

# Temporada de estrenos en Ibiza

Ibiza es la isla de los extremos y de las contradicciones. Desde este verano, puede presumir del menú más caro del mundo, servido por Paco Roncero en Sublimotion, restaurante del Hard Rock Hotel, donde también ha abierto el gastrobar Estado Puro. Otros chefs de estreno son los catalanes Pau Barba, David Reartes y Sergi Arola. Y los hermanos Adrià siguen negociando una posible apertura para mayo de 2015.

Por ANDONI SARRIEGI

De la apacible y anónima cantina de pueblo al *show* gastronómico para elegidos, todo es posible en Ibiza, la isla balear más contradictoria. La experiencia exclusiva e inasequible para el vulgo hace furor en la isla, donde un reservado en discoteca puede costar hasta 2.000 euros (Pachá), una suite con vistas puede superar los 17.000 (Hacienda na Xamena) y se han visto cuentas de *room service* por valor de 40.000 (Ushuaia). Ya empiezan a filtrarse los planes de los hermanos Ferran y Albert Adrià, que proyectan un restaurante-espectáculo con el posible concurso del Cirque du Soleil. La idea es estrenarlo en el Casino de Ibiza a finales de mayo de 2015 –coincidiendo con las famosas *opening parties* de las discotecas– y dar mil cubiertos diarios, pero el proyecto está verde y se sigue negociando.

Mientras tanto, Paco Roncero ya ha rodado *Sublimotion*, función gastronómica para doce comensales, en el flamante Hard Rock Hotel. El menú más caro del planeta –1.650 pavos por cabeza– sólo podía estar en Ibiza. Más que cocina, se trata de una *performance* en que cada bocado se sirve con una ambientación diferente: la huerta, el mar, el aire, el infierno, París, Versalles, Nueva York... Para este último escenario, *picnic* en Central Park servido en bolsa de estraza con *miniburger* de panceta ibérica, tarro de

crema de foie, latita de caviar y cerveza. Mesa corrida, invitación al juego y efectos de imagen (enorme pantalla de 360 grados), luces y sonido, con camareros que escancian, declaman y hasta se arrancan a bailar. Entretenido. Por suerte, no se ha limitado



**La novedad más recomendable es la cocina de Pau Barba en el agroturismo Can Domo**

a este capricho la aportación de Paco Roncero al Hard Rock Hotel, donde también ha estrenado sucursal de *Estado Puro*, ya presente en Madrid (por doble partida) y a punto de abrir en Shangai. Tapeo fino, de calidad, y servido en un ambiente desenfadado, concepto que llevó al periodista José Carlos Capel a inventarse la palabra 'gastrobar'. Tiene desde buñuelos de bacalao u ostras con pil-pil de limón hasta filipinos

de chocolate blanco con foie y cardamomo... Y platos con más cuerpo, como su versión del ramen, sopa japonesa que prepara con fideos de arbequina, o los ñoquis líquidos de queso (esferificados) con pesto y *sepionets*. Dos alicientes más: la espléndida terraza frente a la Platja d'en Bossa y su coctelería de vanguardia. En la misma onda de tapeo moderno, Sergi Arola ha estrenado su *Vi Cool* en la azotea del Aguas de Ibiza, lujoso hotel de Santa Eulàlia con 1.500 metros cuadrados de *spa*.

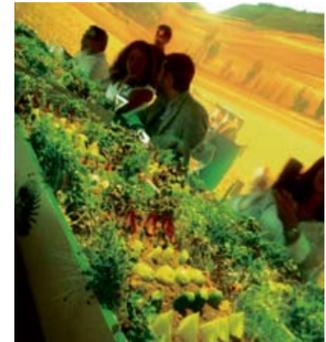
En el otro extremo, el bucólico agroturismo *Can Domo*, regentado por Alexandra Vermeiren y el chef Pau Barba, ha inaugurado cocina esta temporada. Buen arranque, a base de entusiasmo, oficio y sugerencias de mercado anotadas en pizarra: cigalitas sobre cremoso de apio y manzana; gambas con panceta y cebolla confitada, o pescado del día con salsa de olivas negras y yuzukosho (cidra y guindilla). Después de tres temporadas y media en Lío, restaurante-cabaret de Pachá donde servía 300 ostras al día y 15 kilos de caviar en un verano, Pau Barba ha vuelto a la paz del campo y se ha puesto a guisar, que es lo que más echaba de menos. Formado con Fina Puigdevall y Xavier Pellicer, este chef catalán ha pasado de supervisar más de 500 cubiertos diarios a cocinar para una humilde terraza con cuatro mesitas en medio del silencio.

