



## BAHIA DEL DUQUE THE TAIS



### Ozean der Aromen

**Japanische Küche neu interpretiert: Das Restaurant Kensei im Bahía del Duque vereint fernöstliche Raffinesse mit dem Flair der Costa de Adeje**

*München / Teneriffa, 17. Oktober 2024* – Sandstrände und Sonnengarantie, ja! Doch Teneriffa hat weit mehr zu bieten: Die Insel erlebt eine kulinarische Renaissance, die Feinschmecker aus der ganzen Welt anzieht. Im Zentrum dieses gastronomischen Aufbruchs steht das Restaurant „Kensei“ des Bahía del Duque, wo mediterrane Einflüsse mit traditionellen japanischen Kochmethoden zu essbaren Kunstwerken verschmelzen. Weitere Informationen unter [www.thetaishotels.com/bahia-del-duque](http://www.thetaishotels.com/bahia-del-duque).

Statt für die azurblaue Farbe des Meeres interessiert sich Victor Planas, Chefkoch im Kensei auf Teneriffa, viel mehr für das, was darin schwimmt. Mit jahrzehntelanger Erfahrung in verschiedenen Sternerestaurants, unkonventionellen Ideen und ausgewählten Produkten setzt er nicht auf altbekannte Klassiker. Mit einem Konzept, das die traditionelle japanische Küche mit den reichen lokalen Einflüssen der Kanarischen Inseln verbindet, bietet das Restaurant eine Speisekarte, die den kulinarischen Wurzeln der Region huldigt. Hier werden kreative Gerichte serviert, die die Frische und Vielfalt der lokalen Zutaten zur Geltung bringen. „Teneriffa hat nicht nur eine beeindruckende Natur, sondern auch ein reiches Angebot an erstklassigem Fisch direkt vor der Küste“, erklärt Victor Planas. Dank der Lage im Atlantik genießt die Insel Zugang zu einem der ergiebigsten Fanggebiete der Welt, was es dem Restaurant ermöglicht, ausschließlich frischen und nachhaltig gefangenen Thunfisch zu servieren. Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Fischern gewährleistet dabei höchste Qualität - von den zarten Nigiri bis zum kunstvoll zubereiteten Sashimi-Trio mit Akami, Chu-Toro und O-Toro. Eine weitere Besonderheit: Im Kensei wartet einer der wenigen Sake-Sommeliers Spaniens, der für die passende Getränkebegleitung sorgt.

Das Restaurant ist stilvoll in einem eleganten Pavillon am Strand des Bahía del Duque untergebracht. Hier verbindet sich modernes Design mit einem spektakulären Blick auf den Atlantik. Die jadegrünen Samtsessel und dunklen Wände verleihen dem Raum einen Hauch von Raffinesse und schaffen in Kombination mit der sanften Beleuchtung eine entspannte Atmosphäre zum Verweilen.

### Über Bahía del Duque

Das Luxusresort Bahía del Duque gilt nicht nur auf Teneriffa als erste Adresse für anspruchsvolle Gäste, sondern ist als Mitbegründer der Leading Hotels of the World auch international äußerst renommiert. Inmitten eines weitläufigen botanischen Gartens gelegen und im Kolonialstil des frühen 19. Jahrhunderts erbaut, bietet das direkt am Meer gelegene Resort für unterschiedlichste Zielgruppen die



## BAHIA DEL DUQUE THE TAIS

perfekten Urlaubsrefugien. Das vom spanischen Architekten Andrés Piñeiro gestaltete Resort vereint die eleganten Unterkünfte des Hauptgebäudes, die Suiten des Casas Ducales im Hacienda-Stil, die von den beiden architektonischen Wahrzeichen der Stadt Santa Cruz de Tenerife, dem „Palacete Martí Dehesa“ sowie „Casa Mattiotte“, inspiriert wurden, sowie 40 auf Vulkanstein erbaute Villen. Gourmet? Golfer? Naturliebhaber? Im Bahía del Duque werden viele Urlaubswünsche erfüllt – von der Sterneküche über spanische Tapas bis hin zum Familienrestaurant oder dem Abschlag in dem im Hotel gelegenen 9-Loch-Pitch-&-Putt-Platz, vom Kitesurfen über Abendstunden in der Sternwarte bis hin zu ausgedehnten Wanderungen durch Lorbeerwälder oder die Mondlandschaft des Teide. Auf Spa-Liebhaber wartet das Bahía Wellness Retreat mit ganzheitlichen Wellbeing-Auszeiten. Dank einer Fläche von 63.000 Quadratmetern tropischer und subtropischer Vegetation herrscht in dem Resort ein eigenes Bioklima, in dem Palmen, Drachenbäume, indische Lorbeere, Ficus Canariensis, Jacarandas, Obstbäume, Kakteen und diverse europäische Pflanzen gedeihen. Das Bahía del Duque ist Teil der Managementgesellschaft The Tais, die eine exklusive Kollektion außergewöhnlicher Hotels mit viel Persönlichkeit und Charakter vereint.

### Über The Tais Hotels & Villas

Maßgeschneiderter Service, einheimische Verbundenheit und Liebe bis zum kleinsten Detail – diese Grundpfeiler sind bei der sich in Familienbesitz befindenden Hotelgruppe The Tais Hotels & Villas fest in der Philosophie verankert. Die Eigentümerfamilie Zamorano blickt auf eine industrielle Geschichte zurück: Angefangen im Tabaksektor mit Fabriken und Lagern in Santa Cruz de Tenerife, waren sie seither maßgeblich an dem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Aufschwung der Kanarischen Inseln beteiligt. Die einzigartigen Häuser der Gruppe bestechen mit ganz eigenem Charakter und passen sich gleichzeitig den Traditionen und der Kultur des Ortes an. Gesellschaftliches Engagement und Nachhaltigkeit sind außerdem Grundbestandteile der Unternehmenskultur, die durch soziale Projekte, nachhaltiges Management der natürlichen Ressourcen und durch gezielte Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsklimas geprägt wird.

Die Bildrechte liegen bei Bahía del Duque. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Bahía del Duque verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### Buchungskontakt:

The Tais Hotels & Villas  
Bahía del Duque  
Avda. de Bruselas s/n  
Costa Adeje, 38660 – Tenerife  
Telefon: +34 922 74 69 32  
[reservations@bahia-duque.com](mailto:reservations@bahia-duque.com)  
[www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/](http://www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/)

#### Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH  
Isabelle Adler  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60  
[isabelle.adler@segara.de](mailto:isabelle.adler@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)