


PLAZA^{del} DUQUE

05
magazine
#7 euros
Ideal Joyeros



*La esencia del lujo en Tenerife
The essence of luxury in Tenerife
Воплощение роскоши на Тенерифе
Die Essenz des Luxus auf Teneriffa*



LA PLAZUELA

EL RESTAURANTE GOURMET EL PATIO, UNO DE LOS RINCONES GASTRONÓMICOS MÁS SEÑEROS DE NUESTRO HOTEL, INAUGURÓ DURANTE LA PASADA SEMANA SANTA UN NUEVO ESPACIO DEDICADO A VINOS Y TAPAS: LA PLAZUELA. SE TRATA DE UNA NUEVA APUESTA EN LA QUE SE OFRECEN LOS MEJORES SABORES DEL RESTAURANTE, PERO EN FORMA DE PEQUEÑAS TAPAS Y PLATILLOS Y RODEADOS DE UN AMBIENTE MÁS INFORMAL.

DURING EASTER, EL PATIO GOURMET RESTAURANT, ONE OF THE HOTEL'S MOST OUTSTANDING CULINARY FEATURES, OPENED NEW PREMISES SERVING WINES AND TAPAS: LA PLAZUELA. THIS IS A NOVEL IDEA OFFERING THE BEST OF THE RESTAURANT'S DELICIOUS SPECIALITIES BUT IN TAPA AND SNACK FORMAT AND WITH A MORE INFORMAL ATMOSPHERE.



Situado junto al paseo marítimo, La Plazuela recibe su nombre del patio de inspiración andaluza que se encuentra dentro del restaurante y que está decorado con una fuente de formas arábicas, una de las imágenes identificativas del espacio.

El pilar del restaurante El Patio es también la base de este nuevo establecimiento: aunar las técnicas gastronómicas más actuales con la cocina tradicional. Y todo ello con el absoluto respeto de su chef, Álvaro Garcés, por las características propias de los alimentos y sus sabores.

La Plazuela nos ofrece tapas y platos preparados con ingredientes frescos y naturales -las verduras como los cebollinos o los puerros que utiliza Garcés y su equipo se cultivan en la pequeña huerta que posee el propio restaurante-, de las que podrá disfrutar junto a una copa de vino y en un relajado ambiente de música lounge.

Desde unas papas bravas o un soufflé con chile picón y su alioli a una ensaladilla de gamba blanca con papa rãte o ikura o el caviar de salmón, acompañado con mayonesa de arbequina, La Plazuela permite conocer el talento del chef Álvaro Garcés cinco días a la semana, de martes a sábado, en horario de 12 a 16 horas.

Situated along the seafront promenade, La Plazuela takes its name from the Andalusian-style patio found in the restaurant's premises, decorated with an arabesque fountain, one of its distinguishing features.

The spirit of El Patio is also the inspiration for this new establishment: a fusion of the most recent gastronomic techniques with traditional cuisine without forgetting, on the part of the chef, Álvaro Garcés, absolute respect for the characteristics and flavours of the different ingredients.

La Plazuela serves tapas and snacks prepared with fresh and natural ingredients – the chives and leeks, used by Garcés and his team, are grown in a small vegetable garden owned by the restaurant – which you can enjoy with a glass of wine in a relaxed atmosphere listening to lounge music.

Whether fried potatoes in spicy sauce, hot chilli soufflé with garlic mayonnaise, white prawn Russian salad with rãte potatoes, or salmon caviar with arbequina mayonnaise, La Plazuela allows you to appreciate the talent of chef Álvaro Garcés five days a week, from Tuesdays to Saturdays, from noon to 4 p.m.





РЕСТОРАН EL PATIO, САМЫЙ ЗНАЧИМЫЙ ИЗ ВСЕХ РЕСТОРАНОВ ОТЕЛЯ, ОТКРЫЛ ВО ВРЕМЯ СВЯТОЙ НЕДЕЛИ НОВОЕ ЗАВЕДЕНИЕ ПОД НАЗВАНИЕМ LA PLAZUELA, ПОСВЯЩЕННЫЙ ВИНУ И ЗАКУСКАМ «ТАПАС». РЕЧЬ ИДЕТ О НОВОЙ КОНЦЕПЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ, А ИМЕННО, НЕ УМАЛЯЯ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ РЕСТОРАННЫХ БЛЮД, ПОДАВАТЬ ИХ МАЛЕНЬКИМИ ПОРЦИЯМИ ИЛИ КАК «ТАПАС», И В БОЛЕЕ НЕФОРМАЛЬНОЙ ОБСТАНОВКЕ.

