ESPECIAL

On the Beach

PERIÓDICO de IBIZA Y FORMENTERA

Especial ON THE BEACH

LAS FRASES

«Nos faltan infraestructuras y todo el mundo quiere venir a Ibiza»

«La aparición del ocio diurno ha dado la posibilidad a la gente de salir a unas horas más normales»

José Luis Benítez

Gerente de la Asociación Ocio de Ibiza

«Reconozco que no me gustaría una temporada de más de 8 meses»

El gerente de la Asociación de Ocio de Ibiza, José Luis Benítez, reconoce que sería impensable para la isla «mantener el ritmo que se lleva durante toda la temporada» y que lo ideal y lo mejor para todos sería intentar conseguir temporadas de 8 o 9 meses. Según explica Benítez, después de un mayo inmejorable las previsiones «se salen de la pizarra» pero hay que seguir trabajando y no «bajar la guardia».

—¿Cuántos beach clubs hay en la actualidad? ¿Cuántos empleos genera?

—La cantidad exacta no la sabemos ya que no todos están como socios en Ocio de Ibiza, pero con nosotros podemos hablar de 12 beach clubs y estos aproximadamente generan 640 empleos directos y unos 200 indirectos.

—¿Cómo se cerró la temporada 2015?

—Fue una temporada muy buena. En Ibiza estamos acostumbrados a cada año superar el anterior y eso es bueno, pero peligroso, la temporada que no lo consigamos se nos encenderán todas las alarmas. Tenemos que seguir trabajando para no bajar la guardia.

—¿Está saturada la isla?

—Puede ser que sí, sobre todo en julio y agosto. Nos faltan infraestructuras y todo el mundo quiere venir a Ibiza, y eso tiene un valor que no somos capaces de apreciar. Ibiza se regula sola, pero si somos capaces de controlar la oferta ilegal, cuando alguien quiera venir a Ibiza y esté completa, este señor querrá venir en mayo o en octubre, pero nunca debemos caer en el error de decirle a ningún turista que no lo queremos aquí.

—¿Qué ha supuesto para Ibiza la aparición de los Beach Clubs?

—Ibiza lleva muchos años reinventándose y eso nos asegura seguir en primera línea. El ocio en Ibiza, guste o no, es muy importante, por tanto la aparición del ocio diurno, no solo los beach clubs, ha dado posibilidad a la gente de salir a unas horas más normales. Como afortunadamente a todas las personas no les gusta lo mismo, te encuentras en Ibiza con la posibilidad de divertirte en diferentes horarios. Yo por mi edad ya no soy capaz de aguantar hasta las tres de la mañana en una discoteca, pero sí puedo tomarme algo con un grupo de amigos a las ocho, eso siempre cumpliendo las ordenanzas.

—¿Qué requisitos debe tener un beach club?

—El requisito principal es que tenga salida al mar, y luego tiene que estar regulado como cualquier otro negocio. Quizás la normativa tendría que ser más clarificadora, no todo el mundo puede ser beach club, lo mismo que no todo el mundo puede ser hotel o restaurante, me consta que el Consell Insular está trabajando para mejorar esta normativa.

—¿Es Ibiza cada vez más VIP?

—Ibiza siempre ha sido para todo el mundo, y lo seguirá siendo. Desde siempre han venido vips, pero cuando un local lo llenas, que nadie se crea que son todo vips. Lo bonito de Ibiza es estar en un local y la personas que tengas al lado pueda ser un actor, un futbolista o una modelo, o un siempre trabajador como nosotros. Eso no quita que determinada gente quiera estar en

EL DATO

493.562
AFILIADOS EN BALEARS
RÉCORD HISTÓRICO

➔ **Balears lideró la creación de empleo en el país** el mes pasado. En concreto se contabilizaron 493.562 trabajadores, un 5,6% más que en mayo de 2015. En Eivissa creció un 24% la contratación, mientras que en Formentera se experimentó un crecimiento del 25,1%, los dos valores más altos de Balears. Esto supone un descenso de 1.292 parados menos respecto al mismo mes del año pasado.

«La normativa tendría que ser más clarificadora, no todo el mundo puede ser beach club»

«No podemos pretender ser la isla maravillosa de los años 70, todo evoluciona»

LAS FRASES

una zona más aislada. Nosotros vendemos servicios y como tal se lo debemos ofrecer.

—¿Se está perdiendo la esencia ?

—No lo creo, cada vez quiere venir más gente. Lo que no podemos pretender es ser la isla maravillosa que éramos en los años 70, todo evoluciona, el mundo cambia y nos tenemos que adaptar a ello.

Yo me acuerdo cuando la televisión que teníamos en casa era en blanco y negro y solo teníamos un canal, y ver una película era una vez a la semana. Ahora tenemos no se cuántos canales y treinta películas a elegir a la misma hora, ¿qué pretendemos, volver al blanco y negro?

—¿Cómo se presenta la temporada ?

—A la vista está que va a ser buena. Hemos tenido un buen abril y un mayo inmejorable, y la previsión se nos sale de la pizarra.

No podemos olvidar que tenemos un turismo prestado, el de norte de África que, por los conflictos esta viniendo ahora, lo tenemos que cuidar porque viene al principio de temporada y eso es una forma de alargar la temporada.

—¿Cuál es la clave del éxito de la isla para que importantes empresarios quieran estar aquí?

—Es un cúmulo de cosas, pero la principal es que tenemos una isla maravillosa, que en apenas 572 km tenemos algunas de las mejores playas del mundo, los locales de ocio más laureados, una gente afable y además estamos a escasas dos horas de avión de las principales ciudades europeas.

—¿Qué necesita mejorar?

—Las infraestructuras, las conexiones, que seamos capaces de regular las cosas, prohibir es fácil, convencer a la gente para regular es lo complicado y eso es algo en que tenemos que poner todos de nuestra parte para conseguirlo.

—¿Qué le piden las empresas que forman parte de la Asociación?

—Siempre les he pedido que respeten las normas, el todo vale en Ibiza hace tiempo que se acabó. Creo que con ganas por parte de todos podemos hacer más humana la isla, tenemos que ser capaces de convivir sin ser siempre los malos de la película.

—Uno de los problemas principales de la temporada pasada eran las fiestas ilegales en villas, ¿se ha solucionado el problema? ¿Y el de las 'party boats'?

—Creo que se esta actuando bien, está más controlado o eso de momento parece. El gran déficit que tenemos en la isla en cuanto a fuerzas de seguridad se nota, pero creo que muchos ayuntamientos han tomado nota y cada vez oímos menos sobre fiestas ilegales en casas o party boats ilegales. Eso quiere decir que se está atajando el problema.

—¿Se respetan las normas?

—Se intenta, y si no, los ayuntamientos tienen el poder para actuar.

—¿Conseguiremos alargar la temporada?

—Seguro que sí. Si ponemos todos de nuestra parte lo conseguiremos. Una mejor conectividad aérea nos ayudaría mucho, aunque tengo que reconocer que no me gustaría una temporada de más de ocho meses, creo que Ibiza se tiene que regenerar en invierno. Mi isla me gusta en diciembre o en enero, el ritmo que se lleva en plena temporada en Ibiza, sería impensable todo el año o casi, pero intentar conseguir temporadas de 8 o 9 meses sería muy bueno para todos.

—¿Cómo ha cambiado el turismo en los últimos años?

—En la vida todo cambia, y el turismo también lo hace, hemos tenido de todo, para *openings* y *closings* y desde julio a septiembre vienen mucho *clubbers*, que llevan ya muchos años viniendo. En mayo y junio vienen más familias, igual que en octubre. El turismo es el mismo pero cambiamos las personas.

Como siempre digo en Ibiza cabe todo tipo de gente y todos son bienvenidos, por supuesto siempre que se comporten.

«Chiringuitos y beach clubs se complementan a la perfección»

Vicent Torres, director insular de Turismo

El director insular de Turismo, Vicent Torres, asegura que desde el Consell se está realizando un seguimiento «muy estricto» para que todos los establecimientos cumplan con la normativa. «Aunque los ayuntamientos tienen responsabilidad en cuanto a la ocupación de espacios públicos, el control de decibelios, el máximo permitido está fijado en 65, y los horarios de cierre, realizamos inspecciones, ya que es una normativa muy enrevesada», explica Torres.

El problema reside en que la normativa turística prevé esta modalidad pero la gran mayoría de establecimientos están registrados como restaurantes, antes de que se pusiera en marcha la nueva ley. «El decreto de 2015 divide aún más el tema de la restauración, los requisitos, e introduce el tema de los beach clubs.

Uno de los problemas es cuando hay cambios de denominación o de titularidad y no pasan por turismo para actualizar. Pienso que la mayoría de veces es por desconocimiento, ya que muchos establecimientos están gestionados por gente extranjera que no lo registran por desconocimiento».

En cuanto a las nuevas modas y al auge de los beach clubs, Torres muestra su satisfacción al ver cómo Ibiza se adapta a las nuevas tendencias sin dejar de lado su lado más tradicional, el de siempre. «Es importante que Ibiza se adapte a las nuevas demandas del mercado pero no debemos perder el típico chiringuito de playa, que es lo que nos hace especial, y nos diferencia del resto del mundo. Lo bueno es que es una oferta que se complementa perfectamente en la isla».

Especial ON THE BEACH

EL PULPO

El sabor de las brasas

Ofrece todas las noches una magnífica parrillada de carne en la que los clientes eligen la cantidad y disfrutan de un magnífico ambiente

Frente al mar, sin pagar precios desorbitados, con una excelente atención y con los mejores platos de la gastronomía ibicenca. El Pulpo es una visita indispensable del verano. Cada día se nutre de pescado y marisco fresco para ofrecer una amplia carta de inspiración mediterránea que incluye parrilladas, arroces, paellas y fideuás.

La *rotja* a plancha es uno de los favoritos, junto con la salmorra y el *bullit de peix*, que elaboran a la perfección siguiendo la receta más tradicional.

La carne es otra de sus especialidades y seleccionan ellos mismos las piezas para que los cortes sean tiernos y con el sabor inconfundible de las brasas. Las raciones son muy generosas y también disponen de una gran variedad de platos para compartir.

Una oportunidad ideal para probar su carne es acercarse a la playa de Talamanca y disfrutar de sus parrilladas, que organizan todas las noches. Al calor de las brasas, preparan carnes y verduras al gusto del cliente, que puede elegir la cantidad, el tamaño y el corte.

Un lujo al alcance que merece la pena disfrutar ya que el ambiente es magnífico.

PAGO PAGO BY DANI IBIZA

El encanto del día y de la noche

Un paraíso en Platja d'en Bossa para vivir los momentos más especiales y disfrutar de buena gastronomía a cualquier hora del día

Pago Pago by Dani Ibiza continúa con la buena energía y la buena acogida con la que inauguró la temporada. Renovado con muy buen gusto y con una espectacular terraza con vistas al mar, ha conquistado tanto a la clientela local como a los turistas que se acercan a este mágico restaurante para disfrutar de su excelente gastronomía mediterránea. Ofrece carnes, pescados, arroces, ensaladas frescas y muy completas y ahora además, se suman a su carta ostras, vieiras y marisco fresco, todo un lujo que podemos disfrutar a pie de mar y con una atención impecable. En The Ships, su espectacular espacio *chill out*, podemos desayunar y saborear su completo menú diario en su elegante terraza o en unas cómodas camas balinesas. Otra opción es dejarnos llevar por un original cóctel o un gin tonic premium acompañado de buena música y buen ambiente.

Restaurante
El Pulpo

Especialistas en Pescado Fresco
Plato Estrella Salmorra

Por las noches tendrán la oportunidad
de degustar nuestras Carnes
y Verduras a la Brasa

Carrer Platja Talamanca • 971 19 15 30

RESTAURANT
PAGO PAGO
BEACH CLUB
by Dani · Ibiza

CALLE BEGONIAS • PLAYA D'EN BOSSA
MÓVIL 685 644 020

ATZARÓ BEACH CALA NOVA

Música en vivo y exquisitos sabores mediterráneos

Arroces, paellas y pescado fresco local en uno de los rincones más espectaculares y mágico de la isla, Cala Nova

En Atzaró Beach, en la playa de Cala Nova, se cocina con la cabeza puesta en los fogones y con el corazón sumergido en el mar mediterráneo, en sus colores y sus olores, en la pesca tradicional y en su maravilloso producto. Posiblemente es uno de los mejores lugares de la isla donde poder disfrutar de auténticos arroces y paellas, de pescado fresco local, y a su vez sentinos parte del mar mediterráneo, admirando sus azules y con unas vistas privilegiadas a la isla de Tagomago.

Como novedad esta temporada, el horario de cocina es ininterrumpido, de 11.00h a 00.00h, así que además de disfrutar de un magnífico día de playa, podemos sentarnos a la mesa al atardecer y vivir una velada inolvidable. Además, todos los lunes y los jueves ofrece música en vivo de Black Rose y Martina en Atzaró Beach.

Como novedad este año, también podemos cenar, ya que la cocina abre de 11.00h a 00.00h, ininterrumpidamente

A unos metros del restaurante, se encuentra el Chiringuito de Cala Nova, que todos los miércoles preparan Sardinada con música en directo, de 20.00h a 00.00h. Además, en Atzaró Beach Restaurant tienen un rincón de juegos para los niños, una pequeña boutique con marcas locales de moda ibicenca y una zona de grandes camas para probar refrescantes cocktails al atardecer.

