



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS



Ein Stück Italien auf Teneriffa

La Trattoria im Bahía del Duque präsentiert ein neues Menü von Sternekoch Andrea Bernardi

München / Teneriffa, 17. August 2026 – Die Erinnerung an persönliche Wurzeln und die Lust auf Kreativität prägen das neue kulinarische Kapitel von La Trattoria in der Zusammenarbeit mit dem italienischen Sternekoch Andrea Bernardi. Als Mitinhaber und Küchenchef des mit einem Michelin-Stern und zwei Soles Repsol ausgezeichneten Restaurants Nub, das sich ebenfalls im Bahía del Duque befindet, bringt Bernardi sein kulinarisches Können nun auch in die Trattoria ein. Während er im Nub für anspruchsvolles Fine Dining steht, zeigt sich sein Können im La Trattoria in einer anderen Facette: einer Küche, die den Charme einfacher italienischer Gerichte mit der Präzision des Fine Dining verbindet. Mit dieser Kooperation unterstreicht das Restaurant seine Position als eine der führenden Adressen für italienische Kochkunst auf den Kanarischen Inseln. Weitere Informationen unter www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/.

In Rom geboren und in Genzano, dem Herzen der Region Latium, aufgewachsen, prägten Andrea Bernardi schon früh die traditionellen Rezepte seiner Heimat Italien. Nach Stationen in Österreich, Deutschland und Spanien ließ er sich 2005 auf den Kanarischen Inseln nieder. Dort begann seine herausragende Karriere, die ihm 2010 die Auszeichnung Adecco Hospitality Best Chef of Spain einbrachte. Seit 2018 ist Nub, welches er gemeinsam mit Fernanda Fuentes-Cárdenas in Doppelspitze führt, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seit 2023 verfügt das Restaurant zudem über zwei Soles Repsol, eine renommierte kulinarische Auszeichnung, die vom spanischen Konzern Repsol an die besten Restaurants in Spanien und Portugal verliehen wird.



„Leidenschaft, Neugier und Respekt vor den Zutaten sind das Wesen meiner Küche“, so Andrea Bernardi. Diese Überzeugung spiegelt sich in seinem eigens für La Trattoria entwickelten neuen Menü wider, welches mit einigen der bekanntesten Gerichte Italiens aufwartet – selbstverständlich mit Bernardis individueller Handschrift versehen.

So findet sich unter seinen kulinarischen Kreationen ein Vitello Tonnato al modo Bernardi, das aus dünn aufgeschnittenem, langsam gegartem Kalbfleisch und mariniertem Thunfisch besteht und von Tonnato-Schaum, gekochtem Ei und frittierten Kapern begleitet wird. Eine raffinierte Komposition, die das Potenzial hat, ein Signature Dish des italienischen Restaurants zu werden. Unverzichtbare Klassiker wie das Carpaccio alla Giuseppe Cipriani und Bruschetta alla Norma mit Aubergine und Tomate ergänzen die Antipasti, ebenso wie die Melanzane alla Parmigiana, ein Gericht aus Auberginen, Tomate und Parmesan. Hinzu kommen Spezialitäten mit zeitgenössischen Akzenten, darunter frittierte Burrata mit Tomatenmarmelade, geräucherte Stracciatella mit Tomatentatar und Senf sowie Lachscarpaccio, das mit Zitrusfrüchten mariniert wird.

Die Desserts verbinden die klassischen Elemente der italienischen Pasticceria mit modernem Anspruch. Dazu gehören die cremige Panna Cotta al Pistacchio mit feinem Pistazienaroma, der luftige Babà, ein mit aromatischem Sirup getränkter Hefekuchen mit mazerierten Früchten, als auch ein intensives Tortino al Cioccolato mit vollmundigem Schokoladengeschmack. Ein besonderes Highlight ist die raffinierte Millefoglie Tiramisù, welche die charakteristischen Aromen des klassischen Tiramisù mit den knusprigen Schichten der Millefoglie, einem italienischen Blätterteiggebäck, kombiniert. Diese Auswahl zeigt die besondere Bedeutung, die in der italienischen Küche dem süßen Abschluss eines Menüs zukommt.



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS





Über Bahía del Duque

Das Luxusresort Bahía del Duque gilt nicht nur auf Teneriffa als erste Adresse für anspruchsvolle Gäste, sondern ist als Mitglied 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 perfekten Urlaubsrefugien. Das vom spanischen Architekten Andrés Piñeiro gestaltete Resort vereint die Raffinesse seiner Hauptzimmer mit seinen beiden exklusivsten Bereichen: Casas Ducales, inspiriert von den ikonischen Gebäuden „Palacete Martí Dehesa“ und „Casa Maffiotte“ in Santa Cruz de Tenerife, sowie 40 exklusive Villen, die mit Vulkangestein erbaut wurden. 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 70.000 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 Hotels & Villas, 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.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei Bahía del Duque. Der Urheber ist bei Bedarf in den Bildeigenschaften hinterlegt. 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. Francisco La Roche, 15-17, 38001
Santa Cruz de Tenerife
Telefon: +34 922 746 932
reservations@bahia-duque.com
www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Linda Margarete Pohlmann
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
linda.pohlmann@segara.de
www.segara.de