

Paco Roncero abre su tercer Estado Puro en el Hard Rock Hotel Ibiza

26-junio-2014

El recién inaugurado Hard Rock Hotel Ibiza, el primero de la famosa cadena de hoteles en el continente europeo, se convertirá desde este verano en el epicentro de la más evolucionada gastronomía en la isla. Y lo hará de la mano de uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria en España: el chef Paco Roncero. Si hace unas semanas desvelaba los detalles de Sublimotion -el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado- ahora abre las puertas, también dentro del hotel, de Estado Puro: un local con capacidad para 300 personas dividido en dos ambientes y enfocado sorprender en el día a día al público más exigente y *gourmet* con una propuesta imaginativa y basada en el mejor producto de estación.



La firma Estado Puro nace en 2008 como la renovación creativa del tradicional bar de tapas. Un modelo pionero que introdujo en el léxico culinario español el concepto de gastrobar y cuyo éxito entre el público han llevado a su creador a abrir ya varias sucursales: dos en Madrid, una en Ibiza ahora y otra en Shanghái que inaugurará en las próximas semanas.

En Estado Puro de Ibiza ha optado por una estética moderna y rompedora, con notas de humor y sutiles guiños a lo cañí: a los volantes de la falda flamenca, al azulejo andaluz (versionado en material hidráulico) y, por supuesto, a la peineta, icono de los establecimientos Estado Puro que en éste recubre una gran columna que preside su barra octogonal. Funcionalmente el local se divide en dos zonas: una más informal con mesas altas y banquetas y un comedor con mesas bajas para una comida o cena más formal.



Como caracteriza a la firma, Estado Puro Ibiza cuenta con una carta de picoteo a base de tapas y raciones. Entre ellas destacan las originales de Estado Puro (la tortilla española del siglo XXI o el filipino de chocolate con *foie gras* y cardamomo), las clásicas de nuestra gastronomía (ensaladilla rusa, bravas o pulpo a la gallega), un apartado de tostas y bocadillos de autor (con el tradicional matrimonio, la mini *burguer* con mostaza a la antigua o un original *brioche* al vapor con panceta ibérica y salsa de *kimuchee*), otro dedicado a las croquetas (con tres variedades) y uno consagrado a las ostras que se presentan al natural, con pil pil de limón, en cebiche, en salsa agrídulce, en escabeche y en tartar.

Pero, además, pensando en ese público cada vez más exigente y ávido de nuevas y evolucionadas propuestas gastronómicas y en el perfil internacional de la jet que frecuenta la isla, Estado Puro Ibiza ofrece una carta de platos de la cocina española y global tocados en clave de la vanguardia más actual. Para almorzar o cenar a base de entrante, segundo y postre, hay 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 y guisantes o jarrete de ternera con papillote de tomates al estragón, entre otras creativas propuestas.

Ambas cartas se ofrecen en horario interrumpido todos los días de la semana de 8.00 a 2.00 h. Para beber cuentan con una carta de 116 referencias de vinos, muchos de ellos servidos por copas, entre los que destaca una amplia selección de *champagnes* de grandes casas y de pequeño productor. También ofrecen cócteles clásicos y de autor elaborados al momento para la sobremesa, la tarde o para tomar la primera copa de la interminable noche ibicenca.