

Inspiration
by **STROMBERGER PR**



Kulinarischer Hochgenuss

Unter Gourmets gilt die größte der Kanarischen Inseln als beliebtes Reiseziel. Kein Wunder, denn die Südküste Teneriffas um das Fischerdörfchen La Caleta punktet mit exzellenter Kulinarik. Das gilt insbesondere für das Royal Hideaway Corales Resort mit drei Michelin-Sterne verteilt auf zwei Restaurants. Auf den Speisekarten stehen Caramote Garnelen, Nikkei-Cuisine sowie kanarische Spezialitäten mit modernem Twist. Wer möchte, bucht sich ein exklusives Dinner mit privatem Koch in der eigenen Villa oder startet bei einem Floating Breakfast in den Tag. Im ganzen Resort erwartet Gourmets zudem ein exzellenter Service und jede Menge Luxus.

Auf den kommenden Seiten stellen wir Ihnen die genussvolle Seite eines der Flaggschiffe der Barceló Hotel Group vor. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie weitere Informationen zum Royal Hideaway Corales Resort möchten, erreichen Sie mich gerne telefonisch unter +49(0)89/189478 71 oder per E-Mail unter barcelo@strombergerpr.de

Mit besten Grüßen
Sophia Schmidt
STROMBERGER PR

Royal genießen

El Rincón de Juan Carlos



© Barceló Hotel Group

Zwei-Michelin-Sterne, drei spanische Repsol Sonnen und, und, und. Das El Rincón de Juan Carlos auf dem Rooftop des Royal Hideaway Corales Beach ist seit Jahren das Restaurant mit den meisten Auszeichnungen der Kanarischen Inseln. Mit ihrer avantgardistischen Küche begeistern die Gebrüder Juan Carlos und Jonathan Padrón Gourmets aus aller Welt. Im Vordergrund stehen lokal erzeugte Lebensmittel wie Essig aus dem Norden der Insel. Dieser reift 25 Jahre in einem Eichenfass und zerläuft auf den akkurat angerichteten Tellern dickflüssig.

Tipp: Wer in den Genuss des El Rincón kommen möchte, sollte frühzeitig reservieren. Denn die begehrten Plätze mit umwerfender Aussicht auf den tiefblauen Atlantik sind schnell vergriffen.

www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-suites/gastronomie/el-rincon-de-juan-carlos/

Japan trifft Peru auf Teneriffa

San Hô



© Barceló Hotel Group

Wie viel die Küchen Japans und Perus gemeinsam haben, erleben Gäste im San Hô. Das mit einem Michelin-Stern prämierte Restaurant der beiden Chefköche Adrián Bosch und Eduardo Domínguez steht ganz im Zeichen der Nikkei-Cuisine. Im Vordergrund sind ausgefallene Fisch- und Meeresfrüchtekombinationen, welche die Elemente beider Kulturen vereint. Das Design vereint edle Holzelemente mit dunklem Stein. Letzterer findet sich insbesondere in den schwarzen Tellern wieder, auf denen die Gerichte präsentiert werden.

Unbedingt ausprobieren: Das Esencia Menü als Weltreise zwischen zwei Kontinenten, bestehend aus mehr als zehn verschiedenen kleinen Gaumenfreuden.

www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-suites/gastronomie/san-ho

Wo der Fisch König ist

Starfish Atlantic Grill



© Barceló Hotel Group

Die Gewässer rund um Teneriffa sind reich an Meeresbewohnern. Auf der riesigen Terrasse des Starfish Atlantic Grill, welche die Sicht bis nach La Gomera freigibt, genießen Gäste nach Lust und Laune Leckereien wie fangfrische Caramote Garnelen, roten Thunfisch oder Paella Valenciana. Dazu empfiehlt der Sommelier kanarische Weine aus hierzulande eher unbekanntem, aber hervorragenden Rebsorten wie Listán Blanco oder Marmajuelo.

Falls nach all den Köstlichkeiten noch etwas Platz im Magen bleibt, serviert das Küchenteam eine feine Auswahl an kanarischen Käsespezialitäten, die zu den besten der Inseln zählt.

www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-suites/gastronomie/starfish-atlantic-grill

