

A close-up photograph of a chef's hands using tweezers to garnish a sandwich. The sandwich is on a black plate and is topped with fresh green herbs, orange slices, and a red garnish. The chef is wearing a black shirt and has a focused expression. The background is dark, making the food and the chef's hands stand out.

CocinamOs  
por Gran Canaria

Guía de los grandes chefs y restauradores

2010/11

**¡Qué bueno!**

Español · English · Deutsch

**Gran Canaria** incluye Lanzarote



Calle Los Pinos, 11 · Playa del Águila · 35100 San Agustín | Abierto de 19:00 a 23:00 h. · Cerrado los miércoles · Vacaciones 1ª semana de junio hasta mitad de septiembre  
Tel: +34 928 76 76 66 | Precio medio 45 € | Aforo: 150 personas | Vieira y mejillón blanco sobre col rojo y panceta, acompañado con gazpacho de judías | [www.bamira.com](http://www.bamira.com) · [bamira@terra.es](mailto:bamira@terra.es)

Tiene que ver con la aproximación de la gastronomía -ya de por sí un espacio de fantasía- al mundo de las aventuras. Creado hasta en el más minúsculo detalle por su propietario y chef Herbert Eder, Bamira no es "uno más" de los locales étnicos o exóticos que se esparcen por la geografía isleña. Para su agrado, pueden figurar propuestas de raíz exótica, que han sido cuidadosamente elegidas por Herbert y su mujer Anna en sus recorridos anuales por el mundo: de sus aventuras culinarias nacen las de todo un año. Se trata de una cocina rica, diferente, con puntos de afinidad con las viejas formas de cocinar europeas, con ingredientes afines. Vale como ejemplo las vieiras y mejillón blanco sobre col rojo y panceta, acompañado de un ligero gazpacho de judías.

*It is all about approximation to gastronomy – already by itself an area of imagination – a world of adventures. Created up to the tiniest detail by its proprietor and chef Herbert Eder, Bamira is not just "one more" of the ethnic or exotic restaurants that spreads through our island geography. For your pleasure, proposals may be included with exotic roots, very carefully chosen by Herbert and his wife Anna on their annual journeys around the world: from their culinary adventures everything is born for a whole year. It is delicious cuisine, different, with many points of affinity with old forms of European cooking, with their common ingredients. An example is the scallops and white mussels over red cabbage and panceta, accompanied by a light bean gazpacho.*

*Es ist ein Zusammenspiel der Annäherung der Gastronomie – schon von daher ein Ort voller Phantasie – an die Welt der Abenteuer. Von seinem Inhaber u. Chef, Herbert Eder, bis ins kleinste Detail geplant, ist Bamira nicht „ein weiteres“ unter den ethnischen o. exotischen Lokalen, die man überall auf der Insel findet. Für Ihr Wohlgefallen spielen exotische Wurzeln eine Rolle, die Herbert u. seine Frau, Anna, auf ihren Weltreisen auswählten: aus seinen kulinarischen Abenteuern erwachsen das ganze Jahr über Angebote. Es handelt sich um eine verlockende Küche, die sich von anderen abhebt, mit einer Affinität zu alten europäischen Formen zu kochen u. mit üblichen Zutaten. Z. B. Jakobs- u. weiße Miesmuscheln auf Rotkohl u. Speck u. als Beilage eine leichte Bohnen-Gazpacho.*



*Anna y Herbert Eder.*