita, décimo aniversario consolidado como referente mundial

El proyecto de Mario y David Villalón celebra su décimo aniversario consolidado como un referente internacional en vino y coctelería creativa. En esta década, Angelita ha destacado por un modelo basado en la creatividad y la excelencia, integrando sostenibilidad gastronómica, líquida y social en un espacio que combina bar de vinos, restaurante y gastro-coctelería.

Así, con una filosofía heredada del negocio familiar y centrada en el respeto al producto, su crecimiento ha sido exponencial, situándose entre los mejores bares del mundo (#51 en The World's 50 Best Bars y #24 en Top 500 Bars).

Contacto de prensa:

Hotel SO/Sotogrande:

Belén Ibáñez García de Oteyza

Public Relations & Brand Manager

M. +34 679 72 60 09 b.ibanez@sotogrande.com

Para más información:

Idónea Comunicación

Natalia Jordá njorda@idoneacomunicacion.com

Miren García mgarcia@idoneacomunicacion.com

NOTA DE PRENSA