



**THE RITZ-CARLTON**

ABAMA

## **VERDE MAR, EL NUEVO RESTAURANTE “PLANT BASED” Y DE KM 0 DE THE RITZ-CARLTON, ABAMA**

*El hotel apuesta por un concepto en el que priman los ingredientes de temporada, de origen local y sostenible y por una carta en que la creatividad, los vegetales y las elaboraciones propias son los auténticos protagonistas.*



**Tenerife, XX de enero de 2023** – Productos orgánicos y de proximidad, platos que apuestan por el protagonismo de vegetales frescos y de calidad con la carne y el pescado como acompañantes, propuestas saludables y creativas y cócteles de autor. Todo esto en un espacio inigualable, en una isla paradisíaca y en España. Eso es Verde Mar, el nuevo restaurante en The Ritz-Carlton, Abama en Tenerife, que apuesta por un concepto de *slow food*, con una gastronomía sostenible y deliciosa.

En un momento en que el mundo exige cada vez más inmediatez, la filosofía del *slow food* afecta positivamente a tanto al paladar, ya que apuesta por productos de excelente calidad y elaboraciones muy cuidadas, para la conciencia, por sus elaboraciones sostenibles, y para las comunidades locales que se benefician del aumento del consumo de productos de proximidad.

En esta filosofía se basa la propuesta de Verde Mar: platos pensados para resaltar los sabores y matices de los excelentes productos autóctonos de las Islas Canarias ya que los ingredientes que utiliza son de Km 0. Los vegetales, protagonistas indiscutibles de la carta, provienen de la propia isla de Tenerife, lo que garantiza cero emisiones de CO2. Lo mismo pasa con el pescado y los mariscos, que provienen del Océano Atlántico, o con la carne, procedente de animales criados en la zona.

Los postres, otra de las propuestas destacables de la carta, también apuestan por elaboraciones creativas con productos autóctonos como el plátano canario, el coco o la guayaba que, gracias al cálido clima de la isla, ofrecen el mejor sabor.

El interiorismo del espacio, marcado por los tonos tierra, los materiales naturales y la profusión de plantas, ofrece al comensal un espacio relajado y fresco, perfecto para disfrutar de una sorprendente y deliciosa carta con predominancia vegetal que utiliza las proteínas animales como guarnición.

## **UNA CARTA DE KM 0**

Comer en Verde Mar es una verdadera experiencia para los sentidos, con una increíble atención al detalle desde los aperitivos hasta el postre. Los panes son de masa madre, elaborados con centeno y algarroba de producción local y los aperitivos, vegetales deshidratados con crema de aguacate y mantequilla crujiente de maíz, se elaboran con los excedentes de la elaboración de los demás platos para reducir al máximo el desperdicio de ingredientes.

Su vanguardista selección de entrantes fríos y calientes elaborados con productos frescos, locales y de temporada, incluye platos como un sorprendente *Airbag con guacamole o el Hummus con verduras frescas* procedentes del huerto cercano al hotel, cultivadas sin conservantes ni pesticidas, el *Plátano bravo*, una versión canaria de las patatas bravas elaborada con plátano, Zanahoria y remolacha con queso labneh procedente de una quesería cercana al hotel, o las *Croquetas a base de Kimchi*, que se fermenta en el propio restaurante.

En cuanto a los platos principales, Verde Mar apuesta por una original premisa: Las verduras son las protagonistas y la proteína animal, la guarnición. Con esto en mente, los chefs crearon platos principales como la *Coliflor marinada y asada con trufa negra*, la *Berenjena con salsa satay* y guarniciones como el *Pollo al estilo canario* o el *Cabrito asado en su propio jugo*.

Para completar esta experiencia, y antes de pasar a los postres, Verde Mar propone un refrescante chupito de Kombucha con el que limpiar el paladar, una bebida fermentada de origen japonés con múltiples beneficios para la salud como su capacidad de regenerar la flora intestinal, ayudando a una mejor digestión.

La creatividad del espacio se traslada también a los postres. Su *Tarta de queso al estilo asiático* tiene un delicado sabor y una inigualable textura ligera y esponjosa. También destaca la *Tarta pajarita de manzana* elaborada con manzanas autóctonas, un sabor intenso que combina a la perfección con un cremoso helado, y por último un *Coulant de chocolate ecológico*.

## **UN CAPÍTULO LÍQUIDO DE PROXIMIDAD**

En Verde Mar también se puede disfrutar de una excelente coctelería, que fusiona sabores clásicos con el toque saludable de los ingredientes naturales que se utilizan en su elaboración.