Расположенный рядом с морским променадом, ресторан несет в себе дух Андалусии, о чем наглядно свидетельствует колоритный внутренний дворик с фонтаном в арабском стиле, расположенным в центре. Принцип, на котором основана кухня ресторана El Patio, также является базовым и для нового заведения - гармоничное сочетание традиционной кухни с

последними новшествами кулинарии, соблюдая при этом все характеристики и вкусовые качества изначального продукта. И этому принципу неукоснительно следует шеф-повар Альваро Гарсес. Все «тапас» и закуски, предлагаемые рестораном La Plazuela, приготовлены из натуральных и свежих продуктов, такие овощи как лук-резанец, и лук-порей, например, которые использует Гарсес и его команда, выращиваются на небольшом огороде при ресторане. Все это, вы сможете отведать в сопровождении бокала хорошего вина и музыки в стиле lounge. Такие блюда как «papas bravas» - картофель, обжаренный в остром соусе, суфле с острым стручковым перцем и чесночным майонезом «ali-oli», или же креветки с картофелем «gàte» и красной икрой и майонезом из маслин «arbequin». С кулинарным талантом шеф-повара Альваро Гарсес, вы сможете познакомиться в ресторане La Plazuela в любой день недели, кроме субботы и воскресенья, с 12 до 16.

Fresitas maceradas,
compota de tomate, micro-
albahaca



DAS GOURMET-RESTAURANT EL PATIO, DIE GASTRONOMISCH GESEHEN WOHL HERAUSRAGENDSTE NICHE UNSERES HOTELS, WEIHTE ERST IN DER VERGANGENEN OSTERWOCHE EINE NEUE ZONE, WELCHE DEM WEIN UND DEN TAPAS GEWIDMET IST, EIN: LA PLAZUELA. ES HANDELT SICH UM EIN NEUES ARRANGEMENT, INDEM WIR DIE BESTEN GESCHMACKSNOTEN DES RESTAURANTS, JEDOCH IN FORM VON KLEINEN TAPAS ODER PORTIONEN, BEI GELOCKERTER ATMOSPHERE ANBIETEN.

An die Meerespromenade angrenzend, erhält La Plazuela seinen Namen vom andalusisch inspirierten Innenhof, welcher sich im Restaurant befindet und mit einem, im arabischen Stil dekorierten Springbrunnen, ausgestattet ist. Er ist eines der Erkennungszeichen dieses Bereiches.

Der Grundpfeiler des Restaurants El Patio, ist ebenfalls die Basis dieser neuen Einrichtung: das Vereinen von moderner gastronomischer Technik und traditioneller Küche. Dieses, verbunden mit dem absoluten Respekt des Küchenchefs, Álvaro Garcés, gegenüber den charakteristischen Eigenschaften der Lebensmittel und deren Geschmack.

La Plazuela bietet uns Tapas und kleine Portionen mit frischen und natürlichen Zutaten an -Gemüse, wie Lauchzwiebeln oder Porree, bauen Garcés und sein Team in dem kleinen Gemüsegarten, welcher sich gleich neben dem Restaurant befindet an-, die Sie bei einem Glas Wein und entspannender Atmosphäre bei Lounge Musik genießen können.

Angefangen bei Papas Bravas, scharfen Kartoffeln, oder pikantem Chili-Soufflé mit der dazugehörigen Knoblauchmischung, über Garnelensalat mit „La Ratte“- Kartoffeln, bis hin zu Ikura oder Lachskaviar begleitet von Arbequina-Mayonnaise, erlaubt La Plazuela das Talent des Küchenchefs Álvaro Garcés, an 5 Tagen wöchentlich, von Dienstag bis Samstag bei einer Öffnungszeit von 12h-16h kennenzulernen.