Rooftop mit Megablick

Maresía Atlantic Bar



© Barceló Hotel Group

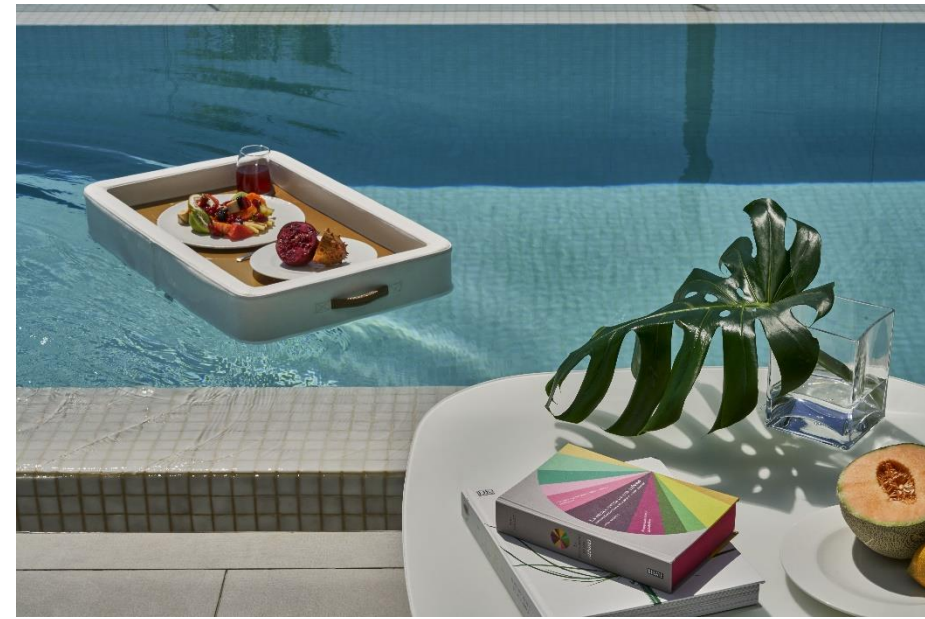
Zweifelsohne zu den Highlights des Royal Hideaway Corales Resort zählt der Sky-Infinitypool inklusive Rooftop-Bar mit atemberaubenden Blick über die Weiten des Ozeans. Mittags in einer Liege die Sonne bei einem Cocktail genießen, schafft genauso Entspannung wie sich während des Sonnenuntergangs von Barkeeper Yonathan Mesa mit Drinks aus 100 Prozent kanarischen Zutaten überraschen zu lassen. Ein Alleinstellungsmerkmal auf das der Spanier besonders stolz ist. Kein Wunder also, dass Mesa bereits den Titel bester Barkeeper Teneriffas trägt.

Zu Mesas neuesten Kreationen gehört etwa der Barratini. Ein Cocktail, in dem Blat Wodka und Agaete Kaffee dominieren. Dessen feine Bohnen wachsen ausschließlich auf den Kanaren, wo sie seit Ende des 19. Jahrhunderts in kleiner Menge angebaut werden.

www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-beach/gastronomie/sonstige-restaurants

Einmal König sein

Royal Experiences



© Barceló Hotel Group

Den Urlaub auf ein neues Level heben? Oft leichter gesagt als getan. Mit den Royal Experiences aber für jedermann möglich. Beim Floating Breakfast im eigenen Pool in den Tag starten, abends ein privates Mehr-Gang-Menü mit Chef-in-Room genießen und im Anschluss bei einem exklusiven Cocktail-Tasting sich von einem Fachmann durch die Welt von Rum, Whisky und Co. der 1920er Jahre führen lassen. Beim Zusammenstellen des perfekten Urlaubsprogramms hilft der Guest Experience Manager im Foyer des Royal Hideaway Corales Beach.

www.barcelo.com/guia-turismo/en/spain/tenerife/experiences/618554

www.barcelo.com/guia-turismo/en/spain/tenerife/experiences/426381

www.barcelo.com/guia-turismo/en/spain/tenerife/experiences/424029

Über das Royal Hideaway Corales Resort



© Barceló Hotel Group

Im Süden Teneriffas befindet sich mit dem Royal Hideaway Corales Resort eines der Flaggschiffe der Barceló Hotel Group. Über 90 Millionen Euro investierte die Hotelgruppe in das komplett neu erbaute Haus ihrer Premiumlinie Royal Hideaways Luxury Hotels & Resorts. Nur 50 Meter vom Strand Enramada entfernt, unterteilt sich das Fünf-Sterne-Resort in zwei Bereiche - Corales Beach nur für Erwachsene und Corales Suites für Familien. Die beiden Hotelrestaurants El Rincón de Juan Carlos und San Hô tragen zwei beziehungsweise einen Michelin-Stern. Weitere Informationen finde sich auf: www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-suites.

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca, Spanien, vor 90 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit über 260 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Die Hotelgruppe ist damit die zweitgrößte in Spanien. Eine ausdifferenzierte Markenstrategie ermöglicht es, neue Märkte zu erschließen und dabei verschiedene Zielgruppen präzise anzusprechen. Es gibt neben Stadthotels auch Adults Only-Häuser und Resorts, die auf Familien und deren Bedürfnisse spezialisiert sind. Weitere Informationen finden sich auf: www.barcelo.com.