Live Music todos los lunes y jueves al atardecer en Atzaró Beach	Martina Jazz & Soul Mañana 21 julio, 4 julio, 18 julio 1 agosto, 15 agosto	Mimi Barber 11 julio 25 julio 8 agosto 22 agosto	Black Rose 30 junio, 7 julio, 14 julio 21 julio, 28 julio 4 agosto, 11 agosto 18 agosto, 25 agosto
Miércoles de sardinadas & Live Music en El Chiringuito	Gino & Jiri 29 junio 13 julio, 27 julio 10 agosto, 24 agosto	Shacka Tribe 20 julio 17 agosto	Claire Wakeman 6 julio 3 agosto 31 agosto

Especial ON THE BEACH

COTTON BEACH CLUB

Placeres entre cielo y mar

El establecimiento propone una gastronomía mediterránea y de fusión, alta calidad, vistas paradisiacas y un trato exquisito

Cotton Beach Club conjuga a la perfección calidad, unas vistas de ensueño y excelente gastronomía. Situado sobre un acantilado en Cala Tarida, puede presumir de ser uno de los enclaves más espectaculares de la isla ya que, a la belleza natural del paisaje hay que añadir el buen gusto y la elegancia de sus instalaciones.

Su carta es mediterránea con toques asiáticos y en ella encontramos desde sabrosas carnes, mariscos, pescados y arroces hasta una cocina de fusión con las más exquisitas especialidades asiáticas. Los postres están elaborados al detalle y llegan a la mesa con una presentación impecable. Si la sobremesa se alarga, podemos disfrutar de un cóctel o de un buen vino de su bodega mientras esperamos la puesta de sol, un auténtico lujo que se disfruta mucho más desde su zona chill out.

Cotton Lounge Club en la ciudad

Hace apenas unos meses, Cotton inauguró en Figueretes Cotton Lounge Club, una nueva propuesta que empieza desde primera hora con deliciosos desayunos, un excelente café y unas impresionantes vistas. Es perfecto para desconectar del día a día en la ciudad, relajarnos y disfrutar una comida o una cena inolvidable.

La magia de Cotton, también en Figueretes

SPECTACULAR SEAVIEW - WHITE SANDY BEACH WITH 5 STAR SERVICE
TWO OUTSTANDING MED/METRO & ASIAN RESTAURANTS
RESIDENT DJS & LIVE MUSIC EVENTS

CALA TARIDA, IBIZA RESERVATIONS@COTTONBEACHCLUB.COM • (+34) 971 80 61 80 • WWW.COTTONBEACHCLUB.COM

SPECTACULAR SEAVIEW
TWO OUTSTANDING MED/METRO & ASIAN RESTAURANTS
LOUNGE & COCKTAIL BAR

FIGUERETAS, IBIZA TOWN RESERVATIONS@COTTONLOUNGECLUB.COM • (+34) 971 300 702 • WWW.COTTONLOUNGECLUB.COM

- PREMIUM PARTNERS -

CHAMPAGNE COLLET AÏ - FRANCE · CHÂTEAU Castigno · 1906 · PIAZZA D'ORO · Pioneer DJ

Especial ON THE BEACH

RESTAURANTE CALA MARTINA

Relax y buena gastronomía

Situado en un entorno privilegiado donde se respira paz y tranquilidad, el restaurante ofrece una deliciosa y auténtica cocina ibicenca

Abierto todo el año, Cala Martina es un magnífico enclave natural en el que desconectar del estrés veraniego y disfrutar de una exquisita gastronomía a pie de mar, con todas las atenciones. Están especializados en cocina ibicenca, la auténtica, elaborada según la receta tradicional y con una cuidada selección de la materia prima. Los productos son frescos y las raciones abundantes para disfrute de los comensales. Son muy recomendables los arroces y los pescados y los postres, indispensables. También podemos pedir una de sus completas ensaladas o probar sus sabrosas carnes. Un restaurante familiar más que recomendable, en el que se trabaja con cariño y en el que podemos comer bien sin pagar precios desorbitados.

4 PINOS BEACH

El placer del mediterráneo

El restaurante, ubicado en Santa Eulària, es todo un acierto si buscamos disfrutar de un día de playa, comer bien y desconectar del día a día

Un buen pescado fresco sabe mucho mejor si lo disfrutamos junto al mar y en un ambiente familiar. 4 Pinos ha sabido conjugar a la perfección una carta apetecible y de calidad con un delicado servicio que nos hace sentir como en casa. Un restaurante de los de siempre, en el que tanto los entrantes y sus exquisitas tapas como sus carnes, arroces y pescados han conquistado a los ibicencos más exigentes y a los turistas que llegan a Santa Eulària en busca de calma, calidad y buen precio.

Especial ON THE BEACH

BRIGANTE

Día y noche

Un sinfín de nuevas opciones para desconectar

Una agradable brisa marina, espectaculares vistas al mar, buena música y por supuesto un menú de alta calidad. Estamos hablando nada más y nada menos que de Brigante Beach Club un nuevo restaurante situado en Playa d'en Bossa.

Siempre al son de música para ambientar, se trata de una opción ideal para relajarse en un ambiente familiar y tranquilo ya sea por la mañana o por la noche. Abierto desde las 9 de la mañana hasta las dos de la madrugada, dispone de una extensa carta de comida bistro internacional de primera calidad y precios asequibles.

El menú de desayuno es muy completo. Cuenta con una amplia variedad de bollería recién hecha y de zumos naturales y prensados 'cold press', un método que permite sacar el mayor beneficio de la verdura y la fruta conservando sus vitaminas y minerales.

A la hora de comer los comensales pueden escoger entre múltilples platos de todas partes del mundo de la mano del chef Andrea Santilli. Otra opción es degustar una suculenta combinación de sabores con el sushi fusión elaborado por Luciano Martins. Todos los platos están elaborados con productos frescos y ecológicos para asegurar una agradable experiencia.

La cocina está abierta todo el día, desde las 9:00 a las 02:00 de la madrugada

Un menu bristo internacional de alta calidad y gran variedad de coctelería

Y para aquellos que deseen alargar la noche, Brigante Beach club dispone de una sala con música y un equipo especilazado de bar tenders con una gran diversidad de coctelería a su disposición. Una novedosa forma de disfrutar de los pequeños placeres que ofrece la isla, en primera línea de playa y con un servicio de primera.

Especial ON THE BEACH

BRISA DE LA MAR

Con mucho cariño y dedicación

Brisa de la Mar, que este año cumple su trigésima temporada consecutiva, ofrece frente al mar una exquisita fusión entre vanguardia y tradición

A lo largo de estos 30 años de esfuerzo y pasión por su trabajo, Brisa de la Mar ha evolucionado en sus fogones para adaptarse a las nuevas tendencias y a los gustos de los comensales.

Sin dejar de lado la tradición y los platos típicos ibicencos, este año ha incorporado, a su carta nuevos platos que forman una simbiosis perfecta entre cocina vanguardista y tradicional ibicenca.

Ofrece especialidades como la parrillada de pescado fresco de Ibiza, paellas y arroces, uno de los *bullit de peix* con arroz a abanda más auténticos y paletilla de cordero. Además de ser ideal para los más pequeños, Cala Pada es una playa tranquila y segura, Brisa de la Mar es también el escenario perfecto para celebraciones gracias a un entorno espectacular y unas vistas de ensueño.

SANTOS IBIZA

Conciertos frente al mar

Santos Ibiza ofrece una amplia oferta de ocio y gastronomía para disfrutar al máximo del verano ibicenco

Dorado Live Shows es un nuevo evento que suma a la oferta musical de Ibiza y que busca reunir los mejores artistas cercanos al Rock, Soul y demás vertientes donde la guitarra es la protagonista. Un ciclo de conciertos acústicos, que tiene lugar los jueves, al atardecer en la zona de piscina del hotel Santos, con vistas a Formentera y Dalt Vila. Además del concierto acústico, hay djs invitados, carritos de *hot dogs*, un *corner* de ropa vintage y un ambiente divertido, con público local y turistas que buscan una noche diferente. Una vez finaliza el concierto, la fiesta se traslada al *Backstage* en el hotel Santos Dorado con más música y buena energía.

El nuevo hotel Santos Dorado, inaugurado este verano, junto con Santos Coast Suites son dos puntos muy a tener en cuenta de Platja d'en Bossa. Ubicados en primera línea de mar, los dos establecimientos son escenario de desfiles, fiestas y eventos, y los conciertos de este verano redondean su magnífica oferta. Las distintas zonas de restauración son otro de sus atractivos y además, están al alcance de todos. Es todo un lujo poder comer en su terraza una de sus especialidades mediterráneas acompañados de unas preciosas vistas y buena música. Santos Dorado dispone de una preciosa azotea que ha sido bautizada como *Heavens Door* y un club llamado *Backstage*, ambas zonas con sonido *Funktion One*. Todos los clientes de los tres hoteles (Santos Coast Suites, Santos Dorado y Tropicana Ibiza) tienen la entrada asegurada y gratuita. Los clientes no alojados pueden acceder a estos eventos a través de una lista de reserva de tickets que encontrarán en www.santosibiza.com

PRÓXIMOS CONCIERTOS

Is Tropical - 7 julio
Dorian - 21 julio
Monarchy - 4 agosto
Mystery Jets - 18 de agosto
Kitty, Daisy & Lewis + Uncle Sal - 1 septiembre
We are Scientists - 15 de septiembre

Helena Benlloch

Concejala de Turismo, cultura y comercio de Sant Josep

«Realizamos Mesas Sectoriales periódicas, que se celebran en la Bahía de Portmany y en Platja d'en Bossa, para conocer directamente las inquietudes y problemas que puedan surgir»

—¿Cómo se presenta la temporada 2016 en Sant Josep?

—Si tenemos en cuenta la información facilitada por el Aeropuerto de Ibiza, el número de asientos ofertados para la temporada de este verano presenta un aumento global del 17% para Ibiza. Según los datos facilitados de la Federación Empresarial Hotelera de Ibiza y Formentera, la ocupación hotelera en nuestro municipio ha sido en el mes de mayo del 76,98%, lo que representa un aumento del 21.2 % si se compara con los datos de mayo de 2015. Según esta información, se presenta una temporada muy buena en nuestro municipio.

—¿Qué mejoras se han llevado a cabo?

—En cuanto a promoción turística, hemos asistido a las principales ferias internacionales de turismo. Hemos presentado Ibiza Blau Music en Fitur, un nuevo producto turístico y cultural, que consiste en formación de composición musical digital orientado a turistas, con cursos de corta duración e impartido en varios idiomas, con el objetivo de potenciar el turismo durante todos los meses del año; hemos asistido a la feria de buceo '8º Dive Travel Show' celebrada en Madrid y a la 'XVII Mediterranean Diving' en Cornellà, Barcelona, para promocionar el turismo de mar; y en la ITB, hemos presentado la renovada web de turismo www.santjosep.net traducida al alemán, con nuevos contenidos.

«El mayor problema es el alojamiento y la oferta ilegal»

Además de la Mesa de Turismo, se ha fomentado todavía más la participación ciudadana con el Ayuntamiento y empresarios del sector turístico, con asistencia de representantes la Guardia Civil, mediante Mesas Sectoriales periódicas, que se celebran en la Bahía de Portmany y en Platja d'en Bossa, durante todo el verano para poder conocer directamente las inquietudes y problemas en cuanto a seguridad, oferta ilegal etc. que puedan surgir relacionados con el turismo.

«Es nuestra intención hacer cumplir las ordenanzas municipales para garantizar la defensa de los intereses públicos»

En lo referente a seguridad, también se está trabajando en la creación de una oficina SATE (Servicio de Atención al Turista Extranjero), desde la oficina situada en Platja d'en Bossa.

Con la idea de incentivar el turismo todo el año, una de las tres oficinas de turismo del municipio. situada junto a la Iglesia de Sant Josep, se mantiene abierta todo el año.

—¿Con qué dificultades se han encontrado?

—El mayor problema es el alojamiento turístico alegal y la oferta complementaria de servicios ilegales, problemática que afecta a toda la isla, provocando competencia desleal y falta de garantías en los servicios ofertados a los turistas.

Desde la Mesa de Turismo y las Mesas Sectoriales los empresarios y otras entidades del municipio nos han expresado su preocupación por temas como la inseguridad ciudadana, prostitución, venta de drogas, oferta turística ilegal, la venta ambulante, masificación, exceso de vehículos y falta de parquin. Por parte de los residentes, el mayor número de quejas es referente al exceso de ruido. Todas estas situaciones se trasladan a cada regidoría para afrontar estos problemas y ofrecer soluciones a la mayor brevedad posible.

—¿Están los restaurantes de playa de Sant Josep a la altura? ¿Se ofrece calidad?

—Sin ninguna duda. San Josep cuenta con una amplia oferta gastronómica, donde se puede degustar desde productos típicos hasta todo tipo de sabores del mundo, ofreciendo a los comensales un servicio de calidad, de hecho contamos con algunos restaurantes en la guía Michelin. Nuestro municipio es tan extenso y variado, que se puede disfrutar de la gastronomía al mismo tiempo que vivir momentos inolvidables junto al mar o con vistas infinitas.

