

Últimas Notícias

06/05/2015

Experiência gourmet em Maurícios

Com horta própria e quatro restaurantes, Shanti Maurice agrada hóspedes com paladar apurado



divulgação

Cercado por um dos ecossistemas mais exuberantes do planeta, o Shanti Maurice (membro do Leading Hotels of The World) é um resort na costa das Ilhas Maurício que oferece, além de suítes e vilas à beira-mar, uma experiência gourmet. A propriedade conta com quatro restaurantes e todos utilizam ingredientes frescos cultivados na própria horta orgânica, administrada pelo chef Willibald Reinbacher. O austríaco descobriu a paixão pela culinária e pelo plantio em sua terra natal; depois, fez parte do NOMA, um dos melhores restaurantes do mundo, e passou 10 anos em Dubai aperfeiçoando suas técnicas ao ser treinado por grandes chefs e atuar com gastronomia clássica e artesanal. No Shanti Maurice, Willibald encontrou a realização pessoal e a oportunidade de servir os pratos mais primorosos e orgânicos.



Categorias

CULTURA EM GERAL, EVENTOS, SHOWS E LIVROS

ECONOMIA, NOVIDADES E NEGÓCIOS

BELEZA, SAÚDE, BEM ESTAR E QUALIDADE DE VIDA

DESIGN, ARQUITETURA, SUSTENTABILIDADE, ARTE E DECORAÇÃO

TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA

ACESSÓRIOS, MODA, CALÇADOS E JÓIAS



O hotel oferece ainda degustações na Rhumerie Chamarel, primeira destilaria de rum agrícola do país. Com influências das cozinhas Hindu e do Cabo, ou com receitas rebuscadas, os quatro restaurantes possuem identidade forte:

Stars: Restaurante principal do resort, é conhecido por sua cozinha do Cabo contemporânea.

Pebbles: Apresenta cardápio internacional com notória influência dos sabores da Índia.

Fish & Rhum Shack: Pitoresco e à beira-mar, promove a fartura dos mares que permeiam as ilhas. Dispõe de drinques à base de rum local e cervejas da destilaria do vilarejo.

Red Ginger Lounge: O lugar mais adequado para drinques antes ou depois do jantar, com vista para o oceano Índico.

Possui também música local ao vivo.

 Espalhe esta notícia  Imprimir  Comentar

Importante:

As informações recebidas são de responsabilidade total de quem as enviou. Apenas publicamos as materias e notas que as assessorias de imprensa nos passam. Qualquer problema, envie-nos e-mail relatando o ocorrido que transmitiremos aos devidos responsaveis.