



PROMO



BOUTIQUE HOTEL ALHAMBRA – DEFINICIJA HEDONIZMA

Nakon duge zime proljeće sa sobom nosi vedrinu i potiče nas na potragu za novim avanturama. Tražimo posebne načine ugođe, a nema boljeg načina od uživanja u čarobnoj prirodi uz vrhunsku hranu i čašu dobrog vina.

À la carte restoran Alfred Keller pruža puno više od hrane

Mjesto koje gostu velikodušno otkriva mnoštvo nezaboravnih doživljaja – Boutique Hotel Alhambra – jedinstven je hotel, ne samo na otoku Lošinju, nego i na Jadranu, a oduševljava goste iz svih krajeva svijeta. Alhambra je prestižni član grupacije Small Luxury Hotels of the World i svojim interijerom i personaliziranom ponudom obogaćuje ponudu lošinjske uvale Čikat. Premium uslugu u Alhambri upotpunjuje izvrsna Wine & Dine ponuda à la carte restorana Alfred Keller, koji svojim imenom odaje počast

UZ MORE I BOROVE TE VRHUNSKU RESTORANSKU PONUDU LOŠINJSKA UVALA ČIKAT JE STVORENA ZA ŽELJENO OPUŠTANJE





ILOČKI PODRUMI

Prvi ovogodišnji Masterclass u sklopu Wine & Dine vikenda u Boutique Hotelu Alhambra od 26. do 28. travnja, doista će značiti svečanost za istinske ljubitelje dobre hrane i vrhunskih vina. Gostima koji u tom terminu budu boravili u Alhambri na raspolaganju stoje i različiti wellness i spa tretmani u Cube Spa Alhambra, bazen s morskom vodom te finska i mediteranska sauna za opuštanje, sunčalište i ostale pogodnosti.



**Rezervirajte vikend od 26. do 28. travnja za nezaboravno iskustvo Wine & Dine vikenda u lošinjskoj Alhambri i uživajte uz ekskluzivnu večeru i ponajbolja vina iločkih podruma. Detalje ponude i rezervacije provjerite na losinj-hotels.com.
www.losinj-hotels.com
 T: +385 (0)51 661 101
 E-mail: alhambra@losinj-hotels.com**

ove godine, a na prvom Masterclassu u travnju svoja vina predstaviti će jedan od simbola hrvatske vinske tradicije – iločki podrumi.

Riječ je o vinariji čija kvaliteta leži na stoljetnoj tradiciji, posvećenosti uzgoju vinove loze te njegovanju ponajboljih sorti na vinorodnim područjima Principovac i Vukovo. U iločkim podrumima uspjeh temelje na odabiru najpogodnijih položaja za plemenite sorte, novim tehnologijama njegovanja i punjenja vina te vrijednostima koje je u vinariju usadila kneževska obitelj Odescalchi. Stoga ne čudi da su traminci i graševine s pečatom izvornosti iločkih podruma najnagrađivanija vina Hrvatske uistinu vina dostojna kraljevskih dvorova.

Vina iločkih podruma na Masterclassu u Alhambri predstaviti će glavna enologinja iločkih podruma Vera Zima, nakon čega vas očekuje gastronomski spektakl u pet sljedova, koji uključuje hobotnicu s mozzarellom di bufalo, file kovača s bobom i špinatom, domaće raviole sa crnom slavonskom svinjom i umakom od gorgonzole, mlince s pačjim prsima u umaku od brusnice i za desert liči.



redovito stavlja na svoju listu najboljih restorana. Svojom ponudom jela, koja uključuje svježiju ribu, rakove, školjke iz Jadrana, poznatu cresku janjetinu, istarski boškarin i druge domaće namirnice začinjene aromatičnim otočnim biljem, predstavlja pravi užitek za nepce. Taj užitek nije rezerviran samo za okuse, stoga će sve one koji jako paze na detalje oduševiti sam pogled na tanjur.

Uz vrhunsku hranu idu i vrhunska vina

Jedinstvene večeri u Alhambri i à la carte restoranu Alfred Keller obilježene su Wine & Dine eventima, a najpoznatiji među njima su enološki masterclassovi. Na tim eventima stvorenima za poznavatelje i ljubitelje dobrog vina mogu se kušati butelje najboljih godišta i saznati sve zanimljivosti o probranim vinima iz Hrvatske i svijeta. Sada već tradicionalni enološki masterclassovi nastavljaju se i

bečkom arhitektu koji je projektirao hotel davne 1912. godine.

À la carte restoran Alfred Keller zadnjih se nekoliko godina ističe kao jedno od omiljenih restoranskih odredišta svih ljubitelja gastronomskih i enoloških užitaka. Vrhunsku kuhinju restorana otkrio je utjecajni francuski vodič za restorane Gault & Millau, koji ga već tri godine