

Lloret de Mar estrena AmuraMore: la nova cocteleria italiana que conquereix la nit des de la seva obertura

+ Notícies | 16-04-2026 | 22:17



Inauguració AmuraMore en Lloret de Mar - Eddy Kelele / GN

Lloret de Mar compta des d'aquest dijous amb un nou espai que promet convertir-se en un dels punts de referència de l'oci nocturn: AmuraMore, una cocteleria italiana amb encant, bona energia i una proposta que combina música, gastronomia i un ambient exclusiu.

Ubicat al carrer Pere Codina i Mont, 1-3, el nou establiment va obrir les portes amb una inauguració per tot el que val, congregant un gran nombre d'assistents que van omplir el local des de primera hora. La vetllada va estar amenitzada per l'actuació en directe del cantautor Alex Escot, que va oferir un espectacle de flamenc i fusió molt aplaudit pel públic.

La proposta d'AmuraMore gira entorn d'una experiència completa: còctels naturals, begudes premium, entrepans d'autor i una marcada inspiració italiana que es respira tant a la carta com en l'ambient del local.

Durant la inauguració, el gerent va explicar a Girona Notícies el concepte del nou espai, situat just al costat de la seva coneguda pizzeria: ¿Hem muntat una cocteleria i cafeteria molt italiana, un lloc per gaudir en qualsevol moment del dia?.

Una de les apostes més diferencials de l'establiment és el seu ampli horari, ja que obrirà a partir de les 5:30 de la matinada, oferint una alternativa única per a aquells que busquen un lloc on començar o acabar la jornada. A la seva oferta destaquen productes típics italians com croissants i brioixos farcits de crema, Nutella o pistatxo de Bronte, a més d'elaboracions casolanes i dolços tradicionals napolitans com els grafes.

Amb aquesta obertura, Lloret de Mar suma un nou concepte que uneix gastronomia, oci i cultura italiana en un mateix espai, amb l'objectiu d'atreure tant residents com visitants a la recerca de

noves experiències.

Autor: Redacció