



Ilha de Comandatuba

Hotéis Transamérica

INFORMATIVO PARA IMPRENSA

Unic | Josafá Vilarouca e Nicolas Braga | (11) 5051-6639 |
josafa@unicbuilding.com.br | nicolasbraga@unicbuilding.com.br

Chefs renomados criam pratos especiais para a semana de Natal em Comandatuba

Com almoços e jantares temáticos, o Hotel Transamérica Ilha de Comandatuba promove uma volta ao mundo através dos sabores



A agenda gastronômica preparada pelo **Hotel Transamérica Ilha de Comandatuba** para a semana de Natal realmente é de deixar água na boca. Com almoços e jantares temáticos, os hóspedes poderão se deliciar com pratos da culinária francesa, italiana, espanhola, portuguesa, oriental, judaica e, como não poderia deixar de constar, brasileira. Tudo com muito requinte

e luxo.

Para tornar a estada dos hóspedes na ilha inesquecível durante o período natalino, dez chefs, todos com grande prestígio no cenário nacional e internacional, foram convidados pelo hotel para criar pratos exclusivos que serão servidos em refeições especiais, proporcionando uma verdadeira volta ao mundo através do paladar. Dentre os convidados figuram nomes como Paulo Anastácio (chef Lisboaeta), Maurício Ganzarolli (comandante da cozinha de um descolado restaurante contemporâneo no Morumbi), Henrique Fogaça (jovem chef revelação de São Paulo) e Dadá (quituteira baiana, cujas especiarias se tornaram famosas em todo o mundo).

Para o dia 25 de dezembro, a pedida é descansar até mais tarde e aproveitar o brunch especial que será servido no Restaurante Giardino. À noite, a partir das 19h, o espaço recebe a Noite Espanhola, enquanto a chef Renata Turkieniez prepara um jantar kosher no salão Aldeia Comandatuba. Quem preferir, também pode saborear as delícias a la carte que serão servidas no Restaurante da Praia ou as iguarias que estarão a disposição dos hóspedes no Sushi Bar e Temakeria durante os almoços e jantares.

Segundo Alex Nasser, gerente de Alimentos & Bebidas do Transamérica Ilha de Comandatuba, o buffet natalino preparado para o período será bem especial, pois tem como proposta resgatar o espírito de união da família em volta de uma mesa. “Os pratos terão características bem familiares, com assados e porções fartas, tudo com tempero e toques caseiros bem ao estilo dos buffets natalinos familiares”, afirma Nasser.

O gerente também destaca o talento dos chefs convidados para comandarem a cozinha do resort nas refeições temáticas. “Todos os chefs são criativos, gostam de testar coisas novas e se dividem entre o clássico e o contemporâneo. Além da culinária refinada, são todos muito divertidos para um bate-papo informal e têm muita bagagem e histórias de vida para compartilhar com os hóspedes”, explica.

Quem estiver interessado em reunir a família e celebrar o Natal na paradisíaca Ilha de Comandatuba deve garantir sua reserva enquanto há vagas. O pacote com direito a sete noites, pensão completa, passagens aéreas – ida e volta – em voos fretados e traslado custa a partir de R\$ 6.553 por pessoa para o Bangalô Superior Double.

Mais sobre o Hotel Transamérica Ilha de Comandatuba

O Hotel Transamérica Ilha de Comandatuba é o primeiro e mais luxuoso resort do Brasil. Localizado no município de Una (BA), no litoral sul da Bahia, ele oferece uma infraestrutura de grandes dimensões. Conforto, requinte e privacidade se reúnem em uma paisagem preservada da mata atlântica. São 363 unidades que se dividem entre apartamentos, suítes e bangalôs. Um diferencial é o aeroporto privativo com capacidade para receber aviões de grande porte e com estrutura de apoio para vôos privados e comerciais.

O projeto de paisagismo e arquitetura do Hotel Transamérica Ilha de Comandatuba integra-se à paisagem natural com uma piscina que serpenteia os jardins do hotel com cascatas e profundidades diferenciadas. As crianças contam com espaços e monitores especialmente treinados para guiar atividades de diversão - para os que têm mais de quatro anos de idade -, além de serviço de baby sitter que pode ser solicitado à recepção e atendimento médico 24 horas (não incluso na diária). As opções de lazer e esporte variam de arco e flecha a tênis e pesca. Também é possível locar equipamentos e marcar aulas para a prática de esportes náuticos.

Academia de ginástica, salão de beleza, lojas de presentes e conveniência e charutaria são outros serviços oferecidos pelo maior resort brasileiro. Para relaxar e revigorar corpo e mente, o Spa Comandatuba disponibiliza massagens, banhos e rituais energizantes em pacotes variados de tratamentos para os hóspedes. A área de gastronomia apresenta cinco bares e quatro restaurantes que oferecem desde a cozinha típica baiana a exemplares da culinária internacional em dias temáticos.

O centro de convenções possui nove salas com capacidade para receber mais de 1.000 pessoas no total. Destes espaços, quatro são moduláveis para

atender a diferentes configurações de público. Diversos cardápios podem ser planejados pelo setor de Alimentos e Bebidas de acordo com o perfil do evento. O hotel dispõe ainda de uma estrutura comercial para atender às necessidades de sonorização, iluminação, tradução e registro dos eventos.

A preocupação com o meio ambiente e a responsabilidade social também norteiam as ações do hotel desde a sua construção, em 1989. Além de uma usina de compostagem para transformação do lixo orgânico em adubo, o resort desenvolve programas de defesa e preservação do ecossistema local em parceria com o Instituto Ecotuba. As atividades integram as comunidades do entorno na execução de projetos de ecoturismo e desenvolvimento sustentável que abrangem do estímulo ao artesanato ecológico às iniciativas contra a caça de espécimes nativos.

Para fazer reservas e obter outras informações sobre tarifas e serviços, ligue para o *show room* do hotel através dos telefones **(11) 5693-4050** (São Paulo e Grande São Paulo) ou **0800 012 6060** (outras localidades).