

TENERIFFA | RESTAURANT TAURUS 2

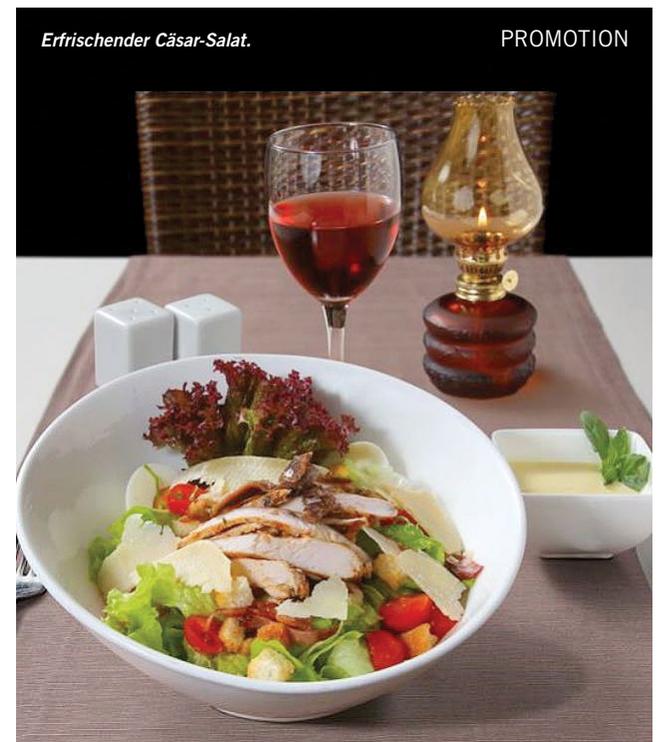
Spezialitätenpalast mit herzhaftem Fleisch vom Grill



Das köstliche Chateaubriand.



↑ Mächtig und lecker: Doppelter Angus-Hamburger.



Erfrischender César-Salat.

PROMOTION

Mit Blick auf den Atlantik, in privilegierter Lage, präsentiert sich das Restaurant „Taurus 2“ als perfekte Fusion von argentinischer Grillkunst und italienischer Küche. Ein Festival des Genusses in einem exquisiten und familiären Ambiente.

Das Erste, das dem Gast auffällt, wenn er die Rampe, flankiert von Buddha-Figuren hinaufgeht, ist die große, überdachte Terrasse, die sich an der Fassade entlangzieht und einen herrlichen Blick auf den Atlantik gewährt. Es ist ein ruhiger Ort, an dem die kulinarische Erfahrung im Mittelpunkt steht und größten Genuss verspricht. Im Hauptbereich des Restaurants befinden sich hinter Glasscheiben der Grill und eine große offene Küche, aus der die Spezialitäten direkt zum Gast gebracht werden. Die Gäste werden auf Deutsch, Englisch und Spanisch betreut.

„Im Taurus 2 empfehle ich unbedingt die Fleischspeziali-

täten“, rät Claudio Miguel González González, Exekutivdirektor der Gourmetland-Gruppe, schon vor dem Besuch. „Wir bieten dort argentinisches Fleisch an, frische Nudelspezialitäten und auch Paellas. Alles in einer hervorragenden Qualität. Allerdings ist vor allem das Fleisch erstklassig. Allein wer die große Auswahl in unserem Schaufenster sieht, wird von der beeindruckenden Selektion überzeugt sein“, meinte er weiter. Wir haben einen fast acht Meter langen Grill, auf dem wir ein sehr, sehr gutes Fleisch zubereiten“, betont er noch.

„Im Restaurant ‚Taurus 2‘ hat der Gast die Wahl zwischen argentinischen Grillspezialitäten, charakterisiert durch die höchste Fleischqualität aus argentinischem Rind und dem bestem Rindfleisch Spaniens. Aber es gibt auch Fisch, Pasta und Pizza“, erklärt der Geschäftsführer des Lokals, Roberto Castro.



↑ Die Pizza Hawaii ist saftig und knusprig zugleich.

Tatsächlich überzeugt die Karte. Sie bietet Brot und Focaccias, traditionelle Salate, leckere Zwischengerichte und typisch spanische Tapas wie Garnelen in Knoblauch, panierte Tintenfischringe, Nachos mit Käse oder auch eine Auswahl spanischer Wurstspezialitäten. Bei den Hauptgerichten hat der Gast die Wahl zwischen Fisch vom Grill, saftiger Paella, herausragen-



↑ Für Nudelfans empfehlen sich die Meeresfrüchte-Spaghettis.

den Burgern, wie zum Beispiel dem doppelten Angus mit 500 Gramm Fleisch, Nudelspezialitäten oder Pizzen, wie der Pizza Taurus mit Rucola, iberischem Schinken und Parmesankäse.

Besonders bekannt ist das Restaurant „Taurus 2“ für die argentinisch-spanische Grillplatte, das Gourmet-Rind und gemischte Fleisch- und Hühnerplatten.

Die Auswahl köstlich klingender Gerichte ist so groß, dass es schwerfällt, sich zu entscheiden. Da wäre zum Beispiel die herrliche Schweine-

rippe nach Barbacoa-Art oder mit Teufelssoße, das Rinderkotelett für zwei Personen, das mit Salz und Fettrand gegrillt und dann am Tisch, vor dem Gast, filetiert wird. Daneben locken Kalbskotelett und Lendenfilet. In Sachen Fisch wählt der Gast zwischen Dorade, Schwertfischfilet oder Wrackbarsch, frisch von der Insel. Dazu empfiehlt Geschäftsführer Castro, je nach Gericht und Gusto des Kunden, aus der reichen Weinkarte die perfekte Abrundung des kulinarischen Erlebnisses. „Wir haben Weiß-, Rosé- und Rotweine von der Insel, aber auch Weine vom spanischen Festland. Vor allem aus den Anbaugebieten Rioja und Ribera del Duero“, so Castro.

Dieses Lokal ist ideal für den Besuch mit der ganzen Familie, denn selbst die Kleinsten werden groß verwöhnt. „Wir haben eine Kinderkarte mit sechs verschiedenen Vorschlägen. Aber wir können jederzeit, ganz nach den Wünschen des Gastes, von jedem Gericht der Karte einfach eine halbe Portion zubereiten“, erklärt der Geschäftsführer den Service, der auch die ganz jungen Gourmets einschließt.

Und natürlich darf auch niemals ein leckeres Dessert zum Abschluss fehlen. In einem sich drehenden Ausstellungsfenster präsentieren sich die herrlichsten hausgemachten Desserts und verführen zu einer süßen Krönung. Die Spezialität des Hauses ist übrigens der Brownie mit heißer Schokolade und Vanille.

Am Abend bietet das Restaurant mit Blick auf Ozean und Sonnenuntergang noch ein besonders unvergessliches Erlebnis. Dazu die herrlichen Spezialitäten, die frisch aus der Küche serviert werden und der freundliche Service. Der Gast wird auf der ganzen Linie verwöhnt. Ein absolutes Muss für Gourmets, die in Playa de las Américas zu Gast sind. ■

Taurus 2

Apartamentos Tenerife
Royal Gardens
Calle de Luis Díaz de
Losada 5
Playa de las Américas
Tel. 922 75 31 85
www.gourmetland.es

Öffnungszeiten:
täglich 11.30 - 23.30 Uhr



Taurus
Argentinisches Steak House
& Italienische Küche

Calle Rodeo (hinter dem Paradise Park Hotel) Los Cristianos · Teneriffa Süd · Reservierungen 922 75 26 74