



## 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

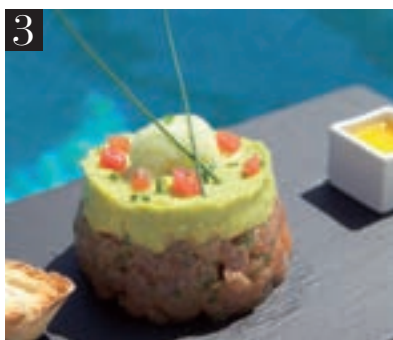
La gastronomía ibicenca es un fiel reflejo de la cultura y de la historia de la isla y con un origen procedente tanto del mar como de la tierra. Entre los platos más representativos, destacan el arroz de matances y el *sofrit Pagés* (elaborados principalmente con carne), el *bullit de peix* y la *borrida 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 hierbabuena), 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.



**2. Estado Puro**  
**3. Santos Coast Club**

### Estado Puro

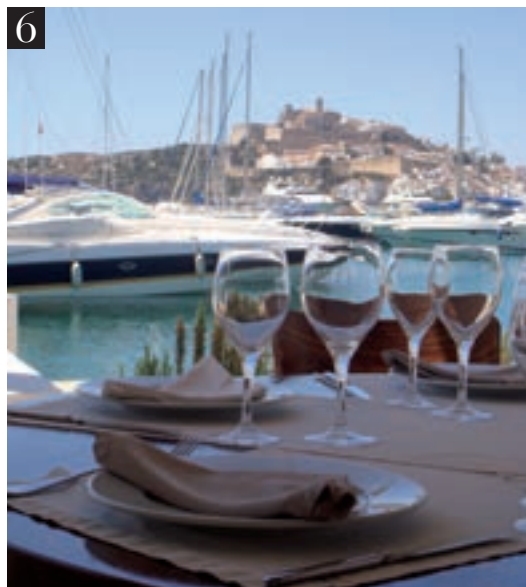
También dentro del nuevo Hard Rock Hotel Ibiza, el *chef* Paco Roncero, dos estrellas Michelin, ha inaugurado Estado Puro, un gastrobar que responde a un nuevo concepto del tradicional bar de tapas. El local tiene una capacidad para 300 personas entre una zona consagrada al tapeo más informal y otra 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)



- 4. La Casita
- 5. Villa Mercedes
- 6. Restaurante Trattoria del Mar

## La Casita

Se trata de un bello rincón donde elaboran una cocina internacional con influencias austríacas, en una tranquila finca de Cala Llonga.

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

## Villa Mercedes

Construida en 1901 y rodeada de hermosos jardines, fantásticas terrazas y zonas de relax con camas balinesas y

velas, es una villa de estilo colonial perfecta para disfrutar de una cena elegante con vistas al mar y al puerto deportivo. Villa Mercedes es un lugar excepcional considerada por muchos la joya de Sant Antoni.

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

## Restaurante Trattoria del Mar

La Trattoria del Mar abrió sus puertas en 2007, en el exclusivo puerto de Marina Botafoch. Los hermanos Antonio,

Luciano y Alessandro D'Ambrosio ofrecen una cocina italiana que mezcla platos clásicos con un toque de innovación. Con esta gastronomía de marcado estilo napolitano, se puede degustar una carta muy amplia de pastas caseras con marisco acompañada de una amplia bodega de vinos españoles e italianos. Al mediodía también es posible probar su menú repleto de interesantes sugerencias y los postre hechos en casa de la *Mamma*.  
[www.trattoriadelmaribiza.com](http://www.trattoriadelmaribiza.com)



### 7. La Brasa

### 8. El Braserero

### 9. Cavalli. Ibiza Restaurant & Lounge

#### La Brasa

En un escenario idílico, al pie de la muralla renacentista de Eivissa, destaca especialmente su romántica terraza ajardinada. Elaboran una exquisita cocina mediterránea con un toque tradicional.

Tel. 971 301 202

#### El Braserero

Enclavado en el casco viejo de Eivissa, Dalt Vila, en El Braserero, son especialistas en gastronomía mediterránea y como su propio nombre indica, preparan carnes a la brasa, pescados frescos del día, paellas y fantásticas sugerencias de cocina tipo fusión.

