

ESPECIAL

# GASTRONOMÍA

2024



## ESPECIAL GASTRONOMÍA

# «Nuestra fortaleza es poder concentrar una oferta tan diferente y variada en un espacio tan pequeño»

El vicepresidente de Pimeef Restauración, Miguel Tur, destaca que la oferta gastronómica de Ibiza y Formentera es «increíblemente potente», pero insiste en la dificultad del sector para encontrar trabajadores cualificados

La temporada en Ibiza y Formentera ha empezado de manera muy parecida a la del año pasado y aunque aún está «relativamente floja», porque «no hay una continuidad de turistas hasta que esté más avanzada», las previsiones son optimistas. Ésta es la impresión de Miguel Tur, vicepresidente de Pimeef Restauración, que señala que la única diferencia que se han encontrado los empresarios es que ante el inicio más temprano de la Semana Santa, «tenemos la sensación de que falta un poco de ambiente». A esto se suma que los hoteles han empezado más tarde pero a medida que se vayan incorporando turistas «notaremos ese incremento de gente».

Aunque si algo preocupa a los empresarios es que el sector de la restauración pasa por su peor momento para encontrar trabajadores cualificados, un hándicap con el que tienen que lidiar los empresarios del sector turístico.

«El tema de personal está igual que el año pasado. No es una situación que parezca que vaya a mejorar salvo que se haga un cambio muy importante, pero el cambio que haría falta que es que la oferta de vivienda disponible se incremente a corto plazo. De momento, yo no veo que aparezca nada milagroso ni extraordinario que haga que la oferta se dispare. Tenemos poca oferta disponible y la poca que hay tiene unos precios muy elevados», lamenta Tur.

Una solución a este problema sería la Escuela de Hostelería de Ibiza y Formentera, que iniciará en octubre los cursos. Para el Presidente del Consell, Vicent Marí, es la clave para que el sector pueda disponer de trabajadores cualificados y será una oportunidad para la formación del personal: «formará y dará oportunidades a estudiantes y trabajadores que ya residen en la isla».

Marí destaca que es un «hito para la formación y para la excelencia de nuestro principal motor económico», porque supone una oportunidad para tener a trabajadores formados y bien preparados aquí mismo, en Eivissa, sin tener que ir a buscarlos fuera o que la gente de aquí se tenga que ir fuera a formarse.

«Tenemos una escuela puntera, una escuela con unas instalaciones pioneras y que escucha a los profesionales y empresarios de la isla para saber qué perfiles son los necesarios para dar respuestas reales a las necesidades del sector. Es la oportunidad que necesitaba nuestra isla para centrarse en la calidad y la excelencia del servicio, no en la cantidad. Y esa es la ruta que debemos seguir», afirma Marí.

La Escuela ya tiene directora desde el pasado día 8, Pepita Costa Costa, que fue consellera de Cultura y directora del Centro Integrado de Formación Profe-



■ Foto: FINCA LA PLAZA



#### Directora

María José Real

#### Textos y maquetación

Raquel Marí

#### Tráfico de Publicidad

Nuria Marín

#### Portada

Juan Marcos Ribas

### PERIÓDICO de IBIZA

Camino Viejo de San Mateo, 3.  
Polígono es Raspallar, Eivissa.  
971 190 543  
redaccion@periodicodeibiza.es  
www.periodicodeibiza.es

**«QUIENES SUSTENTAN EL SECTOR SE ESTÁN JUBILANDO, HAY MENOS GENTE DISPONIBLE PARA TRABAJAR Y LOS QUE SE PODRÍAN INCORPORAR DECIDEN TRABAJAR EN OTROS SECTORES. ESTO OBLIGA A BUSCAR FUERA, PERO NO PUEDEN VENIR PORQUE NO HAY VIVIENDA ACCESIBLE»**

sional Can Marines. Cuando se encuentre en pleno rendimiento, dará cobertura formativa a más de 400 alumnos cada año.

Los alumnos del Servicio de Ocupación de las Illes Balears (SOIB) han sido los encargados de encender por primera vez los nuevos y modernos fogones llenando de vida las instalaciones de este centro.

Entre otros espacios, se encuentran cinco aulas teóricas, dos aulas de informática, una sala de estudios, una aula de demostración culinaria, una aula bar, un taller bar, un taller restaurante, una sala de degustación, diferentes despachos para profesorado y personal administrativo, taquillas, vestuarios y una cocina de tres pistas de 840 metros cuadrados para 26 personas, más el personal de panadería y obrador. También dispone de cámaras para carne, pescado y platos fríos, economato y espacios técnicos y almacenes.

#### Mantener plantillas estables

Además de la falta de personal, Miguel Tur también ve un problema estructural y es que las nuevas generaciones «deciden trabajar en otros sectores que no son el turismo, ya que hoy día hay muchas más opciones que en los años 70 y 80 no existían». Quienes sustentan el sector de la restauración y la hostelería se están jubilando «a lo que se suma que la población es decreciente, hay menos gente disponible para trabajar».

Por tanto, eso obliga que parte de la gente que tiene que incorporarse en el sector turístico a trabajar venga de fuera y «no tenemos una oferta de vivienda disponible para tanta gente que tiene que venir a cubrir los puestos de trabajo de la gente que se está retirando o jubilando». El vicepresidente de Pimeef cree que a corto plazo no hay una solución «a no ser que cambiaran muchas cosas». Y es que, según Tur, ahora mismo si hablas con cualquier empresario, da igual del sector que sea, todos hablan de lo mismo la dificultad que tienen para mantener plantillas estables.

Por otro lado, está el «increíble» momento que vive la gastronomía ibicenca, que se ha consolidado como un elemento clave para diversificar la oferta turística y estimular el desarrollo económico local. Miguel Tur destaca que en un «espacio tan pequeño haya un sector increíblemente potente que tiene multitud de oferta de toda clase», y cree que es de los pocos lugares del mundo, en los que se concentra una oferta tan diferente y ese «es uno de los puntos positivos y de las fortalezas turísticas que nosotros tenemos aquí».

Vicent Marí coincide con Tur y valora la oferta gastronómica de Ibiza como «la mejor del mundo», gracias al producto km0, con carnes, pescados, frutas y hortalizas de la mejor calidad. «Los restaurantes que, a través del sello Sabors d'Eivissa, promocionan nuestros platos típicos, como el *bullit de peix*, el *sofrit pagès*, la *frita*... y postres como el *flaó*, se han convertido en lugar de peregrinaje para quienes disfrutan de una experiencia gastronómica de calidad».

Marí destaca también otras propuestas gastronómicas, basadas en otra filosofía, pero que también han aportado una impronta de calidad a la oferta gastronómica de nuestra isla. «Tenemos nada más y nada menos que cinco restaurantes con Estrella Michelin, que nos ayudan también a posicionar Eivissa como destino gastronómico de calidad incuestionable».

El producto local de Eivissa está más de moda que nunca y es algo que demuestran las cifras: en los últimos años las cooperativas de la isla han aumentado su facturación anual y cada vez son más los productores que se suman a las campañas de difusión de producto local. «La promoción está funcionando y lo hace porque hablamos de productos de altísima calidad: la patata roja ibicenca, la sandía, la almendra, melón, algarroba, pescado, carne... sus cualidades culinarias son innegables y son la base de muchos de nuestros platos más reconocidos. El sello



Foto: MAYMANTA

**«ADEMÁS DE UN PRODUCTO LOCAL EXCEPCIONAL, TENEMOS CINCO RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN, QUE NOS AYUDAN TAMBIÉN A POSICIONAR EIVISSA COMO DESTINO GASTRONÓMICO DE CALIDAD INCUESTIONABLE»**

Sabors d'Eivissa junto a PIMEEF están haciendo una importante labor de promoción que quiero poner en valor porque están haciendo que nuestro campo y el trabajo de nuestros productores sea justamente reconocido», señala Marí.

**Ayudas al sector**

El Departamento de Medio Rural y Marino del Consell activa un paquete de ayudas al sector para fomentar la recuperación, mantenimiento y consolidación del entorno agrario de la isla. Se trata de una línea de ayudas fundamental para el mantenimiento de la actividad agraria y que ha aumentado en cuantía en este último año, llegando al millón de euros. También hay ayudas a las cooperativas y apoyo a las cofradías de pescadores. Según explica el presidente, el objetivo es «favorecer la actividad del sector primario, su productividad y hacer de él un sector atractivo para los jóvenes, que sientan que es una actividad rentable» y se muestra satisfecho con el grupo numeroso de jóvenes agricultores «que están siendo ejemplo por su trabajo y empeño» por lo que la idea es «potenciar y facilitar ese relevo».



Foto: SAN CARLOS BAR RESTAURANTE

**BUSCASTELLVINS**  
VINOS Y CAVA'S

thizkus, ILLICART-SALOMÓ, Martín Còlay, LE BOELLA, ALBAÑO FERRARESE, BRUNO PAILLARD, MUSTIGUILLÓ, DOMINGO DE SAN VICENTE, CHATEAU GASSIER, CAMPO ELISEO, FINCA ALLENDE, MIRGIN, CAN RICA, ZORZAL, FINCA TORREMILOSA, GIPSY GIN, ELUAR, THOMAS TOITIGO, CUENTAVINAS, Bela, PRADOREY, Afortunado, Fogos de Galte, DRAPPIER, IMPERIAL, DOMINIO DE TARÉS, CALLEJO, LAROCHE, TESO LA MONJA, FINCA BARABELLS, Vinya Tomosina, ALTÚN, Léoube, Cune, Monopole, Vinya Real, COET, MOCÉN BRAVIA, NÚRIA CLAVEROL, SUMARROCA, Recaredo, CONTINO, ALTA AIELLA, PARRILLEROS, DOMECA - CARRIZAL, BARRA, Remírez & Garriga

C/ Vinyers s/n, nave 42 - Pol. ind. Cana Palava, 07819 JESÚS. Tels: 971 31 76 27 | 971 31 76 23 - www.buscastellvins.com - info@buscastellvins.com

**ENTREVISTA** Martín Berasategui«De Ibiza me encanta todo. La cesta de la compra y los cocineros que viven en **cuerpo y alma** la profesión»

El laureado chef vasco, Martín Berasategui, repasa su trayectoria en el restaurante Etxeko Ibiza de cara a la nueva temporada 2024

**M**artín Berasategui, el titán de la cocina y chef español más laureado, emprende una nueva temporada más en Etxeko Ibiza, ubicado en el Bless Hotel Ibiza. Tras ganar la Estrella Michelin en 2022, Etxeko Ibiza abre sus puertas un verano más con un sinfín de novedades y sorpresas donde Berasategui ha sido el arquitecto de confeccionar cada plato.

—¿En qué consistirá esta nueva temporada?

—La nueva temporada trae una novedad que en lugar de tener una carta como teníamos, tendrá dos menús: el menú origen y el menú Etxeko. Es una manera más fresca de llevar una carta, porque habrá novedades y sorpresas continuas.

—¿Cómo ha evolucionado la cocina de Etxeko en estos cinco años?

—Nos juntamos ocho responsable de Martín Berasategui y pensamos qué platos irían bien para la oferta 2024 aquí en Etxeko. La cocina de Martín no para. Cada año tienes novedades, nuevas referencias y tienes platos para el traje con el textil que yo creo que le hace falta a esto. Me gusta no ser casposo a la hora de fluir en lo que le hace falta a un sitio así.

—La incorporación de Esteban Sánchez como head chef también es una de las novedades.

—Esteban es un gran profesional, una magnífica persona con un don innato para la cocina y que empieza conmigo cuando empieza el proyecto del Hotel Bless con el Etxeko. Etxeko quiere decir en vasco 'de casa' y la firma Martín Berasategui es la que hacía mi padre. Es un homenaje a él que no ha podido ver todo lo que me ha pasado. Me siento super orgulloso.

—¿Como empezó la aventura de Etxeko Ibiza?

—Ya sabéis que soy generoso en el esfuerzo y, sobre todo, agradecido. La familia Matutes, enamorados de mi cocina, me traen un proyecto al que nunca se puede decir que no. Estoy en un sitio donde nunca soñé estar, es una suerte increíble. Cocinar en un sitio así es un chollo. Salgo al balcón y pienso 'joder, qué es esto'. Y sin darte cuenta, te vas cargando las pilas. Tienes la suerte de, porque te chifle la cocina, poder ver cosas que no están al alcance de la mano de la gente. Y aquí estoy, trabajando en Ibiza, y estoy mejor trabajando que en muchos sitios donde he ido de vacaciones. Es una suerte terrible y cuando tienes tanta suerte tienes que ser agradecido.

—¿Ya conocía la isla antes de la aventura en Etxeko?

—Cuando yo era joven dejé de hacer un montón de cosas que hacían mis amigos de mi edad y una de las cosas que más envidia me daba era venir a Ibiza. Quién me iba a decir a mí que la familia Matutes me iba a



dar un proyecto al que no podía decir que no. Cuando inauguramos esto me escondí y me emocioné. Para mí Ibiza es muy importante y es de esas inauguraciones que te emocionan. Y al final, todo el mundo que trabaja durísimo tiene premios esperando. Si estás aquí y no te emocionas, qué poco valoras la suerte que has tenido. Me ha merecido la pena el mal llamado sacrificio o la presión, ¡bendita presión! Cuando eres el elegido para esa presión, yo disfruto como nada.

—¿Qué es lo que más destacaría de la gastronomía de la isla y cuál es su plato preferido?

—De Ibiza me encanta todo. La cesta de la compra, los cocineros y cocineras que viven en cuerpo y alma la profesión, todos los platos de tradición y de creatividad que he probado. Tenéis grandísimos productos, muchísima luz y se os nota en la cara a los ibicencos que siempre vais con la sonrisa de par en par, haciéndonos felices a los que venimos aquí, más generosos que la ley. No puede haber nadie que venga aquí y no se vaya loco por Ibiza. No me extraña que la gente vuelva y vuelva, y hable y hable. Para mí, sois una lección, un camino a seguir y un ejemplo. Os ganais el cariño de todo el mundo porque sois especiales.

—¿Cómo ve el momento que está viviendo Ibiza en lo gastronómico?

—Ibiza ya es un sitio referente gastronómicamente hablando. Michelin ha sido muy importante, no solo ha cambiado la cocina española, ha cambiado cocina del mundo. Si Michelin no hubiese existido, a mí no me conocería nadie. Ha sido una suerte que hayan querido poner en valor el mundo de disfrutar de la gastronomía. La gente viaja

**«ESTOY EN UN SITIO DONDE NUNCA SOÑÉ ESTAR, ES UNA SUERTE INCREÍBLE. COCINAR ASÍ ES UN CHOLLO. SALGO AL BALCÓN Y PIENSO 'JODER, QUÉ ES ESTO'»**

**«LOS IBICENCOS QUE SIEMPRE VAIS CON LA SONRISA DE PAR EN PAR, HACIÉNDONOS FELICES A LOS QUE VENIMOS AQUÍ, MÁS GENEROSOS QUE LA LEY»**

desde otros lugares del mundo para ver la obra de cocineros españoles e ibicencos. El que estén dando estrellas Michelin en Ibiza a mí me emociona, porque es una tierra maravillosa que si además la vestimos de gala con la gastronomía mejor que mejor.

—¿Cómo se definiría en la cocina?

—Para mí no existe el 'yo'. Martín Berasategui somos nosotros, es cierto que yo piloto y dirijo este Universo Berasategui, pero somos nosotros. Todo el mundo es igual de importante que yo. He hecho historia en la cocina a partir de ser un disfrutón, que en eso sí soy líder, y por ser alguien que contagia, que transmite, que llena su vida de proyectos, que es transportista de felicidad y que da gracias a todo el mundo. El aprendiz que me venga hoy en cualquier cocina de las que yo dirijo puede pasarme por la izquierda como yo pasé a otros. Esto es lo que tenemos que conseguir que las siguientes generaciones sean mejor que las

nuestras y para eso hay que ser generosos y no esconderles nada. Si con algo me quedo es que en mi profesión, ser buena gente es rentable.

—Casi 50 años de trayectoria... ¿Qué nuevos desafíos tiene y cómo ha sido esa evolución?

—Disfruto mucho de la presión y de la suerte que he tenido con esa mal llamada presión. La vida está para disfrutar y si estás disfrutando en excelencia, debes seguir haciéndolo. Ni te arrugues ni te asustes por la presión, habrá un día que te quitarán, lógicamente, la vida no perdona. En mi caso, nunca soñé con tener una estrella Michelin, cuando con 20 y pocos años me dijeron en El Bodegón 'tienes una Estrella Michelin', yo miré a todos lados a ver si había cámara oculta. Con 20 años y mi mujer que tenía 18, cogimos el primer préstamo en el bodegón, pelamos todo El Bodegón, y me avaló el préstamo el pastor de Ireldo, Eusebio. Yo he tenido suerte desde chaval, siempre. Pero es muy importante ser buena gente. Cuando veo listos con acento en la ese...

—Es un ambiente muy exigente, con mucho ego...

—El olivo cuantas más olivas tiene más arraigado a la tierra tiene que estar. El ego, sobra. A mí me educaron así. La buena gente es lo que te hace tirar para adelante. Hay mucha competitividad sana en el mundo de la cocina, pero esto es como el deporte. Yo entiendo la cocina como rivales y amigos o amigos. ¡Si te ha ganado, te ha ganado! La vida es para ganar, empatar o perder

—¿Qué objetivos tenéis marcados para Etxeko? ¿Intentaréis luchar por la segunda estrella?

—Yo soy tímido (ríe). No prometo más que disfrutar y dar todo lo que tienes dentro con tus equipanos, que son los que te hacen grande. Cuando hablan de estrellas, le tengo tanto respeto a Michelin que pienso 'trabaja Martín, no te preocupes y ocúpate'. Aquí se trata de hacer lo mejor que sabemos las cosas y que nos salgan como soñamos, pero desde la humildad.

—¿Seguirá esa fusión comida vasca con la tradición?

—Es un homenaje a la tradición pero sobre todo presente y futuro de Martín. Yo recibo una excelente herencia de la tradición pero hacemos la cocina agradecida a una tierra maravillosa que me pone la alfombra roja para que yo haga mi obra en el Etxeko. Presente y futuro. Aquí puedes ver platos que no has visto en ningún lado y se va a notar el traje a la carta que Martín le hace al Etxeko. Lo que pasa es que platos hipermodernos se han convertido en tradición dentro de lo que yo ofrezco. Intento aportarle a todo mi saber hacer, mi nobleza y mi profesionalidad.

Texto: Marina Yeste

Fotos: Alejandro Mellon

## BEN'S BIO MARKET Mucho más que alimentación. Es salud y bienestar



### Siente la conexión con la **naturaleza**

En Ben's Bio Market su pasión y dedicación por la sostenibilidad y la vida saludable se refleja en sus productos. Su misión es ofrecerte mucho más que comida. En este supermercado encontrarás alimento para enriquecer tu cuerpo y el planeta

Una dieta saludable comienza en la lista de la compra y es que, si somos lo que comemos, es clave elegir bien el supermercado y apostar por productos frescos y de calidad. En Ibiza tenemos la suerte de contar con muchos establecimientos que apuestan por el producto local, y uno de ellos es Ben's Bio Market. En este establecimiento situado en Marina Botafoch encontrarás solo productos de calidad, para cuidarte por dentro y por fuera. También tienen las mejores marcas nacionales e internacionales y sobre todo, Ben's Bio Mar-

ket es garantía de salud, ya que en su tienda prima la frescura de los alimentos, el cultivo natural y los productos de proximidad. Tienen una cuidadosa selección de productos orgánicos, verduras y frutas de la isla, y artículos respetuosos con el medio ambiente. Su dedicación y pasión por la sostenibilidad les llevan a trabajar con verduras km0, cultivadas localmente; carnes de animales alimentados con pasto del norte de España; fruta local; lácteos orgánicos y una gran selección de panadería, con productos artesanales, como pan de *xeixa* o pan alemán, co-



cinados con cariño y tradición. También tienen pasta italiana original, cereales, aperitivos nutritivos, té e infusiones. Y para dar un toque original a tus comidas, Ben's Bio Market cuenta con una gran variedad de hierbas y especias naturales para cocinar de forma ecológica y sabrosa. También encontrarás protectores solares para proteger la piel en verano, de alta calidad con todas las garantías. Acércate y descubre nuevos sabores, porque lo fresco, natural y de cercanía, además de ser más saludable, sabe mucho mejor.

