

# PLAZA<sub>del</sub> DUQUE

04  
magazine  
#7 euros  
Ideal Joyeros

Ideal Joyeros

PLAZA DEL DUQUE 04

invierno 09

*La esencia del lujo en Tenerife  
The essence of luxury in Tenerife  
Воплощение роскоши на Тенерифе*



# Restaurante LAS ROCAS

EL RESTAURANTE LAS ROCAS SE ENCUENTRA EMPLAZADO EN EL HOTEL JARDÍN TROPICAL Y OFRECE AL CLIENTE UNA ATENCIÓN PERSONALIZADA. MARINO FERNÁNDEZ, SU CHEF NOS LO CUENTA.

LAS ROCAS IS A RESTAURANT LOCATED IN HOTEL JARDÍN TROPICAL OFFERING GUESTS A PERSONALISED SERVICE. ITS CHEF, MARINO FERNANDEZ, TELLS US ALL ABOUT IT.

## ¿Cuál es el objetivo principal del Restaurante Las Rocas?

Las Rocas nace con el objetivo de ofrecer tanto a tinerfeños como visitantes un emplazamiento idílico con vistas al océano, donde degustar una gastronomía muy variada con un servicio muy esmerado. Además, Las Rocas está a disposición de todos los clientes

## What is the main purpose of Restaurante Las Rocas?

Las Rocas is created with the intention of offering both islanders and visitors an idyllic spot with views to the ocean, a varied cuisine and excellent service standards. Furthermore, Las Rocas is at the disposal of all Beach Club guests, so that

del Beach Club para disfrutar de sus servicios de restauración durante un día de sol y tranquilidad.

## ¿Qué criterios se han escogido para elaborar la carta?

Ante todo, en Las Rocas, prima la oferta en productos de primera calidad, en especial los pescados y mariscos, combinando ambos con elementos tradicionales de la comida canaria. También cobran gran importancia los arroces, y los productos de temporada.

## ¿Qué tipo de cocina pueden encontrar los amantes de la gastronomía en Las Rocas?

El sibarita, disfrutando de la maravillosa vista al Atlántico sobre el acantilado, degustará como una de las especialidades, una gran variedad de arroces, así como un amplio abanico de entrantes como la tostada Red hot tuna pepper (ventresca de atún, pimientos asados y mayonesa), las Brochetitas de pollo marinado, piña y salsa Satay, para seguir con platos principales como los pescados (Lubina de estero sobre falso risotto de patatas con berberechos y lima ó el Bonito de caña a la brasa, échalotes y ajetes confitados con romesco) o bien las carnes (Solomillo de ternera Angus grillé con calabaza, tirabeques y jarabe de panela o la Wagyu-burguer con foie y salsa de cheddar servido en pan de brioche).

## ¿Destacaría algo sobre el servicio que ofrece?

Como prioridad, hacer sentir muy cómodo al cliente, bien nos visite para una comida de negocios, para una reunión familiar, para cenar en pareja... Siempre a través de un servicio muy atento y profesional.

## Respecto a los vinos, ¿qué carta han escogido?

Una carta con numerosas referencias, pero donde potenciamos particularmente los vinos canarios, el Rioja y el Ribera del Duero. No obstante, es algo que entendemos que sobre unas bases fijas debemos estar en constante evolución para poder ofrecer a nuestros clientes las últimas novedades y tendencias en enología.

## ¿Podría recomendarnos un menú?

Partimos siempre de que buscamos satisfacer 100% al cliente, es por ello que confeccionamos los menús a medida de cada uno, dependiendo de sus gustos personales y del tipo de celebración que se trate. No obstante en determinadas fechas se ofrecen menús especiales.

## ¿Podría contarnos su trayectoria personal como chef?

Es extensa, pero total son ya 47 años a los fogones, enamorado cada día de la cocina, intentando aportar siempre la innovación pero manteniendo la esencia de la materia prima.

they can enjoy its dishes when spending the day sunbathing and relaxing.

## How was the menu conceived?

First of all, Las Rocas gives top priority to products of the highest standards, especially in the case of fish and seafood, combining these ingredients with traditional elements of Canary cuisine. Importance is also given to rice dishes and seasonal produce.