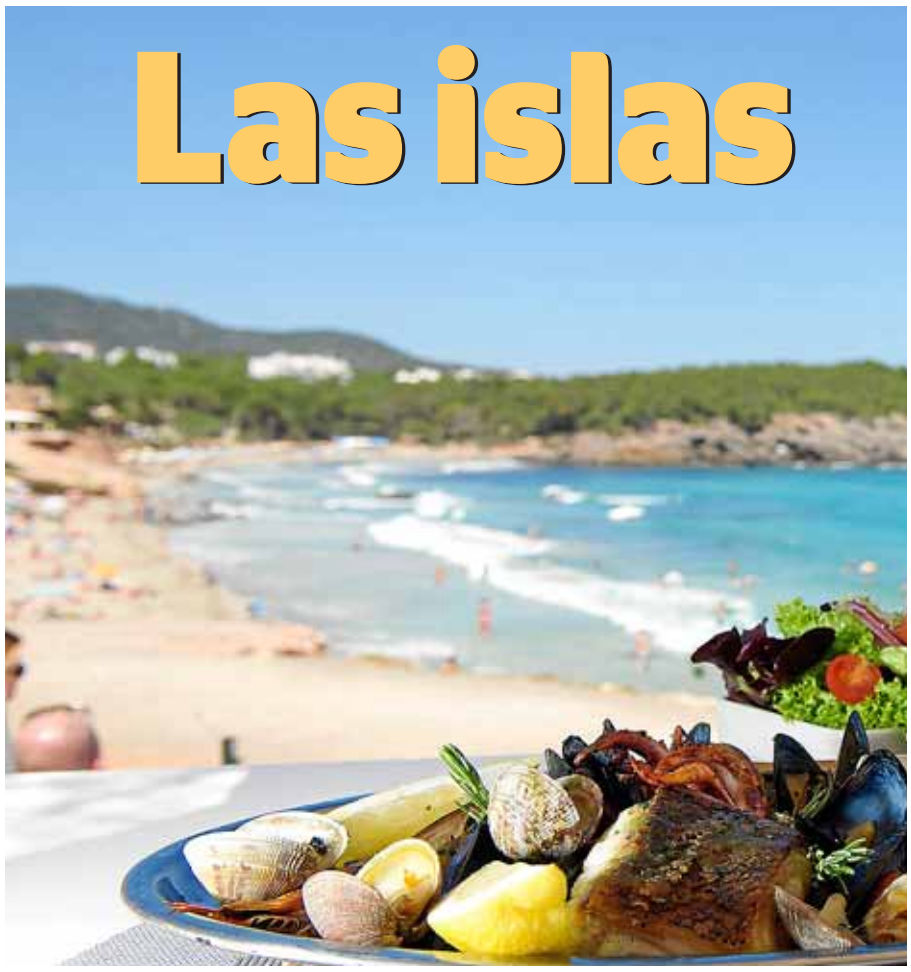
—¿Piensa que Sant Josep está saturado de 'Beach Clubs'? ¿Cumplen los requisitos?

San Josep es el municipio más extenso de la isla de Ibiza por lo que es normal que incluya muchos 'Beach Clubs' ya que hay más playas que en ningún otro municipio. Es intención del Equipo de Gobierno actual hacer cumplir las ordenanzas municipales existentes para garantizar la defensa de los intereses públicos en general.

—¿Cómo definiría la oferta de playa?

—San Josep cuenta con una gran variedad de playas ideal para la práctica de deportes náuticos, y con una amplia oferta complementaria de calidad, lo que permite satisfacer las necesidades de cualquier tipo de demanda (juvenil, familiar, senior), aunque si me lo permite, además de este producto turístico de mar, costa, sol y playa, nos enorgullece poder ofertar un turismo de naturaleza, nuestro paisaje es un incentivo más para nuestros visitantes, que además de deportes náuticos, senderismo y rutas BTT, también se puede disfrutar del Parque Natural de las Salinas y el Centro de Interpretación, la Reserva Natural de Es Vedrà, Es Vedranell i els Illots de Ponent, entre otros. Por otro lado, también satisfacemos las demandas de turismo cultural ya que disponemos de dos Salas de Exposiciones de titularidad pública: Can Jeroni y Can Curt, sin olvidarnos de nuestras iglesias, torres de defensa y yacimientos arqueológicos, además de las praderas de posidonia y el Poblado Fenicio de Sa Caleta que son Patrimonio de la Humanidad.

Las islas



José Antonio Ferragut

Concejal de Turismo de Sant Antoni de Portmany

«Hemos reforzado el servicio de limpieza y se ha restringido el acceso de vehículos a Cala Salada para proteger el entorno»

—¿Ha aumentado la ocupación?

—Hasta la fecha, los indicadores apuntan un incremento de la ocupación de en torno a un 10 por ciento con respecto al año pasado.

—¿Qué cambios hay con respecto a la temporada 2015?

—Se ha reforzado, como el verano anterior, el servicio de limpieza; se han iniciado procedimientos de contratación para aumentar la plantilla de la Policía Local; se han modificado diferentes ordenanzas para dar herramientas que faciliten el trabajo a los agentes de Policía (venta ambulante, convivencia, etc), se han puesto en marcha actuaciones conjuntas con Guardia Civil para incrementar la seguridad en el núcleo urbano y se ha restringido el acceso de los vehículos a Cala Salada para proteger el entorno y evitar el colapso que se registraba en veranos anteriores.

—¿Qué problemas han encontrado?

—Una concesión del servicio de limpieza ya caducada y una nueva concesión todavía en proceso de tramitación. Este año también ha sido necesario renovar las concesiones de instalaciones temporales de playa, lo que ha podido retrasar ligeramente la adecuación de las mismas pero que supondrá un mejor funcionamiento en las próximas temporadas. Otra dificultad es la llamada Ley Montoro, que impide la contratación de más agentes para reforzar la seguridad como desearía el equipo de gobierno.

—¿Hay nivel en Sant Antoni?

—La mayoría son establecimientos muy consolidados, que funcionan desde hace muchos años y ofrecen fundamentalmente especialidades de pescado y arroces. Es un municipio con sólo cinco playas. La de s'Arenal es la más urbana y las restantes son bastante familiares. En cuanto a los precios de hamacas y sombrillas siguen estando por debajo de los de otros municipios (7 euros por unidad).

«Los precios de hamacas y sombrillas siguen estando por debajo de otros municipios»

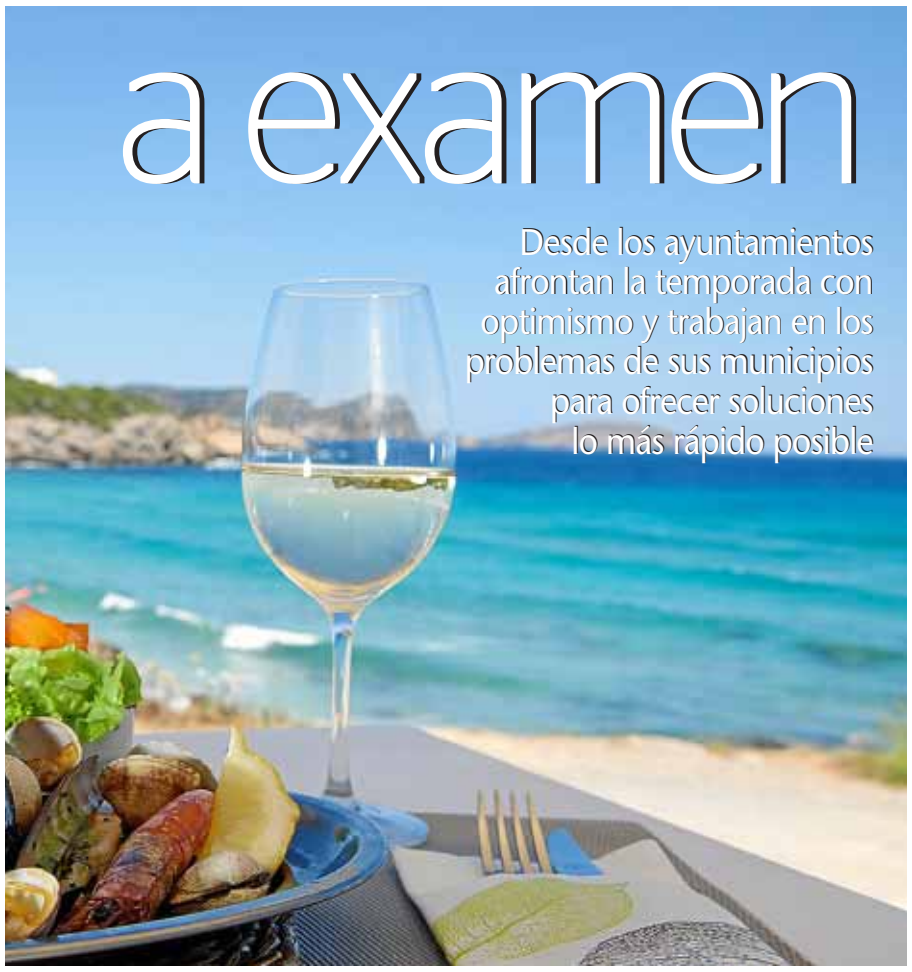
—¿Hacen falta más 'Beach Clubs' en Sant Antoni?

—Tenemos menos que en otros municipios, pero consideramos que la oferta es suficiente.

—¿Se cumple con la normativa?

—Si no cumplieran lo contemplado en las ordenanzas respecto a ruidos, actividades o limpieza, el Ayuntamiento actuaría en consecuencia.

a examen



Desde los ayuntamientos afrontan la temporada con optimismo y trabajan en los problemas de sus municipios para ofrecer soluciones lo más rápido posible

Alejandra Ferrer

Consellera de Turisme de Formentera

«Estamos intentando frenar el intrusismo y la competencia desleal, y se incentiva a los negocios que abren más de seis meses al año»

—¿Qué perspectivas tiene Formentera este verano?

—Muy favorables Hemos tenido un buen inicio de temporada, ha habido un incremento del 30% en el mes de mayo según las estadísticas de ocupación. Esto se debe principalmente a la promoción de actividades culturales y gastronómicas en mayo y octubre.

—¿Qué ha mejorado?

—Cada año se coordinan mejor las diferentes áreas deportivas y culturales. Hemos creado un catálogo de 130 km de rutas verdes compuesta por 32 rutas de diferentes dificultades para disfrutar en familia o con amigos.

Asimismo, damos apoyo a empresas que ayudan a promover los recursos naturales de la isla sin explotarlos para alcanzar la sostenibilidad. Para ello también hemos comenzado una campaña de promoción de vehículos de emisión 0.

—¿Algún contratiempo?

—El principal problema es que en temporada alta hay más vuelos y conexiones de las necesarias mientras que en temporada baja es lo contrario, las conexiones de Ibiza con el extranjero son pésimas. Sería beneficioso para las dos islas disponer de mejores conexiones para desestacionalizar la temporada.

«Los precios se rigen por la oferta y la demanda y en temporada son altos»

—¿Se paga caro el verano en Formentera?

—Hay parte de los negocios que cambian de explotador cada año, lo que dificulta el control de la calidad y la normativa. Estamos intentando frenar el intrusismo y la competencia desleal y se incentiva a los negocios que abren más de seis meses al año. Los precios se rigen por la oferta y la demanda, en temporada alta son altos pero debido a estos factores. La calidad ha mejorado muchísimo.

—¿Se controlan los negocios?

—En Formentera no hay 'Beach Clubs' pero tenemos muy en cuenta el cumplimiento de las restricciones de ruido y apertura a todos aquellos establecimientos con o sin concesión administrativa.

—¿Qué destaca de la isla?

— La naturaleza y la tranquilidad. Un lugar ideal para disfrutar del paisaje y descansar.

«Se actúa contra todo aquel que no respeta la legislación. En eso, creo, Santa Eulària es un municipio modélico»

Carmen Ferrer

Concejala de Turismo de Santa Eulària des Riu

—¿Cómo ha empezado el verano?

—La verdad es que los mensajes que llegan del sector turístico son, en general, bastante positivos en cuanto a las perspectivas. Parece que en cuanto a ocupaciones y llegada de visitantes vamos a estar en niveles muy altos, de récord. Aunque, como siempre, hay que tener en cuenta que una cosa son las ocupaciones, la afluencia, y otra la rentabilidad o el nivel de gasto. En este sentido, también parece que podemos tener razones para cierto optimismo.

«Este año hemos puesto en marcha la primera playa sin humos de Balears»

—¿En qué habéis trabajado este año?

—Por nuestra parte, como administración, estamos trabajando continuamente en mejorar nuestra oferta. Este año, por ejemplo, hemos puesto en marcha la primera Playa Sin Humos de Balears. Se trata de la playa urbana de Santa Eulària y, de momento, la acogida es bastante buena. Se trata de una cuestión en la que hay bastante sensibilidad y siendo nuestro público, en buena medida, familiar, es una medida que está funcionando bien. También para poder seguir poniendo en valor todo el esfuerzo medioambiental y de accesibilidad que se está realizando en las playas en las que hay más presión de uso y que son más urbanas.

Por otro lado, hemos incorporado el servicio de socorrismo a la playa de s'Aigua Blanca, de forma que ya cubrimos una decena de arenales y calas en todo el municipio con presencia directa, más la vigilancia y asistencia que podemos hacer en un momento puntual en cualquier parte de nuestro litoral.

«Hemos desarrollado una aplicación propia para informar a los visitantes»

Hace ya unos años que la playa de Santa Eulària des Riu es una playa ampliamente adaptada para personas con discapacidad, y ahora también estamos trabajando para que Cala Llonga también lo sea.

Por último, otra cuestión que me gustaría destacar es el desarrollo de una aplicación propia para dar toda la información a nuestros visitantes de casi la totalidad de nuestras playas, de forma que podamos ayudar a los turistas a planificar su visita. Además, ofrecemos la posibilidad de subir fotografías, hacer 'check in' o subir comentarios, de forma que consigamos una información muy valiosa de la opinión y de los intereses de quienes vienen a nuestro municipio; datos que nos servirán para seguir mejorando.

—¿Qué tienen pendiente de solucionar?

—Más que dificultades, nos encontramos con preocupaciones; situaciones que generan cierta inquietud o en las que nos gustaría tener una situación mejor. Creo que, como en el resto de la isla, la falta de agua, las depuradoras, la saturación; y, en nuestro caso concreto, los atascos de la carretera de Santa Eulària. Otro tema que nos preocupa son decisiones políticas a otro nivel que afecten al sector y al municipio de manera negativa, como son que los pisos en un inmueble residencial puedan ser turísticos, no sólo ampliamos una cantidad de camas, que seguramente supondrá más presión sobre el territorio en los meses de julio y agosto, sino que harán difícil la convivencia entre dos usos que son totalmente incompatibles, el turístico y el residencial. Ni que decir la influencia que esto va a provocar en el alquiler de inmuebles.

«La saturación, la falta de agua y los atascos son nuestras principales preocupaciones»

—¿Es un municipio que está a la altura?

