



Una magnífica terraza para disfrutar de la cocina de Estado Puro.



Detalle de otra terraza con vistas a la playa.



El gastrobar está en el Hard Rock Hotel Ibiza.

ESTADO PURO // PLATJA D'EN BOSSA

Tapas con emoción

El chef Paco Roncero propone alta cocina en pequeños bocados

D.B. | EIVISSA

●●● Ir de tapeo es un placer para la mayoría de los mortales pero, ¿y si se hace de la mano de uno de los cocineros más renombrados de España? Esta es la propuesta que hace Estado Puro, un gastrobar que ha llegado esta temporada a Eivissa capitaneado por el laureado chef **Paco Roncero**.

Situado en el Hard Rock Hotel Ibiza, el local aterriza en la isla con la democratización de la alta cocina como bandera. Y es que, en este gastrobar, Roncero (dos estrellas Michelin) imprime creatividad,

**CREATIVIDAD,
PASIÓN Y TÉCNICA
CULINARIA PARA
REINTERPRETAR
PLATOS
TRADICIONALES**

pasión y técnica culinaria en pequeño formato.

Las tapas de Estado Puro nacen de las raíces de la cocina española y beben de todo el conocimiento que Paco Roncero ha ido

adquiriendo en sus constantes viajes por todo el mundo. Aquí se hacen platos tradicionales como croquetas, boquerones o bravas, aunque cambia la forma de elaborarlas para «añadir un punto de emoción» en la boca, según el propio cocinero.

La gran terraza de Estado Puro, en Platja d'en Bossa, es el lugar perfecto para degustar esta cocina tan especial. Prácticamente sentados sobre el Mediterráneo, los pequeños bocados de alta cocina saben mucho mejor. Estado Puro abre todos los días a partir de las 20 horas.