

MENÚ A CUATRO MANOS MICHELE PRINCIOTTA Y ARMANDO SALDANHA

La cita gastronómica tendrá lugar los días 24 y 25 de agosto, en horario de cena, en el restaurante La Hacienda situado en el paseo marítimo y abierto a todo el público

El restaurante La Hacienda del [hotel Bahía del Duque](#) servirá un menú a cuatro manos elaborado por el chef de origen italiano Michele Princiotta, chef de cocina de el Litoral, junto con el mejicano, Armando Saldanha, asesor culinario del restaurante.

La cita gastronómica tendrá lugar los días 24 y 25 de agosto, en horario de cena, en el restaurante del hotel, situado en la avenida de acceso a la playa del Duque, y abierto a todo el público. Los comensales podrán disfrutar de un menú degustación diseñado por ambos chefs compuesto de seis platos que arranca con el clásico Tequila Saour, cóctel elaborado a base de esta clásica bebida mejicana.



Como entrantes proponen Tosta de tartar de atún y Aguachile de Langostinos. En el capítulo de pescados han diseñado un plato a base de materia prima local, Cherne “a la talla” gratinado, col y tomates confitados y en carne proponen Taco de lomo alto

con aguacate y pico de gallo.



Para concluir, el menú degustación incluye dos elaboraciones de postre, Maracuyá, chocolate, café y amaranto y Taco de chocolate.

La experiencia, amenizada por un conjunto mariachi, tendrá un coste de 48,00 euros, sin bebidas, con descuento del cincuenta por ciento para el menú de niño. Las reservas se pueden realizar tanto en el club House club.house@bahia-duque.com como en el restaurante la Hacienda.

El restaurante La Hacienda cuenta con salones interiores y con dos amplias terrazas, una interior y otra con vista al mar y la playa. Durante estas jornadas también se servirán los platos de la carta.