# BEN'S BIO MARKET

IBIZA

## MORE THAN FOOD, THIS IS NOURISHMENT

Welcome to our Bio Market, where freshness meets sustainability on our island's doorstep.

Dive into a treasure trove of locally sourced organic produce, harvested just kilometers away.

*Join us in embracing the bounty of our island community, one wholesome choice at a time.*

@bens.bio.market  
www.bensbiomarket.com

Located in the heart of Marina Botafoch  
Find us in Calle Gregal 2, Ibiza

**BEN'S GYM**  
IBIZA

## HOTEL ROYAL PLAZA

# Una **experiencia única** con impresionantes vistas

Comer rico, durante todo el año, en pleno centro de Ibiza y disfrutar de un servicio profesional a la vez que familiar es posible en el Hotel Royal Plaza, abierto tanto a huéspedes del hotel como a turistas.

Las vistas de la terraza de este cuatro estrellas son impresionantes, y es que disfrutar de un momento de paz, en pleno centro y con una panorámica de Dalt Vila es un lujo al alcance de todos. El restaurante Belvedere es un oasis que se encuentra en la sexta planta del Hotel y que ofrece además de una cuidada carta mediterránea un completo menú semanal con varios entrantes a elegir, platos principales y postre (25 euros con bebida incluida). Encontrarás propuestas como ravioli de ricotta y espinacas a la crema de pesto; jamón ibérico con pan de cristal; salmón a la pimienta rosa; entrecot a las cinco pimientos; pollo al curry; ensalada de quinoa con verduras; o solomillo de cerdo rebozado en panko con salsa roquefort. Todos los platos los elaboran con producto fresco y local, y las propuestas varían según la temporada.

También te recomendamos que te dejes seducir por un cóctel en la piscina, desde clásicos reinventados hasta creaciones únicas. La magnífica terraza de Belvedere también es ideal para celebrar eventos o



reuniones de empresa. Pregunta sin ningún compromiso por los menús que tienen para grupos.

El Hotel Royal Plaza también es elegancia y comodidad, el lugar perfecto para alojar este verano a amigos y familiares. Dispone de un wellbeing center con una amplia gama de tratamientos diseñados para revitalizar tanto tu cuerpo como tu mente.

## SORELLA



# El sabor de la Italia más mediterránea

El Hotel más hedonista de la idílica costa de Santa Eulària inicia una nueva temporada llena de sofisticación y novedades. En el corazón de Mongibello, se encuentran sus nuevos conceptos gastronómicos: Sorella Ristorante y Sorella Terrazza. Dos zonas para disfrutar en momentos diferentes según el *mood*, en un enclave que viene cargado de todo el sabor y los mejores productos de temporada. Francesco T. Leggio es el chef siciliano a los mandos de los fogones.

Inspirado en la Italia de los años 60 y 70, y fusionado con la nostalgia de los años dorados de Ibiza, Sorella Ristorante rinde homenaje a la autenticidad y sofisticación de la gastronomía italiana, sin perder de vista el toque mediterráneo. Ofrece una

experiencia culinaria que bebe de la cocina tradicional italiana de mantel de cuadros. Sorella Terrazza, con vistas a la idílica playa de Es Caló De S'Alga, que estrena paseo y conectará con el centro de Santa Eulària, es el escenario perfecto para disfrutar de una propuesta gastronómica llena de sabor y producto de calidad al aire libre. Una propuesta más fresca e informal, para compartir en cualquier momento del día. En Mongibello saben la importancia que tiene un buen cóctel, por eso han elaborado una carta creada para hacer disfrutar a los paladares más exigentes, pensada y elaborada por su Head Bartender Ilan Arca.

Mongibello arranca su verano eterno con más sabor mediterráneo que nunca.

  
 \*\*\*\*  
**Royal Plaza**  
 HOTEL

*Tu oasis en el centro de la ciudad de Ibiza*

CONSULTE NUESTRAS POSIBILIDADES PARA EVENTOS Y CELEBRACIONES

C/ Pedro Francés, 27 • 07800 Ibiza • Teléfono de reservas: 971 31 00 00  
**hotel@royalplaza.es • www.royalplaza.es**  
 Abierto todos los días de 11:00 a 23:00 horas.

**TERRAZZA SORELLA**  
 OPEN FROM 11AM TO 11PM  
 ABIERTO DE 11:00 A 23:00H

**RISTORANTE SORELLA**  
 OPEN FROM 07:30 PM TO 11PM  
 ABIERTO DE 19:30 A 23:00H

**RESERVAS**

SORELLA@MONGIBELLOIBIZA.COM  
 +34 660873031

**HACIENDA NA XAMENA** Cocina mediterránea de vanguardia

# Una **experiencia gastronómica de altura** junto a los sabores auténticos de Ibiza

Hacienda Na Xamena cuenta con una de las vistas panorámicas al Mediterráneo más hermosas de la isla. Su restaurante, Edén, impulsa una gastronomía diseñada para ser sostenible y con el foco puesto en el producto local

Con una cocina mediterránea de vanguardia y productos de su propio huerto, este restaurante dispone de los únicos 'nidos gastro' de España que permiten a los comensales disfrutar de una cena con vistas al mar en un ambiente exclusivo.

Ubicado en la cima de los espectaculares acantilados de San Miguel de Balansat, Hacienda Na Xamena cuenta con una de las vistas panorámicas al Mediterráneo más hermosas de la isla. Su restaurante, Edén, impulsa una gastronomía «al ritmo de la estacionalidad, diseñada para ser sostenible y con el foco puesto en el producto local», según explica la familia Lipszyc, propietaria de la Hacienda.

Reconocido por ofrecer una cocina mediterránea de vanguardia, este establecimiento propone una experiencia culinaria sin igual junto al privé del Restaurante Edén, Los Nidos. Estas estructuras, situadas en la azotea, permiten a los comensales disfrutar de una cena



con vistas panorámicas al mar en un ambiente exclusivo y mágico bajo las estrellas. Los menús degustación en los nidos se caracterizan por el uso de productos de Kilómetro Cero, provenientes del propio huerto del hotel para garantizar su «frescura y calidad», recuerdan

**DISPONE DE LOS ÚNICOS 'NIDOS GASTRO' DE ESPAÑA QUE PERMITEN DISFRUTAR DE UNA CENA CON VISTAS AL MAR EN UN AMBIENTE EXCLUSIVO**

desde Hacienda Na Xamena. Con el propósito de que los comensales «reconecten con la naturaleza», el equipo de Hacienda Na Xamena ha diseñado también diferentes experiencias como caminatas y visitas culinarias en su nuevo proyecto 'La Finca Na Xamena'.

## DESCUBRE LOS SECRETOS DE HACIENDA NA XAMENA

Vive una Ibiza de ensueño con nuestra oferta exquisita de experiencias.

Relájate en nuestras **Cascadas Suspendidas**, saborea la esencia mediterránea frente al mar en **Edén Restaurante & Lounge**, disfruta de un viaje al pasado con **Vida Antigua de Ibiza** y deleítate con la magia de un espacio panorámico inigualable en nuestros **Nidos Gastronómicos**.

Reconectar con la naturaleza es el verdadero lujo



HACIENDA NA XAMENA  
IBIZA



**ENTREVISTA** Toni Tur Boned, presidente de la Cooperativa de Sant Antoni

# «No cubrimos la generación de payeses que se jubilan o abandonan la explotación»

A pesar de que hay un grupo de jóvenes que se han incorporado en los últimos años a la agricultura ibicenca, Toni Tur Boned hace un llamamiento para «generar y garantizar las condiciones mínimas para la actividad agraria»

**T**oni Tur Boned (Ibiza, 1988) se dedica profesionalmente desde 2016 a su pasión, la agricultura ecológica, y desde hace poco más de un año es presidente de la Cooperativa de Sant Antoni. Boned tiene como misión hacer que la cooperativa sea una entidad con el relevo generacional garantizado, apostar por nuevos proyectos y mejoras técnicas, más transparente y mejor dotada.

—¿Es rentable vivir de la agricultura?

—Sí, al igual que cualquier otro oficio. En definitiva, la rentabilidad de una explotación la marcará el grado de profesionalidad de ésta, cómo se produce y qué cultivos se implantan.

—¿Con qué dificultades se encuentran hoy día los agricultores?

—Hay dos condiciones básicas sin las cuales no hay agricultura: acceso a la tierra y agua. Por desgracia, estamos inmersos en la vorágine de un modelo socioeconómico que cada día hace más complicado garantizar estas condiciones.

—¿Qué medidas propondría para fomentar la agricultura?

—En relación a garantizar las condiciones *sine qua non* que comentaba anteriormente. Tres medidas:

1. Regular los usos obscenos del agua, así como mejorar urgentemente su reutilización.
2. Regular todo uso de suelo rústico, que no esté vinculado a una explotación agrícola.
3. Incentivar el consumo del producto local, en el sector turístico.

—Recientemente la cooperativa agrícola Sant Antoni recibió el premio Premio Sabors Gastronòmic Compromís del Producte Local-Comerç, ¿a qué se debe este reconocimiento?

—La Cooperativa desde su origen siempre ha tenido una pequeña *botigueta* para los socios, donde siempre hemos tenido producto local de nuestros socios o productores de la Isla, envasados, miel, vinos, pan, frutos secos, etc.

Además, dentro del proyecto Farmes and Co, la cooperativa se comprometió a reformar un Corner 100% de producto local. La verdad es que esta última reforma quedó muy bien y ha tenido muy buena acogida. El reconocimiento, que queremos compartir con todos los comercios de producto local que también estuvieron nominados, entendemos que es por una trayectoria y apuesta firme por nuestros productores y su producto de excelencia.

—¿Qué destacaría del trabajo que realiza la cooperativa?

—Como cooperativa, la actividad principal son los suministros, pero por su tradición



y antigüedad, la Cooperativa de Sant Antoni se ha convertido en un referente en el sector primario de la isla y su principal labor es prestar suministros y servicios necesarios a sus socios, haciendo así su actividad agraria un poquito más fácil.

—¿Tiene salida el producto local? ¿Apuestan los restaurantes por el producto km0?

—Sí, tiene salida. Es evidente que producimos una ínfima parte de lo que se consume en la isla. Hay muchos restaurantes que apuestan por el producto local de forma contundente y hacen muy bien las cosas, deben aumentar, y también los hay que ponen producto local como promoción, marketing y postureo, pero finalmente en su carta solo encuentras un platito de producto ibicenca, si llega. Hay que hacer una labor contra el intrusismo, como en tantos sectores de la isla.

—¿Tiene visibilidad la agricultura ibicenca?

—Pienso que sí. Hay varios productos estrella que son reconocidos por toda la sociedad ibicenca y eso es fruto de las campañas de promoción y las jornadas gastronómicas populares.

—¿Hay relevo generacional? ¿Se anima la gente joven a trabajar en el campo?

—Me encantaría contestar lo contrario, pero la realidad es que NO. Hay un grupo de jóvenes de 30-40 años que se han in-

**«HAY QUIENES PONEN EN SUS CARTAS PRODUCTO LOCAL COMO PROMOCIÓN, MARKETING Y POSTUREO, PERO FINALMENTE SOLO ENCUENTRAS UN PLATITO DE PRODUCTO IBICENCO, SI LLEGA»**

corporado en los últimos años, pero por desgracia no llegan a cubrir la generación de payeses que se jubilan o abandonan la explotación. Podríamos decir que a pesar de las nuevas incorporaciones, la tasa de reposición es negativa. Es un gran problema, que hay que abordar profundamente, empezando por generar las condiciones mínimas para la actividad agraria.

—¿Cómo competir con el precio de los productos que vienen de fuera?

—No competiremos por cantidad ni precio por circunstancias objetivas de la producción evidentes. Entonces, hay que competir por calidad y diferenciación.

—¿Qué retos tiene por delante como presidente? ¿De qué se siente más satisfecho en este primer año?

—Como reto, creo que estamos intentando modernizar la maquinaria de la cooperativa para ser más eficientes, tenemos por delante proyectos sobre la algarroba o la reforma de nuestra sede por fases. En este primer año, tuvimos el estreno de cosechadora de cereal nueva, inversión importante que ya venía planificada desde la presidencia anterior. Pero lo que más nos ha satisfecho, sobre todo a nivel social de la Cooperativa, fue la recuperación del Sant Antoni Rural. Pensábamos que después de tres años, se habrían olvidado de nosotros, pero, todo lo contrario, la gente tenía ganas y con la participación de todos, fue un éxito.

## CAN FRED Lo último en maquinaria de hostelería

Can Fred sabe que, en plena temporada, el tiempo y la rapidez son cruciales para la hostelería por eso se vuelca en facilitar el trabajo al sector, ayudándole a resolver lo más rápido posible cualquier imprevisto que pueda tener, y es que esta empresa ibicenca se dedica a la venta, instalación y reparación de maquinaria de hostelería desde hace más de 30 años.

Tanto en Ibiza como en la isla de Formentera, en sus instalaciones cuentan con equipamiento para la Hostelería y un equipo profesional que les orientará en la selección de su maquinaria. Y en especial en Formentera disponen de un «autoservicio» para que sus clientes puedan acceder en cualquier momento al local y tener acceso tanto a consumibles como a recambios como a pequeña maquinaria auxiliar.



Además, Can Fred mantiene sus instalaciones en Ibiza, el taller de acero inox y continúa con su tienda online, donde también encontrarás todo tipo de maquinaria de hostelería, climatización y frío industrial. Trabaja con marcas exclusivas como Convotherm, Hobart, Mareno y Merrychef.

## Expertos instaladores de **maquinaria profesional**

Tanto en Ibiza como en la isla de Formentera cuentan con el mejor equipamiento para la Hostelería y un equipo profesional





**MAQUINARIA, CLIMATIZACIÓN Y FRÍO INDUSTRIAL**

Avda. Sant Josep de sa Talaia, 28  
Ibiza • Tel. 971 39 81 31

Plaça de les Illes Pitiüses • Edif. Orion, 2  
La Savina • Formentera

www.canfred.com • info@canfred.com

**MÁS DE 30 AÑOS  
DE EXPERIENCIA  
NOS AVALAN.**

**PRODUCTOS AL MEJOR  
PRECIO CON GARANTÍA  
DE SERVICIO TÉCNICO.**











## NASSAU GROUP IBIZA Encuentra tu experiencia



Edwin Vinke, chef con dos estrellas Michelin, sorprende esta temporada en 1742 con una nueva y espectacular experiencia en la que el producto 100% local es el auténtico protagonista.

# La Ibiza más auténtica

Nassau Group Ibiza ha sabido diversificarse construyendo 6 negocios donde todas las personas encuentran su espacio

**P**olifacética, cosmopolita, inspiradora y desenfadada, Ibiza es una auténtica joya natural que sigue atrayendo a miles de turistas cada año en busca de los clubes más galardonados, a aquellos fascinados por su belleza natural o a los que buscan la mágica experiencia de desconexión, calma y relajación.

Una isla que ha sabido mantener su diversidad y que ofrece planes para todos los gustos y estilos. Muy acorde con este principio y con la calidad, el buen servicio y el cuidado al cliente como base fundamental de su línea de trabajo, Nassau Group Ibiza ha sabido mantener la esencia de la isla y crear una oferta única para que turistas y visitantes encuentren su espacio y puedan disfrutar de la isla más auténtica. Seis negocios con una propuesta diferenciada y en los que solo te tienes que preocupar de una cosa: disfrutar.

### El glamour de Nassau Beach Club

Con una ubicación privilegiada junto al mar, Nassau Beach Club es el destino que aquellos que buscan un ambiente sofisticado, una riquísima gastronomía y las actuaciones más divertidas.

Este legendario Beach Club también brilla por su ambiente elegante y acogedor, ideal para disfrutar de una suculenta carta en la que encontrarás la fusión perfecta entre cocina mediterránea y asiática. Una gastronomía de altísimo nivel, que sorprende cada temporada con las últimas tendencias, elaboradas con productos de la isla, frescos y de temporada.



Tanto si quieres bailar, disfrutar de una cena romántica o simplemente tomar el sol, Nassau Beach Club tiene los ingredientes perfectos.

Hamacas, camas balinesas, buena música, sol, parking propio, y la fusión perfecta entre estilo ibicenco y glamour, han hecho que, 16 años después, este beach club siga siendo de los favoritos del verano ibicenco y se haya consolidado como uno de los epicentros de la escena de entretenimiento de Platja d'en Bossa.

Como novedad esta temporada, presenta su nuevo concepto para el servicio de cena: Nassau By Night, disponible todos los días y que ofrece una propuesta gastronómica nueva, distinta a la del día. Además, vuelven los dos eventos icónicos del beach



**NASSAU BEACH CLUB, BUQUE INSIGNIA QUE ESTABLECIÓ LOS ESTÁNDARES DEL CONCEPTO DE BEACH CLUB EN LA ISLA, HA CAUTIVADO A TODOS Y CADA UNO DE SUS VISITANTES DESDE HACE 16 AÑOS**



En Tanit Beach Ibiza las familias encuentran su espacio ideal.

club: Flower Night todos los sábados y Full Moon las noches de luna llena.

Muy cerquita de Nassau Beach Club se encuentra Tanit Beach, el lugar ideal para las familias que buscan compartir momentos de diversión donde puedan disfrutar tanto del ambiente festivo y la música como de la playa y, además, crear recuerdos inolvidables para los más pequeños de la casa.

Los niños lo pasan en grande mientras sus padres se refrescan en el Mediterráneo o se relajan mientras disfrutan de las delicias preparadas con mucho gusto en la cocina de Tanit.



Dunes es el punto de encuentro de Platja d'en Bossa.



Cas Costas se enorgullece de ofrecer ocho años de auténtica cocina local y hospitalidad.



Casa Munich, un oasis de bienestar.

Los atractivos que ofrece son muchos, desde interminables horas de relax en una de sus camas balinesas, mar y arena, hasta música en directo y eventos programados. También encontrarás cócteles originales y una amplia bodega cuidadosamente seleccionada. La oferta gastronómica está marcada por el sello de calidad que define a Nassau Group.

**1742, hedonismo gastronómico**

La apuesta de Nassau Group por convertir un palacio del siglo XVIII en un lugar donde la alta cocina se conjuga con el arte y que no ha dejado indiferentes a los inspectores de La

Guía MICHELIN, que incluyeron en su edición para España y Portugal de 2023 al restaurante que comanda el chef Edwin Vinke.

1742 es una visita indispensable para aquellos que buscan recorrer los lugares más exclusivos y vivir un viaje inolvidable de emociones. Es un restaurante donde no solo se rinde homenaje a los ingredientes locales sino que además, revive los años 20 a través de una experiencia sonora y visual única. El chef holandés, dos estrellas Michelin, Edwin Vinke, convierte la velada en todo un espectáculo culinario, donde las sensaciones y las sorpresas son las protagonistas.

**Gastronomía km0**

Ubicado en la carretera de San Josep, Cas Costas se enorgullece de ofrecer ocho años de auténtica cocina local y hospitalidad. En 2016, Nassau Group apostó fuerte para crear un establecimiento de restauración donde se comieran productos mediterráneos, saludables y de máxima calidad. La fórmula ha calado hondo y la prueba es la cantidad de clientes que se sientan en las mesas del restaurante durante los doce meses del año.

Cas Costas, que se distingue por su compromiso con la esencia payesa ibicenca, destaca por una gastronomía

kilómetro cero especializada en carnes y por la música en directo que ofrece varias noches a la semana.

**Donde empieza la diversión**

Dunes, en Platja d'en Bossa, es el punto de encuentro para empezar la noche o para disfrutar del día con un buen cóctel, música y una apetecible gastronomía.

Y para los que buscan un oasis de bienestar donde desconectar, merece la pena visitar Casa Munich, unos acogedores apartamentos ubicados en el entorno idílico del Parque Natural de las Salinas, Patrimonio de la Humanidad.

