



Posted por Merche
10 julio 2014, 10:26 am

Hermès se atreve con la escritura

Para una marca como Hermès, firma líder en el mercado del lujo en todas y...

[Leer más](#)

Paco Roncero y su tercer Estado Puro aterrizan en Ibiza

Posted por Merche 28 junio 2014, 11:55 am En HOME, LIFESTYLE | 0 comentarios



Parece que Paco Roncero se ha enamorado de la isla blanca, pues si hace dos meses os hablamos de Sublimotion, el exclusivo restaurante gastrosensorial que el cocinero inauguró en Ibiza hace unas semanas, hoy tenemos que hacerle un hueco a su tercer Estado Puro, el que el reconocido chef acaba de abrir en esta misma isla.

Ubicado en la playa d'en Bossa, también en el primer Hotel Hard Rock de Europa, al igual que el Sublimotion, **Estado Puro Ibiza** cuenta con dos ambientes y cartas diferenciadas, una de ellas diseñada para disfrutar de la renovación creativa

de la tapa y otra para degustar la más exquisita cocina tradicional.



Pensados para sorprender y para satisfacer a un público gourmet cada vez más exigente, los restaurantes Estado Puro nacieron en 2008 trayendo consigo toda una reinención del tradicional mundo de las tapas. Con él nacieron lo que hoy conocemos como gastrobares, una idea con tanto éxito que, tras contar con dos sucursales en Madrid, acaba de inaugurar la tercera en Ibiza y la cuarta abrirá sus puertas en las próximas semanas, nada menos que en Shanghái.

Asociados



Powered by Mix Banner Ads



Trasladada a Ibiza, esta idea ha dado lugar a local de estética moderna y rompedora en el que se ha permitido alguna que otra licencia un tanto cañí: guiños a los volantes 'typical Spanish', azulejos andaluces y muchas peinetas, ya marca de la casa. Siempre de un modo sutil y elegante. Con capacidad para 300 personas, se divide en dos zonas bien diferenciadas, una informal con mesas altas y banquetas, y otra para una cena o comida o cena más formal formada por las típicas mesas y sillas bajas.



En cualquiera de estas dos zonas, nos encontraremos un producto estacional de primera calidad, capaz de satisfacer y sorprender a los paladares más exigentes. Y para conseguirlo, nada como la mejor gastronomía española a base de tapas y raciones 'de picoteo' con un toque original y delicado. Así, encontramos platos como la tortilla española del siglo XXI, el filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo, clásicos de nuestra gastronomía como la ensaladilla rusa, las patatas bravas o pulpo a la gallega, un apartado de tostas y bocadillos de autor -mini burger con mostaza a la antigua, brioche al vapor con panceta ibérica...-, exquisitas croquetas, ostras con pil pil de limón, en cebiche, en salsa agridulce, en escabeche, en tartar... ¡irresistibles!





Aunque no todo es típico español en el Estado Puro de Ibiza, pues el carácter internacional y de alta gama de la isla nos invita, además de a una carta de cocina nacional, a otra global en la que mandan las claves de la vanguardia gastronómica más actual. Una buena muestra de ello son platos que invitan a soñar al paladar, como el infalible bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa, noquis de polenta y queso al pesto con sepietas, arroces, caldero de rabo de toro, soba de aceite de oliva “in situ” sobre dashi caliente, tataki de pez mantequilla, cabracho en salmorejo, salmonetes con manzanilla... entre otras creativas propuestas pensadas para estimular todos nuestros sentidos.



Y para beber, nada menos que 116 referencias de vinos, una amplia selección de champagnes y una interminable carta de cócteles elaborados al momento ideales para tomar como aperitivo, al atardecer o para empezar la siempre incansable noche ibicenca.

Una propuesta fresca, elegante, exigente y gourmet que aterriza en la isla de la mano de uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria en España y poseedor de sus dos estrellas Michelin y tres soles Repsol: el chef Paco Roncero, que ha vuelto a crear la que sin duda se convertirá en el epicentro de la más evolucionada gastronomía Ibiza durante este verano.

Fotos: Estado Puro

Más información: www.estadopuroibiza.com