

IBIZA GASTRONÓMICO

SOSIEGO
Y
ARREBATO

De la apacible y anónima cantina de pueblo al 'show' gastronómico para elegidos, todo es posible en Ibiza, la isla balear más contradictoria. Desde este verano, puede presumir del menú más caro del mundo, servido por Paco Roncero en el rutilante Hard Rock Hotel. Y si los hermanos Adrià se deciden a estrenar algo en 2015, ahí estaremos para contarlo.

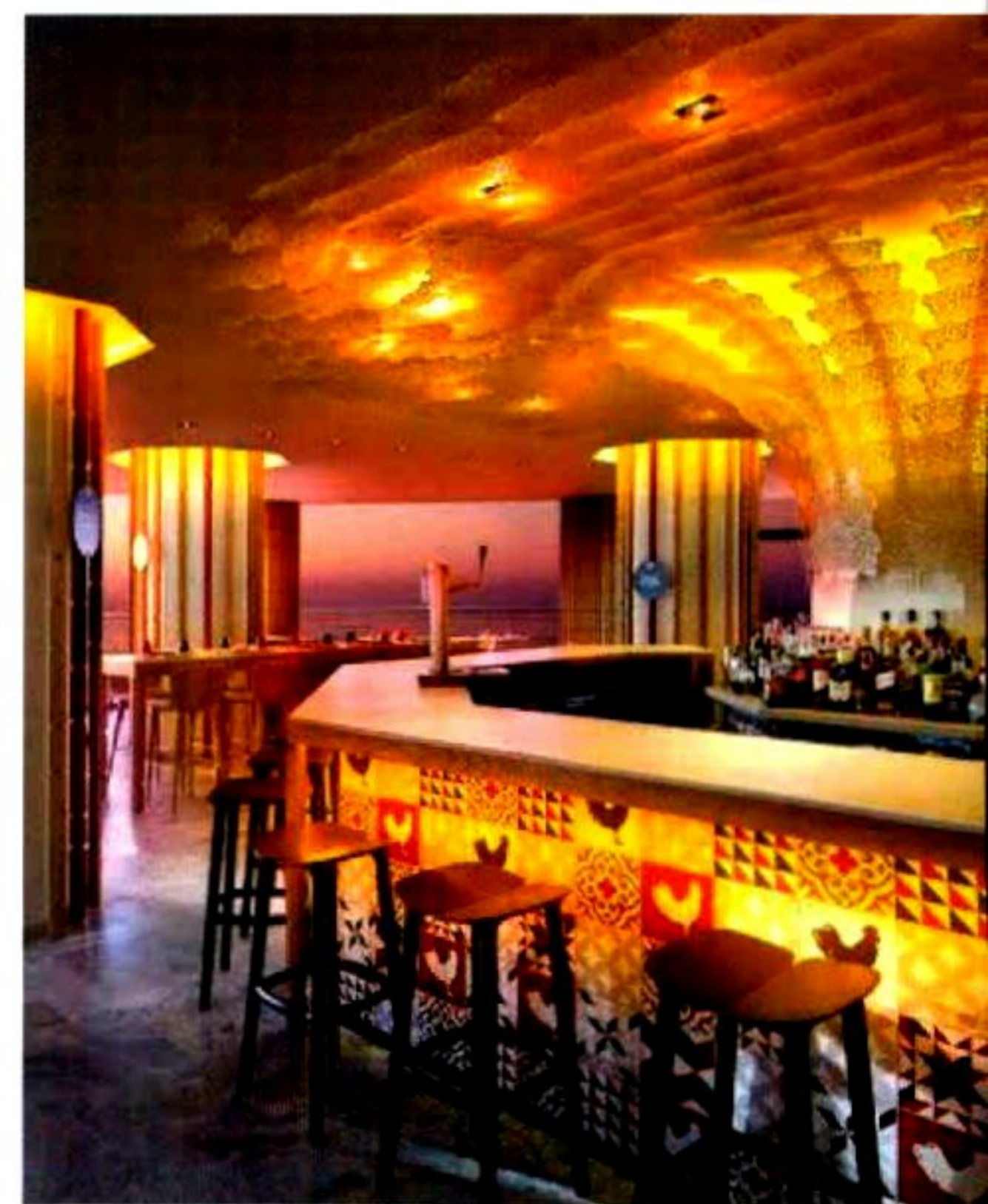
Texto: Andoni Sarriegi

Debido a su historia más reciente, a Ibiza no le quedaba otra más que ser pasto de grandes contradicciones. No es fácil convertirse en antojo de billonarios y a la vez ser pretendida por hordas que sólo quieren sol y playa, 'hippies' misántropos en busca de remanso o 'clubbers' que se alimentan de 'burgers' y parafármacos. Complacer a todo el mundo es misión imposible, pero Ibiza ha logrado crear marca y estirar la temporada con su vive-y-deja-vivir. Hoy es la isla del glamour y del despijor, la isla sin término medio. Elástica, imprevisible y radical, te zarandea y te lleva del letargo campestre al frenesí 'dance', de la quietud yóguica al delirio sintético. Cada vez que la exploro –y es todos los años–, no paro de ir y venir del amor al odio y siempre acabo haciendo votos de no volver, sabiendo que incumpliré mi promesa. Voy del amor a su arquitectura rural y sus cantinas de pueblo al odio a todo ese tinglado de 'beach clubs' (una plaga), 'boat parties', motonáutica y venerados pinchadiscos que dan la puntilla a la música de carne y hueso. El 'place-to-be' es otra forma de borreguismo.

