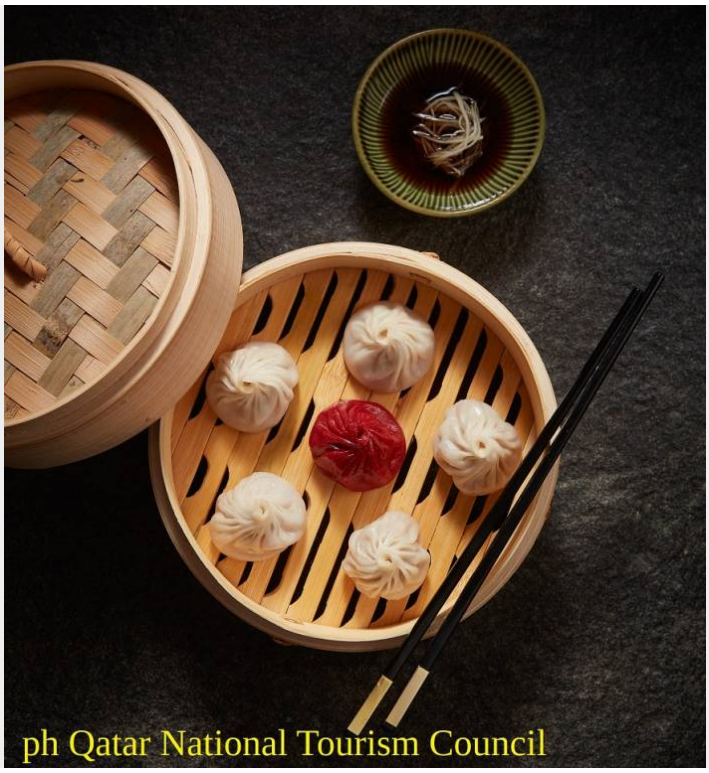
IN QATAR ANCHE PER ASSAPORARE UNA GASTRONOMIA FATTA DI SAPORI E PIATTI DELLA TRADIZIONE



Category: Enogastronomia

Il **Qatar** attrae non solo per natura, tradizioni, modernità ed una varietà di proposte all'insegna dello svago, del divertimento ed anche del relax, ma anche per un'eccellente offerta gastronomica.



Per questo il Paese che si propende ed incunea come una lama nel **Golfo Arabico**, sta incrementando in misura sempre maggiore la possibilità di scelta gastronomica. Con l'obiettivo di aprire molti altri ristoranti per un'offerta diversificata in grado di soddisfare ogni desiderio culinario.
Così i visitatori potranno sperimentare un'eclettica e ricca offerta gastronomica in continua evoluzione ed espansione, che abbina al meglio dei sapori e dei piatti tradizionali, le tendenze internazionali e moderne.
I migliori chef del **Qatar** servono alcuni tra i migliori piatti

tradizionali del **Medio Oriente**, offrendo un servizio eccellente ed un'ospitalità impeccabile.



Il **Qatar National Tourism Council** (QNTC) ha individuato una selezione delle esperienze culinarie da non perdere da parte dei visitatori, sia per il menù proposto che per l'atmosfera del ristorante.

Ristorante Al Nahham - situato all'interno del **Banana Island Resort**, un hotel esclusivo accessibile con catamarano privato. Allestito in riva al mare, offre ai clienti una vista spettacolare dai tavoli posti all'aperto che si affacciano sul **Golfo Arabico**. Nel ricercato menu, i frutti di mare oltre a piatti incredibili come il **Moghrabieh** (cous cous con pesce cremoso, ceci e spezie orientali) ed una selezione di agnello tra cui scegliere. È anche possibile concludere la serata sotto le stelle con una selezione di narghilè.



BOHO Social - nuova destinazione sociale e gastronomica che offre un viaggio culinario attraverso le **Americh**e, l'**Asia** ed il **Sud Europa**, con il **Medio Oriente** come base di partenza. La struttura circolare del ristorante è situata in cima al **Katara Beach Club**. Il ristorante propone piatti internazionali arricchiti da sapori locali e presentazioni moderne, da assaporare anche sulla terrazza, oppure in una delle 3 sale private sul mezzanino, vista mare.

Liang al Mandarin Oriental Doha - Il nome del ristorante mira a celebrare il legame tra la tradizione qatariota e quella cinese. Cenando in uno dei nove ristoranti gourmet del **Mandarin Oriental Doha**, situato nel centro di **Doha**, i visitatori possono deliziarsi con la rinomata ospitalità mediorientale. Gli ospiti, tra l'altro, possono sperimentare esperienze tradizionali cinesi come la celebre cerimonia del tè.



Ristorante Nobu Doha - Il ristorante adesso diretto dallo chef **Andrew Bozoki**, serve pregevoli piatti, dal pesce fresco ai frutti di mare come la tempura di gamberi, con una crema speziata oppure burro ponzu a lato ma anche la coscia di granchio reale con salsa shisho.



Parisa Souq Wakif - Dedicato ai visitatori che ricercano un'atmosfera tradizionale, il ristorante è ubicato nelle nelle vie del **Souq Wakif**. Da assaggiare alcuni tra i più iconici piatti persiani come l'**Ash-e-Reshte**, una composita zuppa vegetariana. Il punto di forza del menù è il **Taj Barch Kebab**, piatto a base di agnello con spezie e lime fresco.

Yasmine Palace, The Pearl-Qatar - In questo spazio opulento, il passato ed il presente si uniscono nella cucina tradizionale, accentuata dall'autentica architettura araba. Viene proposto un menù vario, con quattro diversi corners che includono sia pietanze di pesce che di carne, tra cui il **Bahriyah Yasmine Palace**,

composto da frutti di mare assortiti alla griglia, ma anche il **Yasmine Palace Lamb Buksha**, pezzetti di agnello con riso aromatizzato ed uvetta, servito con yogurt al melograno.

www.visitqatar.qa

(Piergiorgio Felletti)