

ESTADO PURO IBIZA



HARD ROCK HOTEL-PLAYA D'EN BOSSA, S/N
| ☎ 97 139 67 26 | NO CIERRA |
PRECIO MEDIO: 45 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE

CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

IBIZA

Creo que nunca gozó la tapa de igual grandeza como la que disfrutamos en estos últimos años, hasta el punto de que son ahora los grandes chefs los que hacen el honor a esta especialidad gastronómica. Una tendencia, movimiento, o como se le quiera llamar, que está adquiriendo un nivel creativo, popular y succulento. Y en este rollito de aproximar la cocina de autor con firma Michelin a precios más amables, es obligatorio mencionar a Paco Roncero, chef ejecutivo del restaurante *La Terraza del Casino* y creador de los gastrobares madrileños *Estado Puro*, así como del último inaugurado en el hotel Hard Rock de Ibiza. Ofrece una barra, comedor, te-

rraza y piscina en el punto neurálgico de la playa d'en Bossa, al que acude el público más *chic* nativo y visitante. Con dos meses de rodaje, los llenos se suceden día tras día, ratificando que Roncero es un conquistador que sabe seducir a la gente cuando se lo propone, que es casi siempre. Con buen ojo, ha distribuido su oferta de comedor en dos zonas: una de tapeo informal, a pie de barra y otra para el servicio en mesa, con carta e imprescindible reserva. Algunas sugerencias en mesa son el

caldero de rabo de toro, el huevo escalfado a 63° con estofado de alcachofas, el jarrete de ternera con papillote de tomates al estragón o la merluza con crema de vainas y judías verdes. **Í. MORALES DE RADA**

**SE DISTRIBUYE EN
DOS ZONAS: UNA
PARA EL TAPEO
INFORMAL A PIE DE
BARRA Y OTRA PARA
EL SERVICIO EN MESA**