

## GASTRONOMÍA

# Baleares, en quince mesas

**RUTA VERANIEGA** La temporada se traduce en varias novedades en Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera.

Marta Fernández Guadaño, Madrid

De una gastronomía local, basada en el uso de productos de cada isla y la filosofía del *kilómetro cero*, a enseñanzas internacionales, asesorías de chefs por temporada, espacios *cool* más o menos innovadores y, por supuesto, estrellas Michelin; es el retrato de la gastronomía de Baleares en el verano 2023. Como cada año, las novedades se suceden y se entremezclan con restaurantes asentados hace años en Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera. Elegimos quince pistas para comer y disfrutar de la gastronomía balear este verano.

## Mallorca

• **Maca de Castro.** Es el destino gastronómico cien por cien imprescindible en Baleares y, en concreto, en Mallorca. La casa madre en Alcudia de Grupo DCastro, liderado por Macarena de Castro, luce una estrella Michelin, que reconoce el trabajo de años de una chef apegada a su tierra. Lo transmite en su cocina, que elabora con producto local comprado a payeses cuya actividad así apoya. Cuenta con otros negocios en la isla, como Andana, en Palma, y Jardín Bistró.

• **Zaranda.** Es una marca de alta cocina que nació en Madrid hace dieciocho años, como el portento de Fernando Pérez Arellano, chef y dueño al frente de la propuesta. Desde el verano de 2021 y tras varias mudanzas dentro de Mallorca, este restaurante se encuentra situado en el Hotel Es Príncipe, en Palma de Mallorca. Además de su espacio con formato de menú degustación, ofrece como plus la opción de cenar en la cocina, en la llamada *mesa del chef*.

• **Bocoi.** Ocupa un antiguo almacén cerca del muelle de carga, en Portocolom en la costa de Mallorca. Allí se guardaban los *bocois*, toneles de gran capacidad que conservan el vino y palabra que da nombre a este restaurante diseñado por el arquitecto Vicenç Mulet. Perteneciente a Grupo Marport, este espacio con vistas al mar despacha una oferta gastronómica



Amagatay, agroturismo-restaurante en Menorca.

basada en pescados de la lonja, hortalizas y carnes locales. Es decir, "producto mallorquín recuperando nuestra manera de cocinar en Mallorca".

• **La Nouvelle Famille.** En la localidad menorquina de Santanyi, asume el formato de *bar europeo*. Es el proyecto de Marta Expósito y Manuel Paz, con horario *non stop* y una oferta propia de capitales como Copenhague, solo que esta isla se plantea como una fórmula para desayunar, comer a cualquier hora o tomar algo después de ir a la playa. Rige una oferta de cafés de especialidad, dulces "horneados a diario", aperitivos, platos de temporada y vinos de pequeños productores.

• **Mediterranean.** Andreu Genestra, que ha tenido varios negocios en la isla, se ha instalado en Zoëtry Mallorca, hotel cinco estrellas situado

en una finca histórica del siglo XIV, a 20 minutos de Palma. Es, en todo caso, nuevo hotel de The Inclusive Collection -que forma parte de World of Hyatt-, donde el chef ha estrenado su restaurante Mediterranean, concebido como "un restaurante de alta cocina moderna y sostenible", cuya propuesta se basa en "productos mediterráneos de kilómetro cero". Además, Genestra chef cuenta con Aromata en el centro de Palma.

• **Roka Mallorca.** Bajo un formato de *pop up* veraniego, Roka cumple por tercer año con su cita mallorquina, al instalarse temporalmente en Cap Vermell Grand Hotel, hotel que acoge, además, el biestrellado Michelin Voro. Se trata de un concepto "japones contemporáneo", de los mismos creadores que Zuma, formato creado en 2004 en Londres, que cuenta con una sede estival en Ibiza.



Ammos Greek Restaurant & Beach, proyecto de Sunset Hospitality Group en Ibiza.



Mediterranean, espacio de Andreu Genestra, en Zoëtry Mallorca.

## Menorca

• **Sa Llagosta.** Sede de David Coca y Mónica Cortassa, que llevan más de 20 años asentados en Fornells. Es un imprescindible de la isla, con la langosta menorquina como especialidad, que este cocinero prepara de decenas de formas: *caldereta*, arroz, ceviche, ramen, Wellington... El producto local marca, en cualquier caso, la oferta.

• **Burdell de Foc.** Novedad del verano 2022 en Menorca, que equivale a la alianza entre Javi Goya (cofundador y socio de Grupo TriCiclo), Fran Ramírez (socio de Goya en Amano) y José Fuentes (socio de Kulto). Ocupa una masía menorquina en Mahón (en Camí de Na Ferranda), con terraza ajardinada con carta de producto local, escabeches, varias recetas de atún y carnes maduradas.

