

Experiencia Gastronómica a 30 metros de altura

Bautizada como 'Dinner in Bahía's Sky', es una iniciativa pionera a nivel mundial en un hotel con la que conmemora su 25 aniversario

Reunirá a un máximo de 22 comensales por sesión para disfrutar de un menú diseñado en cada ocasión por un chef de reconocido prestigio

[Bahía del Duque](#), servirá un menú en el aire para conmemorar su 25 aniversario. Bautizada como 'Dinner in Bahía's Sky', la acción permite a los comensales disfrutar de una experiencia gastronómica a 30 metros de altura, con las espectaculares vistas del océano, la playa y el hotel.

Se trata de la primera vez que se celebra en el mundo una experiencia en el aire en un hotel. La acción 'Dinner in Bahía's Sky' tendrá lugar los días 25, 26 y 27 de octubre 2018, con seis sesiones independientes al día, en cada una de las cuales podrá participar un máximo de 22 comensales.

El primer ascenso consistirá en un desayuno; seguido por una degustación de champagne Taittinger y caviar. La tercera experiencia del día consistirá en un almuerzo elaborado por el equipo del restaurante Nub de La Laguna, reconocido con una estrella Michelin. La sesión de la tarde consistirá en un taller de coctelería de la mano de Abel López. Por la noche, los asistentes podrán optar por una cena elaborada por el equipo de cocina de Kazan, con una estrella Michelin en su restaurante de Santa Cruz de Tenerife, o una cena al estilo francés elaborada por el chef de La Brasserie Pierre Résimont, que cuenta con dos estrellas en su restaurante L'Eau-Vive en Bélgica.

Según el director de Alimentación y Bebidas del hotel, Michel Burgio, “Nuestros huéspedes y visitantes vienen buscando una experiencia memorable en un entorno idílico. A través de ‘Dinner in Bahía’s Sky’ sumamos estos dos elementos en una aventura gastronómica de la mano de reputados chefs en la que los comensales podrán disfrutar de las espectaculares vistas de la Playa del Duque, el cielo de Tenerife y las vistas aéreas del hotel como telón de fondo. Se trata de una experiencia única, la primera del estilo en Canarias, realmente un momento inolvidable a vivir”.



Chef Pierre Résimont

Los comensales podrán escoger entre una de las seis sesiones que incluyen un menú de almuerzo y dos cenas exclusivamente diseñados para la ocasión por cada uno de los chefs participantes. Un desayuno, una degustación de champagne y un taller de coctelería complementarán esa extraordinaria experiencia de alto vuelo. Los asistentes podrán vivir un sueño desde el aire sentados en una cuidada mesa, a 30 metros de altura, con total garantía de seguridad.

Además de para los huéspedes del hotel, esta experiencia está abierta al público en general. Los precios varían desde 70

euros hasta 255 euros según la experiencia. El aforo máximo es de 22 personas por subida.

El 25 aniversario de la inauguración de Bahía del Duque, que se cumple en el mes de noviembre y que el hotel celebrará con una gran gala en septiembre, ha sido el hilo conductor para la organización, a lo largo de todo este año, de una serie de experiencias únicas dentro de las que se incluye este 'Dinner in Bahía's Sky'.

En palabras de la directora del hotel, Cristina de Juan "Este hito representa una ocasión extraordinaria para poner en valor, además de nuestra trayectoria y el concepto de excelencia y servicio que ha caracterizado desde sus orígenes a Bahía del Duque, nuestra apuesta por la innovación y la creación de momentos inolvidables para nuestros huéspedes".

Las reservas pueden realizarse a través del hotel y del correo electrónico reservations@bahia-duque.com.