



Guía de los grandes chefs  
y restauradores

2011

# iQué bueno!<sup>®</sup> Gran Canaria

Español · English · Deutsch



Anna y Herbert Eder.



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 | [www.bamira.com](http://www.bamira.com) · [bamira@terra.es](mailto:bamira@terra.es) | Cocina de aventura con carácter personal · Menciones consecutivas en la guía Michelin · Dos Soles en la Guía Repsol

Con todas las virtudes de un restaurante moderno (atmósfera sobresaliente; impecable servicio; notables bebidas), su envolvente cocina puede sorprendernos con degustaciones "euroexóticas", como en los filetes de cordero al curry con lentejas amarillas y setas del bosque, cuya intensidad de sabor hace subir el ánimo. La de Bamira es una cocina social, divertida, placentera, que justifica con creces muchas visitas a este establecimiento. Sus dueños premian al visitante con su simpatía natural y los cócteles de langostinos con queso de cabra; el pulpo con miel de palma, balsámico y pimienta rosada; la tartaleta de chocolate en camisa blanca y alguno de sus distintivos vinos, dejan un recuerdo perdurable.

*With all the virtues of a modern restaurant (an outstanding atmosphere, impeccable service, noteworthy drinks), its all embracing cuisine can surprise us with samplings that are "euroexotic", such as in the filets of curried lamb with yellow lentils and wild mushrooms, in which the intensity of flavour is really uplifting. Bamira's cuisine is social, fun and pleasurable, giving more than enough reasons to make many visits to this establishment. The owners reward their visitors with their natural charm and King prawn cocktails with goats cheese; octopus with palm honey, balsamic vinegar and pink pepper; chocolate tartlets in a "white shirt" and some of their distinctive wines, leaving an everlasting impression.*

*Mit den Tugenden eines modernen Restaurants versehen (hervorragende Atmosphäre; makellose Bedienung; bemerkenswerte Getränke), überrascht seine einnehmende Küche mit „euro-exotischen“ Gerichten, wie etwa dem Curry-Lammfilet mit gelben Linsen und Waldpilzen, dessen Geschmacksintensität die Laune hebt. Das Bamira ist ein geselliges, lustiges, vergnügliches Lokal und rechtfertigt bei weitem regelmäßige Besuche. Die Besitzer schenken dem Besucher ihre natürliche Sympathie; unvergessliche Eindrücke hinterlassen der Garnelencocktail mit Ziegenkäse; der Tintenfisch in Palmenhonig, Balsamico und Rosé-Pfeffer; die Schokoladentörtchen in weißem Mantel sowie die unverwechselbaren Weine.*