

Las Terrazas de Abama mejora su servicio de habitaciones con la ayuda de Martín Berasategui

Los clientes del complejo de residencias de lujo localizado en Guía de Isora, en el sur de Tenerife, podrán aprovechar al máximo las magníficas instalaciones de las suites donde se hospedan, así como sus amplias terrazas, mientras disfrutan de las magníficas vistas y de una carta de 'Room Service' firmada por el restaurante Melvin by Martín Berasategui

¿Hay

algún lujo mayor que disfrutar de una cena a la luz de las velas? Sí, sin duda.

Que te lo suban directamente a la habitación y que lleve la firma Berasategui.

Pedir servicio de habitaciones es una de las grandes indulgencias (o ventajas, según el motivo de viaje) de quedarse en un establecimiento turístico. Y ahora, en el complejo de residencias de lujo [Las Terrazas de Abama](#), en el sur de Tenerife, es posible disfrutar de la gastronomía del restaurante Melvin en cualquiera de sus 151 suites, que cuentan además con terrazas que miran al Atlántico y a la silueta de la isla de La Gomera en el horizonte.



Más allá de las amenities y el pack de bienvenida que se ofrece en cada una de las suites para recibir a sus huéspedes, que comprenden bebidas, fruta, snacks, café e infusiones...el nuevo servicio que ha puesto en marcha Las Terrazas, disponible para almuerzo o cena de 12:00 a 22:00 horas, permite seleccionar entre una gran variedad de entrantes, ensaladas, sopas, platos principales y postres. También se ofrece en la carta una selección de vinos, combinados y bebidas sin alcohol, seleccionados especialmente por el sumiller del establecimiento.

Y es que disfrutar de un tataki de atún con ensalada wakame y fideos chinos crujientes, de un solomillo de ternera con reducción de sus jugos o de una sopa de marisco o un pescado fresco a la plancha capturado en las costas canarias, todo en su punto, es aún más especial si lo hacemos en la intimidad de un entorno inigualable.



Chef Diego Dato

Para aquellos que quieran llevar más allá esta experiencia, el restaurante Melvin ofrece su servicio '*Chef at home*', en la que el equipo de cocina del establecimiento se desplaza a las suites de los clientes para cocinarles en directo un menú pactado con ellos.

La dirección de Las Terrazas de Abama, establecimiento gestionado por My Way Meaningful Hotels, es consciente que uno de los puntos clave del funcionamiento de cualquier alojamiento es la calidad de su servicio de habitaciones, sinónimo de su nivel de atención al cliente, y es por ello por lo que Las Terrazas de Abama, con categoría de cinco estrellas, se ha preocupado siempre de atender con un cuidado exquisito cualquier necesidad que puedan tener los viajeros durante su estancia.



Contar con personal disponible las 24 horas del día y la cesión de tablets con una app propia para facilitar la comunicación y agilizar cualquier gestión, son dos puntos imprescindibles que ayudan en un alto grado a mejorar la experiencia del viajero. A eso va unido una gran cantidad de facilidades que se ofertan entre las que se encuentran una novedosa carta de almohadas, lavado y planchado de ropa, servicios extras de limpieza, compra online o telefónica en la tienda gourmet, transfers gratuitos a cualquier lugar del resort o contratación de excursiones o desplazamientos a otros lugares, reserva en el restaurante Melvin o solicitud del servicio de personal training, clases de yoga o pilates.



“Estas implementaciones nos están ayudando a mejorar nuestro producto y a subir en los rankings de valoración y popularidad en el destino. Se trata de conseguir que el viajero encuentre que Las Terrazas de Abama es su lugar soñado al que venir, que se encuentre mejor que en casa, y que además quiera repetir”, aseguran desde la dirección del complejo turístico.