

Comunicato Stampa

02/10

Il sapore dei tropici in una delle più esclusive filosofie culinarie. A firmare menu d'eccezione è il Fairmont Royal Pavillon.

Mise en place per due in riva al mare. Momenti 'saporiti' resi unici da menu che uniscono innovazione, tradizione bajana ed estro caraibico. Il raffinato ristorante Palm Terrace e il più informale Cafè Taboras restituiscono nei loro piatti il tocco magico del noto chef stellato Didier Viot. Per un soggiorno che è puro piacere per gli occhi e il palato.

*Torino, Marzo 2010 * * ** Il Fairmont Royal Pavillon è la meta dove tutti, prima o poi nella vita, hanno sognato di fuggire almeno per il tempo di un viaggio. Desiderio più che legittimo visto che l'esclusivo Resort si trova in una baia inondata dal sole lungo la costa occidentale delle Barbados.

La coreografia è natura incontaminata: vegetazione tropicale, frutti esotici, colori accesi e vista mare sull'oceano. L'ospitalità è il segno tangibile di una filosofia che sposa l'eleganza all'intimità, la discrezione al servizio impeccabile, il calore di un soggiorno a casa propria ma lontani mille miglia dalla vera abitazione.

In questa concezione del viaggio, il gusto diventa protagonista nell'iniziare ad assaporare una località, partendo dal palato. Il Palm Terrace Restaurant diretto dalla star Michelin Didier Viot propone una cucina eccelsa e un'accoglienza unica. Menu intriganti dove, alle ricette della tradizione locale, si abbinano specialità internazionali. L'atmosfera è in pieno stile caraibico: tinte calde alle pareti, archi moreschi, pavimenti in marmo rosso e palme rigogliose tutto intorno. La ciliegina sulla torta? Una terrazza vista oceano per occasioni speciali e la possibilità di cenare sfiorando l'acqua con la punta dei piedi.

Qualche spunto per stuzzicare le papille gustative? Entrée a base di prelibate aragoste alla griglia; tempura di cipolle verdi saltate in salsa di zenzero e soia; cuori di palma e frutta tropicale; capesante in salsa aromatica; gamberetti in insalata di arance e finocchi con spezie locali. I piatti più elaborati si traducono in estrose interpretazioni di pasta fatta in casa – fettuccine – in crema di limone; agnello accompagnato da olive in salsa chili, patate e crema di papaya; anatra in crema di mango. Tra i dessert, banana frita con gelato al cardamomo e glassa caramellata; mousse di cioccolato fondente con sorbetto e dolci artigianali con frutta fresca.

Per chi desidera un ambiente più friendly e informale il Cafè Taboras è l'ideale: un bistrò casual che propone colazioni e lunch durante tutto il giorno abbinato alla grinta di una cucina sportiva alla sera. Barbecue di carne o pesce; pizza; kebab; bruschette farcite con le più svariate modalità e ricche insalate.

THE *Fairmont*
ROYAL PAVILION

Per vivere al meglio la bellezza di un soggiorno alle Barbados, Il Fairmont Royal Pavillion propone:

L'offerta:

Stai 7 notti e ne paghi 5.

Oceanfront Deluxe Room	2013€
Villa Deluxe Room	1646€

O stai 14 notti e ne paghi solo 10.

Oceanfront Deluxe Room	4026€
Villa Deluxe Room	3292€

L'offerta è valida per camera uso doppia, dal 1 maggio al 31 ottobre 2010.

Nascosto in una baia inondata dal sole lungo la splendida costa occidentale delle Barbados, 'The Fairmont Royal Pavilion' è un resort che rivela un'incomparabile posizione sulla spiaggia tropicale. Adagiato in 11 acri di vegetazione lussureggiante, tutte le sue 72 camere hanno un'incantevole vista sull'oceano: un'atmosfera intima in un angolo di paradiso caraibico. A questa location da sogno aggiungete una spettacolare piscina esterna, campi da tennis, un salone di bellezza, due ristoranti e due lounge bar. Completano l'offerta la calorosa accoglienza dello staff, una cucina raffinata e un ricco ventaglio di proposte leisure per un soggiorno all'insegna del lusso e del relax.

Per prenotazioni formule wedding +1 246 422 5555

Hotel Reservations:

The Fairmont Royal Pavilion,

Porters, St. James, Barbados

telefono: +1 246 422 5555

fax: +1 246 422 3940

royalpavilion@fairmont.com;

www.fairmont.com/royalpavilion

Fairmont reservations:

+1 800 441 1414 www.fairmont.com

Image gallery:

download: www.leonardo.com/fairmont

DVD: <http://www.fairmont.com/royalpavilion>



Contatto Stampa:

Lavinia Rossi

c/o Adam Integrated Communications

Tel +39 011 6687550

Fax +39 011 6680785

Sito: Internet: www.adam.it

E-mail: lavinia@adam.it