  
**NASSAU**  
 GROUP IBIZA

THE REAL IBIZA LIFESTYLE

*Donde la Diversidad se une a la Excelencia para crear una Experiencia Exclusiva y Auténtica*

  
**NASSAU**  
 BEACH CLUB  
*Ibiza*

  
**1742**  
 NASSAU GROUP & EDWIN VINKE

  
**TANIT**  
 BEACH  
*Ibiza*

  
**Cas Costas**  
 RESTAURANT & GRILL  
*Ibiza*

  
**CASA**  
 MUNICH  
*Ibiza*

  
**Dunes**  
 IBIZA

NASSAUGROUPIBIZA.COM  
 @ NASSAUGROUPIBIZA

**ENTREVISTA** Pedro Matutes, presidente de la Academia de Gastronomía de Ibiza y Formentera

# «En Madrid, en Nueva York o en París, no pueden comerse una **‘roja’** al horno con los pies en la arena»

Ante la falta de relevo en los fogones de los restaurantes tradicionales, Pedro Matutes pone en valor «nuestro patrimonio culinario» e insiste en apoyar y cuidar a los restaurantes de cocina local, «que son fantásticos»

La Academia de Gastronomía de Ibiza y Formentera (AGIF) es una asociación que se creó en enero de 2017 con el objetivo de difundir y promocionar la gastronomía pitiusa. Y es que, pese a que «la oferta en la isla es excelente», Pedro Matutes (Barcelona, 1971), presidente de la Asociación, alerta de la necesidad de conservar las recetas tradicionales para no perder nuestra identidad.

—¿Qué expectativas tiene el sector de la restauración para la temporada 2024?

—Por lo que hemos podido hablar y sondear las expectativas son muy similares a las del año anterior en cuanto a los clientes. El 2023 fue un año muy positivo para la oferta complementaria y en el arranque de este año parece que las previsiones pueden ser optimistas.

—Esta temporada es aún más complicado encontrar personal, ¿qué opina al respecto?

—Sí, encontrar personal es un problema que nos está afectando en todos los sectores, no sólo en el de la restauración. A corto plazo, creo que tiene una solución difícil. La vivienda es uno de los handicap más grave que nos encontramos, ya que los precios de los alquileres son altísimos. Y en Ibiza necesitamos personal de fuera para poder cubrir toda la oferta de plazas. Hay muchos restaurantes que en años anteriores no se planteaban cerrar algún día durante la temporada y, lo van a tener que hacer para poder dar días de descanso a su personal. La solución, que creo no es sencilla, compete a las administraciones, a los propietarios que alquilen sus viviendas en la oferta ilegal y al sector que también tendrá que buscar soluciones.

—¿Se apuesta por el producto local?

—Sí, cada vez más. Se están entablando re-



laciones muy interesantes entre restauradores y productores. Pero es necesario un acercamiento mayor entre cocineros y agricultores, ganaderos y pescadores. Entre todos tenemos que promocionar el uso de producto local o de cercanía. En Ibiza tenemos además de hortalizas, vinos, aceites, mieles, y animales de razas autóctonas que son de una calidad excepcional.

De momento no se produce todo lo que necesitaría el sector y por otro lado, también hay profesionales que dicen que utilizan producto local y no es cierto. Son dos temas en los que hay que seguir trabajando. Crear lazos entre productores y restauradores, por un lado. Y por otro, dignificar y amplificar el uso de kilómetro cero.

—¿Qué se podría mejorar?

—En estos momentos, la necesidad más urgente está en el personal y en la calidad de su formación. La Escuela de Hostelería de Ibiza tiene que ser vanguardia en la preparación de cocinero, camareros, jefes de sala, sommeliers. Tenemos una fantástica gastronomía pero tenemos que mejorar en el ser-

**«HAY LOCALES DE TAPAS Y DE MENÚS QUE TIENEN UNA CALIDAD EXTRAORDINARIA Y HAY RESTAURANTES CON UNOS PRECIOS ELEVADÍSIMOS QUE NO TIENEN EL NIVEL CULINARIO POR EL QUE TE COBRAN»**

vicio que ofrecemos. Creo que sería importante, y se que lo están haciendo, en diseñar un programa de formación continuada para trabajadores en activo que durante el invierno pudieran seguir formándose y actualizándose.

—¿Qué inquietudes llegan a la academia?

—Hay una que nos preocupa mucho, y al sector también, que es la falta de relevo en los fogones de los restaurantes tradicionales. No hay jóvenes que quieran aprender a hacer un Bullit de peix, un sofrit pagés o un buen arroz a la marinera. Prefieren trabajar

en otro tipo de restaurantes. No podemos perder nuestro patrimonio culinario. Un ceviche, un tartar lo podrán comer en cualquier lugar del mundo. Una salmorra, una borrida de ratjada o un flaó, no. Estas recetas no pueden desaparecer porque entonces perderíamos nuestra identidad. Tenemos que poner en valor la gastronomía de aquí, elaborada con los fantásticos productos locales con los que contamos, porque esto nos define como territorio junto a nuestra cultura y tradiciones.

—¿Qué opina de la oferta gastronómica de Ibiza? ¿Está ganando terreno la cocina de vanguardia?

—La oferta de la isla es excelente. Ibiza es un escaparate que está atrayendo a grandes cocineros nacionales e internacionales. Como os comentaba al principio también está habiendo chefs que se vinculan a los productores locales y que buscan realizar una cocina honesta y sostenible con el territorio. Seguimos teniendo restaurantes con una oferta de cocina local fantásticos, a los que tenemos que cuidar y apoyar. En Madrid, en Nueva York o en París, no pueden comerse una roja al horno con los pies en la arena, teniendo el mar como horizonte. Y cuando se tiene una oferta amplia, como la nuestra, siempre nos podemos encontrar con malos profesionales que no saben dar un buen servicio, ni tener una oferta de calidad en sus locales. Creo que el debate no debe de estar en si la cocina de vanguardia está ganando terreno. Al final, las vanguardias también dejan de serlo. Debemos centrarnos en ofrecer una gastronomía de calidad. Y cuando hablamos de calidad no me refiero al precio. Hay locales de tapas y de menús que tienen una calidad extraordinaria y hay restaurantes con unos precios elevadísimos que no tienen el nivel culinario por el que te cobran.

## «Nos estamos cargando esa restauración que había antes, de **pasión, vocación**»



Foto: Majao Studio Ibiza

Víctor Dellago lleva 22 en la cocina. Empezó con 18 años en la escuela CETT de Barcelona y sus primeros años estuvieron entre Menorca y Barcelona.

Trabajó en el Principal de la cadena Tragaluz, Grupo Sagardi y con algunos chefs del Bulli catering, entre otros restaurantes, hasta que llegó a Ibiza y empezó a trabajar en el Grupo Mambo. También estuvo 5 años en restaurante Lío, 2 años en Hotel Montesol y hoy lidera la cocina del Restaurante Up&Down.

—¿Cómo nos va a sorprender Up&Down este verano?

—Va a ser una experiencia divertida donde la sala va a interactuar con el

cliente. Vamos a viajar por el mundo hasta llegar a nuestro mar mediterráneo, y sobre todo va a haber buen producto y de la isla.

—¿Qué producto/s le fascinan?

—Muchos, no sabría cual decirte. Utilizo mucho el cilantro me encanta su frescor, me encantan los productos del mar, los chiles y la carne. No sabría quedarme solo con uno.

—¿Qué destacaría de la gastronomía ibicenca?

—Me encanta comer un buen bullit de peix, una gamba roja delante del mar.

—¿Qué mejoraría de Ibiza?

—Me gusta la isla en sí, su gente, el mar, la paz que desprende una isla. Siempre hay mejora, nos estamos cargando esa restauración que había antes, de pasión, vocación.

—¿Cuáles son las tendencias?

—Mis raíces son la comida tradicional de mis abuelos. Sin una buena base es muy complicado innovar. Yo utilizo en mis cartas, tradición, producto e innovación.

—¿Cinco ingredientes imprescindibles?

—Aceite oliva virgen, cilantro, tomate, gamba roja, sal.

—¿Puede compartir algún secreto?

—Sí, que para trabajar en una cocina te tiene que gustar mucho y aprender cada día.

—¿Cuáles son los pilares básicos de su trabajo?

—Esfuerzo, pasión y dedicación.

—¿Será una buena temporada?

—Sí, seguro! Al final no hay buenas o malas temporadas, todas son diferentes.

## FINCA LA PLAZA Un nuevo menú inspirado en la delicadeza de los sabores locales



## Saborea la **cena más romántica** bajo las estrellas

Finca La Plaza está constantemente reinventándose creando experiencias irrepetibles en su encantador jardín

Ibiza esconde uno de sus mayores secretos en el corazón de Santa Gertrudis. Ubicado entre su riqueza natural, se encuentra Finca La Plaza uno de los enclaves culinarios más codiciados de las islas que recoge su esencia en cada rincón.

En Finca la Plaza cada velada y cada día es un éxito, ¿su secreto? la pasión. Se trata de oferta muy cuidada, con una

carta en la que cada especialidad está trabajada con mucho cariño y en la que los chefs eligen cada día lo mejor del mercado, dando prioridad a los productos autóctonos.

Esta temporada, algunas de las novedades son la ensalada de brócoli con espárragos, salsa de tahini con naranja y berenjena hecha al carbón con stracciatella con higo; el pulpo a la parrilla con

patatas y salsa de apio; y el que apunta a ser el plato estrella de este verano, el solomillo Wellington. También tienen variedad de opciones veganas y postres nuevos, como el helado de avellana con una base de haba tonka, con crumble de haba tonka y chocolate.

Su cocina está inspirada en los sabores mediterráneos y rinde homenaje a la autenticidad de los ingredientes en un am-

biente elegante y relajado.

En este restaurante acertarás seguro con el maridaje y es que posee una de las bodegas más importantes de la isla con 180 etiquetas diferentes.

Con un acogedor interior y un exterior ideal para saborear cócteles al atardecer y para cenar bajo las estrellas, se respira algo realmente especial en esta joya rústica donde el tiempo parece dilatarse.



## LA VILLA PORTMANY

### Menú diario, buenos precios y **cocina casera**

Vale la pena acercarse a Sant Antoni para visitar este emblemático restaurante, conocido por todos y donde te sentirás mejor que en casa. Y es que cada vez son menos los restaurantes donde comer un buen menú diario, variado, completo y a buen precio. Encontrarás propuestas como paella, rape al horno con salsa de vino tinto, pollo al curry, Secreto de cerdo a la plancha marinado con chimichurri o riquísimas ensaladas, a lo largo de la semana encontrarás diferentes opciones.

Y si te apetece ir de tapas, La Villa Portmany también es tu sitio y es que tienes desde unos calamares o puntillas a la andaluza hasta unos huevos estrellados con patatas y jamón serrano o sus albóndigas caseras. Nosotros te recomendamos la tabla marinera, aunque también la tienes de



carne, un clásico del restaurante y perfecta para compartir con familia y amigos. Los arroces también son todo un acierto y si quieres, los puedes encargar y llevarte la paella a casa. Otras especialidades que destacan son las carnes, por ejemplo el entrecot y la paletilla, o sus famosos flamenquines.

Gracias a sus amplias instalaciones, también es el lugar ideal para celebraciones ¡Pregunta sin compromiso por los menús especiales!



## ZEBRA STEAK & GRILL



### ¿Te apetece **carne a la brasa** o una **pizza al horno de leña**?

El restaurante Zebra Steak & Grill probarás deliciosos platos elaborados con producto fresco y 100% natural y encontrarás un poco de innovación junto con la tradición de la brasa y la leña. Las carnes llegan a la mesa con el sabor auténtico y tradicional del horno de leña y las pizzas se preparan con ingredientes cuidadosamente seleccionados.

Te encantará su terraza jardín, acogedora y perfecta tanto para una velada íntima como para una divertida cena entre amigos.

Además de su carta, sirven de martes a sábado a mediodía un menú diario a muy buen precio y en el que puedes encontrar platos tan ricos y saludables como una ensalada de garbanzos y cuscús, con verduras y vinagreta de cítricos; o secreto de cer-



do a la brasa. En su carta hay entrantes para compartir como mejillones al curry con piña caramelizada; crujiente relleno de salmón, berenjena asada y salsa tzatziki; o canelón de carne asada al horno de leña con aroma de trufa. Además de las carnes a la brasa, también puedes pedir pescados, como el bacalao, el salmón, y pastas como la lasaña casera de verduras asadas al horno de leña.

**La Villa Portmany**  
*Casa de comidas*

**Especialidad en arroces, tapas y menú diario.**

**Abierto todos los días desde las 12h.**

C/ Isidoro Macabich 19 • Sant Antoni de Portmany  
Reservas y pedidos para llevar a casa: 971 34 62 53  
[www.villamanchea.com](http://www.villamanchea.com)

ASADOR • STEAKHOUSE

**ZEBRA**  
steak & grill

Zebra art & grill  
C/Isidoro Macabich, 9, esq Soledad, 43  
07820 Sant Antoni de Portmany, Eivissa  
 [www.zebra-ibiza.com](http://www.zebra-ibiza.com)  
Reservas: 971 34 78 67

## LA TORRETA Veladas inolvidables



# Mas de 40 años de historia y alta gastronomía

La Torreta lleva cuatro décadas brindando su mejor servicio, gastronomía y buen hacer a todos sus clientes y amigos

Las murallas de Dalt Vila esconden uno de los restaurantes más elegantes y especiales de la isla. La Torreta es un viaje por la cultura y nos sumerge de pleno en la historia y el ambiente medieval.

Es un restaurante único donde realmente sentiremos estar en un lugar mágico para disfrutar de una magnífica velada en un ambiente relajado, con un servicio excelente y donde dejarse seducir por una cocina de fusión mediterránea rica en sabor.

La Torreta te transportará a otro tiempo y es que cenar en un edificio con mucha historia es una experiencia única. Alberga en su interior una torre del siglo XII donde está ubicada una mesa especial para diez comensales.

Sin duda, uno de los mejores reservados para celebraciones de eventos y reuniones en grupo. La terraza, situada en el corazón de Dalt Vila, es perfecta para las noches veraniegas: calles empedradas, auténtico ambiente ibicenco, informal y con gran encanto, ideal para compartir con amigos.

Y si buscamos algo más íntimo, La Torreta cuenta con un espacio aún más especial, un salón con mucho encanto, sofisticado, con una original y sencilla decoración con toques ibicencos y donde sentirás que el tiempo se detiene. Elige tu espacio favorito, siéntate y prepárate



para vivir toda una experiencia.

La propuesta gastronómica de la Torreta la forman recetas renovadas que recuerdan a las de siempre. Sabores frescos avalados por la calidad del producto y la minuciosa elaboración de un experimentado equipo de cocina. Es

una cocina original y refinada con acentos mediterráneos que pone en valor los productos de temporada.

La pasión por la gastronomía es probablemente el rasgo de la Torreta que más se aprecia, por la calidad de sus propuestas y la fantasía que se demues-

**LA PROPUESTA GASTRONÓMICA DE LA TORRETA LA FORMAN RECETAS RENOVADAS QUE RECUERDAN A LAS DE SIEMPRE. SABORES FRESCOS AVALADOS POR LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y LA MINUCIOSA ELABORACIÓN DE UN EXPERIMENTADO EQUIPO DE COCINA**

tra en cada uno de los platos que sirven.

Pero ellos van más allá y cuidan hasta el más mínimo detalle tanto en la decoración y la disposición de la mesa, como en el servicio que ofrece el equipo de sala, cercano y agradable, sin dejar de lado la profesionalidad.

No dudes en pedir información si estás pensando en celebrar un evento, acertarás seguro.

La Torreta también es el lugar ideal si sencillamente buscamos un refugio para tomar unas copas con los nuestros, ya que cuentan con una cuidada carta de vinos españoles y extranjeros, sangrías y una selección de cócteles exclusivos. Seguro que querrás volver.

LT

LA TORRETA  
IBIZA

ABIERTO TODOS LOS DÍAS DE 18:00 A 00:30 H

Plaça de Dalt Vila, 10 • Reservas al 971 30 04 11

**ENTREVISTA** Alejandro Cardona, gerente de Buscastell Vins

# «Algunos **vinos son como el arte**, una pequeña diferencia de calidad implica una gran diferencia en precio»

Alejandro Cardona nos recomienda algunos vinos que no pueden faltar este verano en tu mesa

**B**uscastell Vins se fundó en 1995 de la mano de Joan Cardona, un aficionado a los vinos que decidió que su pasión se convirtiera también en su modo de vida. Casi tres décadas después es su hijo, Álex, quien se encarga de la dirección de esta empresa dedicada a la selección y distribución de vinos, cavas y espumosos en las Pitiüses.

—¿Qué vinos nos recomendaría para una larga sobremesa veraniega?

—Para el verano necesitamos vinos con una acidez marcada que nos aporte frescor pero si vamos alargar su consumo necesitamos que esa acidez se compense con algún Tanino o un paso por lias que de cremosidad y no irrite el paladar por lo que recomendaría un godello sobre lias como puede ser o Luar do Sil de Capellanes o un rosado como XF de Sierra Cantabria.

—¿Alguna novedad este año que le haya sorprendido?

—Los vinos de Josep Grau, hace los vinos que le gustan. De estilo alejado de modas, gustos de prescriptores o tendencias y busca en ellos una autentici-



dad profunda y muy ligada a la esencia: está convencido de que se puede hacer un vino excelente con muy poco, sin artificios y respetando el lenguaje natural de la viña.

—¿A qué temperatura servir el vino?

—Eso dependerá del tipo de vino y de la temperatura ambiente, hay que diferenciar entre la temperatura de conservación, de consumo y de servicio, así la T de conservación para todos los vinos será de entre 16 y 18ª la de consumo para blancos y rosados 5º, tintos 18 y la de servicio dependerá de la Tª ambiente y lo que se vaya a calentar el vino desde que lo servimos hasta que lo consumimos.

—¿Cómo saber que estamos ante un buen vino?

—Un buen vino en nariz será limpio y complejo y largo. En boca no tendrá aristas, es decir ningún gusto prevalecerá sobre otro será elegante, complejo y profundo. Y en cuanto a su elaboración se cuidará mucho el producto en el campo y en bodega se intervendrá lo mínimo para preservar su esencia.

—¿Merece la pena pagar el precio de algunos vinos?

—Algunos vinos son como el arte, una pequeña diferencia de calidad implica una gran diferencia en precio. Al final un vino vale lo que uno está dispuesto a pagar por él.

—¿En qué nos deberíamos fijar a la hora de comprar un vino?

—Sobre todo en quien lo vende. Vinos hay miles y para encontrar aquellos que realmente nos seduzcan tenemos que recurrir a alguien experto que haya probado y conozca miles de vinos y sepa reconocer nuestras inquietudes.

—¿Un vino para regalar?

—Regalarlo con un argumento habiendo tenido en cuenta a la persona a la hora de elegirlo y si no acertamos, regalarle otro la próxima vez.

—¿Cómo ha empezado la temporada?

—Ha empezado antes, pero algo más floja en cuanto a consumo que la anterior. Aún así estamos en una época dulce en la que poco a poco vemos cómo la calidad le gana la partida a la cantidad.

**ENTREVISTA** Rosina Walter, jefa de cocina del restaurante Aubergine by Atzaró



# «Sólo se tiene que conseguir el producto adecuado y ganas de disfrutar el proceso, **paciencia y mucho amor**»

Rosina Walter presenta su nuevo libro de recetas con ilustraciones de Mónica Matheu

**E**l pasado domingo 5 de Mayo se presentó en el restaurante Aubergine by Atzaró el libro 'LA COCINA DE AUBERGINE' con recetas de Rosina Walter e ilustraciones de Mónica Matheu. En esta entrevista conoceremos a la jefa de cocina del exitoso restaurante, Rosina Walter.

—¿De dónde sale la idea de hacer un libro de cocina?

—Mi recetario es como mi diario, y la idea de publicarlo en un libro es algo que siempre he querido hacer, un día apareció Mónica en el restaurante pidiéndonos una receta para un libro de cocina de Ibiza que estaba haciendo, nos encantó la ilustración que hizo de uno de mis platos y de ésta forma se inició éste proyecto.

—¿De dónde sacas tus recetas?