—En líneas generales tenemos una oferta variada, mucha de ella ya asentada y con su propia clientela, con un gran nivel de calidad y con un espectro de precios en el que cualquiera puede encontrar una oferta que le encaje. Puede haber casos puntuales en los que esto no sea así, pero como digo, no son la norma, son excepciones.

—¿Se cumplen las normas?

—Yo sólo puedo hablar por mi municipio y puedo asegurar que se actúa contra todo aquel que no respeta la legislación. En eso, creo, Santa Eulària des Riu es un municipio modélico.

—¿Qué tiene Santa Eulària para atraer a los turistas?,

—Nosotros en Santa Eulària nos hemos ido posicionando como destino turístico centrado en el turismo familiar y el de calidad, con un alto nivel de fidelización de nuestros visitantes y una reputación de entorno tranquilo. Eso se basa fundamentalmente en la oferta que ofrecemos, por lo que creo que calidad y tranquilidad serían los principales adjetivos para definirnos.

Especial ON THE BEACH

CAN GAT

Acogedor, familiar y con una privilegiada ubicación en la Cala de Sant Vicent, el restaurante Can Gat es conocido por su sabrosa cocina local a base de pescado y mariscos frescos. Su *bullit de peix* es extraordinario, junto con el arroz marinera con bogavante, la paella de pescado y marisco con cigala real ibicenca o la caldereta de langosta. Cualquier arroz será un acierto aunque también es indispensable probar alguno de sus pescados al horno, como el gallo de San Pedro. En cuanto a los postres, los reyes indiscutibles son el *flaó* y la *greixonera*.

Con más de cuatro décadas de trabajo y dedicación, Can Gat continua fiel a su pasión, la gastronomía ibicenca, las recetas de siempre elaboradas con el mejor género.

El restaurante es uno de los favoritos para celebrar eventos, gracias a sus privilegiadas vistas, experiencia y unos menús que se ajustan a la perfección a las necesidades de cada cliente.

Especial ON THE BEACH

CALIMAX

Lo mejor del mar, con todas las garantías

Calimax, materia prima de primer nivel y un servicio eficiente para ofrecer a sus clientes la más alta calidad

Por muy bueno que sea el entorno y la elaboración de un plato, la ceremonia no se completa sin una cuidada selección de sus ingredientes. Calimax, con casi 40 años de trayectoria, es todo un referente en las Pitiüses que sigue ofreciendo a sus clientes la más exigente selección de productos. Desde pescado fresco, marisco vivo, o una gran selección de congelados de alta calidad, pasando por un amplío surtido de ahumados, carpaccios, caviar, pastas rellenas congeladas, helados, productos para sushi, etc.

La mejor ostra del mundo

Según expertos y grandes gourmets, durante la celebración de catas a ciegas, la Ostra Amélie ha sido considerada como una de las mejores ostras del mundo. Una experiencia gustativa única que ofrece Calimax a sus clientes y que se suma a su amplio catálogo, como siempre, avalado por el sello de garantía CALIDAD - CALIMAX.

Especial ON THE BEACH

MATTIA ULIVIERI

Director Blue Marlin Ibiza

«La clave de nuestro éxito es la pasión en el trabajo de todas las personas involucradas en este proyecto»

Blue Marlin Ibiza abrió sus puertas en 2004 en Cala Jondal. Después de 12 veranos, este mítico beach club ha crecido como marca y ha creado un grupo empresarial en expansión gracias a «la pasión de crear un formato de calidad, con una múltiple oferta en un solo concept innovador».

Mattia Ulivieri, director general de Blue Marlin Ibiza, define el proyecto como una «filosofía de vida» que ofrece diferentes opciones de ocio, relax y gastronomía «dando un servicio impecable e intentando innovar y mejorar cada año».

—¿Cómo valora los 12 años de trayectoria de Blue Marlin Ibiza?

—Estos años han significado una experiencia inolvidable. La inversión inicial fue bastante arriesgada y empezamos con una plantilla de unas 40 personas.

Ahora hay cerca de 300 empleados de los cuales un 30% son fijos. Cuidamos a nuestra plantilla de trabajadores con programas de incentivos, formación, gratificaciones salariales por encima de lo que son los estándares comunes de la hostelería, razón por la cual nuestra plantilla se modifica muy poco cada año.

—¿Cuál es la receta del éxito de Blue Marlin Ibiza?

—La pasión en el trabajo de todas las personas involucradas en este proyecto. Además, Blue Marlin Ibiza es una experiencia que intenta satisfacer a diferentes demandas. Por un lado tenemos la vertiente gastronómica, otra de nuestras aristas es la diversión, la propuesta musical muy mimada, además del talento y el arte en general. Nos gusta pensar que formamos parte de una gran familia donde es muy importante sostener planes de carrera dentro de la misma para abrir nuevas perspectivas laborales y profesionales en nuestras franquicias durante el invierno, tanto en Ibiza como en otros destinos internacionales.

—Apuestan por una cuidada gastronomía. ¿Qué novedades presentan para este verano?

—Apostamos siempre por los productos locales basándonos en principios como los de la cocina de kilómetro cero, con una máxima calidad en la materia prima y el empleo de las técnicas más refinadas con los mejores profesionales y, sobre todo, innovar como lo hacemos con el nuevo restaurante estilo nikkei, Coricancha.

—¿Qué piensa de la amplia oferta de Beach Clubs que hay en la actualidad?

—Creo que no se debería generalizar y demonizar esta oferta, pero si debería estar regulada. Muchos se denominan Beach Club sin ofrecer el servicio que este formato merece. Hay mucho intrusismo, la calidad de la oferta debería ser una característica fundamental.

«La calidad de la oferta debería ser característica fundamental para denominarse 'Beach Club'»

BMI GROUP: un grupo en expansión

Después de la apertura de Blue Marlin Ibiza, en 2012 tuvo lugar la inauguración del restaurante Marina en el puerto deportivo Marina Ibiza. Un año antes lanzaron su primera franquicia en Emiratos Árabes «que también fue el primer beach club concept en Dubai». Más tarde, concretamente en el año 2014, adquirieron la gestión del restaurante Yemanjá y este verano estrenan el restaurante Nikkei Coricancha, ubicado en ses Salines de Eivissa.

El grupo continúa en expansión y en la actualidad están trabajando en el plano internacional en una nueva franquicia de Blue Marlin Ibiza que abrirá en Los Cabos (México) el próximo mes de noviembre, mientras que el mes que viene abrirán en Bodrum (Turquía) «y estamos estudiando la posibilidad de abrir Blue Marlin Ibiza en Cancún en diciembre», asegura Mattia Ulivieri.

Una marca que también cuenta con su propia revista (BMI:MAG) y una radio (BMI Radio, que emite 24 horas los siete días de la semana) y que se ha consolidado entre el público internacional.

En este sentido cuentan con más de

300.000 fans en Facebook, 33.000 seguidores en Twitter, más de 39.000 en Instagram y cuentan con más de 800.000 visualizaciones en YouTube. La web bluemarliniibiza.com tiene una media de 50.000 visitantes únicos al mes y 19.000 personas reciben semanalmente la newsletter de Blue Marlin Ibiza. Sobre este imponente posicionamiento de marca en internet y redes sociales, Mattia Ulivieri asegura que se han posicionado en «determinados niveles y ambientes, con partners que se ha considerado que están en nuestra línea y, en ocasiones haciendo *cobranding* con determinadas marcas para conseguir una audiencia unificada y amplificar la resonancia de la marca».

CAN YUCAS

Una exquisita propuesta gastronómica frente al mar y un servicio de calidad es lo que encontraremos en el restaurante Can Yucas. Variedad de platos de cocina mediterránea, elaborados con los productos más frescos del mercado.

En su carta hay desde carnes y pescados a ensaladas. Múltiples alternativas a elegir y cocinadas de diversas maneras., Por ejemplo a la parrilla, situada estratégicamente en la misma terraza para que los comensales puedan ser testigos del cuidado y detalle con el que se realizan todos sus platos.

Carnes cocinadas cuidadosamente al grill en una parrilla exterior

Abierto desde el mediodía hasta bien entrada la noche Can Yucas es también un lugar ideal para disfrutar de las fabulosas puestas de sol de la isla con Cala Tarida de telón de fondo, La opción perfecta para culminar un día de playa junto a familia o amigos acompañados de un refrescante cóctel y para los más pequeños de un saludable Yog&Frut, yoghurt casero helado con frutas.

Fotos: ARGUIÑE ESCANDÓN

Especial ON THE BEACH

GOLDEN BUDDHA

Pensado para los ibicencos

Abierto durante todo el año es la alternativa para que los locales puedan disfrutar de la maravillosa puesta de sol a precios económicos

Si deseas disfrutar como cualquier otro turista de las increíbles puestas de sol que ofrece la isla, con productos a precios razonables Golden Buddha es tu sitio.

Este chill out de Caló des Moro dispone de todo lo necesario para ello. Unas vistas envidiables, confortables camas balinesas, un servicio exquisito y una variada carta de coctelería y menú internacional.

Un viaje por el paladar con platos realizados con productos locales y frescos, que van desde la lejana Indonesia, pasando por la comida india, mejicana, libanesa, marroquí, francesa o española entre otros. Y con el objetivo de agradar a todo el mundo, también dispone de platos veganos y ecológicos, entre los que destacan el hummus, el falafel y la ensalada de quinoa.

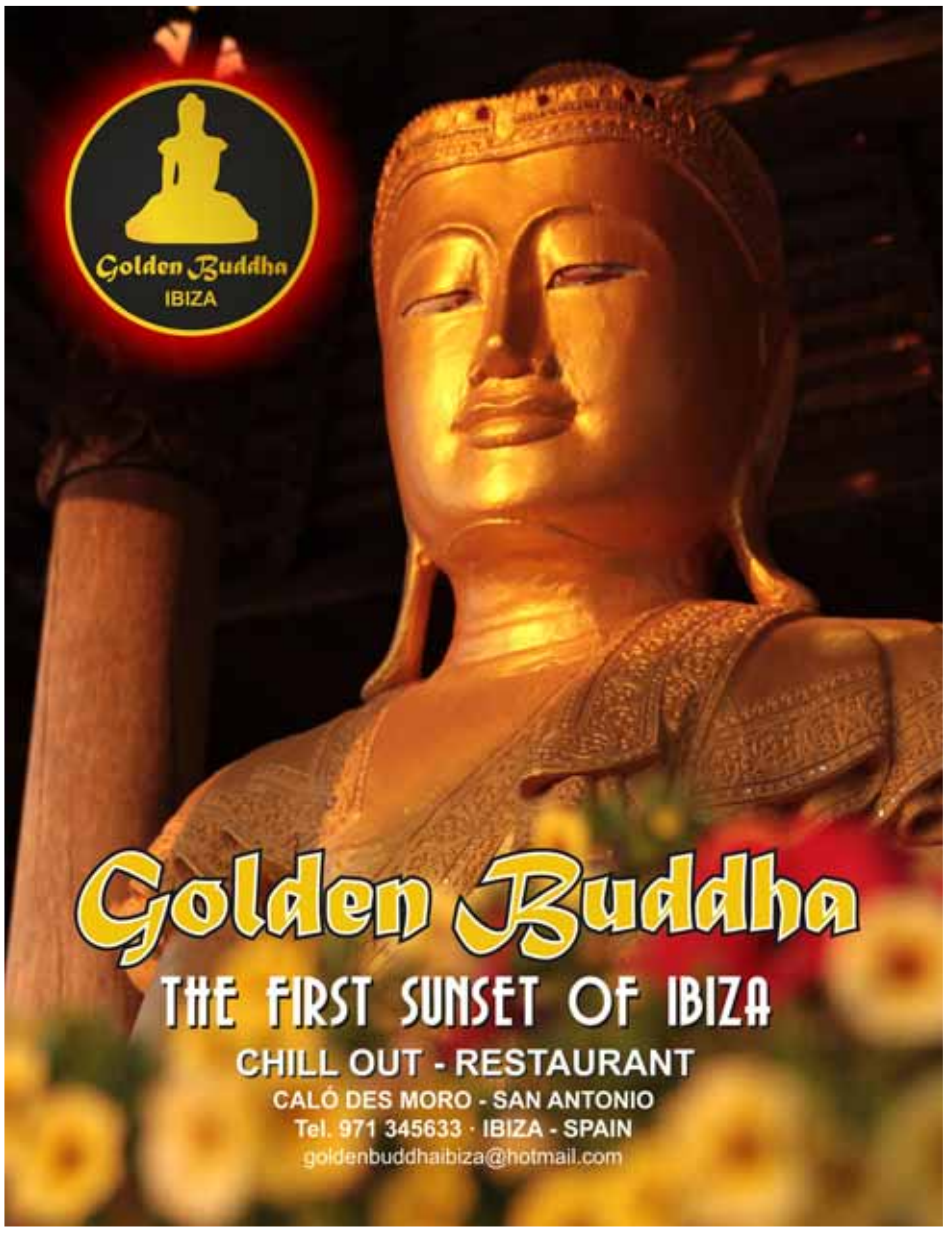
En la oferta de cócteles destacan los mojitos, premiados como los mejores de Ibiza. También son más que recomendados los daiquiris, hechos con fruta fresca, tales como el de fresa, frambuesa o mango, al igual que los zumos naturales y 'smoothies'.

PLAYA NIU BLAU

Más que un restaurante

El restaurante Playa Niu Blau les invita a gozar de un idílico paraje natural acompañados de sabrosos manjares y experiencias inigualables

En este íntimo y plácido paraje del este de la isla de Ibiza, se encuentra el restaurante Playa Niu Blau. Una opción ideal para divertirse con la familia en la playa sin tener que preocuparse de nada más que en disfrutar del sol, la compañía y por supuesto la buena comida. Expertos en cocina mediterránea este restaurante ofrece una suculenta carta con platos variados que van desde las ensaladas y la paella, a los pescados frescos.Y todo ello bajo la sombra de los pinos en su espléndida terraza. Con el objetivo de hacer de su estancia una experiencia única el restaurante pone a su disposición un servicio adicional de alquiler de hamacas, duchas y velomares. Un servicio completo y de calidad para asegurarles un día de relax en primera línea de playa que de seguro hará las delicias de todos los miembros de la familia.