La filosofía de producto proximidad de Verde Mar se aplica también a su carta de vinos, con una fuerte apuesta por referencias locales y en concreto, por la uva palomino de Tenerife. El capítulo de bebidas lo cierran su amplia selección de cervezas 100% canarias, elaboradas con ingredientes procedentes de la isla, y su café, elaborado con granos cuidadosamente seleccionados que se conservan en envases biodegradables.

Abierto para cenas cinco días a la semana, Verde Mar es la nueva apuesta gastronómica de The Ritz-Carlton, Abama, que, además de contar con un resort paradisíaco en el Sur de Tenerife, es uno de los epicentros de la alta gastronomía española, con tres estrellas Michelin en los restaurantes M.B. de Martín Berasategui, y Kabuki, de Ricardo Sanz, y excelentes propuestas en sus restaurantes El Mirador, Txoko, también dirigido por Berasategui, Verona y Beach Club.

### **Sobre The Ritz-Carlton, Abama**

Ubicado en Guía de Isora, una joya de la naturaleza en la costa suroeste de Tenerife, este exclusivo complejo de cinco estrellas está operado por The Ritz-Carlton Hotel Company LLC, y se ubica en un impresionante entorno de belleza natural, rodeado por una

exuberante vegetación, paisajes volcánicos y vistas panorámicas al océano Atlántico.

Diseñado por Melvin Villarroel con una inspiración en la arquitectura árabe, el complejo cuenta con siete piscinas, acceso a la exclusiva playa de Abama, cascadas y exuberante vegetación subtropical, compuesta por 90.000 árboles con 300 especies diferentes de palmeras y arbustos.

Este oasis de lujo ofrece una amplia variedad de alojamiento. Los huéspedes que se alojen en el nuevo Villa Club, disfrutarán de un servicio exclusivo y personalizado en las lujosas habitaciones y suites, ubicadas entre preciosos jardines tropicales con acceso a sus exclusivas piscinas. Toda una calle de villas está reservada exclusivamente para adultos, donde los huéspedes podrán disfrutar de una estancia verdaderamente relajante. La sección de villas para las familias, ofrece una experiencia a medida incluyendo habitaciones de lujo interconectadas y suites de un dormitorio, ideales para grupos grandes que quieran permanecer juntos mientras disfrutan de una amplia variedad de servicios. Su cuidado Spa de 2.500 m2 ofrece una gran variedad de tratamientos con ESPA, la marca española SEPAI e ingredientes autóctonos de la isla.

The Ritz-Carlton, Abama también alberga instalaciones para niños, como el Ritz Kids, un club infantil con un programa inmersivo diseñado por el reconocido oceanógrafo Jean-Michel Cousteau. Un paraíso gourmet y un viaje culinario, con los restaurantes El Mirador de César González, Beach Club, Txoko y M.B. el restaurante dos estrellas Michelin, ambos dirigidos por Martin Berasategui y el restaurante Ricardo Sanz, Abama, galardonado con una estrella Michelin. Los huéspedes también pueden disfrutar de acceso cercano al galardonado campo de golf diseñado por Dave Thomas, uno de los campos de golf de 18 hoyos más desafiantes en España, así como a siete pistas de tenis y cuatro de pádel.

### **Sobre The Ritz-Carlton Hotel Company, LLC**

The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C., of Chevy Chase, MD., parte de Marriott International, Inc., actualmente opera más de 100 hoteles en 32 países. Para más información y reservas, porfavor visite nuestra web: [www.ritzcarlton.com](http://www.ritzcarlton.com), y para conocer las últimas novedades de la compañía, visite [news.ritzcarlton.com](http://news.ritzcarlton.com) y participe online a través de #RCMemories. Síguenos en Facebook, Twitter e Instagram. The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. es una entidad subsidiaria de Marriott International, Inc. (NASDAQ:MAR).

The Ritz-Carlton se enorgullece de participar en Marriott Bonvoy, el nuevo nombre del programa de viajes de Marriott que reemplaza a Marriott Rewards®, The Ritz-Carlton Rewards®, y Starwood Preferred Guest® (SPG). El programa ofrece a los miembros un portfolio extensor de marcas en el mundo y experiencias en Marriott Bonvoy Moments y beneficios incomparables como la acumulación de puntos con los que se podrán obtener noches de hotel gratuitas y el reconocimiento como Elite status. Para registrarse y para más información sobre el programa, visite [MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com).

### **Contacto de prensa (ESPAÑA)**



#### **Marta López de Cervantes Villarrubia**

Directora de Comunicación de Marriott International para España

[Marta.Lopezdecervantes@Marriott.com](mailto:Marta.Lopezdecervantes@Marriott.com)

### **IDONEA**

#### **David Garrido**

Director de cuentas

[dgarrido@idoneacomunicacion.com](mailto:dgarrido@idoneacomunicacion.com)