—Tuve la suerte de que las mujeres de mi familia y sobre todo mi abuela han sido grandes cocineras, y no sólo de platos típicos o tradicionales, siempre las vi cocinar, siempre comí de todo, ingredientes, productos y recetas de otras culturas y eso me llama mucho la aten-

ción, algunas de mis recetas salen del boca a boca familiar, otras son clásicos a los que le doy una vuelta, cosas que pruebo en restaurantes, en puestos callejeros, en mercados, también de los libros, leo muchos libros de cocina y también en internet por supuesto. Siempre he sido de mercado más que de escuela, de recetas en trozos de papel escritos a mano, de olores y sabores, de probar, de arremangarme y cocinar. Éste libro refleja muy bien mi estilo de cocina.

—¿Cómo sabes si algún plato que has creado va a gustar a los clientes de Aubergine?

—Primero me tiene que gustar mucho a mí y a mis compañeros en la cocina, para que algo que parte de ser una idea la trabajemos y nos guste tiene que tener un buen producto tratado con cariño, da igual que sean unos huevos con patatas o una ensalada, siempre buscamos el contraste de sabor, la frescura, que me transmita alegría y por supuesto color... A veces probando y otras imaginando el sabor de un ingrediente base empiezo a combinar y la verdad es que es un proceso que me encanta, primero está en mi mente y luego cocina-

mos, a veces, bueno, la mayoría de las veces no sale a la primera, así que seguimos jugando al prueba error hasta que lo tenemos, y cuando lo tenemos es una sensación indescriptible.

—¿Qué se necesita para hacer las recetas de este libro? ¿Cualquiera puede hacerlas?

—Sólo se tiene que conseguir el producto adecuado y ganas de disfrutar el proceso, paciencia y mucho amor, es una cocina muy sencilla.

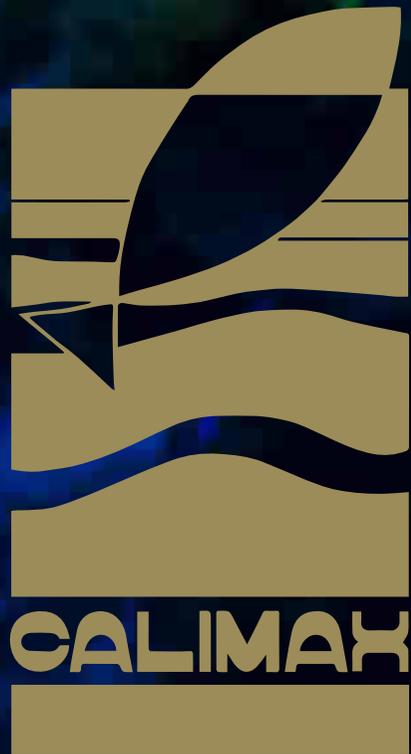
—Cuéntanos algo de tu historia en Aubergine. ¿Cómo fueron los inicios?

—Cuando empecé en Aubergine tenía poca, muy poca experiencia en la cocina, pero tenía mucha ilusión y compañeras fantásticas, fueron comienzos duros, todas las del equipo éramos madres, y en aquella época, eso implicaba que todas cocinábamos mucho en casa, pero sin mucha idea de cómo funcionaba una cocina profesional, aprendimos en el camino y la verdad es que hemos evolucionado mucho, sigue siendo una cocina muy de casa, sencilla, pero a la vez te puedes encontrar co-

sas diferentes que te sorprenden. Lo que siempre se ha mantenido es el amor por lo que hacemos.

—¿Cómo defines tu cocina?

—La respuesta después de muchos años es sencilla. Que nuestros clientes repiten, ellos nos conocen y nosotros los conocemos. Que se les atiende con mucho cariño y profesionalidad, que comen buena comida en un hermoso lugar y que el precio está ajustado a lo que ofrecemos. El éxito del restaurante es el resultado de muchos años de buen trabajo. El estilo de cocina, tal y como cuento en el libro: es Mediterráneo por supuesto, es Ibiza, pero también es Grecia, es Turquía, es Argelia, Italia y es Líbano, es de campo y de huerto, es tradicional en el sentido de que todo es casero, los ingredientes me encuentran y luego creo el plato, es respetuoso con los gustos, dietas y creencias de todos los que vienen a casa a comer, es vegano y vegetariano, es flexitariano, pero también hay carnes y pescados, es sostenible, es local, pero si tengo que definir mi estilo de cocina, y el estilo de este libro, aquí va: 'Estilo de cocina onírico'.



CARRETERA SAN JOSÉ  
KM 1,5 - SANT JORDI  
(DETRÁS EROSKI CAN BELLOTERA)



971 30 30 22  
pedidos@calimax.es

## RESTAURANTE PIZZERÍA DAVID'S

# Lo mejor de la **cocina italiana y francesa** en Sant Antoni

**P**izzería David's es uno de los mejores restaurantes si quieres comer una buena pizza en Sant Antoni. Las preparan con los mejores ingredientes, su masa crujiente es otro nivel y en su carta encontrarás más de 30 propuestas, desde las más clásicas hasta las más originales, ¡Todas buenísimas!

En David's también encontrarás lo mejor de la comida italiana y francesa, un viaje de sabores que te sorprenderá. Te recomendamos que pruebes su exquisita pasta de mariscos, preparada con una selección fresca y abundante de mejillones, calamares y gambas, y una salsa cremosa a base de nata y tomate. Los raviolis, la lasaña, la pasta de verduras y la de pollo al curry también son una magnífica opción.

Para empezar, apuesta por una de sus ensaladas: crujiente de queso de cabra, la Dolce Vita y la marinera son las más populares. Todo lo elaboran con productos de



calidad, por eso sus platos destacan por su frescura y sabor. También disponen de platos veganos y vegetarianos; carnes como chuletón, solomillo, entraña y magret de pato con manzana y salsa de miel; y pescado, como salmón y atún. Los postres son caseros y hay para todos los gustos, desde brownie, panna Cotta de frambuesa y pistacho o los riquísimos profiteroles, hasta su famoso tiramisú, el apple crumble con helado de vainilla o el banoffie pie. El servicio es excelente y más 15 años avalan su trabajo impecable.



## SAN CARLOS BAR RESTAURANTE



# Cada plato es una **experiencia**

**E**n San Carlos Bar Restaurante dominan a la perfección las brasas, tanto si se trata de una parrillada de carne, un pollo payés o uno de sus sabrosos cortes de Uruguay, como si optamos por un pescado, un riquísimo salmón o calamar a la parrilla, o un auténtico ceviche.

También cuentan con opciones vegetarianas, platos de pasta casera, milanesas, poke bowls y ensaladas como la de burrata fresca, ideales para el verano.

Los postres son caseros y después puedes seguir disfrutando de buenos momentos acompañado de uno de sus ricos cócteles.

En este emblemático restaurante te sentirás especial, y es que a la calidez y el encanto de su terraza se suma un maravilloso equipo que te recibe con los brazos abiertos. Las vistas al campo ibicenco son



impresionantes y es el lugar que estás buscando si quieres sorprender a tu pareja con una velada inolvidable o si quieres cenar con amigos y familia.

Está situado a tan solo un minuto del encantador pueblo de San Carlos, sobre la ruta principal que se dirige a Es Figueral.

Pizzería • Restaurante

**David's** 25 años

Cocina francesa e italiana

De martes a sábado de 12:30 a 23:30 h.  
Lunes de 19:30 a 23:30 h. Cerrados domingos.

Para llevar • Servicio a domicilio

C/ Madrid, 12 • San Antonio • Tel. 971 340 470 • 633 928 507  
www.davidsibiza.com • @pizzeriadavidsibiza

**San Carlos**  
BAR RESTAURANTE

ABIERTO DE MARTES A SÁBADOS DE 12:30 A 16:00 H. Y 19:30 A 23:30 H.  
DOMINGOS DE 12:30 A 16:00 H. LUNES CERRADO.

Teléfono de reservas: 971 335 039  
info@sancarlosibiza.com  
Carretera Es Figueral - San Carlos  
IBIZA



**TROPICANA**  
— BEACH CLUB —  
CALA JONDAL & IBIZA

RESERVAS RESTAURANT: TEL. 971 802 640  
RESERVA DE HAMACAS  
[WWW.TROPICANAIBIZA.COM](http://WWW.TROPICANAIBIZA.COM)



## RESTAURANTE 666

«Las burgers son exquisitas y con un **punto perverso**»

Finalistas en el ranking de la tercera edición del campeonato de España de hamburguesas, 666 es la hamburguesería de moda en la isla. Además de hamburguesas únicas, hay deliciosos entrantes, postres como nunca has probado, milkshakes y coctelería.

«Las Burger de 666 cuenta con una técnica personal inmejorable, siendo *smasheadas*, nunca por debajo de los 200°C, lo que las hace, exquisitas y con un punto adictivo y perverso. Todas nuestras salsas son producidas 100% en casa», explican desde las cocinas de 666. La Burger más completa de la carta y también la preferida del público es la Lucifer, gracias al mix de la carne smash junto al pulled pork que cuenta con una receta secreta realizada con la bebida Jägermeister, que la hace irresistible. Se trata de una hamburguesa que sorprendió hasta a los responsables de esta marca de bebidas en España, que la probaron y quisieron realizar una colaboración, valorándola como una de las mejores que habían probado con su licor en una Burger.

Como novedad este año presentan dos grandes propuestas que están triunfando: una es el sándwich de Pastrami, que lo hacen en su ahumador del infierno, y otro la breakfast Burger, un desayuno inglés he-



cho hamburguesa. Un primer año que ha sido todo un éxito y que desde 666 aprovechan la ocasión para agradecer la respuesta del público en la isla. «Contamos con un cliente fiel que, desde que nos visita por primera vez, ya no deja de hacerlo. Te puedo decir que incluso tenemos clientes que vienen varias veces por semana».

A aquellos que aún no han probado las hamburguesas, desde 666 les invitan a «tener una buena muerte con nosotros y no solo prueben nuestras hamburguesas, también lo hagan con nuestras carnes ahumadas, una de las grandes novedades de este 2024 en nuestro local de San Antonio Bay, y por supuesto con uno de nuestros platos estrellas, las alitas». Los encontrarás en Platja d'en Bossa, dentro del hotel Ryans Ibiza y en Cala de bou, en el hotel Ryans Lolás, 666 San Antonio Bay. Ninguno de los dos es igual que el otro.

## BONABRASA



## El sabor de la **tierra ibicenca**

BonaBrasa es una vuelta a los orígenes, a la esencia de Ibiza. Un restaurante que apuesta por el sabor del producto local y que además sorprende con creaciones frescas y emocionantes.

Este oasis gastronómico situado en el corazón de Ibiza, se deleita en la frescura de los pescados más exquisitos, las verduras de temporada más selectas y las carnes más suculentas, todo maridado con los vinos más distinguidos de pequeños productores.

Con un respeto máximo a la tierra ibicenca, BonaBrasa apunta a ser una de las revelaciones de la temporada y es que su cocina no tiene límites, siempre encontrarás al-

guna novedad porque se esfuerzan y trabajan para que tu experiencia sea única. El menú cambia semanalmente según los productos de mercado y destacan especialmente las carnes a la brasa, maduradas, sabrosas y con el punto exacto. Cada bocado es un pecado delicioso que no podrás resistir. Ingredientes frescos y de calidad y una coctelería ideal para empezar la noche o para sobremesas aún más especiales.

Relájate en un ambiente de diseño y acogedor, donde la excelencia se encuentra con la innovación y donde serás recibido por un gran equipo que te hará sentir como en casa. Además, no tendrás problemas para aparcar porque BonaBrasa cuenta con parking propio.

@666.labuena muerte

# LAS HAMBURGUESAS DE 666 SON ALTAMENTE ADICTIVAS.

← →

**PUNTO ADICTIVO Y PERVERSO, QUE HARÁ QUE TENGAS QUE REPETIR FRECUENTEMENTE TUS VISITAS AL LOCAL PARA TENER UNA BUENA MUERTE.**

**666** PLAYA D'EN BOSSA

**666** SAN ANTONIO BAY

# BONABRASA

## vins & Brases

Restaurante de pescado, carnes, verduras y vinos.

**Platos innovadores y maridajes de autor**

Nuestro menú evoluciona semanalmente con materia prima excelente, tratada a fuego y brasas, maridajes con vinos de pequeños productores, garantizando calidad y excelencia.

**DE LA BRASA A TU PALADAR**

Horarios de lunes a viernes de 19:00 a 23:30 h.  
Sábados de 19:00 a 23:30 h. • Domingo: Cerrado.

Av. Isidoro Macabich, 66 • 07800 Ibiza  
Reservas al +34 665 907 582 • bonabrasaibiza@gmail.com  
www.bonabrasaibiza.com @bonabrasaibiza

## HOTEL SIMBAD Un paraíso abierto a toda la gente de la isla



## Aventuras, delicias y emociones te esperan en Simbad

En el Hotel Simbad cada día es una maravilla y puedes vivir desde una estancia inolvidable hasta la velada más especial

Descubre la esencia de la felicidad mediterránea en este cuatro estrellas de Talamanca abierto a toda la gente de la isla. Y es que el Hotel Simbad ofrece a sus huéspedes y visitantes una experiencia nueva y emocionante cada día.

Simbad captura la esencia única de Ibiza, combinando su rica tradición cultural con la belleza natural inconfundible de la isla, todo ello envuelto en un ambiente que irradia la relajada y acogedora atmósfera ba-

lear. Ofrece una experiencia serena y privada, alejada del bullicio y la atención excesiva, permitiendo a los huéspedes disfrutar de su estancia en tranquilidad y libertad.

Simbad retoma su fantástica oferta culinaria, con platos auténticos del Mediterráneo elaborados con productos locales de primera. Los domingos, el hotel cobra vida con su famoso brunch, convirtiéndose en el punto de encuentro ideal para degustar sabores locales en su impresionante terraza al aire libre. Y los sábados, no te pierdas

cous cous, de 13.30h a 16.00h por 30 euros. Si lo prefieres, también está disponible su carta habitual.

### Innovación y tradición

Es un hotel de toda la vida, familiar, confortable e íntimo, en el que te sientes como en casa sin perder la exclusividad de un cuatro estrellas. Destacan la sofisticada remodelación de su salón y el lanzamiento de un bar exclusivo. Estas novedades se suman a mejoras anteriores en las habita-

ciones, el spa, los jardines y la icónica terraza, un verdadero oasis con vistas deslumbrantes de la playa de Talamanca.

Los huéspedes son recibidos con todas las atenciones y solo se tienen que preocupar de disfrutar de sus vacaciones relajados y sin preocupaciones. «Simbad es una casa en el corazón de la isla, donde nos despojamos del lujo pretencioso para ofrecer una estancia auténtica. Cada momento es una invitación a disfrutar la vida con el corazón abierto».

# SIMBAD

HOTEL TALAMANCA IBIZA



## DOMINGOS BUFFET ESPECIAL

30€ (Bebidas no incluidas) • Horario de 13:30 a 17:00 horas.

## SÁBADOS COUS COUS

RESTAURANTE CON CARTA RENOVADA  
HORARIO DE COCINA DE 13.00 A 22.00 H.

Playa de Talamanca | C/ Ses Figueres, 22 | IBIZA | Tel. 971 311 862

[www.hotelsimbad.com](http://www.hotelsimbad.com)

## CEVITXEF Cevichería de autor

Fotos: La Absurda Zurda.



# Un viaje de sabores sin salir de Ibiza

En un enclave único, en Dalt Vila, Cevitxef ofrece sabores peruanos y venezolanos mimetizados con el entorno y plasmados en platos saludables, frescos, exóticos y deliciosos

Cevitxef Ibiza es un restaurante de cocina de autor con tendencia peruana. Tras abrir en 2018 en el País Vasco con Cevitxef Bilbao, este gran equipo llegó a Ibiza la pasada temporada para ofrecer una experiencia culinaria que trasciende los límites del sabor con una carta que destaca por su frescura, sabor y diferencia. Descubriendo sabores como lema, Cevitxef viene a ofrecer una carta única con la oferta más extensa de 'Leches de Tigre' que bañan sus ceviches.

Cevitxef surge en el año 2018 de la mano de dos primos: Iván Quintero y Yefferson. Ellos fueron los encargados de dar vida a esta propuesta de gastronomía Peruana en pleno centro de Bilbao. Desde entonces, esta apuesta por la Cooltura se ha convertido en una referencia muy a tener en cuenta en la ciudad.

Como novedad en Ibiza y a diferencia de Bilbao, una de las salas del restaurante es el nuevo espacio de coctelería para el cual cuentan con un equipo con más de 15 años de experiencia en coctelería clásica y moderna, especialistas en pisco y cócteles de autor.

Cevitxef es un acercamiento a todo eso que no conocíamos, pero al probarlo queremos seguir descubriendo. Sabores peruanos y venezolanos mimetizados con el entorno y plasmados en platos saludables, frescos, exóticos y deliciosos.

Cada bocado en este templo culinario te hace sentir como si estuvieras viviendo una experiencia prohibida, casi mística. Es como si el sabor te envolviera y te transportara a un estado de felicidad extrema, donde los sentidos se funden en una explosión de sensaciones que te hacen vibrar y sentir vivo como nunca antes.

La mayor fortaleza de Cevitxef re-



**CEVITXEF IBIZA ES UNA EXPERIENCIA DE 10. BUENA UBICACIÓN, UN PERSONAL INCREÍBLE, ATENTO Y PROFESIONAL. LA COMIDA ES UN ESPECTÁCULO DE SABOR Y NUEVAS SENSACIONES**

side en su producto y elaboraciones de primer nivel y en el trato cercano y atento del personal del local, que hacen de la experiencia Cevitxef algo memorable.

No hay que olvidar tampoco el gran punto a favor de la ubicación del local (en Dalt Vila) y su fuerte presencia digital, con su galardonado sitio web. Todos estos mimbres hacen que el Cevitxef sea uno de los locales de referencia de la isla.



RESERVAS: **971127054** @CEVITXEF\_IBIZA PLAÇA DELS DESEMPARATS, 1, 07800 EIVISSA.

## MADUNIA

# Innovación culinaria y **compromiso local** con el mejor atardecer de Ibiza

Ubicado en las colinas de Cap Negret y al amparo de uno de los atardeceres más increíbles del mundo, el restaurante Madunia abre sus puertas en junio con una propuesta gastronómica basada en cocina de microtemporada con elaboradas recetas cocinadas en parrilla



Josper. Con un firme compromiso por la sostenibilidad, este restaurante colabora estrechamente con pescadores locales y con cooperativas agrícolas y se sirve de productos disponibles en cada estación del año para asegurar la frescura, calidad y trazabilidad de cada ingrediente.

Su chef ejecutivo, Ivan Arauz Beusink, formado en restaurantes Estrella Michelin de los Países Bajos, es el maestro detrás de la innovadora car-

ta de este restaurante que utiliza productos locales de máxima calidad para crear platos y cócteles audaces y repletos de sabor.

Con los atardeceres de Sant Antoni de Portmany como telón de fondo y un diseño arquitectónico que se integra perfectamente con el entorno, Madunia se erige como una de las grandes novedades de esta temporada en Ibiza que no puedes perderte.

## LA MAR DE SANTA



# Gastronomía ibicenca en Santa Eulària

El restaurante situado en el Hotel Catalonia Ses Estaques homenajea la cocina ibicenca, poniendo a disposición tanto de los huéspedes del hotel como del público local, los mejores guisos del recetario tradicional de la isla.

A veces los orígenes se olvidan y en un contexto donde la apuesta por una oferta de gastronomía internacional parece ser la ganadora, la Mar de Santa ha optado por ensalzar la gastronomía ibicenca y recuperar los buenos platos tradicionales de la isla.