Tel. 971 199 660

#### Cavalli. Ibiza Restaurant & Lounge

El famoso diseñador Roberto Cavalli abre nueva restaurante en Ibiza, en la exclusiva zona de la Marina Botafoch, con el objetivo de convertirse en destino de verano de *celebrities* y *socialites*. Recreando un asombroso jardín tropical de 2000 m<sup>2</sup> con hermosas vistas, este espacio simboliza la excelencia *made in Italy* en moda, gastronomía y diseño. Se trata de un restaurante donde el lujo y la vanguardia se fusionan en la

decoración y en los detalles para dar forma a una atmósfera única y exquisita, al más puro estilo Cavalli. El menú ofrece una excelente selección de platos tradicionales italianos de influencia toscana, así como otros de estilo innovador. La bodega permite probar, entre otros, el vino tinto de Tenuta Degli Dei producido en la bodega toscana de la familia Cavalli. [www.cavallibiza.com](http://www.cavallibiza.com)



**10. Restaurante Cicale Ibiza**  
**11. La Sardina Loca**  
**12. Pastís Restaurante**



## Restaurante Cicale Ibiza

Los propietarios de este magnífico restaurante italiano, Michela y Paolo, han creado un espacio elegante, rodeado de naturaleza, cálido y con personalidad, donde lo moderno y lo bohemio combinan con la belleza de la simplicidad en un encantador ambiente rural que invita al relax. Ubicado en Sant Joan de Labritja, el Cicale ofrece cocina italiana sana con un moderno toque mediterráneo y destaca, además, por su servicio excepcional. [www.cicaleibiza.com](http://www.cicaleibiza.com)

## La Sardina Loca

Un establecimiento encantador localizado en Sant Josep, en el cruce de la Cala Vedella a Cala Carbó. Su cocina permanece abierta desde primera hora de la mañana hasta pasada la medianoche. La Sardina Loca invita disfrutar de gran variedad de desayunos saludables, zumos, frutas de temporada, cafés y tés y deliciosos pasteles, además de sabrosas tapas y sardinas marinadas. Todo ello en un ambiente agradable y desenfadado. [www.lasardinaloca.com](http://www.lasardinaloca.com)



## Pastís Restaurante

Delicada cocina francesa en un pequeño bistró con agradable música de jazz de fondo, retratos antiguos en las paredes y luz tenue. Tel. 971 391 999

13



### **Vi Cool by Sergi Arola**

Vi Cool, el concepto más desenfadado del *chef* internacional Sergi Arola, con dos estrellas Michelin, que triunfa en Madrid y Hong Kong, llega ahora a la isla Pitiusa, concretamente, al hotel Aguas de Ibiza. Con una carta a base de tapas tradicionales reinterpretadas y presentadas de una forma moderna e innovadora, es el lugar ideal para disfrutar de una comida sencilla e informal, pero llena de sabores intensos, y rodeados de la mejor compañía. Vi Cool sugiere, además, una selección de cócteles frescos y mediterráneos, realizados expresamente para la terraza del hotel, y una carta de vinos elegida por el sumiller Daniel Poveda.

[www.vi-cool.com](http://www.vi-cool.com)

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

### **13. Vi Cool by Sergi Arola**

**Life is a beach!**

directly on the beach  
Playa Niu Blau / Santa Eulalia  
[www.puravida-ibiza.com](http://www.puravida-ibiza.com)  
your day and night experience

**PURA VIDA BEACH CLUB & RESTAURANT**

Santa Eulalia / Playa Niu Blau • Tel. +34 971 339772 • [www.puravida-ibiza.com](http://www.puravida-ibiza.com)



**14. The Giri Café**

**15. La Hacienda Na Xamena restaurante**

### **La Hacienda Na Xamena restaurante**

Sus restaurantes, supervisados por el *chef* Daniel Candéal, sorprenden por su diversidad gastronómica y su ambiente extraordinario. Reservado a los huéspedes del hotel, el restaurante By the Pool permite disfrutar del gran sabor de sus desayunos *buffet* servidos cada mañana al lado de la piscina. A la hora del almuerzo, el restaurante Edén, con vistas al mediterráneo, ofrece comida ligera y deliciosa de mar y montaña. Dispone, también, de zona *lounge* para tomar una copa y picar algo. Por la noche, se puede cenar en La Nube o simplemente disfrutar de la puesta del sol en la zona *chill-out*, saboreando, además una refrescante sangría, un cóctel o un tentempié, en un ambiente relajado. [www.hotelhacienda-ibiza.com](http://www.hotelhacienda-ibiza.com)

### **The Giri Café**

Acogedor, agradable y auténtico. The Giri Café, en Sant Joan, ofrecen un menú cuidadosamente elaborado con ingredientes de calidad del huerto propio, orgánicos y de temporada, para descubrir los genuinos sabores de Ibiza. Desde las 9,30 h de la mañana, preparan ricos y saludables desayunos, con unos zumos naturales maravillosos y, a partir de las 12 h, proponen a sus clientes succulentos menús *lunch*. Desde la 20 h, se puede disfrutar de su carta de cenas acompañadas de exóticos cócteles. [www.cafe.thegiri.com](http://www.cafe.thegiri.com)