



RESTAURANTE

NEW RESTAURANT
MEDITERRANEAN
CUISINE

“So fulfilling is the dining experience at the Restaurant H19, it is difficult to imagine how it could possibly require any further improvements. Yet it seems that with a number of pioneering developments planned for completion by summer, we will indeed have even more to look forward to.”



H19 RESTAURANT

A welcoming ambience engulfs the senses when you walk into the Santa Maria Golf and Country Club's H19 Restaurant. A tranquil atmosphere, the restaurant radiates with natural light and it would not be too great a challenge to sit for hours, as you feast your eyes on the stunning golf views that surround it. An entertaining spot to be if there was one as you watch collectives of pros and amateurs alike take to the greens... There is no need to rush when you order your meal from the superb menu selection either, with an impeccable and friendly service immediately putting you at ease. Head Chef, Antonio Fernandez would suggest the Sirloin Steak with Foie – a chef's choice is never off the mark. In fact this chef has his finger firmly on the pulse, and knows exactly what will tantalize the taste buds. Not surprising considering the fact he has been in the business of preparing food since the tender age of 15. His choice to become a chef had been family inspired, spurring him to take up the profession in a number of five star hotels – including the Hotel La Cala Golf where he unleashed the creativity of his culinary skills for five years. Presentation is an art form and this chef knows his art - his sharp, vivid understanding that for food to look good, it must taste even better. Expect to be served from an exquisite selection of Mediterranean dishes and experience a mouth-watering sensation.

A professional and smooth-running synergy connects the staff as they work as a team to provide a second to none and seamless service. The restaurant's General Manager Cesar Morales is young, charming and professional. With flawless client service skills, he is responsible for ensuring that your every need is met and that you are fully satisfied with your dining experience. After studying at Les Roches, the prestigious Swiss school for hotel and catering – classed as one of the best in the world – he advanced his training at London's prestigious Radisson Sas Hotel, Portman Square. His role as Assistant Manager at the Caledonia Golf and Spa, and experience of working at Rafael Hoteles La Pleta&Spa, Baqueira also prepared him to take on the most challenging of tasks. So relaxed and fulfilling is the dining experience at the Restaurant H19, so impeccable the service, that it is difficult to imagine how it could possibly require any further improvements. Yet it seems that with a number of pioneering and creative developments planned for completion by the summer, we will indeed have plenty more to look forward to - so prepare to expect a few more pleasant surprises, and an even greater dining experience...





RESTAURANTE

NUEVO
RESTAURANTE
DE COCINA
MEDITERRANEA

“La experiencia gastronómica es tan relajada y satisfactoria en el Restaurante “H19” que es difícil imaginar cómo podría mejorarse aún más. Aún así parece que una serie de mejoras novedosas y creativas estarán ultimadas para el próximo verano...”



RESTAURANTE “H19”

Un ambiente acogedor embarga los sentidos al entrar en el restaurante “H19” en la Casa Club de Santa María Golf. La tranquila atmósfera del restaurante se potencia por la luz natural, por lo que no sería difícil pasar allí horas enteras mientras recreamos nuestra vista en el impresionante paisaje de campos de golf que nos rodean. Es el lugar perfecto para relajarse mientras observamos a los grupos de profesionales y amateurs dirigirse a los greens... No hay necesidad de apresurarse a la hora de elegir de entre el magnífico menú, ya que el amable servicio nos hace sentirnos cómodos de inmediato. El chef Antonio Fernández nos sugiere el solomillo con foie, y la sugerencia del chef siempre es acertada. De hecho este profesional está al día de las tendencias y sabe exactamente qué deleitará nuestro paladar. No es de extrañar su capacidad, pues lleva en el negocio de la gastronomía desde la tierna edad de los 15 años. Su decisión de convertirse en chef le viene de familia, quienes le animaron a aprender la profesión en varios hoteles de cinco estrellas, incluyendo el hotel La Cala Golf donde desarrolló sus creativas cualidades culinarias durante cinco años. La presentación de los platos es todo un arte que este chef domina a la perfección. Sabe que para que la comida tenga buen aspecto debe tener aún mejor sabor. Es restaurante ofrece una exquisita selección de platos Mediterráneos, que sin

Una energía cargada de profesionalidad conecta a todo el equipo en su trabajo para proporcionar a un servicio al cliente inigualable. El gerente del restaurante, César Morales, es un joven profesional encantador. Demostrando un servicio al cliente impecable él es el responsable de garantizar que se cumplen todos los requisitos del cliente y de que la experiencia culinaria sea plenamente satisfactoria. Tras estudiar en la prestigiosa escuela de hostelería suiza Les Roches (clasificada como una de las mejores del mundo) perfeccionó sus estudios en el conocido hotel londinense Radisson Sas en Portman Square. Su trabajo como Ayudante de Gerente en el Caledonia Golf and Spa y su experiencia en los Hoteles Rafael La Pleta&Spa en Baqueira también le prepararon para emprender un nuevo reto en su carrera.

La experiencia gastronómica es tan relajada y satisfactoria en el Restaurante “H19” y su servicio tan impecable que es difícil imaginar cómo podría mejorarse aún más. Aún así parece que una serie de mejoras novedosas y creativas estarán ultimadas para el próximo verano, prometiendo nuevas y agradables sorpresas para sus clientes acompañadas de la siempre excelente experiencia gastronómica del H19.

Carrot cake with white chocolate



Sirloin Steak

