

PARA COMER

Alta cocina ibicenca con posidonia y pino mediterráneo

POR MARIBEL GONZÁLEZ

UNIC RESTAURANT. Junto a la fiestera Playa d'en Bossa, descubrimos un remanso de calma en este pequeño espacio gastro de primer nivel donde David Grussaute, chef de origen francés pero asentado en Ibiza desde hace 25 años, se empeña en demostrar que solo el km 0 entendido en el sentido más radical es el camino para hacer sostenible la isla. Hubo un tiempo en que en esta zona había algarrobos y huertas. José Riera y Alicia Reina, propietarios de Migjorn Ibiza Suites & Spa, el coqueto complejo de blancos apartamentos que acoge Unic, lo recuerdan porque el hotel familiar siempre estuvo aquí. En homenaje a aquella Ibiza más auténtica han "regalado" a Grussaute este restaurante para que desarrolle a su antojo una cocina personal que está en constante diálogo con su entorno. Su propuesta se articula en base a dos menús de precio sorprendentemente económico para lo que se estila en la zona: Unic, 105 euros (10 pases, tres postres y tres "petit four") y La Xan-ga (85 euros). En ellos, despliegue de ingredientes

locales que Grussaute adquiere personalmente a pequeños productores, desde la salicornia hasta la algarroba pasando por la tan poco frecuente morena, la gamba roja ibicenca, el "porc negre" o el cabrito balear. Con ellos desarrolla una cocina fina y técnica, con presentaciones cuidadas, aromas intensos y sabores mediterráneos con algún guiño afrancesado, como en la excelente sobrasada que prepara con pato llegado del país vecino o la espectacular ostra que sirve con un crepe trigo xaixa y embutido de "porc negre" (platazo). Pero si por algo destaca el menú es por elevar a categoría de alta cocina el algo más mediterráneo, la posidonia, que Grussaute recoge a diario de entre las que el mar arrastra a la orilla. Infusionándolas, hace un corsomé que atempera una gamba roja y un gel de coral, y también un pan, al que se le añade seca y triturada, y sirve de acompañamiento para el tartar de atún. Puro mar. "No es un alga comestible, pero intuimos que debíamos aprovecharla y estamos



KM 0. Arriba, una de las salas de Unic Restaurant. Sobre estas líneas, el postre Pitiusas, islas de pinos, y el chef David Grussaute recogiendo posidonia en la Xanga (Ibiza).

investigando para incorporarla a más platos", confiesa el chef. Lo mismo hizo con el pino, tan ibicenca que dio nombre a las Pitiusas: "Aprovechamos sus agujas en un sorbete, las piñas quemadas en un helado ahumado, los piñones en una crema "bavaroise" y hasta la corteza en una

galleta", detalla sobre un delicioso postre en el que se paladea el bosque. Con una sala dividida en dos espacios para un máximo de 20 comensales, el servicio es esmerado y la experiencia muy recomendable.

Carre de les Begúnies, 18, Sant Josep de Sa Tàbia. unicrestaurantibiza.com

"All inclusive", mayordomo y una puesta de sol única

POR M.G.

PARA DORMIR. **TRS IBIZA HOTEL.** Onívese del concepto todo incluido basado en "fast food", destilados agudados de marcas dudosas y buffets con mucha cantidad y poca calidad. Aquí estamos hablando de otro nivel. Ubicado junto a la coqueta Cala Gració (en la zona de San Antonio, pero alejado del bullicio) y con vistas a la que es, posiblemente, la mejor puesta de sol de Ibiza, este hotel se presenta como el primer cinco estrellas "adults only" que ofrece un servicio todo incluido premium en la isla balear. De la mano de Palladium Hotel Group, supone el desembarco en Europa de TRS, una de las hotelerías de lujo más reconocidas del Caribe, que trae a España sus exclusivas experiencias "all inclusive". ¿En qué consisten? Para empezar, incluye un servicio de mayordomía 24 horas que da un trato personalizado a cada cliente gestionando sus deseos antes de su llegada (elección de almohada, cápsulas de café, bebidas que quiere en la habitación...) y encargándose durante su estancia de sus reservas de ocio y



INSTAGRANEABLES. En la planta baja, junior suites con piscina río semiprivada y, arriba, con solárium propio. Ambas disponen de jacuzzi.

cuantas necesidades tenga. Añadan una gastronomía muy cuidada que quiere ser uno de los aspectos diferenciales de este establecimiento y que huye de la clásica restauración hotelera: hay tres restaurantes (uno con "show cooking" y dos a la carta, de propuestas mediterránea y argentina respectivamente), y un "pool bar" donde se sirven platos de una calidad inusitada en conceptos "all inclusive", como hamburguesa de pollo ibicenca, tosta de cochinita cocinada durante seis horas o

"fish and chips" de rodaballo con patata roja km 0. Dispone también de otros tres bares (con primerísimas referencias y coctelería) y Gravity, un "sky lounge" junto a la piscina infinita de la azotea que ofrece vistas impagables de la bahía, los pinares que rodean el hotel y los atardeceres. Para quienes quieran más, el programa The Signature Level ofrece ventajas adicionales como piscina y suites de uso exclusivo, acceso al spa, servicio "dine out" para llevar la experiencia gastronómica más allá del hotel con posibilidad de acceder a menús exclusivos en una ventena de restaurantes de moda, entradas para eventos en Ushuaia, Hard Rock y HI Club. En total el hotel cuenta con 378 habitaciones de diferentes categorías (desde 500 euros). Las más exclusivas y codiciadas son las junior suite ubicadas en un edificio independiente que disponen de piscina propia, y las SL Sunset Suites, con 72 metros, salón independiente, dos terrazas y panorámicas del Mediterráneo desde todas las estancias, incluido el baño, con cristales de suelo a techo frente a la bañera exenta. Un hotel para no pensar y no preocuparse por los pagos extras.

Camí del Portinet, 1, 07820 Sant Antoni de Portmany, Ibiza. Tel: 971 57 94 66. palladiumhotelgroup.com