Pescado y marisco fresco, horas de cocina a fuego lento y la buena mano de Vicent Ferrer, el chef ibicenco de La Mar de Santa, es lo que sucede cada día en las cocinas del restaurante. Abierto de lunes a domingo de 13h a 16h y de 20h a 23h, con un personal encantador, el restaurante siempre está listo para recibir a los huéspedes del hotel y aquellos locales que echen en falta un referente de su coc-

na en la zona. Platos como el *bullit de peix* o el bogavante a la brasa con huevos y patatas fritas, además de una gran selección de arroces, con el mejor producto, pescados y carnes es lo que puedes encontrar en su carta con una calidad-precio, excepcional. Por no hablar de la situación, en la cala más hermosa de Santa Eulària, las mejores puestas de sol se disfrutan desde una mesa en la terraza. Acompaña la velada con un cóctel y si es martes o jueves, disfruta de las actuaciones musicales. También acoge eventos privados de todo tipo, desde pequeñas celebraciones familiares a bodas o encuentros corporativos. La Mar de Santa forma parte del grupo de restauración Eboca Restaurants de Catalonia Hotels & Resorts, en constante crecimiento y con ganas de ofrecer las mejores experiencias gastronómicas a sus clientes. Por lo que la garantía de calidad, servicio y buena cocina está más que asegurada.



**EL BUCANERO IBIZA** 50 Años de deleite culinario

# Una succulenta fiesta de sabores internacionales, **tapas españolas**, cócteles y el sol de Ibiza

En el Bucanero Ibiza cada visita es inolvidable y es que este emblemático restaurante de La Marina cumple medio siglo de recuerdos, buenos momentos, sorprendentes sabores y vistas impresionantes

**E**n El Bucanero Ibiza los momentos son únicos. Ubicado en el histórico puerto antiguo de Ibiza, con vistas al mar y en pleno ambiente ibicenco, El Bucanero Ibiza es toda una garantía de buen hacer, donde la calidad y el buen servicio están asegurados.

Fue en 1974 cuando Norbert Amiach y Suzanne Toreau abrieron este pequeño restaurante que a día de hoy continúa su historia gracias a su hijo Alexandre Amiach, que decidió continuar el legado de sus padres para seguir ofreciendo este mágico lugar a sus clientes.

Una visita imprescindible y un restaurante ideal para cualquier momento del día, ya que abre toda la semana con una cocina ininterrumpida disponible a partir de las 12h.

Siéntate en su terraza con vistas a Dalt Vila y relájate mientras disfrutas de las creaciones del Chef David B. Un concepto pensado para compartir y una



variada propuesta gastronómica con platos de diferentes culturas para que vivas la emocionante oportunidad de mezclar diferentes sabores de todo el mundo. Encontrarás tapas españolas y un menú de tapas internacionales ideales para combinar con un cóctel inno-

vador inspirado en Ibiza o una sangría tradicional. Huevos rotos con jamón ibérico, mejillones, tartar de salmón con mango o de atún con aguacate, unas riquísimas gambas al ajillo o un carpaccio de ternera con aceite de romero y parmesano, todo es un acierto.

También te recomendamos que pruebes las paellas, sus sabrosas carnes o un buen pescado fresco elaborado al gusto. Y después de un delicioso almuerzo, es la hora del postre. Te recomendamos su increíble pannacotta con caramelo o el tiramisú de pera y cacao.

**El Bucanero**  
Ibiza  
50 Aniversario

**ABIERTO CADA DÍA DE 12:00 A 01:00 HORAS**

Calle Cipriano Garijo 4 • IBIZA • Tel. 971 31 02 18

## NATIVO HOTEL IBIZA Un viaje a través de los sentidos



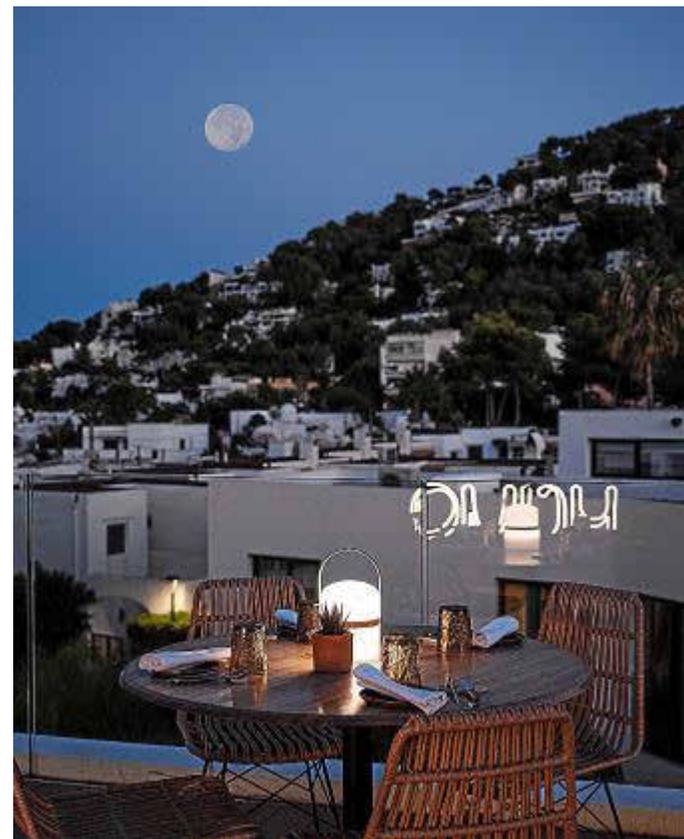
# Cocina del mundo, **sostenible y con sello local** para vivir una experiencia única en **Humo**

Este restaurante que lidera la propuesta gastronómica de Nativo Hotel Ibiza, el único hotel Barefoot Luxury de la isla, mezcla sabores exóticos basados en el mestizaje con los mejores productos mediterráneos

Viajar a través de los sentidos y recrearse en los mejores sabores internacionales es posible gracias a Humo, el espacio gastronómico que ondea en la azotea de Nativo Hotel Ibiza para defender su fuerte compromiso con la sostenibilidad y con una «cocina de mundo» a través productos locales de temporada. Liderado por el chef Alberto Bermejo, Humo propone un retorno a los orígenes con una cocina primitiva enriquecida con toques exóticos «basados en el mestizaje y en la comunión de culturas, donde la cuenca del Mediterráneo se hermana con los sabores latinoamericanos, de oriente medio y sudasiáticos en un contexto inmejorable como es Ibiza», explica Bermejo.

En homenaje al humo de las parrillas con sabores ancestrales, este restaurante presenta una amplia carta de carnes a la brasa combinadas con productos exóticos como la hoja de plátano y elaboraciones con maíz. Este concepto gastronómico cuenta con los mejores productos como carnes maduradas entre 14 y 21 días, servidas en cortes españoles, argentinos y americanos, acompañadas por vegetales de temporada como el 'patató reventado' con chimichurri verde, el 'chuletón' de coliflor con curry y massala de manzana ácida o la ensalada Flora, de brotes, aromáticas y tallos verdes.

Además, Humo ofrece una variada selección de pescados enteros, mariscos, crustáceos y bivalvos entre los que destacan los mejillones ahumados con jugo de coco, anacardo, citronela y chipotle o el carpaccio de mar con uvas, hinojo y piñones, una de las incorporaciones más esperadas de esta temporada. Este exclusivo restaurante se sirve de la reco-



nocida técnica del «rescoldo» para intensificar el sabor de las proteínas, preparando así algunos de sus platos principales como el 'picantón' o la tira de costillar asada con barbacoa de achiote y albaricoques de campo ibicenco.

Con un ambiente cálido y desenfadado, y una decoración inspirada en la naturaleza, este restaurante ofrece la oportunidad de deleitarse con las creaciones originales que el chef Omar Malpartida introdujo durante su apertura el año pa-

sado, además de con las innovadoras incorporaciones de su nuevo chef ejecutivo, Alberto Bermejo.

La experiencia culinaria de Humo se complementa con una coctelería «salvaje» repleta de zumos tropicales elaborados con frutas como la papaya, el mango o la fruta de la pasión, así como combinados con base de diferentes tipos de tequilas, con el típico pisco o varios destilados. Además, Humo pone a disposición de sus clientes una carta de

vinos cuidadosamente seleccionada por el maître de Nativo Ibiza, Mario González, quien «se esmera en maridar a la perfección cada plato de la oferta gastronómica», destacan desde la gerencia de Humo, desde donde explican que «el objetivo es sumergir al cliente en un viaje a través de las principales capitales viticultoras del viejo y nuevo mundo, explorando regiones como Argentina, Chile, Nueva Zelanda, Grecia, Italia y, por supuesto, España».



# Ca n' Anneta

Plaza de la Iglesia, 8/n | San Carlos | Ibiza | Tel. 971 335 090

## VADELLA BEACH BAR



### Momentos mágicos en Cala Vadella

Las preciosas vistas y una gastronomía saludable para todos los gustos son la clave del éxito de este bar restaurante situado en Cala Vadella, y es que ya son más de 10 años haciendo felices tanto a turistas como a gente de la isla.

Vadella Beach Bar es ideal para disfrutar de un día de playa en un ambiente familiar y tranquilo, desde el desayuno a la cena. Para empezar el día, Jordi & Coco, los artífices de este proyecto, te proponen un buen desayuno: huevos revueltos, English Breakfast, yogur, fruta, quinoa, una saludable mezcla de frutas para hacer zumos naturales y un café premium.

La cocina de Vadella Beach Bar es sana y divertida, con una carta muy acertada. Encontrarás hamburguesas gourmet y vegetarianas, tapas como las croquetas de boletus, pasta, bocadillos especiales, ensaladas, y isu sándwich club de tres pisos, una

de las estrellas del menú! Os recomendamos acomodarnos en uno de sus sofás e hincarle el diente al bocadillo Vadella Beach. Si estás hambriento pide la Montaña Burger de 180 gramos de ternera y, si quieres algo más fresco, ensalada costeña con langostinos, piña y vinagreta de naranja. También te recomendamos la ensalada de salmón con vinagreta frutas del bosque y queso feta.

Cuando los colores del atardecer comienzan a aparecer sobre el cielo se da uno de los mejores momentos para probar sus cócteles, gin tonics premium o sangría de cava al tiempo que suena de fondo un suave chill out. Olvídate de la música estridente y de las aglomeraciones. Coloca tus pies sobre la arena y disponte a saborear sus ya famosos mojitos de fresa y mango, un cóctel Moscow mule o un delicioso Porn Star Martini.

## MARIA LUISA

### Del mar a la mesa en una terraza frente al mar

Si estamos buscando un sitio donde comer una de las mejores paellas de la isla, uno de los primeros restaurantes que se nos viene a la mente es Maria Luisa. La calidad es sublime y es un reconocimiento que le ha dado la gente de la isla. En Maria Luisa se respira sabor y tradición y su inspiración es hacer feliz a toda su clientela.

El secreto de su éxito no tiene ningún misterio: la materia prima y una receta de más de 30 años que le da un sabor inigualable.

Además de las famosas paellas de pescado y marisco o de bogavante, destacan el

*bullit de peix*, elaborado como lo hacían los antiguos pescadores y la caldereta de langosta, riquísima.

También hay pescado fresco y podemos elegir entre roja, el Gallo de San Pedro, merluza, sirvia, rape, dorada salvaje, raones, almejas de carril, bogavante frito y la apreciada gamba roja ibicenca. Como entrante, una buena ensalada, muy recomendable la de gambas con vinagreta de fresa y menta.

En cuanto a las carnes, destacan el solomillo al foie con salsa al oporto y boletus, y magret de pato con frutos del bosque, todos elaborados con un toque actual sin perder la tradición.



**VADELLA**  
beach bar

Jordi & Coco

*Bienvenidos al paraíso*

Playa de Cala Vadella | Sant Josep  
Tel. 971 80 81 12 | [ibiza@vadellabeachbar.com](mailto:ibiza@vadellabeachbar.com)  
[www.vadellabeachbar.com](http://www.vadellabeachbar.com)

*Maria Luisa*

restaurante  
cala vadella ibiza

T +34 971 80 80 12

*Cocina mediterránea ibicenca  
de mercado*

## UP & DOWN Donde empieza tu viaje



Foto: Majao Studio Ibiza

# Dos planes, las mejores vistas y un **lugar mágico**

Es una invitación a escapar y adentrarte en un viaje lleno de sabores donde descubrir una nueva forma de fusionar la gastronomía mediterránea con la asiática

**Up & Down by day**  
 Carta de comidas en el restaurante principal del hotel.  
 De 12.30 a 17 h.  
 Durante el día Up & Down by day ofrece un viaje soleado con sabores del mediterráneo y del mundo en una atmósfera relajada. Acércate y disfruta simplemente dejándote llevar y compartiendo una experiencia maravillosa desde este restaurante de día enfrente del espacio de la zona de piscinas con platos frescos y saludables con sabores

globales e ingredientes de origen local como Tonkatsu muslo de pollo crujiente acompañado de arroz blanco y brotes de soja, Mini conos de tartar de Salmón con aji Amarillo y Mango o por qué no la hamburguesa clásica OD Black Angus.

**Up & Down by night**  
 Carta de cena en el Sky Bar.  
 De 19 a 23 h.

Las noches traen sabores que te harán viajar por Asia y también por nues-

tra cultura gastronómica mediterránea donde probar desde una Corvina de salsa con coco y ostras, carpaccio de gamba con emulsión de frutas de la pasión, Steak tartar cortado a cuchillo o el explosivo sabor en boca del postre de Nigiri de sandía con rocas de chocolate blanco y helado de fruta de la pasión.

Todo esto acompañado por las mejores vistas de Ibiza. Una experiencia única en el sky bar del hotel, con impresionantes vistas de 360 grados a la bahía

de Talamanca y Dalt Vila mientras disfrutas de la música en vivo por parte de los músicos Kamila + Derek, dúo nacido de la necesidad de cambiar la escena de la música en vivo en Ibiza y ofrecer al público una experiencia fresca, cruda, enérgica y conmovedora, combinando la pureza y potencia de la voz con el dinamismo de un nuevo concepto en la guitarra eléctrica. También podrás disfrutar de la mejor mezcla de soulful house con funk, soul y todo lo demás con el grupo Louie Lion.

Hotel Ocean Drive Talamanca. C/ Jesús, 28. Playa de Talamanca. ■ Teléfono: (+34)971 31 19 12

# UP & DOWN

Es una invitación a escapar y adentrarte en un viaje lleno de sabores donde descubrir una nueva forma de fusionar la gastronomía mediterránea con la asiática.

En un enclave único de Ibiza, Up & Down te ofrece una experiencia sensorial para los cinco sentidos.

Da el salto y prepárate para comenzar tu viaje en Up & Down escaneando el código QR.




## GASTRONOMÍA AL DÍA



Óscar Molina en 'La Gaia' (2 Soles Guía Repsol).

### Guía Repsol reconoce con 1 Sol a cuatro nuevos restaurantes de Baleares

Las Islas Baleares cuentan este año con cuatro nuevos restaurantes reconocidos con 1 Sol Guía Repsol: los mallorquines 'Brut' (Llubí), 'Sala de Personal' (Palma de Mallorca); en Ibiza, 'Omakase by Walt' y 'Es Codol Foradat' en Sant Francesc de Formentera.

Con estas incorporaciones, la Comunidad balear suma un total de 41 restaurantes galardonados: 32 con Un Sol, 8 con Dos Soles y 1 con Tres Soles.

La gastronomía vive un intenso idilio con una

sociedad con ganas de apurar el momento. Cocinas deslumbrantes y urbanitas, barras luminosas que despuntan en mercados, el regreso al barrio de la infancia y brasas encendidas que te conducen hasta lugares recónditos componen un apetecible escenario, donde nuevos proyectos se expanden por toda España con una visión más conciliadora y sostenible de entender la gastronomía. Un año brillante que se constata con el reconocimiento de 98 nuevos Soles Guía Repsol 2024.

### Insotel Group firma alianza con el chef Álvaro Sanz con la apertura del restaurante Sa Talassa en el Fenicia Prestige

El grupo hotelero Ibicenco, Insotel Group, ha llegado a un acuerdo con el cocinero estrella Michelin, Álvaro Sanz, para abrir un nuevo restaurante en su hotel de cinco estrellas "Fenicia Prestige", que se encuentra situado en el municipio de Santa Eulària des Riu. Insotel, apuesta por la gastronomía de calidad como una manera de ampliar la experiencia a sus huéspedes y a otros clientes que quieran disfrutar de este nuevo proyecto culinario.

El nuevo restaurante se llama 'Sa Talassa', un nombre de origen Fenicio que significa 'Diosa del mar' y que se ha variado a la hora de escribirlo.

Este establecimiento ofrecerá una cocina de tradición en la elaboración; honesta en el tratamiento del producto; y que está planteada para el disfrute de los comensales con la mirada siempre puesta en el Mediterráneo.

Según Sara Marí, directora de Marketing del grupo ibicenco, «tenemos claro que para asegurar una experiencia óptima a nuestros clientes debíamos ampliar nuestra oferta gastronómica y qué mejor modo de hacerlo que en compañía de Álvaro Sanz, primer cocinero con una estrella Michelin y con una estrella Verde en la isla. Con Sa Talassa no hemos querido replicar su restaurante Es Tragón, hemos diseñado un concepto en el que el verdadero lujo es el producto local y de proximidad, basado en la sostenibilidad».



#### Propuesta con personalidad propia

Álvaro Sanz ha diseñado una propuesta con personalidad propia, pero sin perder la esencia del propio cocinero. «Es una evolución, una línea de trabajo distinta. Seguimos elaborando una cocina honesta, con base, lejos de los fuegos de artificio gastronómicos, en la que el producto es el protagonista y en la que el comensal nos solicitará cómo quiere tomárselo. Tenemos como fundamento las raíces históricas, culturales y culinarias del Mediterráneo. La tradición en la cocina formada a lo largo de siglos. Y gozamos de un producto local y de proximidad de una calidad excelente que nos garantiza poder ofrecer una experiencia óptima», ha declarado el cocinero.

Sa Talassa será un escaparate abierto al campo y al mar, donde los productos de la huerta, los pescados, los aceites de oliva virgen extra de la IGP ibicenco, las chacinas y los productos de temporada conformarán cada uno de los platos.

### Ibiza Produce celebró su primer taller gratuito 'Residuo cero -Producto local'

El Mercat de Forada de Buscattell acogió el primer taller gratuito 'Residuo cero - Producto local', de 2024 organizado por Ibiza Preservation a través de Ibiza Produce, su programa de promoción del producto local y KMO, en colaboración con Herbusa y su proyecto de desperdicio alimentario Zero Food Waste.

Durante la actividad, los participantes, guiados por la chef Erika Tangari trabajaron con productos como verduras crucíferas y cítricos y aprendieron técnicas para el uso eficiente de los alimentos.

El objetivo de iniciativas como esta es fomentar el compromiso de la comunidad con la economía circular, enseñando prácticas sostenibles que ayudan a reducir el desperdicio y promueven un uso responsable de los recursos locales. Desde Herbusa señalan que se estima que en la actuali-

dad se desperdicia un tercio de la comida que se produce, con las consecuencias económicas y sociales que todo ello supone. Por ello, la empresa apoya esta serie de talleres en el marco de su proyecto Zero Food Waste, que, según su dirección, «tiene como objetivo concienciar sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario en la isla de Ibiza facilitando herramientas para que, tanto ciudadanos como empresas, puedan prevenir sus excedentes de alimentos o, en su defecto, darles una segunda vida». La actividad también mostró a los asistentes las diferentes opciones para prolongar la vida útil de los productos agrícolas frescos locales mediante técnicas sostenibles para aumentar así el valor de estos productos aprovechando todas sus partes para minimizar los residuos.



### Nobu Hotel Ibiza Bay nombra nuevo Director General

Nobu Hotel Ibiza Bay ha nombrado a José Manuel Molina nuevo Director General, coincidiendo con el inicio de la temporada 2024. Molina se pone al mando procedente de OKU Hotels, donde también ejerció como Director General.

Aportando una amplia experiencia en hostelería y una gran pasión por la formación y el desarrollo, José Manuel se marca, entre otros objetivos, maximizar los resultados y los recursos, poniendo en práctica lo aprendido en sus 35 años de trayectoria y apoyando al hotel en la concurrida y animada temporada de primavera / verano. A José Manuel le apasiona ir más allá de lo previsible para conseguir que la experiencia de los huéspedes sea especial e inolvidable, asegurándose de que cada etapa de su estancia sea personalizada y exclusiva, desde el proceso de reserva hasta la salida.