## What type of cuisine will good food lovers find in Las Rocas?

Good food lovers, enjoying the marvellous view of the Atlantic from the cliff top, will be able to enjoy one of the restaurant's specialities, a wide variety of rice dishes, as well as a selection of starters such as the red hot tuna pepper toast (tuna belly fillets, roast pepperoni and mayonnaise) or the marinated chicken skewers with pineapple and peanut sauce. These are followed by main dishes either based on fish (estuary sea-bass on a bed of false potato risotto with cockles and lime or the grilled rod-fished bonito with candied shallots and spring onions and romesco sauce) or on meat (grilled angus steak with pumpkin, mangetout and brown sugar syrup or the Wagyu-burger with foie and cheddar sauce served in a brioche bun).

## Would you highlight anything special about the service?

The priority is to make the guest feel very comfortable, whether he is here for a business lunch, a family reunion, a romantic dinner for two... always through a courteous and professional service.

## In regard to wines, what have you chosen?

We have a list featuring very many labels, but with particular emphasis on wines from the Canaries, from Rioja and from Ribera del Duero. Nevertheless, we know a good list must have a solid foundation and be continuously revised in order to offer our guests the latest novelties and tendencies in regard to wines.

## Can you recommend a menu for us?

The idea is to always ensure 100% customer satisfaction; that is why we customise the menus for each guest, depending on his personal preferences and the type of event. Nevertheless, special menus are served on certain special occasions.

## Can you tell us about your career as chef?

It is long, consisting in 47 years at the stoves, in love with the kitchen every day, and endeavouring to introduce innovations while maintaining the essence of the ingredients.



## Ресторан Las Rocas

РЕСТОРАН LAS ROCAS НАХОДИТСЯ В ОТЕЛЕ JARDÍN TROPICAL И ПРЕДЛАГАЕТ СВОИМ ПОСЕТИТЕЛЯМ ПЕРСОНАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА МАРИНО ФЕРНАНДЕС, РАССКАЗЫВАЕТ.

### **Какова основная цель ресторана Las Rocas?**

Ресторан Las Rocas был открыт с целью предоставления возможности, как местным жителям, так и туристам открыть для себя что-то новое в гастрономии, а также насладиться прекрасными видами на океан, которые открываются с этого, полного идиллии, места. Кроме того, ресторан находится в распоряжении отдыхающих в Beach клубе, которые могут пользоваться его услугами в течение дня.

### **Какими критериями вы руководствовались для создания меню?**

Прежде всего, это высокое качество продуктов, в особенности рыбных и других даров моря, в сочетании с традиционными элементами канарской кухни. Немаловажную роль, в последнее время, играют продукты сезона и рис.

### **Какой стиль кухни вы предлагаете посетителям вашего ресторана?**

Настоящий гурман по достоинству оценит наши фирменные блюда, например, разнообразные виды риса, а также различные закуски как: тосты «red hot tunna pepper» (филе

тунца с печеным красным перцем и майонезом), Шашлычки из маринованной курицы, ананаса с соусом сатай. Затем рыбные блюда, такие как, например: морской судак, которого подают на картофельном «ризотто», с моллюсками сердцевидка и лаймом или бонито (разновидность тунца) на гриле, с луком шарлот и молодым чесноком, глазированным с соусом «ромеско». А также мясные блюда: говяжья вырезка «angus» на гриле с тыквой, стручковым горохом и паточкой из сахарного тростника или «wagyu-burger» (гамбургер из говядины «кобе») с паштетом из гусиной печени и соусом из сыра «чеддер», который подают в сдобной булочке.

### **Что бы вы хотели сказать об обслуживании?**

Главный приоритет – это сделать так, чтобы посетитель чувствовал себя комфортно, будь то деловой обед, семейное застолье или романтический ужин на двоих, это всегда внимательность и профессионализм.

### **Относительно вин, что бы вы могли предложить?**

Карта вин представлена в довольно широком ассортименте, особенно местные канарские вина, а также «Rioja» и «Ribera del Duero».

### **Какое особое меню вы бы порекомендовали?**

Так как нашей основной задачей является стопроцентное удовлетворение клиента, то к разработке меню мы применяем индивидуальный подход, в зависимости от запросов клиента и проводимого мероприятия. Тем не менее, для знаменательных дат и событий, мы подготавливаем специальное меню.

### **Что бы вы могли рассказать о вашей профессиональной траектории?**

Она довольно обширная, в общей сложности, вот уже 47 лет у кухонной плиты, каждый день стараюсь привнести что-то новое, однако не забывая о важной сути первичного продукта.