



## MEDIENINFORMATION

### Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden: Kulinarische Weltreise in fünf Spitzenrestaurants



**Frankfurt/Puerto de La Cruz, 16. September 2022.** Luxushotels definieren sich neben Stil und Komfort durch eine herausragende Gastronomie. Dies gilt auch für das [Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden](#) auf Teneriffa, dessen vier Restaurants für Exzellenz und Authentizität stehen. Das neue Restaurant La Parrilla ergänzt das exquisite, internationale Angebot des Fünf-Sterne-Deluxe-Hotels. Fünf unterschiedliche Spitzenrestaurants unter einem Dach sind selbst im Bereich der Luxushotels außergewöhnlich.

#### **La Parrilla: Kulinarischer Streifzug durch das Beste der spanischen Küche**

Das neue spanische Restaurant ist seit dem 1. September die perfekte Ergänzung für alle, die sich im Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden auf kulinarische Weltreise begeben. Die Karte im [La Parrilla](#) liest sich wie ein Streifzug durch die kulinarischen Höhepunkte der spanischen Küche. Spezialitäten unter den qualitativ herausragenden Gerichten sind Steak Tartar, das rote Thunfischtartar sowie die flambierten Kalbsnieren.

Das innovative Angebot mit feinsten regionalen Zutaten machen das La Parrilla schon jetzt zum neuen Trendrestaurant auf der größten Insel der Kanaren. Fleisch und Fisch kommen direkt vom Markt, Gemüse und Gewürze werden frisch im hoteleigenen Garten geerntet.

#### **The Oriental: Thaiändische Haute Cuisine in originärem Ambiente**

Das asiatische Restaurant wurde von Königin Sirikit von Thailand inspiriert und ist ein Tempel der thailändischen Haute Cuisine. Südostasiatische Einflüsse, die prächtige Ausstattung des Restaurants mit wertvollen Antiquitäten, sowie der Blick durch riesige Panoramafenster zum benachbarten Golfplatz schaffen im [The Oriental](#) ein ganz besonderes Ambiente. Das Design vermittelt eine faszinierende, weil originale orientalische Atmosphäre, die in Dekorationen und Farben die reiche Geschichte sowie die traditionelle thailändischen Familienkultur widerspiegelt. Neben einer Auswahl an Suppen, Salaten, Vorspeisen und Desserts werden in diesem Restaurant Reis- und Nudelgerichte, Currys sowie Fleisch- und Fischgerichte serviert, wie man sie in Thailand nicht besser bekommt.



## MEDIENINFORMATION

### **Il Pappagallo: Die klinarische Seele des Mittelmeers**

Der italienische Küchenchef Giorgio Girolimini schafft im Restaurant [Il Pappagallo](#) beeindruckend auf höchstem Niveau den Spagat zwischen der Kunst der Pastazubereitung seiner Heimat und modernen, mediterranen Gerichten der internationalen Küche. Mit dem Sonnenuntergang erleben die Gäste auf der Terrasse des Restaurants seine Kochkünste in Begleitung von Spitzenweinen. Auf der Speisekarte des Il Pappagallo stehen erstklassige Antipasti, ein reichliches Angebot von frischem Fleisch und Fisch sowie andere typische südeuropäische Spezialitäten. Im umfangreichen Weinkeller lagern Spitzentropfen aus Italien, Spanien und dem Rest der Welt, dazu eine große Auswahl an Digestifs. Wegen seiner exzellenten Küche und der romantischen Aussicht auf den Atlantik und Puerto de la Cruz ist das Il Pappagallo eines der beliebtesten italienischen Restaurants auf der Insel.

### **Brunelli's: Die hohe Kunst des perfekten Steaks**

Gegenüber dem Eingang des berühmten Loro Parque befindet sich eine Topadresse für Liebhaber von Fleisch-Spezialitäten – das Steakhouse [Brunelli's](#). Dort wird die hohe Kunst der perfekten Zubereitung zelebriert. Nach einem Reifungsprozess von 28 Tagen in speziellen Kammern mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit entwickelt das Fleisch eine unvergleichliche Textur. Der Metzgermeister des Restaurants wählt für jedes Stück den schmackhaftesten Schnitt und berücksichtigt die Präferenzen. Anschließend wird das Fleisch im einzigen Southbend®-Ofen auf den Kanarischen Inseln optimal gegart. Zarter und saftiger kann das Geschmackserlebnis nicht sein, Saucen und saisonale Beilagen komplettieren die großartige kulinarische Erfahrung Brunelli's, den Genuss für die Augen gibt es mit spektakulärem Blick über den Atlantik dazu.

### **Palmera Real und Bar Hall: Entspannt genießen**

Im Schatten des Palmenhains und mit einer Terrasse am Pool gelegen, ist das [Palmera Real](#) eine beliebte Location für entspannte Mittagessen und leichte Snacks. Das Restaurant bietet eine große Auswahl an Salaten, Fleisch, Fisch, Paella und nationalen Tapas, immer mit den frischesten Zutaten direkt vom Markt.

Die [Bar Hall](#) mit ihren farbigen Sesseln und der ausgiebigen Karte ist der perfekte Rahmen für eine Kaffee- oder Teepause oder Snacks und Drinks in Gesellschaft. Tagsüber wird hier mit Blick auf die üppige Flora der weitläufigen Gärten und kanarische Gemälde aus dem 19. und 20. Jahrhundert an den Wänden eine breite Palette an raffinierten Cocktails geboten. Abends wird die Bar Hall zum Treffpunkt für Nachtschwärmer bei Aperitifs und Live-Musik.

### **Über Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden**

*Das Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden ist das erste 5-Sterne-Deluxe-Hotel der Kanarischen Inseln und gehört seit 1998 zur Gruppe The Leading Hotels of the World. Das Traditionshotel in Puerto de la Cruz sorgt seit Jahrzehnten mit seinen exzellenten Serviceleistungen für ein perfektes Urlaubserlebnis für Familien, Paare und Alleinreisende. Zudem besticht es durch zahlreiche Annehmlichkeiten in einem entspannten Ambiente mit traumhaften Ausblicken, wunderschönen Gartenanlagen und einer herausragenden mediterranen und internationalen Gastronomie. Das Luxushotel im klassischen Stil mit orientalischer Inspiration verfügt über erstklassige Freizeiteinrichtungen sowie über Salons, die auf Hochzeitsfeiern, Versammlungen und Kongresse ausgerichtet sind. Reservierung: +34 922 381 512, Adresse: Avenida Richard J Yeoward 1, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife, Spain, Website: [www.hotelbotanico.com/de/](http://www.hotelbotanico.com/de/)*