Nativo de la isla, el nuevo Director General cuenta con un profundo conocimiento de Ibiza. Con gran prestigio entre el



público local y con experiencia en algunos de los mejores hoteles de lujo del mundo, aporta los más altos estándares de calidad, atención por los detalles y competencia en el área gastronómica, así como pasión, corazón y un amor por Ibiza que se traducirá en permanentes colaboraciones con la comunidad local en el desarrollo de su trabajo. Esto ya se ha puesto de manifiesto a través de la puesta en marcha de diversas campañas e iniciativas, como el patrocinio de NOBU Ibiza Bay en el Festival de Cine Ibcine, el apoyo al centro de protección animal Sa Coma y los retiros Holistic Hi-ke.

## NOBU HOTEL IBIZA BAY Uno de los principales destinos gastronómicos



Foto: Majao Studio.

Enrico Maimonte, Executive Chef de Nobu Ibiza Bay.



Chambao By the Beach.

# Nobu Hotel Ibiza Bay, el hotel gastro por **excelencia** de Ibiza

Ubicado a los pies de la Playa Talamanca, a cinco minutos del centro de Ibiza y de Dalt Vila, Nobu Hotel Ibiza Bay se mantiene como una firme apuesta gastronómica y propone una gran variedad de opciones en restauración

Ibiza siempre ha sido un destino en auge. La belleza de sus playas paradisíacas, una oferta de ocio única en el mundo y la puesta en marcha de una remodelación hotelera y de servicios de mayor calidad han generado una oferta turística que cada año va a en aumento.

Una isla que lleva muchos años reinventándose y con una propuesta gastronómica sin igual, que va desde las recetas más tradicionales hasta las más vanguardistas pasando por los sabores traídos de otros lugares del mundo.

Gastronomía, música, diversión o tranquilidad, en Ibiza y Formentera no hay reloj y eso lo saben muy bien establecimientos como Nobu Hotel Ibiza Bay, que abrió sus puertas en 2017 con una de las ofertas más completas de la isla, dirigida tanto a sus huéspedes como a residentes que quieran disfrutar de estas impresionantes instalaciones.

Detrás de la marca Nobu están restaurantes con sabor nipón y hoteles de superlujo, con el prestigioso chef japonés Nobu Matsuhisa y el actor Robert de Niro al frente, pero ante todo, Nobu Hotel Ibiza Bay es una gran familia y eso lo percibimos nada más poner un pie en sus instalaciones. Todo está envuelto en una atmósfera relajada y natural de tonos azules, blancos y dorados.

### La mejor experiencia culinaria japonesa de Ibiza

El principal destino 5\* de la isla, situado en Talamanca, es uno de los centros gastronómicos más destacados con una variada oferta de cocina.

Nobu Restaurant es la joya de la corona. Liderado por el chef Enrico Maimonte, esta temporada presenta un menú renovado con nuevos platos, productos



Tartar de atún Toro con caviar ■ Foto: Majao Studio.

e ingredientes locales pero manteniendo la esencia Nobu. Auténtico y genuino, se trata de la mejor experiencia culinaria japonesa de Ibiza. De su carta, destacan platos con excelente producto local, como la gamba roja balear 'new-style', con la legendaria técnica creada por Nobu San, y el icónico Black Cod Miso (bacalao negro marinado en miso).

Si buscamos algo más informal,

Chambao By the Beach es el chiringuito de lujo a pie de playa. Las mesas están sobre arena, bajo las palmeras. Sin prisas, podemos comer con los pies en la arena mientras contemplamos la bahía de Talamanca y mientras disfrutamos de la cocina mediterránea del reputado chef Maurizio Di Munno. Pescados frescos, paellas, productos de la huerta local, ceviches, ensaladas con ingredien-

tes autóctonos o el plato estrella: alcahofas con queso Idiazábal y trufa negra son algunas de las propuestas. «Juntos hacia la calidad», destaca chef Maurizio, haciendo alusión a la importancia de disfrutar y pasar tiempo juntos.

Es perfecto para familias, ya que además de un menú infantil, los más pequeños se divierten en el Kids Club mientras los adultos disfrutan de un apacible almuerzo.

Otro de los atractivos de Nobu Hotel Ibiza Bay es su pool bar, Beach Deck, una propuesta fresca, ideal para relajarse y contemplar las increíbles vistas a la bahía de Talamanca. Está ambientado con djs y música chill e incluye opciones de Nobu Restaurant, como sushi, para disfrutar junto a la piscina al más puro estilo Nobu.

Nobu Hotel Ibiza Bay también invita a los huéspedes del hotel y a toda la gente de la isla a disfrutar de nuevas experiencias en su flamante Rooftop, un lugar mágico para eventos, fiestas y actividades. Es el lugar ideal para contemplar el atardecer en Ibiza y disfrutar de un cóctel de autor elaborado con exclusivas marcas

Con toda esta oferta, Nobu Hotel Ibiza Bay se reafirma como uno de los **principales destinos gastronómicos de la isla** y una visita imprescindible.

### MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS:



## STIC URBAN HOTEL & SPA



### Tu momento de **relajación** desconexión en Sant Antoni

En pleno centro de Sant Antoni, frente a la Plaza de España, se encuentra este pequeño oasis abierto a todo el público, y es que tanto huéspedes como la gente de la isla tienen a su disposición estas magníficas instalaciones recientemente reformadas.



En su restaurante encontrarás platos saludables, frescos y deliciosos para disfrutar a cualquier hora del día, desde las 8h hasta las 22:30h. Las cocinas arrancan a primera hora con riquísimos desayunos y continúan con los almuerzos y cenas.

Una cocina sencilla y rica. Además de la carta, tienen plato del día, con opciones tan apetecibles como el tataki de atún, entrecot con ensalada, pinchito crujiente de gamba, hamburguesa o el club sand-

wich.

Y si lo prefieres, también puedes disfrutar de su carta en la piscina, disponible de 12h a 21h.

Es un lugar perfecto para celebrar cumpleaños, aniversarios o reuniones de amigos y para estas ocasiones, preparan un menú especial de picoteo para disfrutar en la piscina. ¡Será todo un éxito!

## RICKYSSIMO IBIZA

### Comida casera y buen vino

En Rickysissimo te esperan cada día con los brazos abiertos y es que este sensacional equipo no pierde nunca la sonrisa y la amabilidad. Un lugar donde puedes comer bien, a buen precio y a cualquier hora del día, ya que la cocina abre ininterrumpidamente desde las 13:00h hasta las 23:00h. La jornada en Rickysissimo empieza a primera hora con desayunos saludables, desde sandwiches, tostadas huevos revueltos hasta croissants y bocadillos, y un sensacional café o zumo natural recién exprimido para darte una dosis extra de energía.



Una de sus especialidades es la carne al grill, como la entraña, el entrecot o las chuletas de cordero. También son muy famosas las lasañas, las empanadas argentinas caseras, las hamburguesas y platos como el hojaldre de espinacas y gambas. Sus milanesas son de las mejores de la isla, y es que las preparan con ingredientes frescos y de alta calidad, al igual que sus pizzas.

argentinos que maridan a la perfección con cada uno de sus platos. Es un lugar especial, situado en la Avda. de Sant Jordi y con fácil aparcamiento. Encontrarás calidez, profesionalismo y excelencia. Su terraza es ideal para relajarse al sol y compartir buenos momentos con amigos, incluso con tus mascotas. Tanto si estás de vacaciones en la isla o vives en ella, te encantará este restaurante, que se ha mantenido fiel a su buen hacer desde hace 13 años. El equipo agradece a todos sus clientes la fidelidad y hacer de Rickysissimo su segundo hogar.

Cuentan con una gran variedad de vinos

Prometen más años de sabor y pasión.



BREAKFAST & BAR

SE TRES

stic

URBAN HOTEL & SPA  
IBIZA

C/ San Antonio, 30 • 07820 (frente a Plaza España)  
e-mail: bookings@sticurban.com • Tel. +34 971 34 56 01 • Móvil +34 608 80 04 86

Rickysissimo

Resto - Bar  
Comida casera

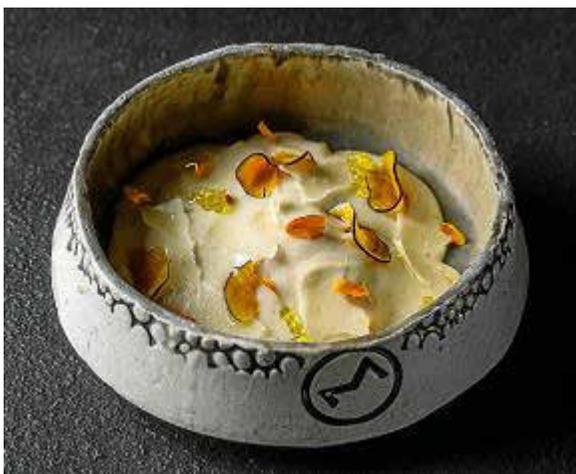
DESAYUNOS:  
DE 09:00 A 13:00 H.

COMIDAS:  
DE 13:00 A 23:30 H.

MARTES CERRADO

Av. de Sant Jordi, 54 • Teléfono 971 390 801 • 07800 Eivissa

## MAYMANTA Un viaje gastronómico inolvidable



# Maymanta celebra su sexto aniversario con nuevos menús degustación y junto a los sabores auténticos de Perú

Este establecimiento, galardonado con un Sol de la Guía Repsol, se sirve de los productos de Kilómetro Cero de la isla para ofrecer un menú repleto de creaciones que deleitan el paladar y promueven un estilo de vida saludable

**M**aymanta, el emblemático restaurante situado en la azotea de Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel y galardonado con un Sol de la Guía Repsol, celebra su sexto aniversario bajo la dirección del aclamado chef peruano Omar Malpartida. Este año, Maymanta continúa sorprendiendo a sus comensales con una fusión única de sabores peruanos y mediterráneos y presenta emocionantes novedades en su carta.

Entre las incorporaciones destacan una amplia selección de cereales andinos y diferentes tipos de quinoa, así como un auténtico ceviche 100% peruano, preparado con limones importados directamente desde Perú. «Nuestro objetivo es sumergir a los comensales en un viaje gastronómico inolvidable por las costas peruanas», explica Omar Malpartida, el chef al frente de Maymanta, que este año amplía también su oferta de bebidas con una selección de piscos Tacama, obtenidos de diferentes cepas importadas directamente desde Perú. Los comensales tendrán, además, la oportunidad de degustar ediciones limitadas de este destilado, incluyendo el primer pisco edición limitada Parra Centenario, elaborado con parras de más de 100 años de antigüedad.

Maymanta renueva su compromiso con la frescura y la calidad de los productos de Kilómetro Cero de la isla, combinando sabores y técnicas culinarias para ofrecer una carta sana y equilibrada. Esta filosofía se refleja en sus nuevos menús degustación, especialmente diseñados para grupos, que se servirán en los diferentes espacios habilitados en la terraza del hotel, ofreciendo un encuentro exclusivo para reuniones corporativas, eventos familiares o celebraciones entre amigos.

Para enriquecer aún más la propuesta culinaria de este restaurante, Malpartida emprendió un viaje de inspiración por



Perú en febrero, sumergiéndose en la riqueza de la cocina saludable peruana. Acompañado por Marta Verona, ganadora de MasterChef y reconocida influencer gastronómica, y su pareja, Cesc Escolà, experto en fitness y bienestar, exploraron y colaboraron en el desarrollo de propuestas gastronómicas que «deleitan el paladar y promueven un estilo de vida saludable».

**ENTRE LAS INCORPORACIONES DESTACAN UNA AMPLIA SELECCIÓN DE CEREALES ANDINOS Y DIFERENTES TIPOS DE QUINOA, ASÍ COMO UN AUTÉNTICO CEVICHE 100% PERUANO**

Maymanta, uno de los restaurantes predilectos del turismo gastronómico de la isla, apuesta por un local abierto con grandes ventanales que permiten la entrada de luz natural, desde donde se puede disfrutar de una majestuosa puesta de sol acompañada de las vistas de todo el puerto de Santa Eulalia y las refrescantes sesiones de los DJ residentes.

## BONSAI IBIZA

# Todos los días y a cualquier hora, **sushi** en Santa Eulària

En este restaurante situado en el puerto deportivo de Santa Eulària encontrarás mucho más que un buen sushi. Su equipo de chefs y mixólogos te invitan a disfrutar de la mejor experiencia de cocina asiática y una atrevida coctelería de autor en un ambiente increíble. Un lugar que marca la diferencia tanto por sus platos como por el ambiente y la atmósfera que se respira.

Es momento de divertirse y dejarse sorprender por una carta de sabores en la que sentirás la pasión de los chefs por la cocina. La presentación es impecable y el producto está cuidadosamente seleccionado. Platos que brillan por la calidad de los ingredientes y por un toque diferente. Desde los rolls clásicos hasta los especiales, pasando por los tatakis, tartares, ceviches o los yakisobas. También ofre-



cen opciones increíbles a la brasa como la Burger Bonsai, el solomillo de ternera con foie o el pulpo a la brasa. Pero la noche no acaba aquí. Bonsai Ibiza te sorprende cada noche con música, magia, shows acrobáticos y mucho más.



## SERVIFRUIT



# ¿Buscas frutas y verduras frescas de la **mejor calidad**?

Una de las claves del éxito de un restaurante es contar con una buena materia prima, que es lo que marcará la diferencia en su propuesta gastronómica. Los sabores del producto local, el olor y la textura son únicos e inigualables y aunque en la isla cada vez es más difícil encontrar productos de calidad, algunas empresas seleccionan con mucho cariño toda su oferta para que comensales y empresarios estén contentos y satisfechos. Servifruit es una de ellas. Llevan más de 20 años dedicados a la distribución de frutas, verduras y productos de hostelería, como lácteos, huevos, aceites, especias o frutos secos entre otros muchos.



Realizan servicio de reparto a bares, res-

taurantes, barcos, hoteles y particulares a domicilio para que puedan llenar su cocina con lo mejor de la temporada. El objetivo de Servifruit es ofrecer la mejor calidad y variedad del mercado a sus clientes y servir a aquellos que buscan ingredientes frescos en sus platos y una experiencia deliciosa y saludable. Y es que los productos van directos del campo a la cocina.

**B O N S A I**

Abierto todos los días  
 Restaurante de 18:00 a 02.00 h • Bar de 18:00 a 03.00 h  
 Teléfono de reservas: 696 785 529  
 Puerto Deportivo de Santa Eulalia • Zona 2  
[www.bonsaibiza.es](http://www.bonsaibiza.es)

**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](mailto:servifruit@hotmail.com)

**SEAHORSE BEACH CLUB Y RESTAURANTE** Perfecto para cualquier tipo de evento

Vibra Hotels propone dejarse llevar por los sentidos en Seahorse Beach Club y Restaurante, su nuevo espacio situado frente al mar en Playa d'En Bossa, con increíbles vistas a Formentera y a Dalt Vila. Un espacio en tonos corales y dorados, rodeado de vegetación y al fondo el azul del infinito Mediterráneo, perfecto para celebrar, bailar, disfrutar y divertirse. Su restaurante Seahorse es un mar de tentaciones con una excelente carta para todos los gustos donde la calidad está en cada detalle.

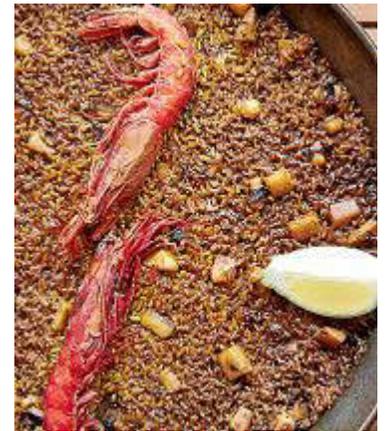
La seducción del recetario mediterráneo da sabor a su restaurante Seahorse. Pero más allá de la succulenta carta, el otro gran atractivo de Seahorse es el entorno; enamora por sus vistas. Quienes lo visitan graban en su retina ese tono azul del mar paradisíaco para siempre.

Su propuesta gastronómica está basada en recetas sabrosas, aprovechando la cercanía con el mar. Entre sus platos destacan las ostras con caviar, anchoas, gambas roja del Mediterráneo, almejas en salsa verde, ensalada de burrata y caviar o de la huerta de Ibiza, tartar de atún con Patatas y Huevos Fritos Camperos preparado al momento, el tradicional frito de huevos con bogavante al estilo Formentera y el bullit de peix, fideua de pescadores, arroz a banda con sepia y carabineros o Tacos de atún rojo con tequila José Cuervo. Una recomendación ¡la lubina frita es uno de sus platos estrella!

Para los amantes de la carne, ofrecen

## Un paraíso gastronómico con vistas a Formentera y Dalt Vila

Un plan inmejorable para disfrutar de la comida en un colorido y relajado entorno junto al mar en Playa d'en Bossa



calidad Black Angus en todos sus cortes, desde el entrecot hasta sus deliciosas Hamburguesas Seahorse preparadas en pan de brioche, o el curry de pollo. También tienen opciones para vegetarianos como la hamburguesa vegetariana Beyond acompañada de aguacate.

Los más golosos no se pueden perder la Torrija con helado de avellanas y cara-

melo, la tentación de chocolate con helado o la clásica greixonera ibicenca.

La propuesta se completa con una oferta de vinos en consonancia con el estilo de su restaurante y una gran variedad de cócteles para disfrutar a cualquier hora frente al mar, como sobremesa o en la zona del Beach Club a continuación del restaurante, animado por música en directo

en fechas programadas.

El Restaurante Seahorse es el escenario perfecto para cualquier celebración o comida, en un espacio idílico al borde del Mediterráneo.

[www.seahorseibiza.com](http://www.seahorseibiza.com)

Instagram: [seahorse\\_ibiza](https://www.instagram.com/seahorse_ibiza)

Reservas es el +34 681242242 y [seahorse@vibr-hotels.com](mailto:seahorse@vibr-hotels.com)

**SEAHORSE BEACH CLUB**

*Dive into temptation*

Vibra Algarb Hotel, Playa d'en Bossa · [seahorseibiza.com](http://seahorseibiza.com)

Events   Daypass   Swimming pool   Sunbeds   Restaurant

## CAN GAT



## 50 años de gastronomía ibicenca a pie de mar

Situado en la familiar Cala de Sant Vicent, Can Gat es todo un referente en cocina tradicional ibicenca y este año además está de celebración. Can Gat cumple 50 años ofreciendo a toda su clientela lo mejor del mar y de la tierra ibicenca. Pescado fresco y local como dentón, mero o Gallo San Pedro lo cocinan al gusto, al horno, y acompañado de patatas caseras y verduras. El chef de cocina Javi Marí encuentra el punto exacto, jugoso y sabroso.

Su tradicional *bullit de peix* es extraordinario, junto con el arroz marinera con bogavante, la paella de pescado y marisco o la caldereta de langosta.

Cualquier arroz será un acierto y si te apetece tapear o empezar con un picoteo, te recomendamos unos calamares a la andaluza, unos pimientos del padrón o unas sardinas ahumadas.

El equipo de Can Gat quiere aprovechar la ocasión para agradecer a toda su clientela estos 50 años de fidelidad.

## MAMAJUANA IBIZA

### Un chiringuito 100% ibicenco

Ubicado en un lugar privilegiado, justo a pie de playa en la localidad de Es Canar, Mamajuana invita por tercer año consecutivo a que te sientas como en tu casa de la playa.

Desde que abrió sus puertas el pasado junio de 2022, Mamajuana Ibiza no ha hecho más que sorprender, no sólo por su delicada y sabrosa carta, sino por el servicio cercano y amable de todo su equipo profesional, que busca que te sientas a gusto y quieras volver.

En cuanto llegas, te envuelve su ambiente relajado y tranquilo, que se percibe en todos los rincones, detalles y decoración.

Destacan los toques naturales y bohemios de todos sus espacios, cada uno con una esencia única, ya sea el chill-out garden, su interior o la terraza.

Siempre estarás rodeado de propuestas artísticas creadas por Yica Djuric, que captarán tu atención al instante. Mamajuana se ha convertido en el rincón perfecto para aquellos que buscan una sabrosa y auténtica gastronomía mediterránea, basada en productos locales, en un emplazamiento espectacular

donde poder relajarse y disfrutar de una experiencia 360º con música en vivo (consulta fechas y horarios).

La cocina está abierta hasta la 1am durante temporada de verano y dispone de un parking privado gratuito para que tu única preocupación sea elegir entre los variados platos de la carta.



