

ESPAÑOL & РУССКИЙ

Nº 545 • 3,50€

# HOGARES

*Luxury*

[www.revista-hogares.com](http://www.revista-hogares.com)

## IBIZA

**THE BEST OF  
SUMMER**

**Restaurants  
Gastro Beach&Clubs  
Trendy Hotels  
Interior Decoration  
Fashion Boutiques**

Fotografía Alvaro Troch - El Restaurant

CANARIAS Y AEROPUERTOS 3,70 €  
PORTUGAL 3,00 €  
MÉXICO \$ 38,00





### Sublimotion

Sublimotion, en el nuevo Hard Rock Hotel Ibiza, es el restaurante más innovador que se pueda imaginar. Se trata de una alternativa gastronómica experimental sin precedentes dentro de un espacio único, donde el genial *chef* madrileño Paco Roncero ofrece para un público muy exclusivo –tan solo 12 comensales que se deleitarán con un menú degustación sublime– una nueva manera de disfrutar de su gastronomía, convertida en todo un espectáculo para los cinco sentidos. El precio por personal es de 1.500 €.

[www.sublimotionibiza.com](http://www.sublimotionibiza.com)



### 1. Sublimotion

La gastronomía ibicenca es un fiel reflejo de la cultura y de la historia de la isla y con un origen procedente tanto del mar como de la tierra. Entre los platos más representativos, destacan el arroz de matances y el *sofrit Pagés* (elaborados principalmente con carne), el *bullit de peix* y la *borrida de Rajada* (a base de raya). La sobrasada y el butifarrón son los embutidos más apreciados de las laboriosas y tradicionales matanzas.

En cuanto a la repostería destacan es-

pecialmente el *flaó* (una deliciosa tarta de queso elaborada con anís y hierba buena), y las *orelletes* (pequeñas pastas con forma de oreja elaborada con masa frita).

Por otra parte, cabe decir que unas cuantas bodegas de la isla elaboran vino de gran calidad con uva de cepas autóctona, que cuenta con la denominación de “Vins de la terra Ibiza”. La frígola, las hierbas ibicencas y el palo son algunos de los deliciosos licores que se pue-

den saborear tanto en Ibiza como en Formentera.

La isla posee un generoso abanico de establecimientos gastronómicos con propuestas culinarias para todos los paladares. A continuación, repasamos algunos de ellos. Las últimas tendencias apuntan hacia los denominados *gastro beach*, espacios sofisticados, capitaneados por reconocidos *chefs*, donde es posible degustar una cocina innovadora y de vanguardia, junto al mar.

## RESTAURANTES Y GASTRO BEACH



2. Estado Puro  
3. Santos Coast Club

### Estado Puro

También dentro del nuevo Hard Rock Hotel Ibiza, el *chef* Paco Roncero, dos estrellas Michelin, ha inaugurado Estado Puro, un gastrobar que responde a un nuevo concepto del tradicional bar de tapas. El local tiene una capacidad para 300 personas entre una zona consagrada al tapeo más informal y otra para disfrutar de una carta más formal que exige reserva previa. Sobre la mesa, recetas de toda la vida, como la clásica croqueta o el siempre apetecible caldero de rabo de toro, y atrevidas propuestas como el filipino de chocolate con *foie* y cardamomo o el espectacular *risotto* de yogur con toques cítricos. Todo elaborado con una materia prima de extraordinaria calidad y aderezado con un punto de sofisticación y con la personal sensibilidad de Paco Roncero.  
[www.estadopuroibiza.com](http://www.estadopuroibiza.com)

### Santos Coast Club

El *Coast Club* del hotel Santos Ibiza Coast Suites es un espacio polivalente y con decoración de vanguardia, ubicado junto a Playa d'en Bossa, que cuenta con un restaurante con una deliciosa carta internacional, con un bar que ofrece cócteles preparados con mimo junto a la piscina; y con *dream beds* y tumbonas para relajarse en la playa y, siempre, con la mejor música del momento, *dj's* de primera línea y actuaciones en directo.  
[www.santosibizacoastsuites.com](http://www.santosibizacoastsuites.com)