



Bamira *Cocina de fusión*



✉	Calle Los Pinos, 11 · Playa del Águila · 35100 San Agustín		
☎	928 767 666	🕒	De 19:00 a 23:00 h.
🔒	Miércoles · Vacaciones desde el 10 de junio hasta el 10 de septiembre		
€	45/50 €	👥	35 personas
	@	www.bamira.com · bamira@terra.es	
i	Menciones consecutivas en la guía Michelin · Dos Soles en la Guía Repsol		
i	Mejor restaurante extranjero 2011, premios QUE BUENO CANARIAS		

Es de esos exiguos lugares donde lo que se consume lleva el sello distintivo de su autor, Herbert Eder, jefe de cocina. Lugar simultáneamente formal e informal, luce una ecléctica decoración sin época cuyas piezas impares salen, al igual que los platos, de la mente del *chef*. La puesta en escena no evoca nada conocido: cada alimento es una sorpresa inspirada en los viajes que la pareja de propietarios, Anna y Herbert Eder, hacen todos los años durante varios meses por países del mundo exótico. Cada visita a este restaurante es una nueva diversión: las cenas se crean con la irrepetibilidad de una cosecha fresca. Obtuvo el premio al Mejor Restaurante de Cocina Extranjera 2011 y se nominó en 2012 en la misma categoría.

It is one of those exiguous venues where the food consumed carries the distinctive stamp of its author, Herbert Eder, head chef. A place that is simultaneously formal and informal, illuminating an eclectic, timeless, decoration where the odd pieces, like the dishes, come out of the mind of the chef. The staging does not evoke anything already known: every meal is a surprise inspired by the journeys that the proprietor couple; Anna and Herbert Eder, make every year for various months through exotic countries in the world. Each visit to this restaurant is a new enjoyment: Dinners are created with the uniqueness of a fresh harvest. It obtained the Best Restaurant for Foreign Cuisine 2011 award and it was nominated in the same category in 2012.

Es gehört zu jenen wenigen Orten, an denen das, was man verzehrt, die Handschrift seines Autors, des Chefkochs Herbert Eder, trägt. Formell u. informell zugleich, kommt eine zeitlose eklektische Dekoration zur Geltung, deren verschiedenen Stücke ebenso wie die Gerichte dem Geist des Chefs entspringen. Die Inszenierung ist einzigartig: jedes Gericht ist eine Überraschung, inspiriert von Reisen, die das Besitzer-Ehepaar, Anna u. Herbert Eder, jedes Jahr für mehrere Monate in exotische Länder macht. Jeder Besuch ist eine erneute Freude: runden Sie das Abendessen mit einem jungen Wein ab. Bamira erhielt die Auszeichnung als Bestes Restaurant der internationalen Küche 2011 u. wurde 2012 in der gleichen Kategorie nominiert.

