



Los mejores restaurantes y hoteles 2009/10

¡Qué bueno!

Canarias

Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura

Español · English · Deutsch



Anna y Hebert 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 · bamira@terra.es www.bamira.com

Está fuera de lo común. Y es uno de los más excitantes restaurantes canarios. La gran inspiración de Herbert Eder se tradujo en una fórmula que casó su arte estético con su cocina, con platos que surgen de sus múltiples aventuras familiares por el mundo: "lo mio", dice, "son comidas de diversas civilizaciones". Herbert ha hecho evidente la importancia de unir dos conceptos: restauración y recreación. Impulsa un estilo dinámico que consigue a través de las presentaciones de los platos, llenos de contrastes. En lo suyo hay voluntad de hacer participar, que el comensal se integre con su mundo y descubra la riqueza oculta de sus intenciones. Fantástica la albóndiga de requesón sobre salsa de frutos del bosque con hojaldre de sésamo.

It is out of the ordinary. And it is one of the most exciting Canarian restaurants. The great inspiration of Herbert Eder translated into a formula that married his aesthetic art with his cuisine, with dishes that emerge from his multiple family adventures throughout the world: "Mine", he says "are foods from diverse civilisations". Herbert has made evident the importance of joining two concepts: hospitality and recreation. He propels a dynamic style that succeeds through the presentation of dishes, full of contrasts. He likes to encourage participation, so diners integrate with his world and discover the hidden riches of his intentions. Fantastic curd cheese dumplings over fruits of the forest sauce with sesame puff pastry.

Es ist anders als das Alltägliche und wohl eines der aufregendsten Restaurants der Kanaren. Die große Inspiration von Herbert Eder äußert sich in einer Formel, die seine ästhetische Kunst mit seiner Küche vereinigt, mit Gerichten, die auf seinen Abenteuern in der Welt basieren: „Das meine“, sagt er, „sind Gerichte aus verschiedenen Kulturen“. Herbert zeigt, wie wichtig es ist 2 Konzepte zu vereinen: Innovation u. Tradition. Er verkörpert einen dynamischen Stil, den er durch die Präsentation seiner Gerichte erreicht, voller Kontraste. Sein Wunsch ist es, dass der Gast in seine Welt eintaucht und die geheimen Reichtümer seines Strebens entdeckt. Fantastisch die Klößchen vom Frischkäse auf einer Sauce von Waldfrüchten mit Sesam-Blätterteig.



Precio medio 45 € · Menú degustación 65 €

Afore 40 personas · No fumadores (se puede fumar en la barra)

Alrededor de 150 vinos de diferentes países