• **Amagatay.** Una finca agrícola del siglo XIX, presenta su web, este espacio que es un hotel de agroturismo de lujo, con 35 hectáreas con un olivar, que añade como atractivo la oferta gastronómica asesorada desde la temporada 2023 por Juanjo López, cocinero y dueño de La Tasqueta. "Cocina menorquina de kilómetro cero" con la que "traslada su conocimiento del producto a una carta sencilla", con platos como *Ca-bracho* con judía fina o *Sopa de pescado*. El restaurante está integrado en el campo.

## Ibiza

• **Es Tragón.** Espacio de Álvaro Sanz con una estrella Michelin en Sant Antoni de Portmany. "Artisanos de la gastronomía tejiendo una cocina tradicional-vanguardista a base de guisos y cociones largas,



Barivoento, en Marina Botafoch, proyecto de Lalala en Ibiza.



Casa Natalia, de Carles Abellan y Natalia Juan, en Formentera.



Maca de Castro, casa madre de Macarena de Castro, en Alcudia.

## DESDE NUEVA YORK

Por Sergio Saiz



# Harvard busca limpiadores para las oficinas de Google

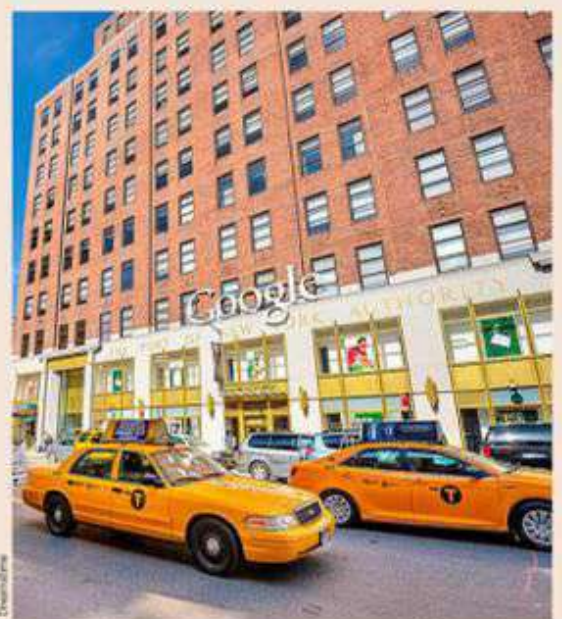
Hola ChatGPT. ¿Crees que debo contratar a este empleado? ¿Es idóneo para el puesto? Y, lo más importante, ¿tiene algún turbio secreto que deba conocer? ¿Me ha criticado alguna vez en redes sociales?

En Nueva York acaba de entrar en vigor la Ley NYC 144. Bajo un nombre tan anodino, se encuentra la primera norma que pone coto al uso de la inteligencia artificial en los procesos de contratación de empleados y en los sistemas de promoción a puestos de mayor responsabilidad. Entre otras cosas, la regulación obliga a las empresas a auditar el funcionamiento de la tecnología para evitar sesgos que vayan en contra de la diversidad, especialmente en temas raciales, todavía la gran asignatura pendiente de Wall Street.

La norma se refiere, por ejemplo, al uso de chatbots en las entrevistas en el entorno laboral. Es decir, en lugar de encuentro entre dos personas, el candidato o aspirante a un puesto charla animadamente, o no, con una máquina. Puede hacerlo tecleando en la pantalla de un ordenador o, como cuando llamamos para poner una reclamación a la compañía de teléfono, hacerlo a voz en grito con un robot virtual eligiendo opciones de un menú predefinido para que un algoritmo decida finalmente si el candidato es digno de pasar a la siguiente fase para finalmente ser entrevistado por una persona de carne y hueso.

Pero los legisladores se han encontrado con un problema. Estas entrevistas tan sofisticadas desde un punto de vista tecnológico son ciencia ficción en Wall Street. No quiere decir que no existan, sino que su uso es, a día de hoy, residual. Por eso, en lugar de hacer una ley que ponga límites a un software que nadie entiende qué puede hacer y hasta dónde será capaz de llegar en el futuro, la norma se centra en exigir máxima transparencia para saber qué tiene en cuenta y qué no el algoritmo a la hora de aceptar o rechazar a un candidato.

De momento, los directores de recursos humanos y los *headhunters* no tienen claro qué han de hacer para cumplir la norma, pero lo que sí saben es que si usan algún tipo de inteligencia artificial para hacer cualquier tipo de selección tendrán que hacer públicos los resultados de las auditorías y dar una explicación de por qué se promociona a más blancos y, por norma general, a menos negros, asiáticos y latinos (exactamente, en este orden). Ahora bien, si no se usa tecnología, nadie pedirá



Oficinas de Google en Nueva York.