RESTAURANTE
PLAYA
NIU BLAU
Disfruta
• de la playa • del mar • del sol
y todo lo que te ofrecemos

COCINA MEDITERRÁNEA:
Paellas y pescado fresco

Playa d'es Niu Blau
Tel. 971 33 20 13 • 647 412 266

SOULBEACH

Momentos inolvidables en Platja d'en Bossa

Es uno de los favoritos para disfrutar desde un día de playa de relax hasta una divertida velada acompañada de buen ambiente y la mejor música

La costa ibicenca está repleta restaurantes a pie de mar pero pocos son tan especiales como Soul Beach Cafè. Está situado en Platja d'en Bossa y ofrece una carta original, muy apetecible y perfectamente diseñada para el verano: una exquisita fusión de cocina mediterránea e italiana que podemos disfrutar también desde la misma playa.

Por la mañana, podemos arrancar el día con un desayuno saludable, frente al mar y a mediodía, hacer una parada para descansar y reponer fuerzas con un buen plato de pasta, pescado o una de sus sabrosas carnes. La calidad es excepcional ya que su equipo de cocina selecciona a la perfección todos los ingredientes, dando prioridad al producto local. El resultado: platos repletos de sabor, saludables, creativos y perfectamente presentados. No nos podemos ir sin probar uno de sus cocktails, refrescantes y sorprendentes y para todos los gustos.

Vistas, profesionalidad y una excelente fusión de cocina mediterránea e italiana

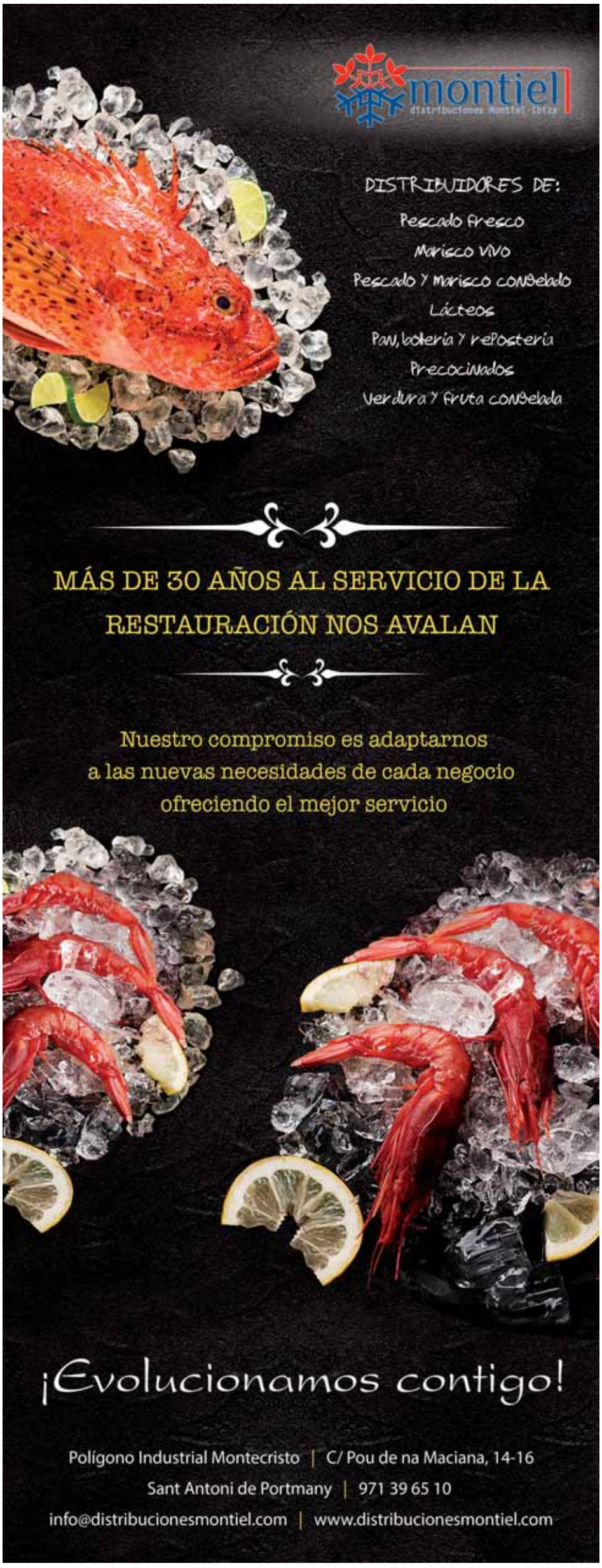
Además de muy buen ambiente, Soul Beach Cafè también despunta por su servicio ya que el equipo trabaja con esmero para que todos sus clientes estén perfectamente atendidos.

SoulBeach CAFÈ
PLAYA D'EN BOSSA
IBIZA

En Playa d'en Bossa te recibiremos con la mejor fusión de cocina mediterránea e italiana y la mejor música para tus momentos de vacaciones y relax.

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

Playa d'en Bossa (enfrente de Palladium Palace)
Ibiza • Islas Baleares • Móvil 672 883 583
www.soulbeachcafe.com



Especial ON THE BEACH

ES XARCU

Un emblemático rincón

Con más de 30 años de servicio Es Xarcu se mantiene como una de las mejores opciones de la isla para degustar exquisitos pescados frescos

Ubicado en una privilegiada y pequeña calita entre Cala Jondal y Porroig, hallamos Es Xarcu. Un restaurante que a lo largo de sus más de 30 años de experiencia ha sabido conciliar a la perfección la tradición y la autenticidad con la máxima calidad en sus productos.

Son conocidos por sus pescados frescos del día, así como por el marisco. La salmorreta de pescado, la rotja al horno o la cigala ibicenca de su propio vivero son solo algunas de las suculentas opciones que se pueden degustar.

Además se realizan arroces por encargo, y en su carta también se incluyen variedad de entrantes como el jamón ibérico. Pero si se prefiere siempre está la opción de tomar un buen solomillo o entrecot.

Para aquellos que deseen disfrutar de esta fantástica gastronomía en el mar, hay a su disposición un servicio de zodiac para recoger en barco. Asimismo, cuentan con un pantalán para que los que no puedan resistirse a a disfrutar de esta experiencia en primera persona puedan desembarcar.

SA CALETA

Relax y gastronomía ibicenca

El restaurante ofrece una experiencia única, un refugio en el que respirar la auténtica esencia de la isla

En sa Caleta se siente el espíritu de la auténtica Ibiza. Disfrutar con una buena paella o un pescado o marisco fresco en un lugar como este, declarado Patrimonio de la Humanidad, convierten la experiencia en doblemente satisfactoria. Los arroces son magníficos y no nos podemos ir sin probar uno de sus postres típicos de la tierra o el auténtico café caleta.

Alejado del bullicio y del estrés veraniego, Sa Caleta es uno de los pocos restaurantes a pie de mar que podemos disfrutar durante todo el año pero es ahora con el buen tiempo, cuando además podemos disfrutar de un buen chapuzón en este pequeño rincón de es Bol Nou, en Sant Josep. Su cocina abre ininterrumpidamente de 13h a 1.00h, por lo que también podemos disfrutar de una velada romántica o un cocktail en su jardín *chillout* 'Es Jardí'.

Especial ON THE BEACH

Sophie Helena Rowley

Marketing Manager de Nikki Beach

«El verano pasado tuvimos un gran éxito, al igual que hemos tenido en estos primeros meses de la nueva temporada que, desde lejos, han superado nuestras expectativas»

La directora de marketing de Nikki Beach Ibiza, Sophie Helena Rowley, nos habla de las expectativas que desde el Beach Club más popular del este de la isla tienen para esta nueva temporada. Tras el éxito del año pasado se espera que éste vaya aún mejor, lo que por el momento se ha cumplido superando todas las previsiones. Y este hecho se basa principalmente en el cuidadoso trato a sus clientes y en su incesante búsqueda por mejorar.

—¿Qué sorpresas presenta Nikki Beach para este verano?

—Este año Nikki Bech Ibiza presenta una serie de eventos temáticos con mucho más entretenimiento del que hemos tenido en los últimos años. Estamos trabajando para destacar entre la competencia y para asegurarnos de que nuestros clientes se vayan de S'Argamassa habiendo tenido una experiencia inolvidable.

Asimismo, estamos poniendo mucho ímpetu en nuestra fiesta más grande de la temporada la White Party del 22 de julio. Una fiesta que viene con muchas sorpresas como todos los años y estoy segura de que será la mejor White Party hasta la fecha.

—Nikki Beach celebra su cuarta temporada, ¿cómo ha evolucionado desde su llegada a la isla?

—Estamos creciendo mucho y dedicamos mucho tiempo en formar un equipo de alta calidad y de este modo sacar lo mejor de todos ellos. Somos una gran familia y este año todo el equipo ha vuelto más fuerte y con más experiencia tras haber estado este invierno en Nikki Beach Dubai.

Por otra parte, Santa Eulalia se está convirtiendo rápidamente en una zona de sostenido progreso y por consiguiente nosotros estamos constantemente mejorando la calidad de nuestros platos y servicios. Nuestro espectacular Sunday's Brunch se está volviendo en un tema de conversación en la isla, un hecho del que estamos muy orgullosos y esperamos que todo el mundo tenga la oportunidad de experimentarlo en algún momento a lo largo del verano.

—¿Va a ser una temporada tan extraordinaria como anuncian las previsiones?

—Este año es el más esperado para Nikki Bech Ibiza. El verano pasado tuvimos un gran éxito, igual que hemos tenido en estos primeros meses de la nueva temporada, que desde lejos han superado nuestras expectativas en todos los aspectos.

Nuestro principal objetivo este año es ser más grandes y mejores. Estamos yendo más allá con nuestra White Party y estamos esperando ver a todas las caras familiares allí este año.

—¿Qué tiene Nikki Beach para situarse durante tanto tiempo como uno de los lugares más de moda?

—Queremos que cuando nuestros clientes vengan a Nikki Beach Ibiza se sientan como si vinieran a su casa. Como empresa, nos gusta pasarlo bien e involucrar a nuestros clientes en esta buena vibración. Sin embargo somos muy serios con el servicio que ofrecemos ya que esto es lo que ha construido nuestra reputación desde los cimientos.

Queremos que nuestros clientes se sientan cómodos y relajados y que nos dejen cuidar de ellos mientras están con nosotros.

Nuestro lema es 'es bueno pero puede ser mejor'. Siempre estamos trabajando para mejorar, sorprender y cautivar a nuestros clientes dándoles una experiencia de la que merezca la pena hablar y volver a disfrutar. Basamos nuestro trabajo en nuestros valores principales y en nuestros seis elementos, música, cine, moda, arte, entretenimiento y por supuesto comida. Este año presentamos cada uno de estos elementos en un evento que se celebra todos los viernes, el Take Over Friday's.

—¿Piensa que la isla está saturada?

—En mi opinión, sí, hay demasiados beach clubs en una isla tan pequeña como Ibiza. Hay zonas más saturadas que otras, aún así también puedes encontrar lugares únicos donde no hay tantos como es el caso de Santa Eulària por ejemplo. Somos muy afortunados de estar localizados en este pequeño escondite que es S'Argamassa, en Santa Eulalia. Esta recóndita área es la que realmente hace que nuestros clientes sientan que están escapando del lado frenético de esta preciosa isla. ¡Es una pura gozada!

—El nivel cualitativo de la oferta a pie de playa ha aumentado y la tendencia es cada vez más hacia el lujo, ¿se está convirtiendo la isla en un destino para un público VIP?

—En los últimos cinco años he visto cada vez abrir más y más establecimientos de lujo en la isla, lo que indica un cambio en el objetivo de mercado.

A pesar de ello, no creo que Ibiza esté cambiando a convertirse en un destino VIP, creo que siempre lo ha sido, simplemente que ahora se habla de ello más que de costumbre entre los me gustas de las celebridades y las personas de alto standing. Año tras año la isla de Ibiza pasa a ser más popular a nivel mundial y creo que continuará creciendo en esta línea.

«No creo que Ibiza esté cambiando para convertirse en un destino VIP, creo que siempre lo ha sido, simplemente que ahora se habla de ello más que de costumbre»

—Con establecimientos en algunos de los mejores destinos turísticos como Marbella, St. Tropez, Marrakech, Miami Beach o Phuket entre otros, ¿cuál es la clave de éxito?

—Centramos nuestros esfuerzos en nuestra marca y todos creemos en su fortaleza. Ser constante en lo que proporcionas como producto y servicio significa que se espera un cierto nivel de tus establecimientos. Nos aseguramos de que continuamos siendo los líderes del mercado de nuestro tipo de negocio manteniéndonos fieles a nuestra marca y trabajando constantemente en hacer felices a nuestros clientes allá donde estén.

—¿Qué retos tenéis por delante?

—Nos complace anunciar que en las próximas semanas abriremos más establecimientos en dos nuevas localizaciones. Uno de ellos en Versilia (Italia) y otro en Bodrum (Turquía). Además tenemos previstos otros proyectos excitantes que se anunciarán muy pronto. ¡Así que no olvidéis mirar este espacio! Y recordad, ¡contádselo solo a vuestros mejores amigos!

GUILLEMIS GASTRO BAR

Un original toque mediterráneo

Guillemis ofrece una excelente carta de cocina mediterránea, donde prima la calidad del producto y una esmerada presentación

Atún rojo a la brasa, bacalao a la vizcaína, lomo alto de Angus, hamburguesa de atún rojo con gambas, brocheta de pollo de payés con chimichurri andaluz, hamburguesa Mc' Guillemis de wagyu con mayo-curry o unas deliciosas croquetas caseras del día son solo algunas de las propuestas que encontramos en Guillemis Gastro Bar, un original y coqueto restaurante situado en La Marina.

