

МЕЖДУ ВУЛКАНОМ И ОКЕАНОМ О THE RITZ-CARLTON, АВАМА АЛЕКСАНДР ПИГАРЕВ



На острове Тенерифе на склонах вулкана Тейде, высшей точки Испании, в парке площадью 160 га расположился отель The Ritz-Carlton, Abama. Гости курорта перемещаются по его территории на машинах для гольфа, а на пляж и обратно их доставляет фуникулер.

Главное здание отеля выполнено в марокканском стиле. В отеле 461 номер и апартаменты. Номера находятся на разных уровнях, большинство из них с видом на Атлантический океан. В курортном комплексе также имеется 148 вилл, каждая с собственным бассейном. Виллы Tagor (предназначенные только для взрослых) расположены в пышном тропическом саду. Здания терракотового цвета потрясающе выглядят на фоне зеленой растительности и лазурной воды. В бассейне Koi Сагр живут 63 карпа золотого, оранжевого, желтого, белого и голубого цветов.

В течение всего года в ресторанах The Ritz-Carlton, Abama прославленные повара создают для гостей кулинарные шедевры. В самый канун Рождества в ресторанах будут предложены авторские сезонные меню а-ля карт: традиционная испанская кухня в ресторане Мартина Берасатеги Тхоко, включающая тушеные свиные щечки, мерлузу в зеленом соусе и крокеты; блюда японской кухни от шеф-повара Даниэля Франко в ресторане с одной звездой Michelin Kabuki; итальянская кухня в ресторане Verona и морепродукты в ресторане у бассейна El Mirador.

Рождественское меню в ресторане М.В с двумя звездами Michelin, подготовленное обладателем восьми звезд Michelin бренд-шефом Мартином Берасатеги и шеф-поваром Эрланцем Горостизой, — это повод отложить все дела

и отправиться на Тенерифе в The Ritz-Carlton, Abama. В специально разработанном дегустационном сете нашел отражение творческий подход бренд-шефа к созданию авторских блюд. В сете — хрустящие крепы по-андалузски с коктейлем из виски и сока маракуйи, тако с морским окунем в маринованном соусе из казарки, кориандровый песто, полый кабачок и яичный желток с хрустящей корочкой. Разумеется, не остался без внимания «фудперинг» — каждое блюдо сопровождается бокалом лучшего испанского или французского вина, выбранного сомелье ресторана М.В.

На Рождество шеф-повара отеля The Ritz-Carlton, Abama совместно готовят рождественский ужин, который будет подан в огромном бальном зале. В меню — севиче и гравлакс, иберийская ветчина, жареная баранья нога с розмарином и овощами гриль, жареный антрекот, морской окунь, розовый и малиновый эклер, шоколадный и апельсиновый финансье.

А самое лучшее можно будет попробовать на новогоднем гала-ужине, который пройдет под открытым небом в тропических садах. Кулинарные станции будут предлагать лучшие блюда ресторанов курорта, а также устрицы, севиче, местные сыры и иберийскую ветчину. Ресторан М.В Мартина Берасатеги представит на гала-ужине оригинальные блюда: морского окуня на подложке из трюфелей и лука, фиалковую горчицу, филе говядины на гриле с картофельным пюре, террин из иберийского бекона и соус периге.