La experiencia exclusiva e inasequible para el vulgo hace furor en Ibiza, 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). En el flamante Hard Rock Hotel, Paco

Roncero ha estrenado este verano **Sublimotion**, función gastronómica para doce comensales. El menú fijo 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-gras, 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 declaman y se ponen a bailar. El espectáculo se impone.

Por suerte, no se ha limitado 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, al cierre de esta edición, a punto de abrir en Shanghai. Tapeo fino, de calidad, y servido en un ambiente desenfadado, concepto que llevó a José Carlos Capel a inventarse la palabra 'gastrobar', un término que hizo fortuna al momento. Tiene desde buñuelos de bacalao u ostras con pil-pil de limón hasta filipinos de chocolate blanco con foie-gras 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



El interiorismo de Estado Puro en el Hard Rock Café de Ibiza es ya reconocible.



El encanto rural ibicenco en el agroturismo Can Domo.

alicientes más: la espléndida terraza frente a la bullanguera Platja d'en Bossa y su coctelería de vanguardia. 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 con aceite a la vainilla; 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. A salvo, al fin, de la atosigante banda sonora tecno.

Abiertos todo el año

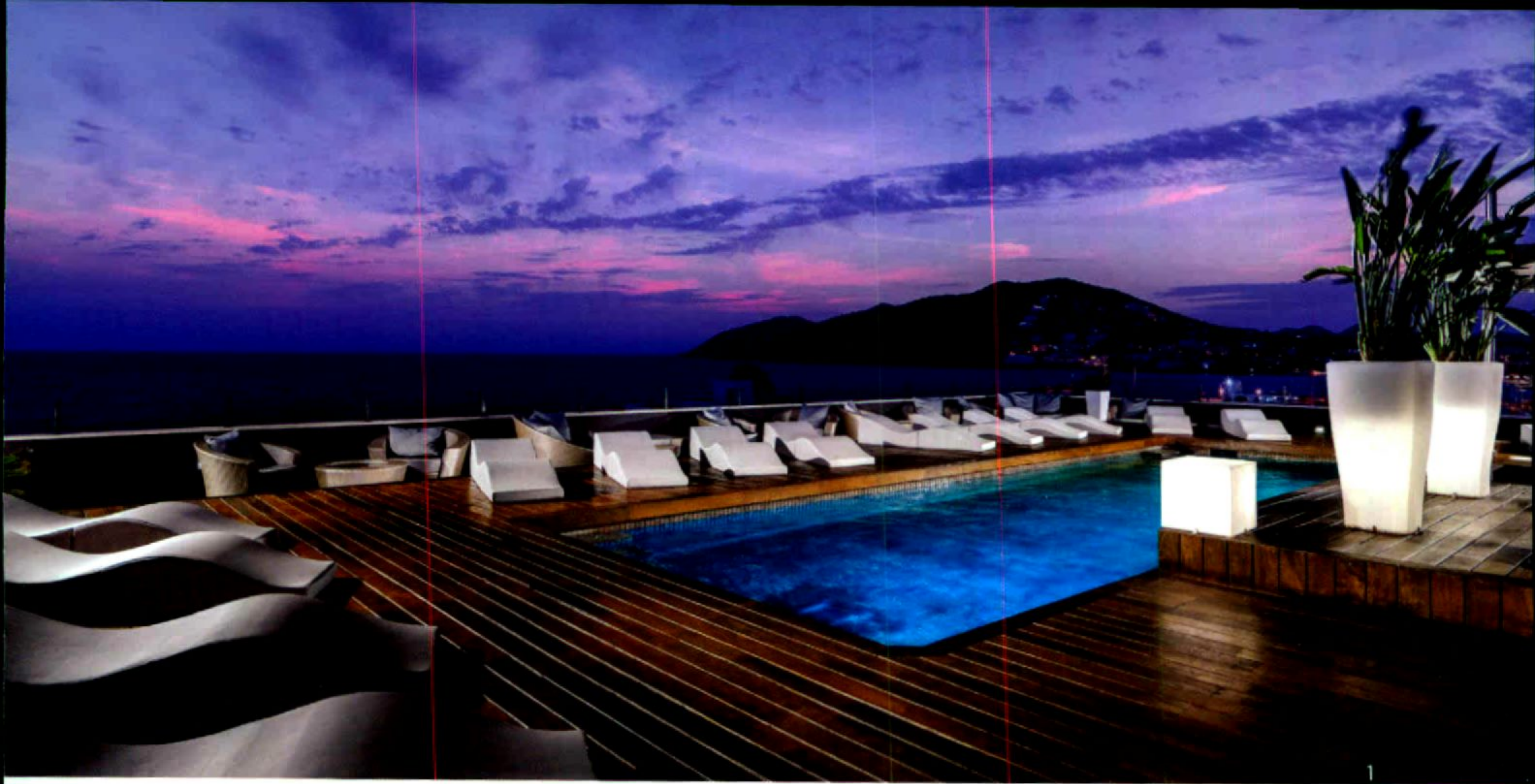
Bastante más bullicio reina en **Lips**, 'gastrobeach' abierto en Platja d'en Bossa por David Reartes, uno de los pioneros del tapeo moderno en Barcelona, donde tuvo los restaurantes Santa María (con Paco Guzmán) y Blanc de Tòfona. En su nueva plaza ibicenca, abierta el pasado noviembre, ha hecho una apuesta por la despensa local y una potente inversión en equipamiento y plantilla. Tiene un equipo de treinta personas y abre todos los días del año. Entre sus platos, pulpo con 'patató', salicornia y sopa thai; suquet de escórpora con crestas de gallo; bacalao con tendones de ternera y espardenyes, o tangía de cordero con sus jugos glaseados y calabaza en