Un nuevo estilo de servir las tradicionales tapas, carnes y pescados que conservan los suculentos sabores de la cocina española pero que llegan a la mesa con unas pinceladas exclusivas del chef. Tanto las carnes de primera calidad como el pescado fresco se convierten en *delicatesen* después de su paso por el horno de carbón vegetal y del toque de distinción obra de la casa.

También por la mañana merece la pena hacer un alto en el camino para saborear unos deliciosos zumos naturales de fruta, un buen café frapé o batidos para todos los gustos, sin olvidar una atractiva carta de cócteles para disfrutar del ambiente del puerto.

Especial ON THE BEACH

CORICANCHA

Un viaje de sabores y culturas

Coricancha es la novedad del verano 2016. Un nuevo restaurante situado en ses Salines, especializado en cocina Nikkei

Coricancha ha irrumpido con fuerza en el panorama gastronómico de la isla. Apenas ha pasado un mes desde su apertura y ya ha conquistado a un buen número de comensales que se han sumergido en esta aventura de sabores, sorpresas y emociones.

Coricancha está especializado en cocina Nikkei, una extraordinaria fusión de gastronomía japonesa-peruana que respeta la tradición de estos antiguos artes culinarios. Su desafío es lograr un mestizaje de sabores únicos, producto de esa unión pionera y atrevida que resulta el-mezclar técnicas e ingredientes de Perú, Japón e Ibiza. Y lo ha conseguido.

En su carta encontraremos platos e ingredientes como anticucho, uno de los platos más antiguos y tradicionales de la cultura de Perú. Son brochetas de diferentes tipos cocinadas a la brasa, muy aromáticas y poco picantes.

Los comensales disfrutan de un atardecer de película y de una auténtica aventura gastronómica con sello de autor.

Tradición y mestizaje

Las marinadas más comunes para este plato están hechas a base de ají panca o de ají mirasol, tiradito (la versión peruana del sashimi condimentado y cortado más fino), achiote (es el fruto de un típico árbol de la región amazónica, utilizado ampliamente en Sudamérica como condimento y colorante), ceviche clásico (corvina, ají limo, cilantro, maíz peruano, mococho, leche de tigre), ceviche Coricancha (Akami de atún rojo, leche de tigre Nikkei, nabo japonés, pepino, mandarina china y alga nori), cordero especiado (chuletas de cordero, achiote y especias), conchas salsa diablo (zamburiñas, mantequilla de ají limo, cilantro).

Su Lounge Bar es una invitación a sumergirse en una atmósfera onírica con los ojos y el paladar bien abiertos.

El cocktail menú está inspirado en los cuatro elementos de la naturaleza: agua, tierra, aire y fuego, donde todos los ingredientes son caseros y capturan la esencia de la naturaleza en estado líquido y puro.

Los siropes y las infusiones son de elaboración propia y destacan las Cremoladas (bebida típica hecha a base de frutas exóticas, aguas saborizadas y azúcar), chichas y emoliente (ambas son bebidas tradicionales usadas por los Incas para rituales, fiestas religiosas y fines medicinales), chilcanos (productos locales de temporada infusionados con destilados internacionales, servidos en mini botellas individuales, un refresco, fruta y un caja de especias).

Su Lounge Bar es una invitación a sumergirse en una atmósfera onírica con los ojos y el paladar bien abiertos

El cocktail menú está inspirado en los cuatro elementos de la naturaleza en estado líquido y puro

Un homenaje a la tierra

Coricancha significa 'Templo del sol' y hace referencia a uno de los más venerados templos incas de Cuzco, Perú, donde se adoraba al Dios Inti (Sol). Su deseo es trasladar la ceremonia en el tiempo y el espacio a Ibiza, donde están encantados de recibir a sus clientes con el atardecer para que disfruten de una verdadera aventura gastronómica con sello de autor.

Cuenta un viejo mito inca que el Dios Sol Inti, casado con su hermana la Luna, envió a sus dos hijos a enseñarles a los hombres a cultivar la tierra y cuidar a los animales. De esa misión nació Coricancha, un tributo a la sabiduría, un homenaje a la tierra, el imperio de una fuerza que aún hoy está latente.

CORICANCHA

NIKKEI RESTAURANT & LOUNGE BAR

A JOURNEY INTO ANCIENT FLAVOURS

| LOUNGE BAR | MOONLIGHT GARDEN |
| SUNSET TERRACE | PRIVATE DINING AREA |

Carretera Las Salinas KM 2,7 · Las Salinas · Ibiza

OPEN FROM 7pm

RESERVATIONS +34 971 074 226 / +34 678 708 138 / reservation@coricanchaibiza.com / **coricanchaibiza**.com

by BMI GROUP

Especial ON THE BEACH

BLUE MARLIN IBIZA

Verano de emociones en Blue Marlin Ibiza

El escenario de moda ibicenco presenta una exquisita carta en la que el producto local y la cocina saludable son los protagonistas

Entrar en Blue Marlin Ibiza es sucumbir a un nuevo mundo de sensaciones. Este rincón idílico de Cala Jondal ofrece una experiencia única, entretenimiento en su máxima expresión que va desde la posibilidad de relajarse en un ambiente distendio con un cóctel refrescante o disfrutar de una gastronomía de primer nivel hasta bailar acompañado de los mejores djs internacionales.

Los productos locales, sanos y orgánicos son elementos esenciales de su cocina mediterránea moderna. Cada día se agregan nuevas especialidades teniendo siempre en cuenta el equilibrio y la sostenibilidad en la selección de ingredientes de la más alta calidad. El menú ofrece opciones a base de carne de Wagyu certificado, frutas y verduras orgánicas de estación y pescado fresco de la zona, entre otros productos especialmente seleccionados que componen un plato Km0. Ensaladas como la de quinoa con perejil, cebolla, tomate, uvas pasas, nueces y vinagreta de limón; o la de garbanzos con aderezo de yogur y tahini, zanahorias moradas, rabanitos, perejil y limón son algunas de las propuestas.

Como entrante: Tataki de salmón estilo nikkei con ponzu de jengibre, rabanitos, cilantro y miso de chili asado; o burrata con tomate, albahaca, flor de calabacín y jamón de Wagyu. Sin duda, la novedad de la temporada es la Hamburguesa de Wagyu, con queso Havarti, jamón de Wagyu, mostaza casera de pera, mayonesa umami, trufa negra de verano y patatas fritas al ajo. Para los comensales vegetarianos los noodles de calabacín con ragú vegano y anacardos son altamente recomenables.

El sushi en Blue Marlin Ibiza es considerado un arte. Los chefs están formados en el manejo de las técnicas más innovadoras y también en las modalidades más clásicas.

Para completar una inigualable experiencia gastronómica, los asistentes pueden combinar los platos del restaurante con las últimas novedades que ofrece la barra de cócteles, con marcas de primera calidad.

Tanto de día como de noche, quienes visitan Blue Marlin Ibiza se sienten como en casa en una atmósfera única en la isla.

Platos saludables, frescos y creativos. Ofrece una acertada cocina internacional con productos frescos y locales.

Un concepto 'lifestyle' y una marca global

Próximamente inaugurará una nueva franquicia en Los Cabos (México) y se celebrará la segunda edición Pop You Up en Blue Marlin Ibiza Los Cabos - Me Cabo con Kenny Glasgow.

Blue Marlin Ibiza suma ya 12 veranos en los que además de crecer como marca ha creado una filosofía de vida que hacen llegar y, sobre todo, sentir a residentes y miles de turistas de todas las nacionalidades cada temporada. Además del establecimiento de Cala Jondal, cuentan con otro restaurante en Marina Ibiza y este año han inaugurado Coricancha en ses Salines. En la actualidad están trabajando en una nueva franquicia en Los Cabos (México), el mes que viene abrirán en Bodrum (Turquía) y estudian la posibilidad de abrir también en Cancún.

BLUE®
MARLIN
IBIZA
MODERN MEDITERRANEAN FINE DINING
+34 971 410 269 | RESERVATION@BLUEMARLINIBIZA.COM | BLUEMARLINIBIZA.COM

Especial ON THE BEACH

Ideas refrescantes

NICK GEE
Coctelero de Cotton Lounge Figueretas

«Los cítricos son los protagonistas del verano»

Procedente de Manchester y con 16 años de experiencia en coctelería Nick Gee ofrece tres mezclas ideales para combatir el calor veraniego

Cinco de mayo

- 12 semillas de cardamomo
- 5 cl de Mezcal sin piedad
- 5 cl de zumo de piña natural
- 2,5 cl de zumo de lima
- 15-20 ml de sirope de agave
- 3 giros de pimienta negra

La Diosa

- 5 cl de infusión casera de ginebra Gin Mare realizada con piel de limón, romero y lavanda
- 1 cl de Aperol
- 7 cl de zumo de pomelo rosa
- 15-20 ml de sirope
- Un poco de tónica

Bohem

- 3,5 cl de vodka Babicka destilado con ajenjo
- 1cl Leon béyer poir william (destilado de pera)
- 4 cl de zumo de pera fresco
- 1,5 cl de licor de flor de saúco Saint Germain
- 1,5 cl zumo de limón
- 10 ml de sirope

NIKKI BEACH

El blanco está de moda

El conocido como lugar más sexy del mundo presenta este año novedades en su carta y ya tiene todo a punto para celebrar el próximo día 22 de julio su divertida fiesta 'White party', uno de los eventos imprescindibles del verano

Abierto todos los días desde las 11.00 horas, Nikki Beach se ha hecho un hueco gracias, entre otras cosas, a su exclusivo restaurante con terraza frente al mar y sus platos inspirados en la gastronomía de todo del mundo. Además, esta temporada presenta un nuevo menú de alto nivel que se ofrece de jueves a sábado en la playa y que incluye una amplia variedad de deliciosos platos, desde producción local, sushi y mariscos, pasando por ensaladas de temporada y asados de carne.

Nikki Beach continúa dejando huella como uno de los mejores lugares y marcas de tendencias locales en todo el mundo.

Situado en la costa este de la isla, en Santa Eulària, en una magnífica zona frente a la playa mirando directamente al mar Mediterráneo, Nikki Beach Ibiza abrió sus puertas en 2013 y ofrece a sus clientes un lujoso y multifacético espacio con varias áreas: beach club, piscina, restaurante, un bar con forma octogonal, una boutique de lujo y una placentera y elegante zona de tumbonas. Cuenta con un equipo muy experimentado y extremadamente eficiente cuando se trata de ayudar a crear y ejecutar eventos inolvidables de cualquier magnitud.

servifruit
servicio integral para la gastronomía

FRUTAS

VERDURAS

ENCURTIDOS

CONSERVAS

C/ Margarita Akermann, 46, Izq. • Santa Eulalia • Ibiza
Tel. 971 33 02 59 • Fax 971 33 18 59
e-mail: servifruit@hotmail.com

Especial ON THE BEACH

APERTURE TERRACE IBIZA

La magia del verano

Atardeceres, buena música y tardes inolvidables en la bahía de Sant Antoni

Aperture Terrace ha sido uno de los primeros complejos de Sant Antoni en apostar por la calidad y la satisfacción de su clientela combinando a la perfección turismo de ocio con la esencia de la isla.

En el segundo piso frente a Es Puetó encontramos esta cálida y hedónica terraza con unas privilegiadas vistas y desde la cual podemos disfrutar de mágicas puestas de sol, cocktails especiales y sentir los beats de diferentes sesiones durante el día y hasta la puesta de sol.

Tras los éxitos del verano pasado del 'Sunday Rock Festival', 'Here comes the Sun' o las famosas 'Pool Parties', este temporada trae novedades. Además de una nueva carta para disfrutar de la piscina hasta la puesta del sol, todos los días desde las 13.00h y hasta la puesta de sol, su dj Residente, Masyga deleita a los asistentes con su sensual y potente Deep House. Un estilo musical fresco, divertido y elegante que convertirán las tardes en inolvidables y las puestas de sol en un auténtico evento.

Mucha fruta, cocktails a precios accesibles y buen ambiente como viene siendo habitual en Aperture Terrace Ibiza.

Además, continúan con su filosofía de ofrecer precios especiales para residentes.

