



Communiqué de presse

Juin 2023

Abama Luxury Residences dévoile son nouveau restaurant Tágara, au cœur de la Plaza Abama



La deuxième phase d'ouverture de la **Plaza Abama** a commencé à [Abama Resort Tenerife](#), avec celle de son premier restaurant : **Tágara**. Conçue par les architectes primés **Virgilio Gutiérrez** et **Eustaquio Martínez** en collaboration avec **Herzog & Demeuron**, et **Alejandro Escudero** pour le design, la Plaza Abama est un immense espace moderne offrant différents lieux de vie. Ce nouveau restaurant, ouvert depuis fin mai, propose une carte moderne inspirée de la **cuisine traditionnelle des Canaries** afin de compléter l'expérience Abama, dans un cadre relaxant et naturel avec une vue remarquable.

Le restaurant Tágara a pour mission de faire découvrir à ses convives, toutes les saveurs de la gastronomie Canariennes au cœur d'Abama. Ainsi, mêmes les voyageurs de passage seront ravis de goûter aux plats traditionnels de l'île, revisités avec modernité.

Sur la carte, la qualité est au rendez-vous avec des entrées mêlant fruits de mer locaux, légumes frais, et autres spécialités de la région telles que le fromage. Les îles Canaries excellent dans sa production, que les convives retrouvent sur la planche de fromages, accompagnée de confitures fabriquées sur l'île également. Le poulpe à la causa limeña, le canard grillé des Canaries servi avec une mousse d'avocat et un maïs croustillant ou encore des gambas de l'île à l'ail ne sont que quelques-uns des mets servis aux convives. Les plats ne sont pas en reste avec en vedette le ragoût de poisson au Gofio local ou l'agneau frit au chutney de poivrons et à la purée de patates douces.



Avec un nom inspiré tout droit d'une des plus grandes falaises de Guía de Isora, Tágara se veut aussi impressionnant que ce fameux relief. Ses grandes baies vitrées offrent une vue imprenable sur la piscine à débordement de la Plaza Abama avec au loin le bleu de l'océan et les îles aux alentours. Les hôtes apprécient la terrasse sous le soleil et les jours plus doux, les espaces vitrés permettent à chacun de se sentir dehors tout en savourant son plat à l'intérieur. Une représentation, une fois de plus, de cette fusion des espaces extérieurs et intérieurs, caractéristiques de l'architecture d'Abama.

Une fois le repas terminé, chaque hôte est invité à venir découvrir le nouveau lobby de Las Terrazas de Abama Suites. Entièrement redécoré, celui-ci se veut plus accueillant et chaleureux afin d'émerveiller chaque convive dès son arrivée à Abama. Ce lobby permet de prolonger l'expérience gastronomique avec sa « boutique Gourmet » proposant initialement diverses spécialités à la vente, elle se transforme désormais en « Gastro Bar » offrant également un service à table pour découvrir les vins à la vente, ou déguster tapas locaux et miel du Teide.



À propos d'Abama Resort :

Abama Resort à Tenerife offre une expérience inoubliable dans un cadre magnifique et est considéré aujourd'hui comme l'une des destinations les plus luxueuses d'Europe grâce à son service 5 étoiles, ses vues à couper le souffle, ses 12 restaurants dont deux étoilés Michelin, son parcours Abama Golf 18 trous conçu par le joueur de la Ryder Cup Dave Thomas, sa prestigieuse académie de tennis (7 courts de tennis et 4 terrains de padel), son spa luxueux, son Beach Club et ses hôtels : Las Terrazas de Abama Suites, Los Jardines de Abama Suites et The Ritz-Carlton, Abama.

Abama Luxury Residences est un complexe composé de six collections de propriétés de luxe offrant des vues imprenables sur l'océan et le golf : Las Terrazas, Bellevue, Las Atalayas, Las Villas del Tennis, Los Jardines de Abama et les Custom Villas, des terrains pour la construction de villas sur mesure.

L'île de l'éternel printemps, Tenerife, offre aux propriétaires des villas dans un luxueux cadre exclusif et de tranquillité, dans les meilleures conditions climatiques d'Europe.

Plus d'informations sur : www.abamahotelresort.com

CONTACTS PRESSE - Agence GroupExpression

Florine Cagnat | florine@groupeexpression.fr | 06 65 53 33 09

Lucie Bateau | lucie@groupeexpression.fr | 06 86 54 38 53