COCINA ELABORADA TÍPICA IBICENCA Y MEDITERRÁNEA

Especialidad en pescados y mariscos frescos, arroces y caldereta de langosta.

Cala San Vicente • Sant Joan de Labritja • Teléfono: 971 320 123  
www.cangatibiza.es

Mamajuana IBIZA

Siéntete como en #NuestraCasadelPlaya

Playa de Es Canar  
+34 971 332 604 | mamajuanaibiza.es

## HIERBAS IBICENCAS FAMILIA MARÍ MAYANS Las originales



### Preservando la **tradición** desde 1880

Elaborado con plantas aromáticas de Ibiza, este icónico destilado es un referente gastronómico en las Pitiusas y su sabor ha inundado las mesas y pistas de baile de todo el mundo

Las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans se erigen como un pilar de la gastronomía ibicenca capturando el auténtico sabor de la isla y rindiendo homenaje a la tradición local desde 1880. Su botella, inspirada en las mujeres payesas, refleja la «fortaleza y sabiduría de estas figuras emblemáticas que han influido profundamente en la cultura y costumbres de la isla», destacan desde

esta familia de alquimistas que ha sabido proteger el sabor primigenio de las recetas de sus destilados más icónicos desde hace 144 años, cuando dieron vida a las originales Hierbas Ibicencas y a su también legendaria Frígola.

Elaboradas con plantas aromáticas del campo pitiús, estos icónicos destilados han llevado el sabor local a mesas y pistas de baile en todo el mundo.

La tradición y la innovación se entre-



lazan en esta empresa ibicenca que, además de sus destilados clásicos ofrece una selección de ginebras IBZ Premium en tres variedades y un exclusivo tequila reposado: TeqMex®. Con sus propuestas GOURMET, en forma de Sal ANaCleta, y BOTANICALS, con Ibizen Infusiones, Familia Marí Mayans emprende un nuevo camino hacia nuevas referencias destinadas a difundir los mejores sabores de Ibiza en todo el mundo.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE.

# Familia

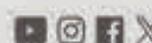
# MARI MAYANS

*Sombrero por corona, pañuelo oscuro, "jupetl" negro y delantal hasta los pies.*

Familia Marí Mayans rinde homenaje a las mujeres payesas que labraron, sin descanso, las tierras de Ibiza y Formentera durante comienzos del siglo XX con el diseño de su botella insignia patentada e inspirada en estas grandes mujeres.

*Desde 1880, Ibiza en tu copa*



[FMARIMAYANS.COM](http://FMARIMAYANS.COM)  [FMARIMAYANS](https://www.instagram.com/fmarimayans)

## CAN BASS IBIZA

# Gastronomía exquisita en un oasis natural

Ubicado en un entorno natural paradisíaco, Can Bass Ibiza es un restaurante que combina la belleza de su entorno con un ambiente acogedor y una atención al cliente inigualable. Su carta internacional con toques de autor ofrece una amplia variedad de platos de cocina mediterránea.

Desde platos tradicionales hasta creaciones innovadoras como el tartar de atún salvaje con alga wakame, los huevos fritos con gamba cristal y mayonesa de su coral, el lomo de vaca gallega a la brasa o su exquisito sushi, cada plato es una obra maestra que refleja el compromiso del restaurante con la calidad y la creatividad.

Can Bass Ibiza se enorgullece de su extensa selección de vinos y cócteles. Ya sea que prefieras una bebida simple o una creación cuidadosamente elaborada, encontrarás opciones que abarcan desde lo



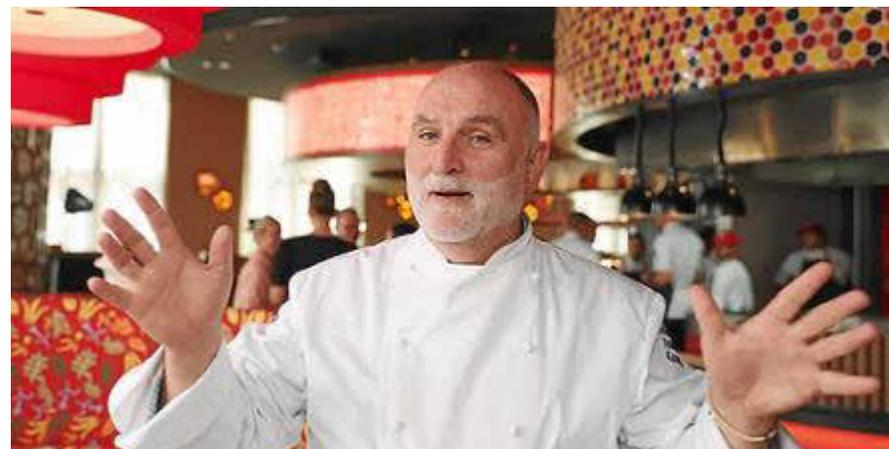
local hasta lo internacional, con un toque característico de Ibiza.

El restaurante ofrece diversas opciones de espacios para disfrutar de su cocina: un comedor interior, un área exterior cubierta, una terraza y una zona chill out, cada una diseñada para captar la esencia de Ibiza y proporcionar una experiencia gastronómica inigualable.

Can Bass es, sin duda, el lugar ideal para disfrutar de la buena comida y la sofisticación en Ibiza.



## GASTRONOMÍA AL DÍA



### La Armada condecora a José Andrés por su generosidad con los desfavorecidos

La Armada española condecoró al chef José Andrés por su generosidad y ayuda a los más desfavorecidos, en un acto que sirvió también como homenaje a los siete cooperantes de la ONG del cocinero, World Central Kitchen (WCK), que fallecieron en abril por un ataque aéreo israelí en la Franja de Gaza.

José Andrés recibió la Gran Cruz del Mérito Naval con distintivo blanco, al igual que dos generales de bri-

gada y tres contralmirantes ante la presencia de la ministra española de Defensa, Margarita Robles, y del almirante general Antonio Piñero Sánchez, jefe de la Armada. José Andrés declinó pronunciar unas palabras en el acto y tampoco quiso hacer declaraciones a los periodistas.

La relación del cocinero español con la Armada se remonta a cuando hizo el servicio militar. De hecho, fue ayudante de cocina en el buque escuela Juan Sebastián Elcano.

### Las mujeres conquistan la sala de los Soles

En esta edición de los soles Repsol la sala tiene nombre de mujer. Porque son ellas, las jefas de sala, las que hacen que todo fluya durante el servicio, las que conquistan a los comensales con su empatía y profesionalidad. Maestras del lenguaje visual, perfeccionistas, discretas, pacientes y atentas a todos los detalles, las mujeres en sala se desviven por transmitir la esencia de la propuesta gastronómica a cada cliente que se sienta en su mesa. Un papel complejo y poco visible en muchos casos, que requiere una gran gestión de equipos y un importante ejercicio psicológico frente a las necesidades de cada comensal.

Entre los nuevos Soles 2024 abundan las jefas de sala que transmiten felicidad: Lola Palacio ('Alenda'), Laura Caparrós ('Ababol'), Leticia Palomo ('Ugo Chan') - Premio Jefa de Sala Revelación-, Begoña Ratón ('Sebe'), Beatriz Martínez ('Aitor Esnal'), Susanna Krcivoj ('Citrus del Tancat'), Inma Núñez ('Omeraki'), Montse Abellà ('VelascoAbellà'), Cristina Lázaro ('Ricar-



do Temiño), María Escobar ('Olivos Comida y Vinos'), Rocío Rey ('Borona Bistró') o Tati Iglesias ('Javier Montero').

### El Mejor Queso de España 2024 es Don Nicolás de Finca de Uga

El Mejor Queso de España 2024 se llama Don Nicolás y lo elabora la empresa de productos artesanos de Lanzarote Finca de Uga. Este queso, que se ha alzado como ganador absoluto del 14º Campeonato GourmetQuesos celebrado en la última jornada de la 37ª edición del Salón Gourmets, se elabora con leche de vaca de la raza británica Jersey, tiene una curación de entre 18 y 24 meses y es un buen sustituto del parmesano para quienes quieren consumir quesos elaborados en España.

El queso Don Nicolás se debe conservar en lugar fresco y seco, a una temperatura de entre 4 y 12º C. Y antes de consumirlo conviene atemperarlo fuera del frigorífico, el mejor momento para degustarlo es cuando se encuentra alrededor de los 20º C, es cuando su sabor y aroma se regalan.

Se parece al Parmigiano Reggiano por su materia prima y proceso de maduración, con el que se consigue esa consistencia y presencia de cristales de tirosina que aportan un sabor y textura únicos.

## 7 PINES RESORT IBIZA La máxima expresión del lujo relajado

# Una experiencia culinaria única, donde cada bocado refleja la **esencia y el espíritu de la isla**

7Pines Resort Ibiza presenta su oferta gastronómica para la temporada, fusionando sabores locales con la esencia de la isla por su nuevo Chef Ejecutivo Óscar Salazar

7 Pines Resort Ibiza se enorgullece en anunciar la incorporación del talentoso chef Óscar Salazar a su equipo culinario para esta temporada. Con una destacada trayectoria como chef ejecutivo en hoteles de renombre y de la isla, como el Ibiza Gran Hotel Hotel, Aguas de Ibiza y Hacienda Son Antem Autograph Collection by Marriott, Salazar trae consigo su pasión por la gastronomía y su experiencia única en el ámbito culinario.

7Pines Resort Ibiza, part of Destination by Hyatt, está situado en los acantilados de la costa oeste de Ibiza, entre Cala Conta y Cala Codolar. El resort, exclusivamente compuesto de suites, ofrece la máxima expresión del lujo relajado y del estilo ibicenco.

Oscar Salazar ha asumido el liderazgo gastronómico en 7Pines Resort Ibiza como Chef Ejecutivo del resort, heredando el legado de The View, distinguido con 1 Sol Repsol y reconocimiento en la Guía Michelin. Bajo su dirección, se impulsa la elevación continua de las ofertas gastronómicas del resort. Desde el Cone Club y Pershing hasta el servicio de entrega a domicilio y los bares de las piscinas, Infinity y Laguna, cada espacio gastronómico refleja su dedicación a la excelencia y su compromiso con los sabores locales mediterráneos. Su pasión por los orígenes marca el rumbo de las experiencias culinarias en el resort.

### Experiencia gastronómica en The View

La esencia culinaria de 7Pines Resort está arraigada en el corazón de su destino, donde cada plato es una celebración de los sabores y productos autóctonos. En línea con esta filosofía, el afamado restaurante del resort, The View, conserva su distinguida influencia francesa, aunque esta temporada destacará aún más por su marcada presencia mediterránea, incorporando una amplia selección de productos de las Islas Baleares, como el salmonete, el atún o la gamba roja de Ibiza.

Óscar ha creado tres nuevos menús degustación únicos de 4 y 6 platos cada uno entre los que los visitantes podrán elegir, incluyendo un menú vegetariano (el precio de los menús oscila entre 95€ y 128€). Los menús están inspirados en su pasión por el Mediterráneo, revelada en cada detalle. Entre los platos más destacados del menú degustación se encuentran la caballa levemente soasada, la armónica de atún de pesca sostenible Balfegó, la gamba roja Ibicenco o el lomo de cordero de la isla. Además, los comensales tienen la opción de disfrutar de un menú a la carta, que ofrece una selección aún más amplia de delicias culinarias para satisfacer todos los gustos y preferencias.

Los platos se complementan con una amplia selección de vinos españoles e internacionales de la cuidada bodega del complejo, con maridajes disponibles. Además, los huéspedes podrán descubrir la colección de vinos con una deliciosa cata de vinos en The View, a cargo del sumiller experto.



### Cenas a cuatro manos en The View

Elevado sobre un acantilado y con impresionantes vistas panorámicas del mar Mediterráneo, The View, es el restaurante insignia del complejo. Aquí, se fusiona la esencia mediterránea con toques franceses en un entorno igualmente refinado, a la altura del talento creativo de su cocina gastronómica.

The View continúa su aclamada serie culinaria que reúne a chefs con estrellas Michelin de diversas disciplinas culturales en la costa oeste de Ibiza. Esta serie promete una excelencia culinaria incomparable con cenas a cuatro manos, donde los comensales disfrutarán de un programa de eventos con chefs de renombre y el chef ejecutivo, Óscar Salazar, ofreciendo un menú exclusivo que fusiona influencias culturales e innovadoras técnicas culinarias. Además, como parte de esta emocionante serie, se llevarán a cabo talleres de cocina al día siguiente, ofreciendo a los entusiastas de la gastronomía la oportunidad de aprender y experimentar de primera mano los secretos detrás de algunos de los platos más destacados de la noche anterior.

Entre las cenas a cuatro manos confirmadas se encuentra la del chef Miguel Carretero del restaurante Santerra en Madrid, galardonado con una estrella Michelin, el 11 de julio, conocido por su enfoque en los ingredientes de temporada y de origen local, destacando su reinterpretación moderna y personal de platos tradicionales.

El segundo invitado será el chef Javier Guillen, durante los días 23 al 28 de junio, reconocido por su impresionante trayectoria en lugares como El Bulli, Valrhona, Pierre Hermé y Oriol Balaguer. Guillen, galardonado como Mejor Chef Pastelero y Chef Revelación del Año en la Guía Gastronómica Nacional, sorprenderá a los comensales con un desayuno extravagante de postres seguido de una cena exclusiva en The View, y un emocionante taller de cocina.

### Cocina Mediterránea para Compartir

Además de The View, el resort cuenta con otras ofertas gastronómicas como Cone Club, el epítome del lujo relajado. En esta temporada, Óscar Salazar se enfoca en un concepto de tapas y platillos mediterráneos diseñados para compartir en un entorno excepcional en la cima de un acantilado con vistas al mar incomparables. Entre las delicias que destacan se encuentran el atún marinado a la miel ibicenco de tomillo, servido con hierbas frescas cultivadas en el huerto del chef situado dentro del complejo, el arroz estilo a la yahuna de gamba roja, el puerro a la brasa con crema de anchoa y mohana de atún artesana. Como novedad, Cone Club ha reintroducido sus Sunset Rituals y organizará un mercado artesanal mensual que dará lugar cada segundo lunes y martes de cada mes, comenzando los días 10 y 11 de junio, con productos artesanales hechos a mano, marcas de ropa locales y delicias gastronómicas tradicionales.

### Fashion Show en Cone Club

Además, Cone Club se complace en anunciar la segunda edición de su Fashion Show, programado para el 19 de agosto, coincidiendo con la luna llena. Este evento único, en colaboración con NM Events Ibiza, promete una experiencia extraordinaria donde se fusiona glamour, arte y entretenimiento. Los huéspedes disfrutarán de una experiencia gastronómica excepcional con el chef ejecutivo, Óscar Salazar.

Este evento presentará creaciones de alta costura de diseñadores locales en el impresionante entorno de 7Pines Resort Ibiza.

### Mixología y Cocina Japonesa

Pershing Yacht Terrace es otra de las opciones culinarias destacadas, un sofisticado restaurante y bar de cócteles que combina la mixología de expertos con la cocina asiática moderna, ofreciendo la ubicación definiti-



va para otro magnífico lugar al atardecer. Este año, el restaurante ha enriquecido su propuesta al incorporar nuevos platos que profundizan en la técnica japonesa, junto con la introducción de una vajilla japonesa, con el objetivo de ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y memorable.

### Serie de Bartenders

Además, Pershing Yacht Terrace presenta su primera serie de Bartenders 'Sip & Explore' y organiza clases magistrales de coctelería. Bartenders de renombre mundial como Dr. Stravinsky de Barcelona, galardonado entre los 50 Mejores Bares y los 500 Mejores Bares del mundo, estarán presentes el 1 y 2 de junio.

El Grupo Carbón de Sevilla, representado por Alberto San Miguel junto con Eme Otero, antiguo ganador del Bacardi Legacy de España, ofrecerán una experiencia mediterránea en coctelería artesanal los días 18 y 19 de junio. Finalmente, 1862 Dry Bar de Madrid, conocido por sus cócteles inspirados en clásicos y clasificado entre los 500 mejores bares del mundo, participará los días 3 y 4 de septiembre. En este programa exclusivo, los bartenders crearán menús de cócteles únicos, además de ofrecer clases magistrales interactivas y degustaciones.

### Nueva oferta en la piscina

En la piscina, sushi, hamburguesas, ensaladas y poke bowls se fusionan para ofrecer una explosión de sabor veraniego. Desde rolls exclusivos con atún sostenible hasta tacos artesanales. Aprovecha la oferta especial de Pase de Día para residentes, disponible a partir de 80 EUR. Con este pase, no solo disfrutarás de la oferta gastronómica, sino que también tendrás acceso exclusivo al spa del resort y un descuento del 20% en comida y bebidas para residentes. Reserva ahora y descubre una nueva dimensión de lujo y entretenimiento en 7Pines Resort Ibiza.

## VILLA MERCEDES

# Nuevo concepto centrado en el **producto local** de Ibiza

Villa Mercedes, el emblemático restaurante de Grupo Mambo, ubicado en el corazón del paseo marítimo de Sant Antoni de Portmany, presenta su nuevo concepto gastronómico: 'From local market to your table', con el que destaca su compromiso con el producto local de Ibiza y la calidad en una atmósfera de sabor, elegancia y entretenimiento donde las brasas toman un papel protagonista.

Entre la variedad de platos que Villa Mercedes tiene para ofrecer, destacan las berenjenas braseadas al miso con un toque de yogur y sésamo; la lubina a la brasa; el salmón grill, acompañado de arroz salteado al curry Tom Yam; el costillar de cerdo

glaseado, así como el tartar de salmón o el steak tartar. Esta selección también incluye tapas creativas para compartir, permitiendo a los comensales disfrutar de una experiencia culinaria diversa y completa.

Cenar en Villa Mercedes disfrutando del encanto de las antiguas villas señoriales de verano de principios del siglo XX, así como de sus increíbles vistas y de los cálidos colores del atardecer ibicenco, es uno de los planes obligados durante esta temporada. Un lugar donde la calidad de sus productos y su trazabilidad se suman a sus cócteles de autor, seña de identidad de Grupo Mambo, servidos al ritmo de la música en directo que ameniza sus noches estrelladas.



## SA CAPELLA



# Un **tesoro gastronómico** en una capilla del Siglo XVI

Sa Capella es uno de esos lugares que te enamoran a primera vista. Situada en una antigua capilla del siglo XVI que nunca fue consagrada, su arquitectura y belleza lo convierten en un enclave único y especial. Esta joya histórica ofrece una experiencia gastronómica sin igual, ideal para quienes valoran el producto local de calidad, con una propuesta mediterránea acompañada de una selecta oferta de cócteles de autor y vinos autóctonos, así como de bodegas contemporáneas de todo el mundo.

El aspecto artístico de este restaurante, con un toque místico y espiritual, sorprende con su cocina abierta que recuerda a la estética de los antiguos teatros, añadiendo un toque de exhibición a la velada. Entre



las elaboraciones más destacadas de su carta se encuentran el carpaccio de sirvia, la lubina salvaje y la langosta ibicenca, cocinadas a la parrilla de leña y carbón, así como el Wagyu australiano y el lomo bajo de Nebraska, sazonados y cocinados al humo de las brasas para realzar su sabor característico.



