Bahía del Duque renueva la carta de la Brasserie de la mano del Chef Pierre Résimont con sabores de Bélgica

El chef belga, con dos estrellas Michelin, junto al equipo de cocina liderado por Eliana Real, innovan con un menú que fusiona tradición y productos premium

El **restaurante La Brasserie** by **Pierre Résimont** del **hotel Bahía del Duque**, situado en Costa Adeje, presenta una nueva carta que **fusionará vanguardia y tradición**, de la mano del **Chef Pierre Résimont**, galardonado con 2 estrellas **Michelin** en su **restaurante L'Eau-Vive** en Namur, Bélgica.

Esta renovación, diseñada junto al equipo del **restaurante** que lidera **Eliana Real** como **Jefa de Cocina**, busca aportar una innovadora **experiencia gastronómica** a los clientes, con un nuevo toque de creatividad combinada con los auténticos **sabores belgas** y productos de **calidad premium**.

Para ello, el **nuevo menú**, que se estrenará a partir del **mes de septiembre**, estará basado en recetas de **cocina clásica**, pero aplicando un rediseño en la elaboración de los platos. La nueva propuesta supone un viaje hacia un **mundo de sabores** y **emociones culinarias**, con elaboraciones de la **cocina belga** y francesa.

El Menú

El **menú** combinará tanto **carne** como **pescado**, desde **cordero** hasta **salmón**. Entre los **nuevos platos**, se incluye el **Rodaballo con ceviche de moluscos y suflé de trigo sarraceno**; o la **Parmentier de pato con cebolla confitada y ensalada fresca de la huerta**, o la **Ternera lechal con espárragos, aceitunas y tomates confitados**, que se unen a las **especialidades de la casa**, en las que destaca el **Lenguado meunière con puré de papas al estilo “Résimont” y ensalada**.

Para los **paladares más dulces**, la selección de **postres** incluye como novedad la **“Isla flotante”**, una creación a base de **merengue horneado** a 88º, **almendra asada**, **caramelo y crema inglesa**, que junto a clásicos como la **Crème brulé**; **Dame blanche**; o el **Coulant de chocolate belga** hacen las delicias de los más **golosos**. Finalmente, la **carta de vinos** se mantiene con una selección de **vinos franceses** de renombre, además de **referencias nacionales** y también locales.

Chef Pierre Résimont

Chef Pierre Résimont, que forma parte de la familia **Bahía del Duque** desde hace casi una década, asegura que para él **"trabajar en un ambiente familiar y cercano como el de Bahía del Duque es muy importante para el desarrollo de mis platos". "Venir a La Brasserie cada dos meses forma parte de mi rutina, lo que me aporta, por un lado, equilibrio personal y, por otro, la tranquilidad profesional de saber que mi propuesta gastronómica conquista a los clientes más exigentes"**, señala.

Acerca de The Tais Hotels & Villas

Bahía del Duque, con una trayectoria de más de 30 años y elegido por muchos expertos como uno de los mejores establecimientos **hoteleros** que existen en Europa, ha sabido mantenerse fiel a sus valores iniciales de excelencia en el **servicio, atención al cliente** y cuidado por los detalles.

Distinguido recientemente con una **Llave Michelin**, este reconocimiento a los hoteles más excepcionales se suma a los

más de 90 premios que ha recibido desde su apertura, entre los que destacan: **Best Service en los Condé Nast Johansens Awards for Excellence 2024; Best Destination Spa en los Condé Nast Johansens Awards for Excellence 2023 y el Holidays Customer Excellence Award 2023, otorgado por British Airways**. Así como el premio **Mencey Futurista de Honor 2024** en la categoría **'Empresa Turística más Sostenible'**.