

# Agenda por Ibiza, pero eviten a toda costa los meses punteros

LA SEMANA DÍA A DÍA  
CLARA P. VILLALÓN

## MARTES

### Ibiza, islas pitiusas

Si el lunes llegué a Madrid, el martes volví a despegar con destino las islas pitiusas de nuevo, pero en esta ocasión el objetivo era Ibiza. Siempre he defendido que la mejor época para viajar a ellas es mayo y septiembre, evitando a toda costa los meses punteros de julio y agosto donde se pone todo de bote en bote. Durante la primera noche me hospedé en el Hostal La Torre en San Antonio de Portmany, un humilde hotelito de habitaciones amplias, renovadas y limpias con un restaurante de vistas espectaculares. Si no se alojan ahí, vayan al menos a desayunar, que sirven buenos productos, o a disfrutar de un atardecer (consumición mínima 100€ por persona en temporada alta). Muy cerca podrán comer en Cala Gracioneta, un chiringuito venido a más en casi una cala privada. Allí se respira ambientazo, música chill y la gente llega dispuesta a disfrutar. Los precios son elevados, aviso, pues estamos hablando de unos 120€ por lo que pagaríamos en otros lugares de España no más de 60€ pero estas son las reglas de Ibiza y hemos venido a jugarlas. Lo recomiendo no sólo por el ambiente sino también por la comida pues está todo rico: mejillones con salsa de sobrasada, sobrasada y queso al grill, estupendo pan casero con alioli, deliciosa ensalada de patatas asadas y guacamole o unos muy bien lo-



Postre de miel en Unic, de David Grussaute. DM

grados calamares rebozados para compartir de primero. Después, para terminar, arroces que desfilaban con buena pinta o una perfectamente lograda de punto lubina a la brasa o la riquísima dorada frita entera, para ir pellizcando directamente de ella. No fallaron tampoco los postres que, aunque cuesten quince euros son contundentes y están bien hechos.

## MARTES NOCHE

### La esencia de la isla

Para aprovechar al máximo la noche del martes conocí Es Tragón, en una casa de toda la vida de la zona y donde se se respira paz, tranquilidad y autosufi-

ciencia y sostenibilidad. Lo primero que sucede nada más llegar es una visita al huerto, donde la amabilísima hostess te explica el proyecto mientras ya empiezas a pensar en la cantidad de trabajo que hay detrás. A los mandos de la cocina está Álvaro Sanz, que consiguió su primera estrella Michelin –la primera de la isla– en 2019 con la ayuda en sala y bodega de su mujer, Elisa Hernández. Hay dos menús (180€ y 135€), y ambos invitan a pasar primero por la bodega y después por la barra de la cocina. Se prueban las hierbas autóctonas en un ejercicio de mostrar toda la esencia de la isla y luego tres rotundos

bocados vegetales. En la mesa comienza a suceder todo el desfile de platos divididos en varios bocados, algo que se convierte en constante en todo el menú. Pequeños bocados muy técnicos que buscan representar la cocina autóctona, con preparaciones caseras como sus embutidos, su garum o sus licores, y

**Entre todo lo que probé, fabulosa la reinterpretación del bullit de peix de Es Tragón y postres superlativos en Unic**

que pueden abrumar con tanto exceso en alguna ocasión. Soy fiel defensora del menos es más y reconozco que disfruto más el plato rotundo sin muchas distracciones. Gusto personal. Entre todo lo que probé, maravillosa la molleja de ternera y fabulosa la reinterpretación del bullit de peix, ese plato clásico de pescadores que Sanz prepara con raya acompañado para terminar el menú con el pertinente arroz abundante. Los postres están a la altura de la propuesta, con una cuajada cortada con hoja de higuera digna de peregrinación.

## MÉRCOLES

### Todo un descubrimiento

No pudo empezar mejor el miércoles que con el desayuno en el hotel, qué sensación de paz otorga el mar tras un buen café, rico cruasán y tostadas de pan con embutidos. Tras eso, desplazamiento a otra zona de la isla y cambio de hotel al también recomendable Migjorn en la zona de San José. Recién renovado y conformado por diferentes apartamentos a modo de pequeños chalets, el hotel está de maravilla, con spa, piscina y gimnasio, en plena zona de marcha y a escasos metros de la playa. El por qué de esta elección es porque acaban de estrenar Unic, el restaurante de David Grussaute que ha sido una de los descubrimientos más agradables de los últimos tiempos. Con sólo menú degustación también, es una cocina finísima y delicada, muy elegante y muy redonda. Recupera elementos como la posidonia y la utiliza en la cocina con mucho acierto, como un alga kombu o en cenizas para hacer un delicioso pan con sabor a mar. David cocina la zona, el producto del pequeño proveedor seleccionado, y le da un toque francés en ocasiones gracias a sus orígenes galos. Emociona el dashi de posidonia con gamba roja, es fabuloso el plato de morena con vino de la tierra, triunfa el nabo con jugo de algas y se remata por todo lo alto con unos postres de nivel superlativo. Sin duda, una de las cocinas más interesantes de Ibiza.

SALSA DE CHILES  
CARLOS MARIBONA

## El mundo del sake



Sabían que el sake puede ser la compañía perfecta para el jamón ibérico o para un queso potente y curado? El umami que contienen ambos se potencia con esta bebida, como se potencia la salinidad de una ostra. Aunque ya hemos recorrido bastante camino, gracias al éxito de la cocina japonesa en España, nos queda mucho por aprender sobre esta delicada bebida alcohólica, totalmente natural, que se obtiene a partir de la conversión del almidón del arroz en azúcar fermentable por medio de un moho llamado koji. Los granos se pulen para dejar sólo el núcleo. Cuanto mayor es

el pulido, más alta es la calidad. Y como ocurre con el vino, las características de cada uno varían en función de la zona de producción y de la variedad de arroz utilizada. Hasta hace poco tiempo los sakes que llegaban a España eran de muy baja calidad y se tomaban como un chupito al que el restaurante invitaba al final de la comida. Para más inri, servido caliente. Esa imagen negativa aún persiste y cuesta explicar que un sake de calidad resulta delicado y elegante, con sutiles aromas y sabores. Y mucho menos alcohólico de lo que se cree. Su graduación está entre 14 y 16 grados, prácticamente la misma que

la de un vino. Y como ocurre con el vino, los hay muy diferentes: dulces o secos, más o menos ligeros, afrutados, sedosos... incluso espumosos. En Madrid existe un sake bar, Shuwa Shuwa, al estilo de otros que funcionan desde hace años en grandes ciudades del mundo. Y en Barcelona no hay que perderse el del Dos Palillos de Albert Raurich, con una gran especialista, Tamae Imachi, al frente.

Intentando paliar ese desconocimiento, otra especialista, la sumiller japonesa Mayuko Sasayama, acaba de publicar un libro, 'El mundo del sake' (Planeta Gastros), perfecto para quienes quie-

ran introducirse en esa bebida milenaria. Desde su proceso de elaboración y sus distintos tipos hasta la forma de catarlo, sus inmensas posibilidades gastronómicas, o cómo leer sus complejas etiquetas. Está claro que un sake de calidad no es barato. En la tienda digital de Salvioni Alomar, el mayor importador de esta bebida en España, hay varios que superan los cien euros, entre ellos el más conocido entre nosotros Dassai 23, y alguno, como el ultra premium Dassai Beyond, está por encima de los quinientos. Pero hay otros más asequibles, perfectos para iniciarse en un apasionante mundo.