cal. En la Mesa 0, ubicada en el pase, menú de diez platos por 140 euros (con maridaje). Además, alta coctelería, hamacas y camas balinesas sobre la arena a precios razonables.

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. Un oasis de buen gusto en la tierra de la electrónica incesante y del 'ad-lib' impoluto. Hay sopa de pescado a la antigua usanza, caracoles al estilo de Borgoña, sashimi de atún (una concesión), filete de lubina con salsa bearnesa, cochinillo confitado con chalotas y puré de patata... Platos sencillos con excelente producto, raciones espléndidas y ambiente cosmopolita junto a la retozona 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 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' (cocido de pescado) con su arroz a banda, el calamar salteado con tinta y el arroz seco de sepia y espardenyes. Entre los grandes del tradicional 'bullit' marinero está también el chiringuito **Can Pujol**, donde puede disfrutarse en un porche frente al mar de Sant





1



2



3



4

1. Una de las piscinas con vistas al puerto y a la Dalt Vila desde el hotel Aguas de Ibiza;
2. Bistrô Pastis, un trocito de París en la isla;
3. Tangia de cuello de cordero ibicenco con setas, del restaurante Lips; 4. Una de las estaciones de la experiencia sensorial en Sublimotion del chef Paco Roncero.



El comedor del "gastrobeach" Lips.

Antoni, y **Es Torrent**, con mesas sobre la arena y precios elevados. Sigo con otra tanda de establecimientos cuyo enfoque es de todo el año y no de temporada alta. Por la parte alta del pueblo de Sant Antoni, la cocina popular de mar y campo toma asiento en **Es Rebot 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**, mantel de confianza para arroces y pescados locales al horno. Y dos posadas campestres en que se come bien durante 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 no hay que saltarse y 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 homo 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 de toda Ibiza. □

GUÍA PRÁCTICA

Dónde comer

Can Domo
Ctra. Jesús-Cala Llonga, km 7.6. Sta Eulàlia
candomo.com
El cocinero catalán Pau Barba ofrece sabrosas sugerencias de mercado en este retirado agroturismo.

Pastis

Avicenna, 2. Eivissa
Cocina clásica francesa con buen producto a cargo de Armel Guillemin, en un coqueto bistró del centro.

Estado Puro

Ctra. Platja d'en Bossa, s/n
hrhibiza.com
Elegante gastrobar con tapas creativas del chef Paco Roncero en el nuevo Hard Rock Hotel.

Sa Nansa

Av. 8 de Agosto, 27. Eivissa
restaurantesanansa.com
Cocina ibicenca de mar con excelente producto. Buenos arroces, 'bullit de peix' y otros platos tradicionales.

Lips

Porreres, 1. Platja d'en Bossa
lipsibiza.com
'Gastrobeach' de cocina mediterránea regentado por David Reartes, que encumbra la despensa local.

Dónde dormir

Ibiza Gran Hotel (5*GL)
Paseo Juan Carlos I, 17. Eivissa
ibizagranhotel.com
Ubicado en el Paseo Marítimo. Todas las habitaciones dan a la bahía de Ibiza. Desayuno y 'room service', entre los mejores de la isla. Desde 238 euros.

Aguas de Ibiza

Salvador Camacho, 9. Sta Eulàlia
Hotel de lujo con 1.500 metros cuadrados de spa. La azotea alberga el Vi-cool, restaurante de tapas regentado por Sergi Arola. Desde 207 euros.

Torre del Mar (4*)

Platja d'en Bossa
hoteltorredelmar.com
En primera línea de mar, ha celebrado sus 40 años con una acertada remodelación. Su piscina circunda un viejo molino harinero. Desde 99 euros.

Can Partit

Sta. Agnés de Corona
canpartit.com
Apacible y pequeño hotel de interior que colinda con la iglesia de Santa Agnés. Ambiente rústico y trato familiar. Abre todo el año. Desde 150 euros.

Can Planells

Venda de Rubio, 2. Sant Miquel
canplanells.com
Tranquilo agroturismo con campos de cítricos y deliciosos desayunos a base de productos de la propia finca y repostería casera. Desde 150 euros.