

Paco Roncero desembarca este verano en Ibiza

El chef, dos estrellas Michelin comandará el exclusivo restaurante Sublimotion y abrirá su tercer Estado Puro en España; ambos dentro del primer Hotel Hard Rock de Europa

Ocio | 03/07/2014 - 11:52h



0 [Notificar error](#) [Tengo más información](#) [Compartir](#) [A A](#)

[Seguir](#) [Tweet](#) 5 [Me gusta](#) [Menciona](#) 0 [G+1](#) 0 [Share](#)

TEMAS RELACIONADOS

Música

Repsol

NOTICIAS RELACIONADAS

- [La Academia Valenciana celebra 10 años de trabajo por la cultura gastronómica](#)
- [Ramses ficha al chef Aurelio Morales y duplica su oferta gastronómica](#)
- [Casa Batlló abre su terraza y planta noble por la noche con gastronomía](#)
- [El estrella Michelin Kisko García desembarca en Málaga con un bar tematizado](#)
- [Música i gastronomía a Pedralbes](#)

Barcelona. (Redacción).- El chef Paco Roncero, uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria en España, chef ejecutivo y director del Casino de Madrid con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, acaba de abrir su tercer restaurante Estado Puro. Se ubica en la isla blanca de Ibiza, en el recién estrenado Hotel Hard Rock Ibiza - el primero de la famosa cadena en el continente europeo- El local tiene 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.

El recién inaugurado hotel se convertirá desde este verano en el epicentro de la más evolucionada gastronomía en la isla ya que el gastrobar de Roncero se sumará a Sublimotion, un exclusivo restaurante para solo 12 comensales.

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 -en el NH Paseo del Prado y el NH Palacio de Tepa-, 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 burger 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.