

# Restaurante Contín

*Quality - Homemade*

*Calidad Casera*

*Qualität - Hausgemacht*



Directamente en la avenida marítima de Playa Blanca, podemos encontrar el restaurante Contín. Sus propietarios, Cintia Contín y Jorge Rodríguez, se centran en dos puntos básicos a la hora de llevar su negocio: comida casera y calidad. Empezando por el pan, que se sirve recién horneado, siguiendo con la pasta fresca y terminando por los postres de helados variados, todo en este restaurante es casero y siempre empleando los mejores ingredientes. Para ellos, este es solo el primer paso para garantizar la calidad y conseguir que el cliente salga contento, y por supuesto, vuelva.

En Restaurante Contín siempre se intenta mejorar, y aunque el restaurante tiene muy buena fama entre residentes y turistas por su perfecta situación frente al mar y su gran variedad de platos, los propietarios siempre buscan innovar y superarse. Solo así se puede conseguir marcar la diferencia.

Este continuo esfuerzo por mejorar, ha concedido a sus propietarios el galardón de calidad, que acredita su establecimiento con la placa plateada entregada por Hecansa (Hotel Escuela de Canarias, SA) en nombre del gobierno de Canarias. Esta empresa se dedica a facilitar cursos de hostelería y realiza controles regulares a los restaurantes con afán de intentar mejorar la oferta gastronómica en las Islas Canarias. El restaurante Contín es un buen ejemplo para demostrar los efectos positivos de esta importante iniciativa.

Disfrute de un pescado fresco, platos de carne al horno, pasta casera o finos crepes rellenos y de uno de los muchos helados que ofrece el Contín. Este restaurante canario con estilo y calidad va a sorprenderle agradablemente.



Im Restaurante Contín an der Promenade Playa Blancas stehen zwei Punkte im Mittelpunkt des täglichen Geschäfts: hausgemachte Speisen und Qualität. Angefangen vom selbstgebackenen Brot, welches vor den schmackhaften mediterranen Speisen gereicht wird, über die hausgemachten Nudeln bis hin zum im Familienbetrieb hergestellten Eis als Nachtisch setzt man auf frische Produkte und eigene Zubereitung. Für Cinzia Contín und Jorge Rodríguez der erste Schritt um ihren Gästen Qualität zu garantieren.

Qualität bedeutet im Restaurante Contín nicht, dass man mit dem Erreichten zufrieden ist. Auch wenn das Lokal sowohl bei Touristen als auch bei den Einheimischen aufgrund der perfekten Lage direkt am Meer und der abwechslungs- und umfangreichen Karte längst etabliert ist, unterziehen die Betreiber ihrem Geschäft regelmäßige Kontrollen. Nur so kann man sich ständig verbessern und den gewissen Unterschied schaffen.

Resultat der kontinuierlichen Arbeit der Betreiber ist die Auszeichnung mit der silbernen Plakette durch die von der kanarischen Regierung eingerichteten Qualitätskontrolle Hecansa. Mit regelmäßigen Weiterbildungskursen und Kontrollen der beteiligten Restaurants sorgt Hecansa für eine Verbesserung des gastronomischen Angebots auf den Kanaren. Und Restaurants wie das Contín sind bestes Beispiel dafür, wie gut diese Initiative funktioniert.

Probieren sie den fangfrischen Fisch, die überbackenen Fleischgerichte, die hausgemachte Pasta, feine Crepes oder die vielfältigen Eissorten des Contín. Dieses kanarische Restaurant mit Klasse und Qualität wird sie angenehm überraschen.

