

NUEVA CARTA DE LA BRASSERIE DISEÑADA POR PIERRE RÉSIMONT

El chef belga, con dos estrellas Michelin, ha creado junto a Joseba Llarena y Eliana Real un menú que aúna precisión y simplicidad con platos basados en producto de calidad y la creatividad de sus salsas y aderezos

El restaurante La Brasserie del Hotel Bahía del Duque renueva su carta. La nueva propuesta, confeccionada por el chef Pierre Résimont, que cuenta con dos estrellas Michelin en su restaurante L'eau Vive de Bélgica, aúna precisión y simplicidad con platos basados en producto de calidad y la creatividad de sus salsas y aderezos.



Chef Pierre Résimont

El menú busca el equilibrio de las texturas y los ingredientes de temporada para otorgar frescura a cada plato. En el capítulo de entrantes Pierre incorpora unas Cigalas a la plancha, aguacate y vinagreta de cítricos o un Huevo “meurette”, champiñones, costrones, tocino ahumado. Como platos principales propone en pescados

Rodaballo, texturas de coliflor, papas con caviar Beluga, mantequilla de champagne o Filete de salmón, espárragos a la parrilla y salsa de Jerez. En carnes consta de Lomo de ternera blanca a baja temperatura, morillas y espárragos blancos o Cazuela de pollo, mollejas, crema de champiñones y hojaldre.



Restaurante La Brasserie Hotel Bahía del Duque
En el apartado de postres La Brasserie ofrece dos propuestas nuevas: Mousse de chocolate blanco, frambuesas con helado de salvia y Paris Brest, con avellanas caramelizadas y helado de vainilla.

El chef Pierre Résimont inició su colaboración con Bahía del Duque en 2015, al frente de La Brasserie y como parte de la apuesta del hotel por la alta gastronomía. Ha diseñado el menú

junto al resto del equipo de cocina que cuenta con Joseba Llarena, como Jefe de Cocina, y Eliana Real, segundo premio en la final de Cocina de Canarias. La relación con el chef belga implica asesoramiento y formación continuada para el equipo en los restaurantes “L’Eau-vive” y “Le comptoir de L’Eau-vive” donde gestaron el cambio de carta.

Por otro lado, Résimont está ultimando los preparativos para lanzar una nueva carta de lunch que también llevará su firma, reforzando la alianza entre Bahía del Duque y el chef al frente de los fogones del restaurante La Brasserie.