



c/o Global Communication Experts GmbH  
Kontakt: Gabriele Kuminek, Stefanie Mehlhorn & Maria Sophia Bach  
Hanauer Landstr. 184 - 60314 Frankfurt - Germany  
Tel: +49/(0)69/175371-028, Fax: +49/(0)69/175371-029  
E-Mail: presse.ritzcarlton@gce-agency.com

### **STARKOCH MARTIN BERASATEGUI ERÖFFNET RESTAURANT TXOKO IM THE RITZ-CARLTON, ABAMA**



Teneriffa/ Frankfurt, 20. Juli 2016 – The Ritz-Carlton, Abama ist hocherfreut, den Launch eines neuen Restaurants verkünden zu dürfen, dem zweiten unter der Ägide des spanischen Starkochs Martin Berasategui im Luxusresort auf der Kanareninsel Teneriffa. TXOKO, das auf einem traditionellen Konzept aus dem Baskenland basiert und heute eröffnet, präsentiert einen experimentellen Ansatz der gehobenen spanischen Küche. Das Restaurant bietet eine herzliche Atmosphäre, in der sich Freunde außergewöhnlicher Kulinarik und Familien wohl fühlen.

In den Händen von Chefkoch Berasategui und seinem Executive Chef Erlantz Gorostiza wird das TXOKO mit authentischer spanischer Gastronomie und Gastfreundschaft vom Allerfeinsten aufwarten. Berasategui sagt: „TXOKO ist ein Ort, an dem wir für Familie und Freunde kochen. Inspiriert haben uns kostbare Kindheitserinnerungen an das Restaurant meiner Eltern, Bodegón Alejandro, diesem legendären Erbe und dem Stolz, damit eine feste kulinarische Institution in San Sebastian zu sein. TXOKO wird ein Tempel der besten Produkte, Zutaten und kulinarischer Nostalgie sein – ein Ort, um unsere liebsten Menschen zu treffen und mit ihnen unvergessliche Momente zu teilen.“

Basierend auf 40 Jahren gastronomischer Spitzenleistung, wird TXOKO eine Auswahl der beeindruckenden Kochkunst Berasateguis präsentieren. Das Erfolgskonzept des Restaurants wird auf den Markenzeichen des Chefs – Kreativität, Erfindungsgeist, ein tiefgreifendes Gespür für Geschmack und ehrlicher Respekt für die Zutaten – in Kombination mit der Leitung von Erlantz Gorostiza basieren. Berasateguis von Gourmet-Küche inspirierte Interpretationen haben ihn zu einer Größe in Spanien und der ganzen Welt werden lassen und ihm phänomenale sieben Michelin-Sterne beschert. Gorostiza wurde von Berasategui in dessen Restaurant Lasarte ausgebildet und bereichert das Menü des TXOKO mit seinem eigenen exzeptionellen Stil, seinen kulinarischen Standards und seinen innovativen Ideen.



# NEWS

THE RITZ - CARLTON

ABAMA

---

Traditionelle spanische Gerichte wie geschmorte Schweinebäckchen, „Merluza en Salsa Verde“ (Seehecht mit Salsa Verde) und „Croquetas“ (Kroketten) werden in eine neue Klasse empor gehoben und die Gäste gehen dabei auf eine Geschmacksreise, die ihren Ursprung in den Wurzeln der spanischen Küche hat. Inspiriert von den Kochkünsten der Mutter und Tante, lässt Berasategui nostalgische Genüsse in die Gerichte mit einfließen – darunter beste Meeresfrüchte und Fischgerichte, galizische Fleischgerichte und sorgfältig ausgewähltes Gemüse. Eine feine Kombination aus verschiedenen Geschmacksrichtungen, die in einfachen spanischen Traditionen ihren Anfang nehmen, wird bei den Gästen für Überraschungen sorgen und das Herz erwärmen.

Mit starken Einflüssen aus der Kultur und dem Geist Spaniens wird sich das neue Restaurant den Gästen in einem Design präsentieren, das die Liebe zum Essen widerspiegelt. Lange Tafeln aus Walnussholz befinden sich in Räumlichkeiten, die den Look der lebendigen spanischen Schankwirtschaften auf frische und zeitgenössische Art aufgreifen und mit Kristallakzenten und geometrischen schwarz-weißen Keramikfliesen ausgestattet sind. Eine Bar heißt die Gäste mit Pinchos (baskischen kleinen Gerichten) und Tapas willkommen, während der Weinkeller des TXOKO die perfekte Ergänzung zu den Speisen bereithält. Berasateguis neues Menü im TXOKO können die Gäste das ganze Jahr über im The Ritz-Carlton, Abama auf Teneriffa genießen. Weitere Informationen finden Interessierte im Internet unter [www.ritzcarlton.com/abama](http://www.ritzcarlton.com/abama) oder telefonisch unter 0034 902 105 600.

## ***Über das The Ritz-Carlton, Abama***

The Ritz-Carlton, Abama ist ein exklusives Fünf-Sterne-Hotel, das von The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. betrieben wird. In Guía de Isora gelegen, einem friedlichen Juwel an der Südwestküste der Insel, ist das Resort in einer atemberaubenden Anlage im Finca-Stil untergebracht, die von üppiger und leuchtender Vegetation, vulkanischen Landschaften und Panoramablicken auf den Atlantik umgeben ist. The Ritz-Carlton, Abama bietet die perfekte, ultraluxuriöse europäische Urlaubserfahrung mit maurisch angehauchten Zimmern und Suiten, verwöhnendem Spa-Bereich, zehn verschiedenen Dinner-Möglichkeiten – darunter das M.B und Kabuki, zwei von insgesamt vier Restaurants auf Teneriffa, die sich mit Michelin-Sternen schmücken können – drei Bars, dem von Dave Thomas gestalteten Golfplatz und Golf-Akademie, dem Tennis-Zentrum inklusive Akademie, sieben Pools, dem Ritz-Kids Kinderclub, zwei natürlichen Schwimmbecken und einem abgeschiedenen goldfarbenen Sandstrand.

## **Über The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C.**

The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. mit Sitz in Chevy Chase, Maryland (USA) betreibt 90 Hotels und Resorts in Nord- und Südamerika, Europa, Asien, Afrika, der Karibik und im Nahen Osten. Über 30 weitere Hotels und Eigentumsanlagen sind in Voreröffnung oder Planung. The Ritz-Carlton ist das einzige Dienstleistungsunternehmen, das zweimal in Folge den renommierten Qualitätspreis „Malcolm Baldrige National Quality Award“ des amerikanischen Wirtschaftsministeriums für außergewöhnlichen Kundenservice gewonnen hat. Informationen und gebührenfreie Reservierungen unter Telefon 0800-1812334 (in Deutschland), Telefon 0800-201127 (in Österreich) und Telefon 0800-553986 (in der Schweiz) sowie unter [www.ritzcarlton.com](http://www.ritzcarlton.com). The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. ist hundertprozentiges Tochterunternehmen von Marriott International, Inc. (NASDAQ:MAR).

*The Ritz-Carlton Hotel Company hat keine Häuser in Großbritannien und ist unabhängig vom The Ritz London.*