## VILLA MERCEDES MERCADO



*El encanto de San Antonio*

PASSEIG DE LA MAR, 14 • SANT ANTONI  
971 348 543 • WWW.VILLAMERCEDESIBIZA.COM



# Sa Capella



*El renacimiento de un icono en Ibiza*

Carrer Capella, 26 • Sant Antoni  
Reservas: 971 34 00 57

**BEACHOUSE IBIZA** Emoción, actividades, relajación, música y gastronomía

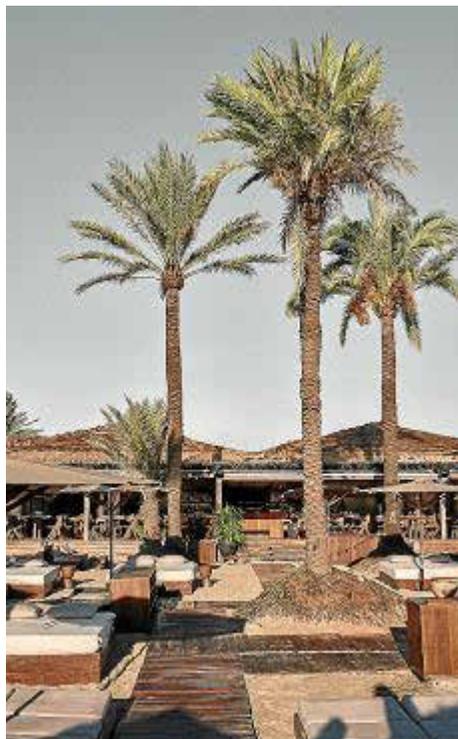
Música, nuevos sabores e infinidad de actividades son solo algunas de las sorpresas que Beachouse tiene preparadas para esta temporada. Bajo un estilo boho-chic, esta ventana al Mediterráneo es el escaparate perfecto para inmiscuirse en la atmósfera pitiusa, donde degustar los sabores que emanan de la isla. En Beachouse los productos locales están presentes en todo el menú, desde los desayunos, frescos y saludables, hasta los deliciosos almuerzos y cenas.

Ofrece una gastronomía sublime y en su renovada carta encontrarás platos de calidad como el rodaballo acompañado de una excepcional salsa de marisco con almejas y caviar; varios platos de pescado crudo, como las ostras, la gamba roja de Ibiza, Pata de Cangrejo Real, pulpo, almejas fresca y caviar; y el tartar de lubina con manzana ácida, aguacate y marinado con limón y lima. También hay ensaladas nuevas como las de espinaca o la de espárragos bimbi y brócoli, y si lo tuyo es la carne, apuesta por su solomillo de piezas enteras cocinadas al carbón para compartir.

Además, Beachouse Ibiza cuenta con un espacio infantil donde los más pequeños pueden también disfrutar de su tiempo tanto como tú.

Beachouse Ibiza siempre tiene un **plan perfecto** para todos los momentos del día

Es el punto de encuentro ideal para aquellos que buscan disfrutar de un día de playa con todas las comodidades y un servicio impecable



## CUYO CALA LLONGA

Auténtica **comida mexicana** con las mejores vistas de la isla

Cuyo ofrece un menú de auténticos platos tradicionales aztecas elaborados con ingredientes frescos de origen local. La parada ideal los jueves después del trabajo a partir de las 19h, para disfrutar del evento "Tacos & Tequila" con música en vivo de toque latino a cargo de Calle Boogaloo y Sr Cardona. Por sólo 25€, el menú T&T incluye guacamole y totopos, dos tacos y una bebida con tequila a elegir, convirtiéndose en el afterwork ideal para locales y visitantes. Además, los residentes en la

isla podrán descontar un 20% en el total al pedir a la carta a partir de las 20h todos los días, y disfrutar de eventos íntimos hasta las 23h en el restaurante los viernes con The Cuban Knights, los martes con Paul Powell e invitados en Acoustic Grooves, y los domingos en Blues & Soul con Norberto Rodriguez a la guitarra y Cat Taylor al micrófono.

Los equipos de Hyde y Mondrian Ibiza están preparando eventos culinarios a cuatro manos con los chefs más notorios del mundo y muchas otras sorpresas.



## NIKO CALA LLONGA



Un **refinado concepto japonés** en Cala Llonga

Es el lugar ideal para aquellos que buscan una experiencia culinaria refinada y moderna donde saborear el arte tradicional de la gastronomía japonesa en un ambiente íntimo y acogedor con esencia mediterránea.

La comida se centra en técnicas culinarias clásicas, ingredientes de primera calidad, una presentación excepcional y un profundo respeto por el medio ambiente y la naturaleza en un ambiente tranquilo y acogedor. Los chefs preparan los platos en un gran mostrador de sushi para sumergir a los comensales en la artesanía y la precisión de cada elaboración. A partir de las 19h y hasta media noche, Niko ofrece entretenimiento inmersivo a través del concepto Kyabará,



que fusiona la vibrante tradición de cabaret con la ferviente escena del jazz de mediados del siglo XX en Japón. Los miércoles, viernes y sábados podrás disfrutar en exclusiva de la mejor mezcla de sonidos contemporáneos baleáricos con el jazz y las actuaciones de cantantes y artistas reconocidos como Mimi Barber que te teletransportarán a Japón sin moverte de Cala Llonga.

● BLUES & SOUL • THE CUBAN KNIGHTS ●

● MÚSICA EN DIRECTO • TACOS & TEQUILA • 19H ●

● ABIERTO TODOS LOS DÍAS DESDE LAS 19H • 2024 ●

● CALA LLONGA • CALA LLONGA ●

**CUYO**

CALA LLONGA

C/ Atalaya 20, Cala Llonga, 07849

RESERVAS

@cuyoibiza

● ACUSTIC GROOVES • CALA LLONGA ●

NIKO

CALA LLONGA

APERTURA 29 MAYO

GASTRONOMÍA JAPONESA BASADA EN PRODUCTO LOCAL

Calle Atalaya 20,  
Cala Llonga, 07849

Reserva tu mesa a partir de las 19h

@nikoibizarestaurant

## HYDE BEACH

# Un oasis de **entretenimiento** cerca de la playa

**A**sólo unos pasos de la playa se encuentra Hyde Beach, la atractiva zona de hamacas y camas balinesas de Cala Llonga. Este espacio está compuesto por dos grandes piscinas y servicio ininterrumpido de comida y bebida desde el medio día y hasta el atardecer.

Cualquier cosa puede pasar durante todo el día en Hyde Beach, una plataforma para músicos y artistas locales que quieren compartir su talento con huéspedes y visitantes o turistas.

En Hyde Beach podrás disfrutar de retransmisiones de radio en directo con Pure Ibiza los jueves o actuaciones en vivo los martes bajo el concepto Poolside Paradise. Así como otro tipo de eventos especiales que traerán la actuación de la Escuela de Música de Santa Eulalia, y percussionistas afincados en la isla. Hyde Beach promete ser el destino ideal para quienes buscan relajarse y sumergirse en una atmósfera de diversión junto al mar.



## BUNGALOW



# El **refugio perfecto** para desconectar y recargar pilas

**S**i buscas un lugar donde relajarte y disfrutar de un menú saludable y variado junto a la piscina, Bungalow en Cala Llonga es la mejor opción.

La cocina está abierta desde las 12 del mediodía y hasta bien entrada la tarde con un menú que incluye todo tipo de ensaladas, fruta, pasta, aperitivos, sushi y sashimi, carne o pescado, postres y una amplia carta de smoothies y zumos. Es un restaurante de estilo moderno y elegante de comida mediterránea, ideal para disfrutar de largas sobremesas y un ambiente relajado con vistas a las montañas de Cala Llonga.



El interior está decorado con fotografías de algunos de los lugares más icónicos de la isla y su terraza exterior con piscina está rodeada de camas balinesas y hamacas por si prefieres comer al aire libre y sin prisas.

**HYDE BEACH**

ÁREA DE PISCINAS  
HAMACAS  
COMIDA Y COCKTAILS

RESERVAS

Calle Atalaya 20, Cala Llonga, Ibiza, 07849

Abierto desde las 12pm

**BUNGALOW**  
COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Atalaya 20,  
Cala Llonga, 07849

Abierto desde las 12pm

RESERVAS

## RESTAURANTE 2000

# Cocina ibicenca y más de 35 años de pasión por el mar

Restaurante 2000 lleva más de 35 años deleitando a clientes, amigos, turistas y residentes con la auténtica cocina ibicenca. El pescado fresco está asegurado en este restaurante situado en Benirràs, y es que cada día su barco de pesca sale al mar para traer el mejor pescado, como el Gallo San Pedro, roja, langosta, mero, corvina o pargo. Lo cocinan al horno, a la plancha o en un buen guiso.

Su terraza a pie de playa invita a darse un baño mientras esperas uno de sus arroces, ilas paellas están buenísimas! En su carta tampoco falta el plato más emblemático de la cocina ibicenca, el *bullit de peix*. Y de noche, la experiencia es aún más mágica, ya que vivirás la velada más romántica bajo las estrellas. En su carta también encontrarás otros platos caseros preparados con mucho mimo y con el mejor producto local. Su cocina es sencilla, con las auténticas



recetas tradicionales y es que un buen producto no necesita mucho más.

Además de los sabores más frescos y auténticos, este restaurante es de los pocos en los que aún se respira la esencia de la isla y los atardeceres desde su terraza son únicos. A su ubicación privilegiada en una de las calas más cautivadoras de Ibiza, se suma una puesta de sol de película. También cuenta con parking privado.



## CBbC Marina Sta Eulalia

# Sabores locales y creaciones de vanguardia en un enclave con vistas al Mediterráneo

Recomendado por la Guía Repsol y con una filosofía basada en productos de Kilómetro Cero, este establecimiento se erige como el lugar ideal para disfrutar de un completo menú de mediodía o de su carta mediterránea con propuestas niponas

CBbC Marina Sta Eulalia, situado en el puerto deportivo de Santa Eulària des Riu, ofrece una propuesta culinaria centrada en el producto local y la innovación gastronómica. Abierto durante todo el año, este restaurante dispone de un completo menú de mediodía entre semana y una extensa carta mediterránea que destaca por sus arroces, mariscos, pescados frescos, carnes y ensaladas, además de incluir creaciones culinarias de inspiración nipona.

Su ubicación privilegiada y sus atardeceres de ensueño completan la propuesta de este restaurante, que pone a disposición de sus clientes su experiencia y profesionalidad para llevar a cabo todo tipo de cele-



braciones y eventos.

CBbC Group, que engloba también a CBbC Cala Bassa y Ebusus CBbC Restaurant, busca transformar momentos cotidianos en recuerdos memorables a través de una cuidada selección gastronómica, distinguida por su profundo respeto hacia los productos locales de Ibiza y sus impresionantes emplazamientos.

**Restaurante 2000**



Desde 1979

Especialistas en pescado fresco, bullit y paellas.

Restaurante montado por los pescadores de la zona.



Abierto de mediodía hasta las 23:00 h.  
PLAYA DE BENIRRÀS • SAN MIGUEL • TELÉFONO 971 333 313



**LA ESENCIA DEL MEDITERRÁNEO EN CBbC**

CBbC Marina Sta Eulalia (junto al edificio de Capitanía)  
Reservas a través de la web - [www.cbbcgroup.com](http://www.cbbcgroup.com)

**CALA MARTINA** Excelente cocina tradicional ibicenca junto al mar



Playa, amigos, familia y **buena comida**

Tranquilidad y la mejor materia prima es Cala Martina, un restaurante que se mantiene fiel a sus inicios

Comer un buen pescado o una deliciosa paella sabe mejor junto al mar, pero si además está preparada con productos frescos y locales, el éxito está asegurado. En el restaurante Cala Martina lo tienes todo para disfrutar de una experiencia inolvidable, desde una ubicación perfecta en la playa, ideal para que los más pequeños se diviertan, hasta lo me-

jor del mar ibicenco. Un restaurante de los de siempre, sin pretensiones y en el que encontrarás tranquilidad, un trato familiar y riquísima comida. Puedes empezar por un gazpacho fresquito y seguir con uno de sus sabrosos arroces, pescado local, ensaladas, carnes, *bullit de peix*, un guiso de pescado o una salmorra, preparada con pescado de roca y de proximidad.

**DISFRUTAR DE UNA INOLVIDABLE VELADA EN LA PLAYA A LA LUZ DE LA LUNA ES POSIBLE EN EL RESTAURANTE CALA MARTINA**

Y al caer la noche, Cala Martina se viste de gala y ante el espectáculo de colores inigualable del cielo, te brinda una velada especial y relajada junto al mar. Está abierto todos los días y si se alarga la sobremesa, aprovecha y pide un cóctel para disfrutar de un atardecer mágico a pie de playa. También puedes alquilar una hamaca y empezar el día con uno de sus completos desayunos.

**Restaurante Cala Martina**

ESPECIALIDADES EN PESCADO FRESCO  
PAELLAS Y ARROZ NEGRO

Playa Cala Martina • Parking propio para clientes • Reservas: 971 338 745 / 971 807 754

## BESO BEACH

# Una **experiencia única** en un entorno salvaje

**B**eso Beach es un oasis mágico donde la diversión y el baile se mezclan con la esencia de una cocina pura y exquisita en un entorno salvaje y mediterráneo. Descubre el placer único de sus aguas turquesas y rodéate de una energía soleada que purifica cuerpo y alma, haciendo que cada experiencia sea única e inolvidable.

Ofrece una seductora y variada oferta gastronómica de inspiración vasco-mediterránea. Disfruta de estupendas paellas y mariscos acompañados de productos locales de la más alta calidad, trabajados pa-



ra preservar su sabor más puro. Los mejores platos de esta fusión vasco-mediterránea conquistarán tu paladar, brindándote una experiencia gastronómica inolvidable en un escenario inmejorable.

## BARRO FORMENTERA



# Cocina vasco - mediterránea y coctelería de autor

**B**arro Formentera se encuentra en uno de los pueblos más típicos de la isla, Sant Ferran de ses Roques. Este restaurante surge como un innovador concepto pensado para compartir, fusionando la cocina vasco-mediterránea con una coctelería de autor.

El restaurante ofrece dos espacios distintos. El área «Embárrate» presenta un concepto de finger food con propuestas para compartir, como el brioche de pulled pork o el sándwich de jamón y mozzarella trufada. En la sala principal, se puede disfrutar de exquisitas comidas a la brasa, con pescado y carne cocinados a fuego lento.

Su oferta gastronómica comienza con una variada selección de entrantes fríos y calientes de inspiración callejera y cosmopolita. Entre sus irresistibles opciones frías se encuen-

tran la burrata con pesto de trufa y el canelón de aguacate relleno de poke hawaiano de atún rojo. Entre los entrantes calientes, destacan las croquetas caseras de jamón ibérico, ultra cremosas y crujientes, el pulpo con mojo verde de pistacho y crema de tubérculos y patata baby, y la berenjena al carbón con vinagreta de tomate, avellana, albahaca y alioli de miel. Además, cuentan con contundentes platos principales, como el calamar napado en fondue de tomate y su tinta, el rodaballo al carbón, y el famoso txuleton de vaca.

También destaca su coctelería de autor, inspirada en las coctelerías clandestinas de Nueva York. Por último, cabe mencionar que Barro Formentera no solo brilla por su gastronomía, sino también por su ambiente, con las mejores sesiones de sus DJ residentes.

BESOBACH

Vive una experiencia única en el paraíso

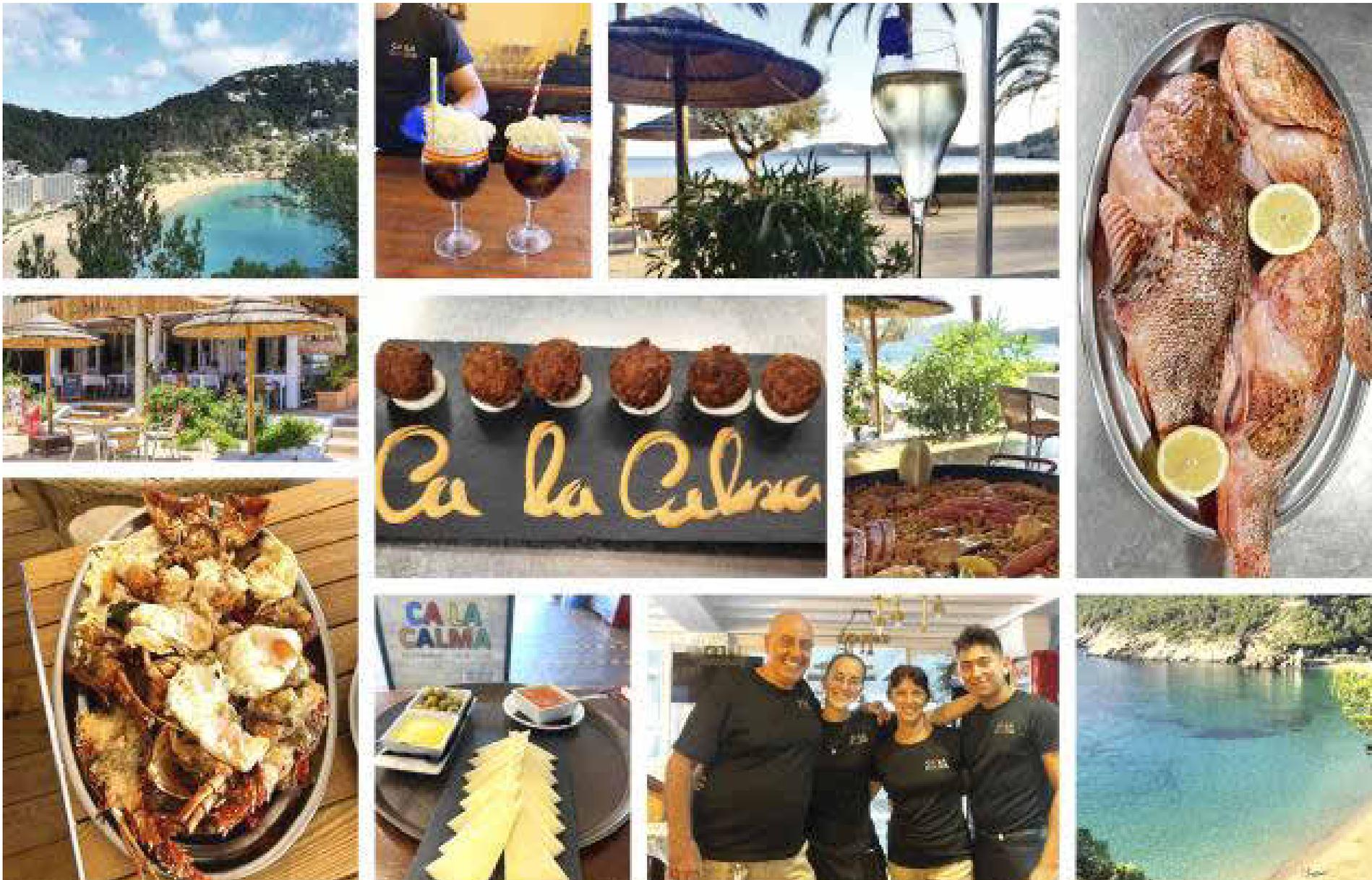
+34 971 34 99 00 | WWW.BESOBACH.COM  
@BESOBACH | @BESOBACHIBIZA

Barro Formentera

Venda des Moli de S'Estany 2929, 07871.  
Sant Ferran de ses Roques, Islas Baleares.

www.vamosalbarro.com  
@barro.formentera

+34 629 73 77 38  
reservas@vamosalbarro.com



# CALA CALMA

## RESTAURANT CALM CLUB

Playa Cala San Vicente • Tels. 971 32 03 90 • 618 51 07 57

*Todo nuestro pescado es de Ibiza y Formentera de nuestros llauts, fresco del día.*

*Nuestras hortalizas, verduras y aceite de oliva virgen extra son de nuestra huerta ecológica en Santa Gertrudis.*

*Nuestras carnes son de vaca de pasto de las razas Retinta y Rubia Gallega.*

*Nuestros vinos y cavas de calidad contrastada.*

*La calidad de los productos y la limpieza son nuestra prioridad absoluta.*

CALIDAD SUPREMA ◊ LIMPIEZA EXTREMA

DESDE 1985

## Empresa familiar dedicada a la venta de productos del mar

### Productos vivos, frescos y congelados

Contamos con una amplia gama de productos, tanto género vivo como frescos y congelados. Nuestros valores son la calidad, la sostenibilidad y la cooperación local.



## Calidad del mar... a tu fogón

EMPRESA FAMILIAR FUNDADA EN 1985 POR M<sup>a</sup> CONSUELO Y JUAN PARDALET

PEDIDOS HOSTELERÍA: Teléfono 00 34 661 667 237 📞

Contacto pescadería (7am - 14pm)

Teléfono: **971 33 10 24**

C/ Sol, Es Mercat • Puesto 95 y 96 • 07840 Santa Eulalia del Río

Contacto administración (7am - 14pm)

Teléfono: **971 31 97 12**

C/ del Carreter, 9 • Pol. Ind. Ca Na Palava • 07819 Santa Eulalia del Río