RESTAURANTE CALA SALADA

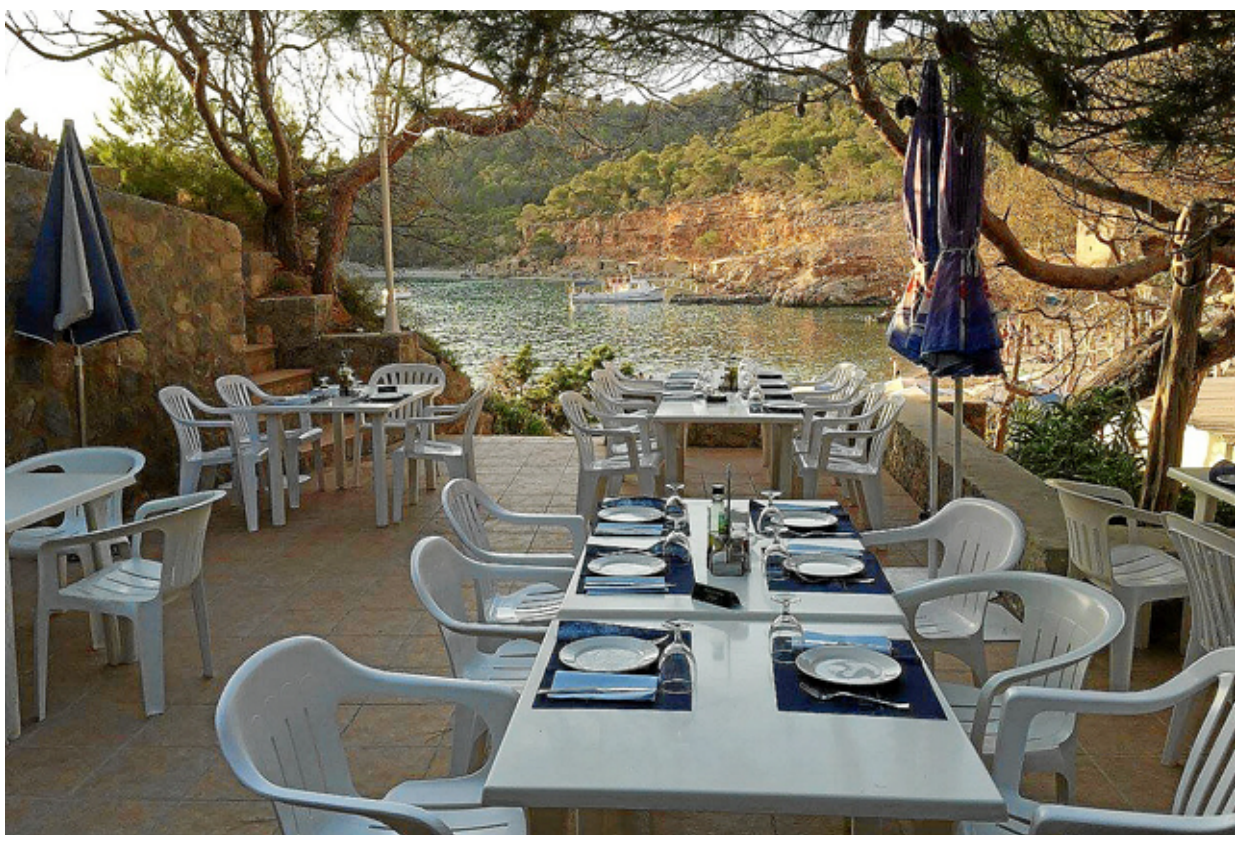
Un día perfecto en Cala Salada

Un escenario y un restaurante excepcional donde disfrutar de los mejores sabores de la cocina mediterránea

Cala Salada es el rincón ideal para aquellos que quieren perderse por la isla, sumergirse en aguas cristalinas y disfrutar de una increíble comida a la sombra de los pinos. El Restaurante Cala Salada ofrece esto y mucho más, ya que además es familiar, acogedor y nos atienden a las mil maravillas.

El pescado fresco es una de sus especialidades, junto con la parrillada de marisco o la caldereta de langosta ibicenca, uno de los platos más recomendados por su clientela.

Las paellas salen de sus fogo-



Es imprescindible reservar para poder acceder al parquin

nes perfectas y si hay hueco para el postre, no podemos dejar de probar el souflé, la especialidad del chef.

Si nos dejamos llevar y llegamos al atardecer, presenciaremos una panorámica única, una puesta de sol de película que pone el broche final a una jornada inolvidable.

Especial ON THE BEACH

GUARANA

Belleza, elegancia y encanto en ses Salines

Rodeado de naturaleza virgen, Guarana es ideal para disfrutar desde una caldereta de bogavante e insuperables arroces hasta un divertido cocktail frente al mar

Guarana es un restaurante con encanto que ofrece una variada carta de cocina mediterránea, desde un amplio surtido de ensaladas frescas para comenzar hasta las elaboradas especialidades típicas ibicencas. Pescados, mariscos, arroces y carnes son algunas de las sugerencias que encontraremos en este mágico restaurante, que además cuenta con una amplia bodega y con deliciosos postres selectos.

Sentarse a la mesa de Guarana es disfrutar de un entorno incomparable, único en la isla, ya que está situado en el corazón del parque natural de Ses Salines. Disfrutar de un día de playa o una apacible velada rodeados de naturaleza virgen en el agradable ambiente de su terraza frente al mar es todo un privilegio.

Otra opción es comenzar el día con un buen desayuno, un aperitivo a pie de playa o tomar un refrescantes cocktail al atardecer con música y un buen clima.

Gracias a su encanto, estar en Guarana es sumergirse en una atmósfera especial y es que su equipo se encarga de que todo esté a las mil maravillas, incluso trasladan los pedidos a bordo de las embarcaciones.

Si además estamos pensando en celebrar un evento, ya sea una boda, una comunión o una día especial, Guarana cuenta con una larga experiencia. Tanto la organización, como la decoración, los detalles, el servicio y el menú son todo un éxito y los anfitriones solo se tienen preocupar de disfrutar de su gran día. Disponen de varias opciones de menú y aceptan cada proyecto con total flexibilidad, permitiendo que cada cual despliegue su creatividad para conjugar a la perfección las ideas de los organizadores con la profesionalidad, el saber hacer y la elegancia de Guarana.

BALI BEACH CLUB

RESTAURANTE IBIZA

Bali Beach Club, un nuevo restaurante en pleno corazón de Playa d'en Bossa, a pie de playa, donde poder disfrutar de espectaculares desayunos y comidas junto a la orilla del mar. El sitio perfecto para pasar un día inolvidable rodeado de su familia, amigos o incluso su mascota será bien recibida.

Especialistas en carnes, pescados y arroces, sin dejar de lado su coctelería y su extensa carta de vinos. Con un equipo de lujo en la cocina con más de 40 años de experiencia en cocina tradicional y mediterránea.

Abierto cada día de 10 a 20 horas.
Calle d'es Fumarell • Playa d'en Bossa • 07817 • Ibiza • Reservas: 971 30 70 54

www.balibeachclubibiza.com / info@balibeachclubibiza.com

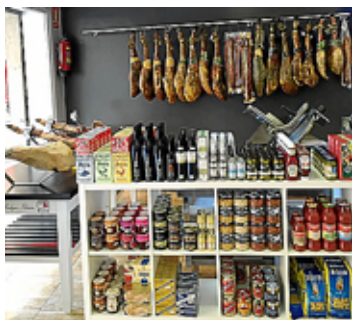
CAN MARSOC

La mejor carne del mercado

En Carnicería Can Marsoc trabajan para traer a la isla los mejores productos, tanto a nivel nacional como internacional

En Can Marsoc se vuelcan con cada cliente para que se lleve a casa o su negocio la mejor carne y eso, junto a la calidad que ofrece, es lo marca la diferencia de esta carnicería familiar con más de 20 años de trayectoria.

Está situada en el centro de Eivissa y en sus vitrinas encontramos productos frescos, sabrosos y de calidad. Desde huevos y pollos payeses, cordero ecológico, embutidos caseros, sobrasada y jamones como el de Guijuelo hasta una sección de congelados y productos refrigerados



Para ellos, es primordial hacer una buena selección de los productos y dan mucha importancia al país y al lugar de origen, a la alimentación y al tipo de cría de los animales, así que podemos elegir entre carnes de importunación, ecológicas e ibicencas y son todo un referente en la isla en carne de Angus o la de Wagyu, la auténtica.

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA
CAN MARSOC
JUANJO Y VICENTE
Especialidad en:
Wagyu • Todo tipo de carnes de gran calidad
Embutidos de elaboración propia • Charcutería
HORARIO:
Lunes a viernes de 08 a 14 h y de 17 a 20 h. • **Sábados** de 8 a 14 h.

C/ Pedro Francés, 19 • 07800 Ibiza • Tel 871 715 390
Juanjo 692 619 423 / Vicente 637 460 801
www.carniceriacanmarsoc.es / e-mail: carniceriacanmarsoc@gmail.com Can Marsoc

El cocktail 'Primavera en Atotonilco', pase directo a final nacional

El Agroturismo Atzaró fue el escenario en el que se llevó a cabo la segunda ronda clasificatoria de la zona Balears de la World Class Competition 2016, el concurso de coctelería más importante y prestigioso del mundo. Siete de los mejores bartenders de la zona Balears utilizaron sus técnicas de mixología para alzarse con el título y un pase directo a la final nacional.

Después de demostrar su dominio en el arte de los destilados premium de Diageo Reserve, Álvaro Martín Cuesta, bartender del hotel ME Ibiza by Meliá de Santa Eulària se convirtió en el segundo ganador de la zona Balears con su cóctel Primavera en Atotonilco, que no dejó indiferente al jurado.

Un cocktail sorprendente

El cóctel Primavera en Atotonilco es una bebida muy green inspirada en el Colectivo Ecologista Jalisco, A.C. de Guadalajara, México. La mezcla de Tequila Don Julio Blanco con sirope de agave al chile Guajillo, junto a guacamole de mango casero y vinagre de manzana ecológica, conectaba a la perfección con el challenge 'Fruits and Plants' que debían superar todos los participantes de esta semifinal. Un cóctel fresco y sorprendente que le aseguró a Álvaro su pase a la final.

Un jurado de expertos formado por Carlos Moreno, uno de los mejores cocteleros de España, y David González, Brand Ambasador de Bulleit para Diageo, fueron los encargado de escoger entre los siete participantes al ganador de esta semifinal regional.

Álvaro Martín, junto al ganador de la primera ronda de la zona Baleares, Borja Triñanes del bar Ginbo de Palma, son dos de los 16 bartenders que el próximo 4 de julio tendrán que demostrar sus habilidades para hacerse con el galardón al Mejor Bartender de España 2016.

Promovida por World Class, la plataforma de Diageo Reserve que impulsa el arte de la coctelería alrededor del mundo, desde su creación la World Class Competition ha involucrado a más de 20.000 bartenders procedentes de los cinco continentes en la investigación y promoción de las últimas tendencias en mixología.

Este año los mejores bartenders de más de 50 países (entre ellos España, que participa desde 2010) se darán cita durante la Final Mundial que tendrá lugar en Miami en el mes de septiembre. Pero antes, cada país tendrá que elegir a su ganador nacional.

WHITE EIVISSA BEACH CLUB

Turistas y residentes, como en casa

White Eivissa Beach Club es el escenario perfecto para disfrutar de paellas, sushi, barbacoa y mucho más, junto al mar y con todas las atenciones

En White Eivissa Beach Club podemos disfrutar de una gastronomía mediterránea de calidad y a muy buen precio. Y es que, este paraíso está pensado sobre todo para los residentes y buena prueba de ello es que permanece abierto durante todo el año.

Su menú de mediodía, de lunes a domingo, es completo y hay opciones para todos los gustos. También podemos comer a la carta, sabrosas carnes a la barbacoa, pescado, sushi o uno de sus magníficos arroces.

Si preferimos comer a pie de mar, podemos hacerlo en una de sus flamantes hamacas y dejarnos llevar por el sonido de las olas, la brisa del mar y unas vistas privilegiadas.

Su personal es amable y los comensales se sienten como en casa, en un ambiente familiar que se agradece, sobre todo en verano. En White Eivissa Beach Club cuidan a cada cliente sin distinción y su compromiso es ofrecer la máxima calidad al mejor precio, con especial atención a la gente local.

Otra opción es acercarse a cenar y vivir una velada única bajo la luz de la luna, no dejes de probar sus menús especiales para la noche

Con todo esto, no es de extrañar que White Eivissa Beach Club haya sido galardonado por Tripadvisor con el Certificado de Excelencia, que reconoce el logro de los negocios hosteleros que han recibido buenas opiniones.

SOL BEACH HOUSE IBIZA

Una experiencia relajada y con mucho estilo

Deliciosos platos elaborados en horno Josper y unas vistas maravillosas en la orilla de Montebello en Santa Eulària

En una ubicación privilegiada en primera línea de mar y muy cerca del Puerto Deportivo y de la Bahía de Santa Eulària, se encuentra el hotel Sol Beach House Ibiza.

El Hotel es ideal para relajarse y descansar en un ambiente especial y con magníficas vistas al mar. Su Bar/ Restaurante Shack ofrece a sus clientes deliciosos platos elaborados en un horno Josper, con unas maravillosas vistas y la cerveza más fría del mediterráneo. Cuenta con dos piscinas exteriores con fabulosas vistas al mar en las que comer y disfrutar de una bebida con el susurro del mar.

Sol Beach House es chic y al mismo tiempo informal, combina toques modernos con elementos rústicos e inspirados en la arquitectura tradicional mediterránea. El ambiente es natural, libre y fantástico. y cuentan con un programa de actividades para equilibrar cuerpo y alma. Por las noches, música en vivo.

C/ PARE VICENT COSTA, 2 • TELÉFONO DE RESERVAS 971 33 07 61 • SANTA EULÀRIA DES RIU

COCO BEACH

Diversión y buena mesa

Magnífica cocina mediterránea, profesionalidad y elegancia en Platja d'en Bossa

Eivissa está repleta de restaurantes a pie de playa y, aunque la oferta gastronómica ha mejorado mucho en estos últimos años, hay que saber elegir bien para que la jornada sea perfecta. Si nos decantamos por la zona de Platja d'en Bossa, Coco Beach es una apuesta segura. En primer lugar, llama la atención el buen servicio, la profesionalidad y la amabilidad de su personal, que atiende por igual a toda la clientela para que disfruten de todas las atenciones.

Ya en la mesa, su carta está perfectamente diseñada para el verano: ensaladas frescas, pasta, carnes y pescados, en los que prima la calidad y una impecable presentación. Una cocina mediterránea elaborada con productos de temporada y con un toque creativo y personal que sorprende con cada bocado. También son muy populares sus sangrías de cava, ideales para los días más calurosos.

> La calidad en todo lo que ofrecen, la buena gastronomía y la profesionalidad están por encima de todo en este restaurante

Para finalizar un buen postre casero acompañado de uno de sus cocktails. Todo un lujo que podemos disfrutar también desde una de sus hamacas en la playa.

Especial ON THE BEACH

IBIZKUS

Sofisticación en botella

Vinos saludables y de calidad elaborados cuidadosamente de forma manual y con una variedad de vid local cultivada de forma natural

La tierra de Ibiza es muy rica para el cultivo y el clima mediterráneo una bendición. Gracias a esto nos podemos remontar a tiempos de los fenicios para observar la popularidad del cultivo de la uva y en la actualidad a nos enfocamos a Ibizkus Wines.

