

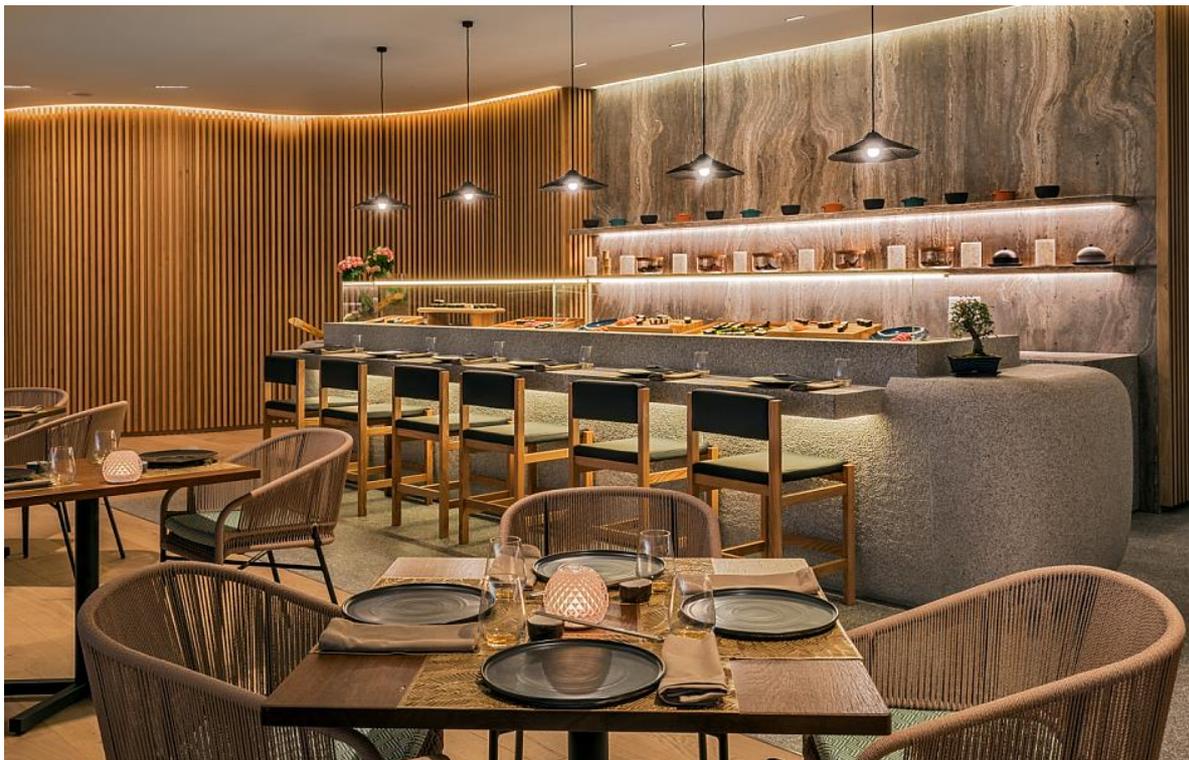
# ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS

Descargar aquí todas las imágenes en alta

## La cocina nikkei más exclusiva llega al nuevo resort de lujo en Tenerife con el restaurante San Hô

Royal Hideaway Corales Resort, la apuesta gran lujo de Barceló Hotel Group en la isla canaria, contará con este restaurante que fusionará magistralmente las cocinas japonesa y peruana



**Enero de 2018.-** Coral en Japonés se traduce como San Hô, el paraguas perfecto para dar nombre al nuevo restaurante de fusión japonesa y peruana de Royal Hideaway Corales Resort, el nuevo hotel de lujo de Barceló Hotel Group ubicado en Costa Adeje, al sur de Tenerife. Una nueva propuesta que lleva el mestizaje de las culturas japonesa y peruana a las cocinas de este nuevo complejo en un ambiente estéticamente marino y con una combinación de sabores que hará de una cena en él una completa experiencia llena de sensaciones. Estará capitaneado por Jaime Palmar, en cuya trayectoria aparecen reconocidos restaurantes como Sensu, Kazan, Naiko o Kabuki.

