



BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

## **BAHÍA DEL DUQUE INCORPORA LA ALTA GASTRONOMIA JAPONESA CON SENSU KAZAN**

**Con esta apertura, se adentra en la extensa gastronomía japonesa para seguir innovando y suma 9 propuestas a su oferta gastronómica**

**Situado en el jardín del lago del hotel, el nuevo restaurante mantiene la esencia del laureado Kazan y aúna tradición japonesa y fusión nikkei**

**Miércoles 16 de junio de 2017.-** El hotel Bahía del Duque da un paso más en su propuesta gastronómica con la apertura de Sensu Kazan, un restaurante de alta cocina japonesa del Grupo Kazan de Francisco Relea que cuenta con una estrella Michelin y dos soles Repsol en su restaurante de Santa Cruz.

Con la apertura de Sensu Kazan, Bahía del Duque se adentra en la extensa gastronomía japonesa para seguir innovando y ampliando su propuesta culinaria, con un estilo que complementa la propuesta de calidad del hotel.

Situado en el jardín del lago del hotel, el restaurante Sensu Kazan mantiene la esencia de la cocina japonesa contemporánea. En su cocina abierta, el chef Jaime Palmar basa la elaboración de sus platos en sabores puros, la calidad y el respeto a la materia prima. En la carta destacan especialidades como el Sushi, Sashimi sobre hielo, Bogavante en tataki, Mil creps o Robata japonesa.

El restaurante dispone de tres comedores, dos exteriores y uno interior: la terraza con vista a la calle, el interior y el jardín que da al lago, barra de sushi y cocina robotayaki (parrilla japonesa).

El maridaje, sutil y variado, complementa la apuesta por los sabores nítidos y combina una selección de espumosos, vinos locales y del mundo en una bodega con más de 150 referencias y un exclusivo sake bar.

### **Una atmósfera relajada que combina tradición e innovación**

La decoración de Sensu Kazan combina influencias occidentales con los elementos de la cultura tradicional del país. La claridad de los espacios japoneses clásicos y el minimalismo de la modernidad occidental dan lugar a un espacio funcional que evoca la sencillez de las casas japonesas tradicionales.

Los materiales naturales y elementos tradicionales, como los paneles de madera, se combinan con materiales modernos y una iluminación cuidada que recrea una atmósfera actual, cómoda y relajada.

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. Francisco La Roche, 15 – 17 – 38010 – Santa Cruz de Tenerife

Tel.: 922 100 546 – Fax: 922 100 534

[aediaz@cio-company.com](mailto:aediaz@cio-company.com)





BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

El restaurante, que dispone de acceso directo a la calle, está abierto a todo el público con reserva, de martes por la noche a domingo en horario de 19:30 a 22:30 horas.

Según Michel Burgio director de alimentación y bebidas del Bahía del Duque, “Con la apertura de Senu Kazan, que se suma a la reciente inauguración del espacio Alisios Market Food, cumplimos un hito y reforzamos nuestra apuesta por la alta gastronomía y nuestro concepto de contar con ‘restaurantes en el hotel y no restaurantes de hotel’. Una idea que responde a los criterios de calidad y excelencia que buscan nuestros clientes”.

Con la apertura de Senu Kazan y la reciente inauguración del restaurante de mercado Alisios Market Food, Bahía del Duque suma 9 propuestas diferentes a su oferta gastronómica (Bernegal, Beach club, Hacienda, La Brasserie, Alisios, Sua, Trattoria, Las Aguas y Senu Kazan), en un concepto innovador en el sector que se basa en la introducción de restaurantes de alta cocina en el hotel para ofrecer una oferta exclusiva y de máxima calidad.

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. Francisco La Roche, 15 – 17 – 38010 – Santa Cruz de Tenerife

Tel.: 922 100 546 – Fax: 922 100 534

[aediaz@cio-company.com](mailto:aediaz@cio-company.com)

