

### TENERIFE



El restaurante de Martín Berasategui en The Ritz-Carlton, Abama

**The Ritz-Carlton, Abama** amplía su oferta gastronómica de la mano del reconocido chef vasco **Martín Berasategui** con el espacio de restauración **Txoko**, un lugar donde disfrutar de una comida excelente en la que, junto con su mano derecha y chef Erlantz Gorostiza, recoge la auténtica filosofía de la gastronomía y hospitalidad vascas.“

#### **Txoko**

es un lugar donde se cocina para la familia y los amigos. Gracias a este nuevo restaurante puedo tener uno tras 40 años en esta bonita profesión. El

#### **txoko**

es mi vida, me recuerda a mis orígenes, a la casa de comidas llamada

*El Bodegón de Alejandro*

que tenía mi familia y donde me crié”, explica Berasategui. “Será un templo de la materia prima, un lugar de encuentro con las personas con las que queremos compartir ratos inolvidables”.

#### **Txoco**

es un lugar donde la comida se adapta de manera atractiva e inigualable a los nuevos tiempos, nuevas tendencias y nuevos deseos. Esta delicada combinación convierte su carta en un

## Restaurante Txoko

Escrito por Viajeroshooy

---

tesoro de placeres, imaginación y sorpresas. Las materias primas más selectas, los sabores más diversos y las diferentes texturas se enlazan con la experiencia y el arte culinario para dar vida a diferentes platos con sabores permanentes.



**Txoko** recoge los años de dilatada experiencia de Berasategui y los concentra en un amplio repertorio culinario. El chef selecciona una extensa variedad de platos colmados de sabiduría y buenos ingredientes donde no faltan los productos de mar, verduras frescas y carne gallega de la calidad más selecta para ser elaborada en la brasa y donde también se recogen platos de la gastronomía canaria. “Hemos preparado una carta con muchas sorpresas, así como platos que han pasado por mi vida a lo largo de tantos años de profesión: las carrilleras estofadas que tanto mi madre como mi tía han realizado en infinidad de ocasiones y que las convierto en un plato moderno donde el auténtico sabor tradicional de cocina casera enriquecerá el recuerdo de todos los comensales, el garrotín de tomate canario, la torrija canaria... Una carta fresca y con una mirada refrescante a la tierra canaria”. El precio de la carta oscila entre los 50 y los 110 €.

### Ambiente y cultura vasca

## Restaurante Txoko

Escrito por Viajeroshooy

---

La decoración ha seguido el espíritu del txoko vasco, donde la madera de nogal adquiere un especial protagonismo y se plasma en mesas corridas en las que reunirse con los todos los seres queridos. Al igual que las tabernas del País Vasco, la barra es el lugar por excelencia para disfrutar de los pintxos y del tapeo de una manera informal, amigable y familiar. La bodega, rodeada de cristal, se transforma en un lugar destacable y visible donde se puede apreciar toda la variedad de vinos que acompañan a cada una de las especialidades culinarias.



La excelente climatología de la que goza Tenerife durante todo el año permite convertir el jardín en un porche tipo invernadero que recrea la decoración hogareña y un acogedor ambiente para que los comensales puedan sentirse como en su propia casa. **The Ritz-Carlton, Abama**

ofrece ahora su

### **TXOKO**

particular, en el que poder compartir, degustar y recordar ratos inolvidables con las personas más queridas.

**The Ritz-Carlton, Abama**

Situado en **Guía de Isora**, este *resort* diseñado por Melvin Villarroel, a semejanza de una ciudadela árabe, se levantó en una extensión de 160 hectáreas donde se encuentran siete piscinas, cascadas y una exuberante vegetación subtropical, compuesta por 90.000 ejemplares de árboles, palmeras y arbustos de 300 especies diferentes. Este espacio cuenta con diferentes modalidades de alojamiento, todas con el sello

### **Ritz-Carlton**

: desde las habitaciones de la

### **Ciudadela**

hasta

### **Tagor Villas**

, alejadas del centro neurálgico del hotel y con terraza privada. Para completar la oferta, un spa de 2.500 m

<sup>2</sup>

donde se entrelazan tradición y modernidad para ofrecer terapias de eficacia demostrada con aparatos y métodos punteros y diez restaurantes, entre los que destacan

### **M.B**

y

### **Kabuki**

.

Carretera general, TF-47, km 9.

Guía de Isora Tenerife.

Tel. +34 922 126 000.

<http://www.ritzcarlton.com/en/hotels/spain/abama>

## Restaurante Txoko

Escrito por Viajeroshoj

---