### Cocina de kilómetro cero para lograr sabores internacionales

Los platos que forman la carta de San Hô tienen todos en común un aspecto: el origen de sus ingredientes. Elegidos



**Barceló**  
HOTEL GROUP

**ROYAL HIDEAWAY**  
LUXURY HOTELS & RESORTS

**Barceló**  
HOTELS & RESORTS

**Occidental**  
HOTELS & RESORTS

**allegro**  
HOTELS

# ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS

cuidadosamente para que el resultado de cada receta sea siempre impecable, todos ellos son productos son de proximidad, aprovechando al máximo lo que Tenerife puede ofrecer para convertir la carta de San Hô en un auténtico viaje por tres puntos del planeta como Canarias, Japón y Perú.

## Tendencia raw a la enésima potencia

Los japoneses llevan miles de años apostando por la comida 'raw', algo en lo que coinciden con los peruanos en muchas de sus recetas. El porqué de esta tendencia no es en vano, puesto que aporta números beneficiosos. Lo principal a tener en cuenta es que, al no cocinarlo, ahorramos las grasas que se usan en el proceso de cocción y evitamos la pérdida de determinados nutrientes o notas de sabor al no cambiar de estado.



Platos superiores: Ceviche de pescado blanco con leche de tigre y tiradito de vieira y chicha morada.

## Una carta cuidadosamente diseñada

Leche de tigre tradicional, cebolla roja fina cilantro y batata ahumada, con toques de tamarindo. Este es uno de sus ceviches, junto a otros como Pescado azul, aji panka, filamentos de daikon y plátano macho. Dos propuestas cuanto menos seductoras y exóticas que bailan al son de otras como los Usuzukuris, la versión más delicada del sashimi, de protagonistas tan deliciosos como las vieiras, el salmón, el atún toro o las ostras.



No obstante, no solo las opciones crudas copan esta carta, ya que en ella se pueden encontrar también succulentos platos como el edamame (ese entrante imprescindible), la tradicional sopa de miso o el anticucho de lomo bajo de ternera en escabeche, junto con diferentes opciones de wok o las de robatayaki (por ejemplo, del preciado wagyu). Por último, quien se decante por San Hô podrá también degustar el mejor y más tradicional sushi en versiones como los makis, futomakis y hosomakis.

Ceviche de amaebi.

A los postres también llega la originalidad en combinaciones de chocolate con chile o con la crema de kafir tostada y panela, así como la sopa de mango especiada con helado de cacahuete. Todas estas creaciones dulces han sido diseñadas por Jonathan Padrón, reconocido maestro pastelero que cuenta con una estrella Michelin, junto con su hermano Juan Carlos, en su propio restaurante El Rincón de Juan Carlos. Son estos hermanos quienes guiarán también

# ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS

una de las mayores apuestas gastronómicas del hotel, Maresía, un espacio que funcionará por el día como pool lounge, y por la noche como espacio gastronómico con los platos estrella de dichos chefs.

## Un resort de lujo rozando el mar

En plena Costa Adeje, al sur de Tenerife, **Royal Hideaway Corales Resort** abrirá sus puertas en enero de 2018. Diseñado por el reconocido arquitecto canario Leonardo Omar, el hotel transporta al interior marino y a la naturaleza de Tenerife. Con más de 10.000 m2 de amplias zonas ajardinadas y piscinas climatizadas de agua salada, el complejo acogerá en su interior dos edificios independientes que corresponden a las dos propuestas que ofrece el hotel: **Royal Hideaway Corales Suites** – un formato Family friendly formado por 114 Deluxe Suites, villas Suite y exclusivos Penthouses de 1, 2 o 3 dormitorios con salón, cocina integrada, grandes terrazas con vistas al mar y piscina privada en 54 de ellas; y **Royal Hideaway Corales Beach** -un concepto Adults only para unas vacaciones de descanso y desconexión-, formado por 121 Junior Suites, espaciosas estancias de 55m2 e imponentes terrazas de 20m2 con vistas al océano, 21 de ellas con bañera de hidromasaje. Contará con un *rooftop* único en Canarias en el que se encontrará Maresía, la propuesta de mayor altura culinaria del hotel con el asesoramiento de chefs locales con estrella Michelin, como son los hermanos Padrón. Además, esta zona child free ofrecerá una zona *wellness premium* con Spa y una carta de tratamientos especializada en la ayurveda.

### Contacto de prensa:

Fly me to the Moon para Barceló Hotel Group. Teléfono: 91 781 25 06

[Verónica López](#) / [Gerardo Peña](#) / [Paula García](#)