



BAHIA DEL DUQUE THE TAIS



Dinner With a View

Upalupa Moments & Tastes – das neue Strandrestaurant des Bahía del Duque verbindet kreative Mittelmeerküche mit spektakulärem Ausblick auf den Atlantik

München / Teneriffa, 22. Juli 2025 – Ein neuer Hotspot für Genießer: Direkt am Playa del Duque gelegen, lässt das neue Restaurant des Resorts Bahía del Duque, Upalupa Moments & Tastes, neugierig werden. Mediterrane Haute Cuisine, raffinierte Signature Cocktails und der Blick auf die Nachbarinsel La Gomera definieren Upalupa als neuen Ort des Wohlfühlens und Genusses. Weitere Informationen unter www.thetaishotels.com/bahia-del-duque.

Im neu eröffneten Restaurant erschafft Küchenchef Lucas Ordoñez aus regionalen Zutaten Gerichte, die mediterrane Wurzeln und frische Ideen vereinen. Das Menü besticht durch raffinierte Fisch- und Fleischspezialitäten aus dem Holzkohleofen, darunter ein besonders zartes Tomahawk-Steak und der Schwarze Cherne im Bananenblatt – ein auf den Kanarischen Inseln heimischer Zackenbarsch mit fester Textur und mildem Geschmack. Ganz im Sinne lokaler Kochtradition wird der Fisch in Bananenblatt eingeschlagen und im Holzkohleofen gegart, wodurch er seine Saftigkeit bewahrt und eine feine, natürliche Rauchnote erhält. Abgerundet wird das kulinarische Angebot durch aromatische Reisgerichte, etwa Presa mit kanarischen Pilzen. „Unsere Mission bei Upalupa ist es, der mediterranen Küche, die für uns zu den inspirierendsten der Welt gehört, eine Hommage zu erweisen. Jedes Gericht soll seine Herkunft, Kreativität und unseren Respekt für die Zutaten widerspiegeln“, so Lucas Ordoñez.

Die kulinarische Erfahrung wird durch eine kreative Cocktailkarte ergänzt, die in vier Kategorien unterteilt ist, von tropisch bis arktisch. Jeder Drink ist inspiriert von einer der globalen Klimazonen und spiegelt deren Charakter durch Aromen und Zutaten wider. Der Signature Cocktail des Hauses trägt selbigen Namen, Upalupa, und vereint Havana 7, Bananenlikör, Grapefruitsirup, Ananas- und Limettensaft mit honigbetontem Cocal-Rum und Wermut zu einer exotisch süß-sauren Komposition. Die umfangreiche Weinauswahl sowohl kanarischer, als auch internationaler Weine, führt durch verschiedene Terroirs – von vulkanischen über hochgelegene bis hin zu küstennahen Weinbauregionen – und bietet passende Begleitung zu jedem Gericht.

Das Interior Design des Restaurants setzt auf Materialien wie Holz, Schilfrohr und Leinen und bedient sich sandiger Beige und Off-White-Töne. Schwarze Akzente und üppige Pflanzen-Arrangements verweisen auf die vulkanisch geprägte Landschaft Teneriffas, während ethnische und mediterrane Designelemente subtil afrikanische Einflüsse aufgreifen. Zwei unterschiedliche Bereiche sorgen für das



BAHIA DEL DUQUE THE TAIS

passende Setting für jeden Moment, sei es ein ruhiges Abendessen mit Meerblick oder ein ausgelassener Abend in der Outdoor-Lounge.

Über Bahía del Duque

Das Luxusresort Bahía del Duque gilt nicht nur auf Teneriffa als erste Adresse für anspruchsvolle Gäste, sondern ist als Mitglied der Leading Hotels of the World auch international äußerst renommiert. Inmitten eines weitläufigen botanischen Gartens gelegen und im Kolonialstil des frühen 19. Jahrhunderts erbaut, bietet das direkt am Meer gelegene Resort für unterschiedlichste Zielgruppen die perfekten Urlaubsrefugien. Das vom spanischen Architekten Andrés Piñero gestaltete Resort vereint die Raffinesse seiner Hauptzimmer mit seinen beiden exklusivsten Bereichen: Casas Ducales, inspiriert von den ikonischen Gebäuden „Palacete Martí Dehesa“ und „Casa Maffiotte“ in Santa Cruz de Tenerife, sowie 40 exklusive Villen, die mit Vulkangestein erbaut wurden. Gourmet? Golfer? Naturliebhaber? Im Bahía del Duque werden viele Urlaubswünsche erfüllt – von der Sterneküche über spanische Tapas bis hin zum Familienrestaurant oder dem Abschlag in dem im Hotel gelegenen 9-Loch-Pitch-&-Putt-Platz, vom Kitesurfen über Abendstunden in der Sternwarte bis hin zu ausgedehnten Wanderungen durch Lorbeerwälder oder die Mondlandschaft des Teide. Auf Spa-Liebhaber wartet das Bahía Wellness Retreat mit ganzheitlichen Wellbeing-Auszeiten. Dank einer Fläche von 63.000 Quadratmetern tropischer und subtropischer Vegetation herrscht in dem Resort ein eigenes Bioklima, in dem Palmen, Drachenbäume, indische Lorbeere, Ficus Canariensis, Jacarandas, Obstbäume, Kakteen und diverse europäische Pflanzen gedeihen. Das Bahía del Duque ist Teil der Managementgesellschaft The Tais Hotels & Villas, die eine exklusive Kollektion außergewöhnlicher Hotels mit viel Persönlichkeit und Charakter vereint.

Über The Tais Hotels & Villas

Maßgeschneiderter Service, einheimische Verbundenheit und Liebe bis zum kleinsten Detail – diese Grundpfeiler sind bei der sich in Familienbesitz befindenden Hotelgruppe The Tais Hotels & Villas fest in der Philosophie verankert. Die Eigentümerfamilie Zamorano blickt auf eine industrielle Geschichte zurück: Angefangen im Tabaksektor mit Fabriken und Lagern in Santa Cruz de Tenerife, waren sie seither maßgeblich an dem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Aufschwung der Kanarischen Inseln beteiligt. Die einzigartigen Häuser der Gruppe bestechen mit ganz eigenem Charakter und passen sich gleichzeitig den Traditionen und der Kultur des Ortes an. Gesellschaftliches Engagement und Nachhaltigkeit sind außerdem Grundbestandteile der Unternehmenskultur, die durch soziale Projekte, nachhaltiges Management der natürlichen Ressourcen und durch gezielte Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsklimas geprägt wird.

Die Bildrechte liegen bei Bahía del Duque. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Bahía del Duque verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

The Tais Hotels & Villas
Bahía del Duque
Avda. Francisco La Roche, 15-17, 38001
Santa Cruz de Tenerife
Telefon: +34 922 746 932
reservations@bahia-duque.com
www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Linda Margarete Pohlmann
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
linda.pohlmann@segara.de
www.segara.de