

Bahía del Duque se une al movimiento #RealFood

El Hotel refuerza su oferta gastronómica a base de ingredientes frescos y de temporada del propio huerto y de productores locales

Bahía del Duque

se une al movimiento #RealFood y aboga por menús a base de alimentos reales y de calidad. El hotel que ha configurado su propuesta gastronómica en torno al concepto de 'restaurantes dentro del hotel', con restaurantes exclusivos, de distintas temáticas y de gran calidad, da un paso más y consolida su apuesta por la cocina de mercado, a base de ingredientes frescos y de temporada.

El Hotel inició su apuesta por la comida de mercado en 2017, con la apertura del restaurante Alisios Market Food, si bien es ahora cuando ha hecho un nuevo esfuerzo por trasladar este concepto de forma transversal a todos los espacios gastronómicos del hotel. Parte de las materias primas que emplea proceden de su propio huerto y otras de productores locales de la isla, contribuyendo a dar a conocer su gran calidad y al desarrollo de la economía local.



Chef Juan Miguel Cabrera

Según Juan Miguel Cabrera, chef ejecutivo de Bahía del Duque, ***“tradicionalmente la propuesta gastronómica del hotel es reflejo de la calidad que expresamos a través de todo nuestro servicio, por eso la elección de productos frescos siempre ha sido una prioridad que ahora completamos introduciendo de forma transversal en todos nuestros espacios el concepto de “comida real”*** que abandera nuestro restaurante de cocina de mercado Alisios Market Food.

Con esta premisa, y atendiendo a las demandas y los gustos de sus clientes, muchos de ellos recurrentes, el equipo de cocina del hotel ha reducido a su máxima expresión el uso de los azúcares refinados y grasas saturadas para dar paso a una cocina creativa y saludable.

Los menús en los distintos restaurantes incluyen frutas de temporada, hortalizas y hierbas aromáticas procedentes del huerto del hotel, junto a carnes y pescados según mercado. Entre los platos de esta temporada destacan el Camarón soldado

marinado, Huevos de caserío, papas antiguas y trufa de miel; o el Risoni (risotto de pasta) con setas de temporadas y queso curado de Arico, entre otros.



Hotel Bahía del Duque

Además, con la filosofía de incorporar un desayuno saludable a la dieta por su mejora sanitaria y nutricional, el restaurante Bernegal ha incorporado un espacio denominado 'Wellness Corner' con opciones específicas para personas con diferentes tipos de intolerancias o para clientes con dietas especiales, en el que se incluyen productos bajos en grasas, sin gluten o azúcares, y zumos naturales según necesidades: antioxidantes, detox, energéticos o revitalizantes, entre otros.

También los clientes alojados en el hotel pueden recurrir a los servicios de asesoramiento nutricional en Bahía Wellness Retreat, planes personalizados de entrenamiento y configurar un itinerario gastronómico a medida durante su estancia.