Bastante más bullicio reina en *Lips*, *gastrobeach* abierto en Platja d'en Bossa por David Reartes, uno de los pioneros del tapeo moderno en Barcelona, donde tuvo los restaurantes Santa Maria (con Paco Guzmán) y Blanc de Tòfona. En su nueva plaza ibicenca, abierta el pasado noviembre, ha hecho una apuesta por la despensa local y una potente inversión en equipamiento y plantilla. Entre sus platos, pulpo con *patató*, salicornia y sopa thai; *suquet* de escórpora con crestas de gallo, o tangía de cordero con sus jugos gla-seados y calabaza en cal. En la Mesa 0, ubicada en el pase, menú de diez platos por 140 euros (con maridaje). Ade-



más, alta coctelería, hamacas y camas balinesas sobre la arena.

También abre todo el año –desde hace ocho– el restaurante *Pastis*, en el centro de la capital. Culinaria clásica de acento francés a cargo de Armel Guillemín y cálida atmósfera de bistró con cocina vista, buena música y mejor acogida de Gisela Queiroz, cordial anfitriona. Hay sopa



**Paco Roncero estrena el elitista Sublimotion y una sucursal del gastrobar Estado Puro**

de pescado a la antigua usanza, caracoles al estilo de Borgoña, sashimi de atún (una concesión), filete de lubina con salsa bearnesa, cochinitillo confitado con chalotas y puré de patata... Platos sencillos con excelente producto, raciones espléndidas y ambiente cosmopolita junto a la retzona Plaça del Parc. Otro de los locales que se estrenó en 2006 y que desde entonces aguanta el tipo durante todo el año es *Sa Nansa*, especializado en cocina ibicenca de mar. Bajo supervisión de Pedro Tur, el cocinero David

Vista desde el 'gastrobeach' Lips, en Platja d'en Bossa.



Un plato 'mar-y-montaña' de David Reartes (Lips).



'Bullit de peix' del restaurante Sa Nansa



Detalle de la terraza de Can Domo al anochecer.



Arguedas trabaja pescados y mariscos en plancha, horno, cazuela, paella o caldero. Tanto marca un hígado de rape como guisa una raya a la manera tradicional. Entre sus especialidades, el *bullit de peix* con su arroz a banda, el delicioso calamar salteado con tinta y el arroz seco de sepias y *espardenyes*.

Sigo con otra tanda de establecimientos cuyo enfoque es de todo el año y no de temporada alta. Entre los grandes del tradicional 'bullit' mariner más arroz, está **Can Pujol**, donde puede disfrutarse en un porche frente al mar de Sant Antoni. Por la parte alta de este pueblo, la cocina popular de mar y campo toma asiento en **Es Rebost de Can Prats**, una fonda centenaria, y la tradición renovada tiene un buen oficiante en José Miguel Bonet, del restaurante familiar **Es Ventall**. En la capital trabajan con profesionalidad y sentido de lo cotidiano Marga Orell, con sus menús de **S'Ametller**, y Juan Riera, de **Ca n'Alfredo**, man-

tel de confianza para arroces y pescados locales al horno. Y dos posadas campestres en que se come bien todo el año y en onda clásica son **Can Curreu** y **Atzaró**, con Toni Rodríguez y Javier Fabo como respectivos chefs.

Acabo con tres recomendaciones que resultan perfectas para almorzar o echar un vermut entre paisanos un día cualquiera. La primera, un frito de pulpo a la sombra de **Es Pins**, en la carretera de Ibiza a Sant Joan. Hay que comerlo en la cantina, con alioli y pan casero (de horno de leña) condimentado con semillas de matalahúga, una combinación insuperable. Otra delicia libre de protocolos es la tortilla de patata con ensalada que sirven en **Can Cosmi**, bar y colmado de alimentación emplazado frente a la iglesia de Santa Agnés. Y como cierre, también en onda popular, el bar **Sa Carroca**, tal vez con los mejores bocatas y parrilladas de carne de toda Ibiza.



Terraza de Estado Puro, el nuevo restaurante de Paco Roncero en Platja d'en Bossa.



CADA DOMINGO

## Music Lunch

Ven y descubre nuestro "Music Lunch". Un fantástico "Lunch" con música en vivo. Disfrutarás de las magníficas terrazas del restaurante con vistas espectaculares al pueblo de Valldemossa y a la "Serra de Tramuntana".  
(Si reservas con antelación, te obsequiamos con un detalle.)

**45€\***  
+ COPA DE CAVA  
(IVA INCLUIDO)

RESERVAS: 971 61 26 26

  
**Valldemossa**  
HOTEL · RESTAURANT

Ctra. Vieja de Valldemossa, s/n · 07170 Valldemossa  
info@valldemossahotel.com · valldemossahotel.com

AGROTURISMO