**Nueva York ha aprobado una ley para regular el uso de inteligencia artificial en los procesos de selección**

**El objetivo es auditar los algoritmos para evitar sesgos raciales y de género en las contrataciones**

explicaciones de los sesgos del reclutador. No hay que olvidar que el Tribunal Supremo del país falló hace unos días en contra de la discriminación positiva en los procesos de admisión de las universidades... por lo que se podría esperar una decisión en la misma línea si se llegara a plantear un caso similar en el entorno laboral.

Pero mientras Wall Street debate sobre racismo e inteligencia artificial en los procesos de selección y echa la culpa a los algoritmos, la realidad en la calle se impone. Hace unos días, decenas de personas hacían cola en la calle, a la altura del legendario Apollo Theater, en Harlem, esperando para hacer una entrevista. Latinos, negros y asiáticos (por este orden) esperaban su turno para optar a un puesto en Harvard. Pero no en la

universidad, sino en una compañía tecnológica especializada en limpieza.

El anuncio no tenía desperdicio. En primer lugar, había etiqueta para acceder al proceso: ropa de negocios. No *business casual*, aunque se perdona la corbata dadas las altas temperaturas. Los tacones no fueron indultados. ¿Por qué tanto protocolo? Porque entre las oficinas a limpiar se encuentran, según el anuncio, las sedes de Bloomberg y Google en Nueva York. Todo un reclamo.

¿Y qué hace falta para limpiar tan nobles oficinas? En primer lugar, un año de experiencia en un puesto similar y buenas dotes de comunicación. No pedían idiomas ni estudios superiores, aunque sí tener graduado escolar. Para participar en el proceso, bastaba con presentarse el día que indicaba el anuncio con un documento de identidad y dos copias en papel del currículum. El salario: 17,68 dólares (15,76 euros) por hora. A los candidatos poco les preocupaba si el trabajo era para limpiar las oficinas vacías de Google con sus trabajadores en remoto o si un robot con sesgos raciales sin auditar haría la selección; lo único que importaba es que Harvard paga 30 centavos más por hora que la media en el sector de la limpieza en Nueva York y 30 centavos menos que el salario mínimo reconocido por ley para un *niñer*.



Uniq Restaurant, restaurante de David Grussaute, en Ibiza.



Bocol, en Portocolom, en la costa de Mallorca.

centrados en la autosuficiencia con elaboración propia de salazones, quesos o panes", define. Sus menús incluyen desde la elaboración propia de vinagres a un plato basado en la recuperación de plantas endémicas o un *Bullit* de pescado ibicenco y su arroz.

• **Uniq Restaurant.** Un restaurante dirigido por David Grussaute, chef francés afincado en la isla, donde firma una cocina ligada a productores locales, con una propuesta que "mezcla con maestría las tendencias de la cocina actual con la francesa y la mediterránea".

• **Ammos Greek Restaurant & Beach.** Novedad de la temporada 2023. Se trata de un formato de cocina griega, que despachará iconos del país mediterráneo como la *moussaka*, además de *meze* y recetas con pescados frescos y mariscos, con Antoni Melas como chef ejecutivo. Se trata de un concepto de *Sunsat Hospitality Group* (SHG), grupo fundado en 2011 centrado en hoteles y espacios gastronómicos, que ha aterrizado en España con esta marca -ya existente en Dubái-, con el plan de abrir otra sede de este concepto griego en Mett Hotel Beach Resort Marbella Estepona -cuya inauguración está prevista para agosto-.



La Nouvelle Famille, 'bar europeo' en la localidad mallorquina de Santanyi.

• **Lalalá en Ibiza.** Barlovento, situado en Marina Botafoch, es uno de los proyectos en Ibiza de este grupo de Madrid, que ha reconvertido un local muy conocido en la isla, manteniendo su nombre y su oferta de bocadillos, pero completando su propuesta gastronómica, que arranca con los desayunos y añade carta para compartir para comer y cenar. Además, el conglomerado madrileño cuenta con La Barra de la Bientrada, en el centro de la isla, repitiendo su formato definido como "cervecería castiza e informal", con carta de tapas tradicionales.

• **Can Domo.** Sede en Ibiza de los jóvenes chefs albaceteños Javier Sanz y Juan Sahuquillo, dueños de OBA y Cañitas Maite (Casas Ibáñez). En 2022, se instalaron en casa payesa del siglo XVII con huerto propio, donde ofrecen una carta basada en ingredientes de la isla, sin que falten buenos arroces.

## Formentera

• **Casa Natalia.** Es el nuevo proyecto de Carles Abellan, aliado con su mujer, Natalia Juan, donde ofrecen tapas y platos para compartir de raíz tradicional con un punto actualizado. En el mismo local, ahaden el bar musical clandestino Charly's.