



SANTANERA HADIRKAN CITA RASA LINTAS BUDAYA DI CANGGU, BALI



Selaras dengan keberagaman budaya khas Pulau Bali, Santanera adalah perwujudan nyata dari kenikmatan lintas budaya yang dihadirkan lewat perpaduan cita rasa Amerika Latin, pengaruh kuliner Eropa serta bahan-bahan lokal dalam sebuah restoran tapas klasik. Terletak di jantung kota Canggu, Santanera adalah restoran dan bar kontemporer dan *smart-casual* di Bali dengan nuansa penuh keanggunan dan kenyamanan. Restoran ini menawarkan ruangan tiga lantai dengan ambians yang berubah sepanjang hari, di mana ditampilkan juga seni rupa yang memanjakan mata karya seniman Due Hatue.

Santanera akan dibuka untuk umum mulai tanggal 18 November 2021. Dengan kapasitas hingga 140 tamu, Santanera siap mengakomodir setiap tamu untuk menghabiskan waktu ditingkahi suasana pinggir laut. Para tamu juga dipersilakan menaiki tangga spiral menuju atap bernuansa taman yang rimbun untuk menikmati cakrawala bentangan alutan sambil menyesap anggur bercita rasa tinggi dan mencicipi ragam sajian lezat. Ada pula ruang serbaguna pribadi yang mewah, dibingkai oleh jendela setinggi langit dan gapura yang menjulang, di mana para tamu dapat berbaur, berbagi makanan dan saling berbincang. Tersedia juga parkir valet.



Santanera



Berangkat dari kecintaan akan produk musiman dan berkelanjutan, Santanera adalah rintisan Andres Becerra dan Rincon Jerman, dua penikmat kuliner asal Kolombia. Setelah melanglang buana lewat hidangan lezat di restoran-restoran pemenang penghargaan di berbagai negara, kedua koki ini kemudian memutuskan untuk meramu tapas organik di restoran dan bar di Cangu ini, langsung dari kebun ke piring dengan bahan-bahan berkualitas tinggi. Baik diasap, dikocok, diasinkan atau dibakar, para tamu dapat menikmati hidangan darat dan laut yang lezat, segar dan bergizi, baik dari dalam dan luar negeri, dilengkapi dengan ragam anggur dan koktail yang tersedia di bar Santanera.

Berawal dari restoran orang tuanya di Bogota, ketertarikan Andres pada industri perhotelan berkembang pesat di masa pertumbuhannya dan berujung pada awal karir memasaknya di Australia, yaitu di Movida Original, sebuah restoran ternama di Melbourne. Setelah itu, ia pindah ke Movida Aqui, di mana ia mengasah keterampilannya sebagai Kepala Koki. Didorong oleh keinginan untuk melebarkan repertoarnya ke tingkat internasional, Andres bertolak ke Eropa dan mulai magang di RELAE (Kopenhagen) dan Els Casals (Catalunya), dua restoran berbintang Michelin yang mengedepankan konsep kebun ke piring. Sekarang, Andres siap membawa berbagai pengalaman internasionalnya ke dapur Santanera.

Sementara itu, karir German berawal di dua restoran terbaik di Bogota: Leo Cocina y Cava, restoran mewah yang mengedepankan etnobotani dan gastronomi khas Kolombia, dan Patria, restoran setempat yang menyajikan cita rasa klasik Kolombia. Di sinilah German menyempurnakan keahlian meramu cita rasa khas Amerika Latin sebelum bermigrasi ke Australia di mana ia mulai memasak hidangan Mediterania. Tak lama setelah tiba di Melbourne, German memulai karirnya di restoran Italia Giuseppe Arnaldo and Sons sebelum menjadi Kepala Koki di Tetto di Carolina di South Yarra. Di Santanera, German siap memulai petualangan kuliner baru dengan menggabungkan profil rasa khas Amerika Latin dengan pengaruh Eropa dan Asia.



Gambar-gambar:

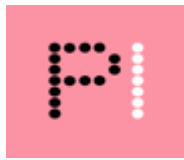
https://www.dropbox.com/sh/g0nzzr6u78r2h4/AAAUS2nsrl7vamWxlyeT_vXaa?dl=0

Website: <https://www.santanerabali.com>

Instagram: https://www.instagram.com/santanera_bali/

Facebook: <https://www.facebook.com/santanerabali/>

KONTAK MEDIA:



Hevie Ursulla

Managing Director

Portfolio Indonesia

Tel: +628 1190 7537

E-mail: hev@portfolioindonesia.com