

Pierre Resimont eleva la cocina francesa en el Bahía del Duque

El chef, con 2 estrellas Michelin en su restaurante L'Eau-Vive en Bélgica, diseña un menú para la experiencia 'Dinner in Bahía's Sky', a 30 metros de altura

El hotel ofrece la posibilidad de degustar, por primera vez en España, menús elaborados por restaurantes de alta cocina como Kazan o La Brasserie, los días 25, 26 y 27 con espectaculares vistas aéreas de la costa de Tenerife

El chef, Pierre Resimont, reconocido con dos estrellas Michelin en su restaurante L'Eau-Vive en Bélgica, diseña un menú especial para la experiencia gastronómica que servirá, por primera vez en España, el hotel Bahía del Duque, en Tenerife. Con el título de 'Dinner in Bahía's Sky', y dentro de los actos de celebración de su 25 aniversario el hotel servirá a 30 metros de altura menús diseñados por restaurantes y chefs de prestigio los días 25, 26 y 27 de octubre.



Pierre Resimont que es actualmente asesor en La Brasserie, restaurante de cocina francesa en el Hotel Bahía del Duque, ha elaborado para la ocasión un menú degustación de cinco platos, con el que pretende elevar la cocina francesa a la altura de las estrellas.

Resimont ha llevado a cabo esta experiencia en altura en Bruselas y esta es la primera vez que este formato gastronómico se realiza en Canarias.

“Es un placer y un gran orgullo formar parte del primer ‘Dinner in The Sky’ de Canarias, en Bélgica esta atracción gastronómica es ya todo un clásico y queríamos, con la dirección del Bahía del Duque, proponer esta experiencia no solo a todos los clientes del hotel sino también a los visitantes presentes en la isla en estos tres días”.



El menú, elaborado por el chef belga junto al equipo de la Brasserie, que dirige Yoseba Llarena consta de una Espuma de foie caramelizado y una Sopa de ceps como aperitivos, Tonnato

de ternera, alcaparras y cebollas pickles como entrante, su versión de la Fideuá de Bogavante como plato principal y una Tarta de limón y merengue como postre. Este menú se servirá los días 25, 26 y 27 en horario de cena.

A través de 'Dinner in Bahía's Sky' el hotel Bahía del Duque quiere trasladar su concepto de excelencia culinaria e integración de las distintas culturas del mundo mediante la gastronomía. La experiencia también incluye la degustación de un menú a 30 metros de altura de Kazan, restaurante de cocina japonesa, con una estrella Michelin en Santa Cruz de Tenerife. El menú, diseñado específicamente para la ocasión, estará compuesto por lo mejor de la gastronomía japonesa y del mercado, ya que el chef compone su menú en base al producto del día pero no faltarán moluscos, usuzukuri, sashimi, tartar, sushi y tataki, entre sus especialidades. Este menú se ofrecerá en el primer turno del horario de cena durante estos días.

En total, un máximo de 22 comensales podrán disfrutar en cada ascenso de los menús degustación, servidos en seis sesiones independientes al día.

Dentro de la experiencia 'Dinner in Bahía's Sky', además de las cenas, se incluye la posibilidad de desayunar en altura, con las espectaculares vistas de la costa de Tenerife y la Playa del Duque; disfrutar de una degustación de champagne Taittinger y caviar o participar en un taller de coctelería con el premiado Abel López.

La experiencia, con reserva previa, está abierta tanto para clientes alojados en el hotel como para personas externas. Los precios varían desde 70 euros hasta 255 euros según la opción escogida. Las reservas se pueden realizar a través del hotel y del correo electrónico reservations@bahia-duque.com.

