



CONSULTA LA REVISTA ON LINE



P.PRINCIPAL

VINO

RESTAURANTES

GASTRONOMÍA

DESTILADOS

MISCELÁNEA

Etiquetas

News

Paco Roncero abre en Ibiza su tercer Estado Puro

27-Junio-2014



El recién inaugurado Hotel Hard Rock Ibiza, el primero de la famosa cadena 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 Roncero 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.

En el Estado Puro de Ibiza se 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 agri dulce, 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 maridar 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.



