

Protocolo de seguridad  
de Salud con respecto  
al COVID-19  
Medidas y Recomendaciones  
Generales de Buenas Prácticas

---

Health Safety Protocol  
regarding COVID-19  
General Measures and Recommendations for  
Best Practices

### ENTRADA

Recuerde reforzar una buena higiene de manos, para ayudarle, puede utilizar nuestros dispensadores de recepción.

Hemos limitado el aforo de nuestro establecimiento, por lo que podrá encontrar el espacio suficiente para poder respetar la distancia de seguridad de 1,5 metros entre las diferentes mesas.

Evite el saludo con contacto físico tanto con el personal como con el resto de clientes, ayúdenos a cumplir las medidas de distanciamiento social, establecidas por la autoridad competente en seguridad sanitaria.

Si existe un itinerario establecido para la entrada, camino a la mesa o uso de los aseos, rogamos cumpla las indicaciones.

El personal le indicará que mesa está debidamente limpia y desinfectada para usted.

Mientras, deberá mantener puesta la mascarilla hasta el momento de estar acomodado en su mesa.

### NUESTRO RESTAURANTE.

La higiene en nuestro establecimiento es fundamental, por lo que hemos reforzado todos nuestros sistemas de limpieza y desinfección, en nuestras cocinas, salas, terraza y aseos.

Para poder hacer una correcta ventilación de la sala, después de cada turno, realizamos una ventilación natural del establecimiento.

Todo nuestro personal ha recibido formación específica sobre protocolos y medidas para prevenir el contagio por COVID-19.

### MESA

Su seguridad es lo primero, por lo que tanto las mesas como las sillas, han sido desinfectadas antes de su uso, intente no intercambiar su asiento.

En nuestro servicio, hemos implantado medidas que fomenten la sostenibilidad medioambiental de nuestras islas, por lo que hemos evitado el uso de plásticos y productos de un solo uso. Si encuentra alguno, se debe a que su seguridad ha primado frente a la sostenibilidad medioambiental. Estamos trabajando en ello, le pedimos disculpas.

Para disminuir el tiempo de exposición ambiental, encontrará en la mesa los elementos mínimos indispensables, el personal encargado de su mesa, irá repartiéndolo necesario según el servicio.

Evite compartir utensilios de servir y el uso de platos para compartir, en el caso de que sean necesarios, le ofreceremos los servicios de manera individual elaborados desde la cocina, a excepción de que se trate de personas convivientes.

Procure realizar el pago con tarjeta o dispositivos contactless que no supongan contacto físico.

### ASEOS

Para que pueda guardar la distancia interpersonal, y dependiendo del tamaño de nuestros aseos, estará establecida la ocupación máxima.

### ENTRY

Remember to maintain effective hand hygiene, in order to help you may use the dispensers made available.

The establishment has limited its capacity enabling for enough space as well as respecting the safety distance of 1.5 meters between the different tables.

Avoid making physical contact when greeting both staff and other clients, this will greatly help in complying with the social distancing measures established by the competent authority.

Should an established itinerary be in place for entry to the breakfast room please follow the instructions when making your way to your table or making use of the toilets.

The staff will indicate that your table is properly cleaned and disinfected in the mean time please do keep your mask on until seated at your table.

### OUR RESTAURANT

The establishments hygiene and cleanliness is essential, which is why we have reinforced all cleaning and disinfection protocols and systems in kitchens, living rooms, terraces and toilets.

The entire establishment is being constantly ventilated in order to further minimise risk and this is carried out in shifts.

All staff have received specific training on protocols and measure to prevent COVID-19 contamination.

### TABLE

Your safety comes first, both tables and chairs have been sanitized before use, once you have taken your chair please do not swop or add other chairs to your table.

During service you will notice the lack of single use plastics this is done in order to develop environmental sustainability for our islands. Should you find single use plastics its because it's crucial to your hygienic safety.

In order to reduce environmental exposure you will find the minimal essential elements. The staff taking care of your table will bring you the necessary during service. Please avoid sharing utensils as well as dishes. If necessary we can offer individual service prepared directly in the kitchen except in the case of people living together. (not sure what is trying to be said here)

With regards to payments please try and make use of contactless payment avoiding physical contact.

### TOILETS

In order to maintain interpersonal security distances a maximum occupancy has been established.