

# Cómo vivir unas vacaciones gastronómicas de lujo en Tenerife

## Más allá de sus playas y de su eterno buen clima, en la isla volcánica se dan cita las últimas tendencias culinarias

Los amantes del buen comer están de enhorabuena, una creciente tendencia en viajes orientada a visitar destinos con la gastronomía como principal motivación vive su momento de oro en 2018: el gastroturismo.

¿Cómo diseñar un viaje 100% gastronómico? Para empezar, la elección del destino es primordial. Los viajeros gourmet más avanzados seleccionan lugares que cumplan con requisitos como materias primas locales de altísima calidad, variedad de restaurantes y, sobre todo, enclaves en los que el maridaje juegue un papel tan importante como la cocina.

Qué mejor lugar para iniciarse en esta tendencia que en un destino con sol los 365 días del año, con una cultura vinícola que traspasa fronteras y en el que se encuentra el Mejor Hotel de 2018: La zona de La Caleta en Tenerife, uno de los pocos pueblos pesqueros que mantienen su esencia y donde se encuentra Royal Hideaway Corales Resort. Un hotel con una clara apuesta por la gastronomía de autor y el producto de Km 0, donde cada comida se entiende como una experiencia única, que tiene el poder de trasladar a quienes la degustan a los cuatro puntos cardinales: desde los sabores más intensos de la isla al lejano Japón, pasando por la exótica cocina peruana.

### Maresía by hermanos Padrón, chefs locales con estrella

Ubicado en el rooftop de Royal Hideaway Corales Beach, el edificio Adults only del hotel, este restaurante está asesorado por los hermanos Padrón, dos reconocidos chefs locales con estrella Michelin y dos soles Repsol. La propuesta de Maresía se basa en la cocina de altísimo nivel fundamentada en el producto de kilómetro cero, con platos que derriban las fronteras experienciales como los dumplings de morro de cochino negro (estrella indiscutible de la isla), o las ostras con vinagre de lichi.

### San Hô, la cocina nikkei más exclusiva

Este restaurante de cocina fusión peruana-japonesa es ya una visita imprescindible en Tenerife. Ubicado también en Royal Hideaway Corales Beach, edificio adults only, está liderado por Jaime Palmar, un chef en cuya trayectoria aparecen reconocidos restaurantes de cocina asiática como Sensu, Kazan, Naiko o Kabuki. Con una oferta basada en el mestizaje de las culturas japonesa y peruana a través de una maravillosa carta Nikkei, sus platos son puro exotismo y están formulados con productos de proximidad en propuestas deliciosas como la leche de tigre con cebolla roja fina, cilantro y batata ahumada, con toques de tamarindo.

### Experiencias gastro personalizadas

Royal Hideaway Corales Resort acerca a sus huéspedes a experiencias gastronómicas únicas para

descubrir los planes más especiales que se pueden vivir en la isla: una ruta de vino en una bodega local o un exclusivo show cooking privado. Dos propuestas que se engloban dentro del programa experiencial del hotel, que busca acercar a sus huéspedes a disfrutar de vivencias únicas en la isla que lo conecten con la esencia local.

#### Chef in room

Esta experiencia culinaria disponible en las habitaciones con cocina de Royal Hideaway Corales Suites, consta de un show cooking de la mano de un experto chef con trayectoria internacional en la que los huéspedes pueden aprender a cocinar algunas de las principales y más reconocidas recetas con sello 100% canario. Todo ello acompañado de un maridaje de diferentes vinos propuestos por un sommelier en exclusiva. Al terminar la clase de cocina, los huéspedes disfrutaban sentados de un servicio de lujo durante el que degustar los platos fuertes de la experiencia: un cherne en papillote o un cochino negro, dos estrellas de la comida local. Un plan perfecto para disfrutar de una comida con las mejores vistas al mar y a la isla de la Gomera.

#### Ruta de vino y estrellas

Un transporte privado recoge a los clientes que reservan esta experiencia en el hotel para trasladarlos a través del imponente paisaje autóctono hasta la Bodega Alma de Trebejos, un encantador viñedo ubicado a 1.200 metros de altura. Una vez allí, mientras se acerca el atardecer, los huéspedes podrán disfrutar de una visita guiada entre las cepas para degustar a posteriori de una cata de vino artesanal, seguida de una tradicional comida canaria en un encantador lagar. Para poner el broche a la jornada, un sky coach hará de guía para un avistamiento de estrellas con telescopio, un momento único para disfrutar de uno de los mejores cielos del mundo gracias a un entorno sin contaminación lumínica.

#### Acerca de Barceló Hotel Group

Barceló Hotel Group, la división hotelera del Grupo Barceló, es la 3ª cadena de España y la 42ª más grande del mundo. Actualmente cuenta con 244 hoteles urbanos y vacacionales de 4 y 5 estrellas, y más de 53.000 habitaciones, distribuidos en 22 países y comercializados bajo cuatro marcas: Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts y Allegro Hotels.

#### Datos de contacto:

Paula García

Nota de prensa publicada en: [Tenerife](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad Canarias](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>