Una pequeña bodega que aprovechando las propiedades de la isla promueve una identidad distinta más allá de su conocida marca. Vinos de estilo propio y muy saludables elaborados con variedades de uva locales, cultivadas a lo largo y ancho de la isla, sin herbicidas, abonos químicos ni fungicidas. Todo con el objetivo de obtener como resultado un vino de primera calidad.

> No utilizan ni herbicidas, abonos químicos ni fungicidas

Algunas de sus uvas más conocidas son el Grec, nombre tradicional de un clon de malvasía propio de Ibiza, el macabeo y la monastrell la estrella de los vinos rosados y tintos.

EXCLUSIVAS CASTILLO SL

SEGUIMOS APOSTANDO POR LA CALIDAD

Más de 30 años años de experiencia nos avalan

DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS CONGELADOS
PARA LA RESTAURACIÓN

ESPECIALISTAS EN CEFALÓPODOS,
MARISCOS Y PESCADOS

Foto: Lucas Marí

Ctra. Aeropuerto, Km 3,500 · Apdo. Correos 540 · 07817 San Jorge · e-mail: exclusivascastillo.ibiza@gmail.com
Teléfonos 971 30 21 68 / 606 84 47 62 · Fax: 971 39 98 89

Especial ON THE BEACH

Glamour a pie de playa

VÍCTOR RUIZ

Fundador y propietario de EGB

«Cada día es una oportunidad única de lucir y de sentir que ese día es especial»

Los looks que marcarán tendencia este verano son prendas cargadas de energía que envuelven a la mujer en un halo de sensualidad y sutileza, resaltando las siluetas», esta es la clave para Víctor Ruiz, propietario y fundador de EGB para escoger el modelo acertado este verano. «Para un beach club nuestras clientas optan ante todo por glamour, por seguir la tendencia de las transparencias, vestidos cortos y largos, gasas bordadas que muestran su cuerpo, como si de una segunda piel se tratara», explica Víctor. Para este amante de la moda, Ibiza es un lugar único, ya que cada día es una oportunidad «de lucir, de sentir que ese día es especial, es lo que tiene Ibiza a la hora de seleccionar las prendas, que cada día es una fiesta y un motivo para ser la protagonista».

La clienta de EGB llega con esa idea de renovar su armario, de disfrutar hasta el último minuto de sus vacaciones y para eso necesitan el look apropiado para cada momento del día. «Ellas son como camaleones, capaces de tener miles y miles de registros, de cambiar continuamente. Son mujeres que aman la moda y un día pueden ser ninfas y al día siguiente convertiste en guerreas de la noche. Poseen un gran abanico de posibilidades y de tendencias, desde un boho chic prendas con aire bohemio colores, kaftanes, navajo style y pasar a un estilo preppy más aniñado con faldas skater, sin olvidar esta tendencia que está calando tan fuerte este 2016, vestidos escotados con cortes sugerentes aperturas laterales y open back en viscosas que se adaptan al cuerpo». Para Víctor, su apuesta es el blanco y el negro combinado con toques de tonos empolvados y su equipo asesora a cada una de ellas mostrando y recabando información para que la elección sea un 10 seguro. «Necesitamos que así sea para que no sea solo una venta sino una confianza que año tras año depositan en nuestro equipo».

Para un beach club, dependiendo de si es una comida informal o una pool party, aconseja diferentes estilos, como un bañador o bikini con un poncho transparente, y apuestan por firmas como Elisabetta Franchi, Tete by Odette, Cavalli y su propia firma, entre otras muchas, para que «todo esto cree un cóctel explosivo, una apuesta siempre segura, para que cada vez que nuestras prendas las envuelvan, sea como una pequeña *red carpet*».

HELADERÍA LOS VALENCIANOS

Cremosos helados artesanos

Los sabores más sorprendentes y los de toda la vida en la heladería más emblemática de la isla

La diferencia está en el sabor, en la textura, en la cremosidad y en el aporte saludable de nutrientes. Así son los helados en Los Valencianos, la heladería de siempre de Ibiza, totalmente artesanal y con más de 80 años de historia. En sus vitrinas encontramos helados para todos los gustos, de calidad y elaborados con una seleccionada materia prima y la mejor fruta del mercado para que cada helado sea una auténtica explosión de sabor. Tienen para todos los gustos y además de los cucuruchos y originales copas también encontramos zumos, horchatas, granizados, sorbetes, batidos y creps. Los Valencianos cuentan con dos establecimientos situados en una de las zonas con más ambiente de la isla, el puerto de Eivissa.

Plaza Antoni Riquer, 5 | Puerto de Ibiza | Tel. 971 311 067
Todos los días de 9 de la mañana a 3 de la madrugada

GALIANA
Los Valencianos
HORCHATERÍA • HELADERÍA

LA HELADERÍA MÁS ANTIGUA DE IBIZA

En el año 1933 se inaguraron varios establecimientos emblemáticos de Ibiza, como el Bellavista, el Gran Hotel (Montesol) y llegaron los primeros helados a la isla de la mano de Los Valencianos.

Juan Sirvent y su mujer María junto a la hermana de esta, Edelmira, se establecieron en Ibiza fundando la heladería en el mismo lugar del puerto donde se encuentra actualmente, en la Plaza Antoni Riquer.

Actualmente, este establecimiento esta dirigido por la nieta de Edelmira, Mónica, siempre bajo la atenta y experta mirada de su padre Toni Galiana. En verano hay más de 60 sabores distintos sin olvidar los refrescantes granizados y su famosa horchata.

Heladería Los Valencianos

NICE

Una experiencia singular

Un idílico restaurante con una amplia variedad culinaria y disponible para todos

En el interior de los apartamentos Sal Rossa de Playa d'en Bossa encontramos el restaurante Nice. Abierto para todos los públicos y durante todo el día es ideal para familias con niños y para gente que busque tranquilidad. Dispone de un restaurante y de un chiringuito en la piscina, la cual además tiene acceso directo a la playa.

Variedad de platos y postres en su oferta gastronómica que van desde pescados y carnes frescas a elaboradas ensaladas, sandwiches, hamburguesas y platos vegetarianos. Todo es casero y solo se utilizan productos frescos y en su mayoría locales para ofrecer una máxima experiencia de sabor al paladar.

Un completo servicio para disfrutar de un día en familia y amigos bajo el sol

Siempre al son de buena música es posible catar uno de los deliciosos cócteles o zumos naturales de su amplia carta, de los cuáles los más recomendados son el daiquiri de fresa y el mojito. En el caso de querer disfrutar en grupo de los servicios que ofrece Nice se realizan menús especiales y además se pueden organizar eventos en el salón, ambos con reserva previa.

PRODUCTOS únicos, **EXPERIENCIAS** inolvidables

Coca-Cola · HEINEKEN · MOËT & CHANDON CHAMPAGNE · DIAGEO · MAXXIUM · VARMA · GLOBAL PREMIUM BRANDS · CASAMIGOS Tequila

BE DRINKS
BEST BRANDS IN IBIZA

Pedidos
971 300 500
pedidos@bedrinks.com

bedrinks

Distribución e Importación de Bebidas

Can Bufi, 07800 - IBIZA
971 300 500
www.bedrinks.com

Especial ON THE BEACH

Más allá de Eivissa

La costa ibicenca cuenta con algunos de los mejores establecimientos de playa del mundo. Fuera de la isla, merece la pena visitar alguno de estos paraísos de primer nivel

Bali, KU DE TA.

Es uno de los establecimientos más famosos de Seminyak. Se abrió en el 2000 y fue pionero de este concepto de club multidimensional frente a la playa. Cuenta con un loft privado para hacer fiestas VIP, tres restaurantes y cuatro bares. Es bastante conocido por su vibrante vida nocturna y está distribuido en forma de 'U'. Especialmente los domingos a mediodía Ku De Ta es el lugar donde la gente de moda se reúne para ver y ser visto.

Australia, MATISSE BEACH CLUB.

Lo que más impresiona de este lugar es su peculiar concepto, creado por la firma española 'Vondom', especializada en mobiliario exterior, un conjunto de explosión de luz, colores y formas, que proponen un diseño de líneas angulares e inclinaciones atrevidas, la intención de este lugar es mezclar playa, glamour y diseño en la hermosa playa de Scarborough, Perth. El proyecto trata de celebrar lo mejor de la cultura de playa, pero con un lenguaje contemporáneo.

Italia, COCCARO BEACH CLUB.

Diseñado para representar una atmósfera relajada y tribal, esconde un estilo glamouroso y lleno de sorpresas. Su especialidad, los platos de marisco fresco. La decoración es blanca, rústica, informal, con camas balinesas a pie de marc, antorchas, velas y con salones y carpas bajo las palmeras. Este paraíso está muy solicitado para celebrar bodas y eventos gracias a su elegante y romántico encanto. En verano, es el lugar de moda de las noches más exclusvias.

Mykonos, NAMMOS.

Frecuentado por celebridades, modelos y la elite europea, este lugar ofrece una espectacular vista, así como el mejor ambiente de toda la isla. Increíble presenciar como un lujoso restaurante se convierte en el mejor local de fiesta a la orilla del mar. Mykonos es una isla de fiesta y diversión que atrae todos los años a cientos de visitantes que buscan adentrarse en su vida nocturna, contemplada por muchos cómo la mejor a Europa.

ES PUET BLANC

Ideal para toda la familia

Excelente calidad y servicio para satisfacer a su fiel clientela

Uno de los restaurantes de visita obligada si nos acercamos a la zona norte de la isla es Es Puet Blanc.

Es ideal tanto para una jornada de playa como para una relajante velada ya que es muy apreciado por la tranquilidad y el entorno natural en el que se encuentra.

Gracias a su encanto, desde los desayunos hasta sus comidas, cenas y atardeceres cobran una atmósfera especial. Son muy recomendables sus pescados, locales, frescos y a un precio razonable.

En su carta también hay espacio para las carnes, las pastas, las pizzas y deliciosos postres.

Un restaurante en el que reina la gastronomía mediterránea y un trato amable y familiar, ideal para residentes y para viajeros exigentes que buscan la calma y el relax de la Ibiza más natural.

Un mágico lugar en la zona norta de la isla para comer, tomar un buen desayuno o para disfrutar de un día de playa

es puet blanc
BAR · RESTAURANTE

Cocina mediterránea.
Carnes, pescados, paella.
Productos frescos de la tierra.
Ambiente familiar.

NUEVA CARTA
by Rubén Fernández.

Abierto cada día de 09:00 a 16:00 h y de 19:00 a 00:00 h

Playa de s'Arenal Petit • Cala Portinatx • Ibiza
Tel: (+34) 971 320 606 • Fax: (+34) 971 320 719

www.espuet.com / e-mail: booking@espuetblanc.com

Especial ON THE BEACH

LIPS REARTES

Calidad en primera línea

Menús de alta gastronomía a precios razonables en un entorno idílico y con un servicio a la altura

Desde su elegante diseño a la cuidadosa elaboración de sus platos. La calidad de Lips Reartes está presente en todos los aspectos.

Bajo la dirección del prestigioso Chef David Reartes, cuenta con una fantástica carta con suculentos platos a degustar durante todo el día. A partir de las 10 de la mañana se sirven desayunos y de lunes a viernes pone a su disposición un menú semanal con primer plato, segundo plato y postre por 20 euros. A lo largo del fin de semana se ofrece un menú especial de 25 euros que incluye también primero, segundo y postre. Cabe destacar que en ninguno de los dos casos las bebidas están incluidas.

Situado frente al mar dispone de servicio de hamacas y camas. Una opción muy recomendada para poder disfrutar de las vistas y el buen tiempo acompañados de uno de sus excelentes cócteles. Para amenizar el ambiente hay música en directo con cantantes y el dj residente Rayco Santos.

Y aquellos que estén buscando un lugar donde celebrar un evento especial, Lips Reartes también organiza bodas.

EL PIRATA IBIZA

Las pizzas más auténticas y sabrosas

Los clientes de El Pirata Ibiza saborean pescado fresco, pasta casera, pizzas artesanas y disfrutan de un extraordinario ambiente del puerto de Eivissa

El Pirata Ibiza es uno de los restaurantes más emblemáticos para degustar la auténtica Italia. Frescura, tradición y un toque original se funden en los platos de este restaurante que selecciona cuidadosamente su género para ofrecer el más alto nivel a su clientela. Apuestan por los productos más frescos y eso el comensal lo percibe desde el primer momento.

Su cocina mediterránea está adaptada a los productos de temporada por lo que sus platos son frescos y sabrosos. La carta es de inspiración italiana, al más puro estilo tradicional pero con toques creativos y de vanguardia. Además de las pizzas artesanas, que las hay para todos los gustos para que todo el mundo encuentre su capricho, también son muy recomendables sus pastas frescas, al natural con una buena salsa o con marisco. Otra opción es probar uno de sus pescados, como el pulpo con patatas o el trofel de salmón. Los platos son únicos y excelentes y gracias a ellos el Pirata Ibiza se ha ganado una buena fama tanto entre los residentes como entre los turistas más exigentes.

Al estar situado en uno de los lugares más de moda de la isla, el puerto de Eivissa, en su terraza siempre encontramos una clientela cosmopolita y podemos contemplar una bella estampa de la ciudad antigua mientras tomamos un refrescante cocktail. Un divertido punto de encuentro para gente con ganas de disfrutar y saborear el verano ibicenco.

el Pirata

RISTORANTE • PIZZERIA • BAR

La buena comida italiana y mejor pizza desde 1998

Calle Garijo, 10 b • Puerto de Ibiza • Tel. 971 192 630 • e-mail: gualtipirataibiza@gmail.com
Avda. Santa Eulària des Riu, 11 • 07800 Ibiza • Tel. 971 318 607 • e-mail: massipirataibiza@gmail.com

Abierto cada día de 13 a 03 horas www.elpirata-ibiza.com El Pirata Ibiza