

TENERIFFA | RESTAURANT „ROMA“

PROMOTION

Alle Wege führen nach Rom

Wer auf Teneriffa den echten Geschmack Italiens bei jedem Happen spüren möchte, muss nur der nachfolgenden Wegbeschreibung zu „Roma“ folgen.

Wer es liebt zu reisen, neue Erfahrungen an Leib und Seele zu machen und außerdem noch gerne schlemmt, hat das perfekte Ziel näher, als er glaubt. Mitten im Einkaufszentrum Safari in Playa de Las Américas, im Süden Teneriffas, liegt „Roma“. Das Restaurant der Gourmetland-Gruppe setzt seit rund zwei Jahren auf die Essenz Italiens in Bezug auf Geschmack, Frische und das warmherzige Ambiente.

Nach einer Fusion mit der Gruppe Reverón und nach dem zweiten Geburtstag ist eines klar: Der Schlüssel, der bei „Roma“ den Unterschied zum Erfolg macht, liegt im hervorragenden Service und der exzellenten Küche“, erklärt der Geschäftsführer des Restaurants Jesús González. „Unsere Köche sind Italiener, wir haben lange nach adäquatem Personal gesucht, damit das Essen, das wir servieren, das Beste ist, das ich jemals als Geschäftsführer organisiert und überwacht habe.“



Die Nudeln werden in der Küche nach alten römischen Rezepten selbst hergestellt. Bei den Gästen ganz besonders beliebt sind Tagliatelle an Meeresfrüchten. „Das ist eines der Lieblingsgerichte, die wir



am meisten verkaufen. Oder auch Meeresfrüchte auf Spaghetti“, weiß González. „Die Soße wird auf einer Tomaten-Knoblauch-Basis angesetzt und zusammen mit Meeres-Langusten, Mies- und Venus-Muscheln sowie kleinen Kalmaren flambiert. Sowohl die lokalen Gäste als auch unsere Besucher verschiedener Nationalitäten heben immer wieder den hervorragenden Geschmack dieses Gerichts hervor. Es ist eines unserer Verkaufs-Schlager.“

Außerdem bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, unsere Köche in ihrem Element und am mit Heidekraut und Eukalyptus-Holz befeuerten Ofen live zu erleben. Dem Pizzero kann der Kunde vom ersten Moment an, wenn der Sauerteig geformt, belegt, gebacken und serviert wird, auf die Hände schauen. Der Ofen ist mitten im Lokal und deshalb kann jeder direkt beim Pizza-Machen dabei sein.



Eine weitere fundamentale Basis des Erfolges sind die Zutaten. „Wir fusionieren bei unseren Soßen verschiedene Richtungen. Wir suchen den optimalen Geschmack auf der Basis der Erfahrung unserer Köche und unserer Gäste. Die Vision und Erfahrung von Claudio González, unserem Küchenchef, ist eine der Hauptquellen aus der heraus unsere kulinarischen Spezialitäten entstehen.“ Neben Nudeln und Pizza

kombiniert das Restaurant „Roma“ auf seiner Speisekarte mediterrane Küche mit kalten und warmen Vorspeisen im typischen Antipasti-Stil mit iberischem Schinken oder Garnelen-Spezialitäten. Dazu gibt es erfrischende Salate und Focaccias mit typisch italienischen Zutaten und Gewürzen.

Bei Fleisch und Fisch kann der Gast den ausgesuchten Empfehlungen des Küchenchefs folgen, oder sich den Gourmet-



Burger in verschiedenen Formen und Zubereitungsvarianten zu Pasta und Pizza bestellen.

Das „Roma“ ist ein Ort voller italienischem Flair, Live-Schaukochen und außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen, die genießen lassen. Dazu kommt die hervorragende Lage. Wie schon das Sprichwort sagt: „Alle Wege führen nach Rom“ – in diesem Falle nach „Roma“. Also einfach tief das Aroma Italiens einatmen, schmecken und

genießen. Das professionelle Personal des „Roma“ tut alles, um den Gast zu verwöhnen und zu überzeugen, wiederkommen.

Restaurant Roma

Einkaufszentrum Safari
Avda. las Américas 5
Playa de Las Américas
Tel. 922 79 61 15

Öffnungszeiten:
täglich 11.30 - 23.30 Uhr



HOLZKOHLENOFEN-PIZZA



HAUSGEMACHTE PASTA

• CC. Safari, Playa de Las Américas • Reservierungen: 922 79 61 15 •