

# Barceló

## HOTEL GROUP

### Neuer kulinarischer Hot Spot auf Teneriffa

Royal Hideaway Corales Resort begrüßt Sternekoch Juan Carlos Padrón -  
Kanarische Haute Cuisine, japanisch-peruanische Küche und mehr

Mit dem am 5. Februar 2018 eröffneten Royal Hideaway Corales Resort haben Feinschmecker ab sofort ein neues Zuhause auf Teneriffa. Fünf Restaurants und Bars sowie eine Gelateria erwarten Gäste des Luxushotels, darunter das vom kanarischen Sternekoch Juan Carlos Padrón und seinem Bruder Jonathan entwickelte Rooftop-Restaurant Maresía by Hermanos Padrón. Während Juan Carlos federführend die Hauptgerichte für das Restaurant kreierte, widmete sich sein Bruder Jonathan den formvollendeten Desserts. Die Padrón-Brüder greifen dabei bewusst auf Produkte regionaler Erzeuger zurück, um den Besuchern heimische Küche näherzubringen. Sie wählten das Kochteam aus und schulten die Mitarbeiter gemäß ihren Standards, so dass Gäste nun einzigartige Kreationen wie Muscheln an Litschi-Vinaigrette, Shrimps an Tapioka-Jus, Kanarische Käse-Ravioli in Linsen-Anis-Brühe und Zitronenjoghurt mit gerösteter Schokolade kosten können. Ein weiterer Höhepunkt für Gourmets ist das Restaurant San Hô mit einer Kombination aus japanischer und peruanischer Küche. Die Restaurants und Bars Nao Atlantic Food Experience, Olivia Mediterranean Market, Starfish Mediterráneo und Starfish The Grill sowie Alice und La Gelateria vervollständigen das kulinarische Angebot im Royal Hideaway Corales Resort. Eine Übernachtung in einer Junior Suite im Corales Beach inklusive Frühstück kostet ab 349 Euro für zwei Personen. Reservierungen nimmt das Hotel telefonisch unter der kostenfreien, deutschen Telefonnummer 08007777373 und auf [www.barcelo.com](http://www.barcelo.com) entgegen.

„Wir freuen uns, dass wir ab sofort Gästen aus aller Welt im Royal Hideaway Corales Resort kanarische Haute Cuisine präsentieren dürfen“, so die Padrón-Brüder. Als Söhne eines Kochs und Enkel eines Fischers auf Teneriffa geboren, haben sie gutes Essen und beste Produkte bereits früh kennen und lieben gelernt. Das routinierte Küchenduo betreibt bereits vier Restaurants auf der Insel. Das Maresía by Hermanos Padrón liegt auf der Dachterrasse im Adults-Only Bereich des Hotels und bietet Platz für etwa 40 Personen. Während das Maresía tagsüber als Pool Lounge fungiert, ist es abends die Bühne für die feinen Kreationen von Juan Carlos und Jonathan Padrón.

.../2



Das japanisch-peruanische Restaurant San Hô befindet sich ebenfalls im Adults-Only-Bereich des Resorts. 70 Gäste finden zum Abendessen Platz und speisen in maritimem Design und zarten Sandfarben. Küchenchef Jamie Palmar und sein Team schöpfen auch hier, trotz exotischer Gerichte, vorrangig aus dem was Teneriffa zu bieten hat. Sowohl die peruanische als auch die japanische Küche ist für ihre vielfältigen rohen Gerichte bekannt, so dass Feinschmecker eine besonders fettarme und nährstoffreiche Küche erleben. Auf der Karte spiegelt sich das in Spezialitäten wie Ceviche mit Aji Panca-Chilli, Rettich und Kochbananen oder Usuzukuri, hauchfein geschnittenen Jakobsmuscheln, Lachs oder Austern, wider. Aber auch Robatayaki, die japanische Form des Barbecues, Wok-Gerichte und anderes stehen zur Wahl.

Das Royal Hideaway Corales Resort setzt nicht nur kulinarisch neue Maßstäbe auf Teneriffa, sondern begeistert als die Hoteleröffnung des Jahres 2018 auf der Insel: 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. Urlauber ab 16 Jahren freuen sich über ein elegantes Spa, fünf separate Restaurants und Bars, zwei Pools und 121 exklusive Junior Suiten, teils mit Whirlpool auf dem Balkon. Corales Suites wartet mit fünf Restaurants und Bars, einem Kids-Club, Poolbereich und 114 geräumigen Deluxe Suiten mit bis zu drei Schlafzimmern auf. Rund die Hälfte der Unterkünfte verfügt über einen privaten, beheizten Pool. Im Gegensatz zu den traditionellen Luxushotels der Kanareninsel besticht das Resort mit modernem und frischem Design, inspiriert von den Farben und Formen der Korallen und der Landschaft der Insel. Die Entfernung zum Flughafen Süd beträgt rund 20 Autominuten. Das Corales Resort ist das fünfte Royal Hideaway in Spanien.

#### Über die Barceló Hotel Group

Seit ihrer Gründung in Spanien vor über 85 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit rund 236 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Mit einer neuen Markenstrategie spricht die spanische Gruppe seit Anfang 2017 verschiedene Zielgruppen noch präziser an und unterteilt sich nun in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro.

Bildbeschriftungen: © Barceló Hotel Group

Bild 1: Maresía by Hermanos Padrón

Bild 2: Jonathan Padrón

Bild 3: Juan Carlos Padrón

Bild 4: Finger Food im Maresía by Hermanos Padrón

München/Palma de Mallorca, 8. Februar 2018

Für weitere Presseunterlagen:

Corinna Wagner/Carmen Stromberger

STROMBERGER PR

Haydnstraße 1

80336 München

Deutschland

T +49(0)40/350 166 321

wagner@strombergerpr.de

www.strombergerpr.de

Antonio Bauzá Alonso

Marketing Corporativo Subdirector

Barceló Hotel Group

José Rover Motta, 27

07006 Palma de Mallorca

Spanien

T +34(0)971/771 700

a.bauza@barcelo.com

www.barcelo.com