

Estado Puro, en Ibiza

Me gusta

2

Twitter

12

Gestión anuncios ▶

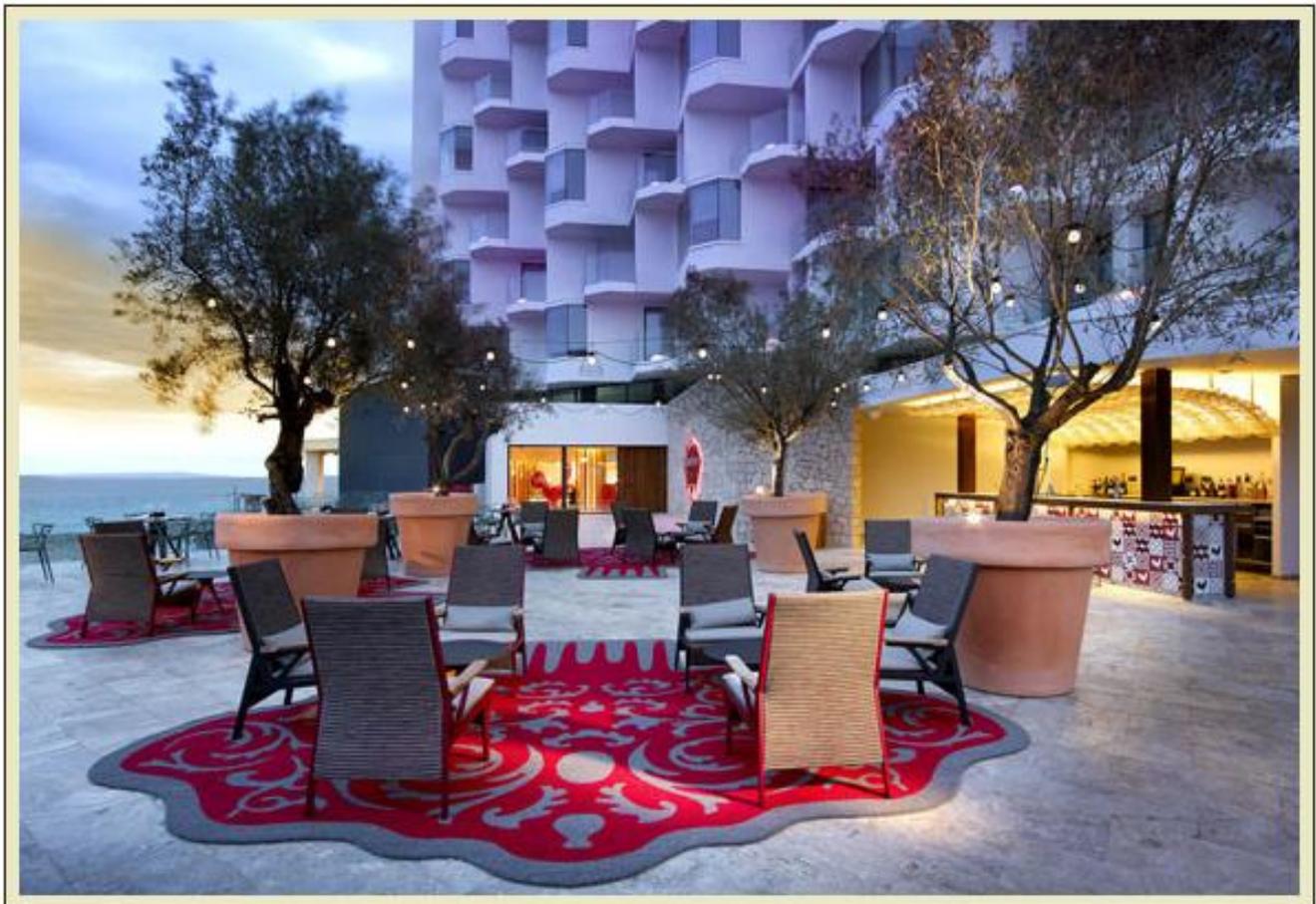
▶ [Decoracion](#)

▶ [Ibiza](#)

▶ [La muebles](#)

▶ [Muebles en](#)

Hace unos días os hablamos del recién inaugurado **Hotel Hard Rock en Ibiza**, pero hoy vamos un poco más allá, porque este establecimiento promete convertirse 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**.



Abre las puertas dentro de **hotel, 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 y cuenta ya con 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.

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 agridulce, 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.



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.

ESTADO PURO

Dirección: Carretera Playa D'en Bossa s/n. Sant Jordi De Ses Salines. Ibiza

Teléfono: 971 396 726