

‘EL MIRADOR’ de The Ritz-Carlton, Abama estrena nueva imagen

De la mano del reputado estudio americano Streetsense, el restaurante se inspira en la estética creativa del norte de África

Si hay un lugar en Tenerife donde la cocina alcanza su máxima expresión es, sin duda, en The Ritz-Carlton, Abama. Reconocido internacionalmente como destino gastronómico de lujo, este resort presume de contar con varios de los mejores restaurantes de toda la Isla, entre ellos: El Mirador. Nos encontramos ante un espacio único que ha sido rediseñado recientemente por el reputado estudio americano Streetsense. [El Mirador](#) vuelve a dar la bienvenida a huéspedes y comensales locales, invitándoles a saborear elegantes propuestas en un escenario único que aprovecha el sol africano de Tenerife y está inspirado en la estética creativa del norte de África.



Tras los extensos trabajos realizados en la infraestructura de [El Mirador](#), esta renovación mejora todavía más el espíritu del restaurante, acercando al exterior cada uno de sus espacios. De este modo, los invitados podrán ser testigos de las mejores vistas al Océano Atlántico y a la isla de La Gomera, rodeados de las aguas turquesas de la infinity pool ubicada justo al lado del restaurante. Situado en un enclave único, El Mirador se convierte en el punto de encuentro donde el mar y la alta cocina conforman un binomio perfecto.





MÁS ESPACIO Y MÁS AFORO

Con estos recientes cambios, El Mirador ha aprovechado para aumentar su capacidad, con un nuevo aforo para 248 comensales, y un área de comedor al aire libre habilitada para 138 cubiertos. De esta forma, el restaurante se convierte en el lugar perfecto para disfrutar de un banquete en sintonía con la naturaleza, y durante todo el año. La renovación se inspira en el trabajo del fotógrafo Peter Brand, donde destacan la incorporación de elementos

culturales de África: complementados con textiles tribales con diseños monocromos, acabados de ratán con techo de paja, exuberantes palmeras verdes y cactus arquitectónicos como elementos decorativos.



¿Y QUÉ HAY DE LA COMIDA?

El nuevo aspecto de El Mirador ofrece un ambiente tranquilo sobre el acantilado donde poder degustar el elegante menú del chef César González, con sus exquisitos arroces, mariscos y deliciosos postres. Dentro de las recomendaciones del propio González encontramos el Tartar de Atún con almendras tostadas, mango, cilantro y hojaldre de pan y la “Sama Roquera” con gambas, lapa en escabeche y cilantro.

