



Etxeko Ibiza by Martín Berasategui. A la derecha, su jefe de cocina, Paco Budía // ABC

Comer en Baleares: un paraíso más allá del sol y la playa

► El ocio y el lujo no son óbice para que estas islas sean un foco de buena gastronomía, con una variedad abrumadora

ADRIÁN DELGADO / LAURA PINTOS BALEARES

No, no es barato. Nada lo es donde casi todo tiene que llegar por mar o por aire y en un sitio que atrae a turistas de todo el mundo. Pero el lujo, lo prohibitivo para la mayoría, es también en parte un estigma que aleja al viajero con prejuicios de lugares como Islas Baleares. Eso y el ocio de borrachera y discoteca para extranjeros que se asocia principalmente a Ibiza. Existe, en puntos muy concretos, pero no logra opacar una gran oferta de opciones más tranquilas, hedonistas y, por supuesto, gastronómicas. Muchas de ellas están en hoteles y resorts, algo habitual en un destino turístico. ABC recorre algunas de las más interesantes este verano.

Etxeko Ibiza

Bless Hotel, Es Canar (Ibiza)

Hay fusiones que, por complejidad conceptual, pueden pare-

cer arriesgadas. Pero lo ibicenco y lo donostiarrá se dan cita en este estrella Michelin de Martín Berasategui, el chef más laureado de España por la guía francesa con un total de 12 distinciones. Pero es el joven cocinero cordobés Paco Budía quien lidera, en este restaurante del hotel Bless de Cala Nova, una de las mejores experiencias gastronómicas de Ibiza.

Etxeko -'de casa' en euskera- plantea este verano un viaje por la parte vieja de San Sebastián a través de la materia prima de la isla. Su menú degustación -175 euros- presenta algunos clásicos de Berasategui: desde la tortilla líquida de jamón y trufa a la merluza en tempura con mayonesa de amontillado y caviar. No falta un icono del vasco, su ensalada de bogavante, llamada aquí 'Etxeko' y cargada de cromatismo del huerto, belleza y sabor a mar. Ni la tierra, con un carré de cordero lechal con su jugo y setas silvestres. De la parte líquida se encarga magistralmente Eliel Varela, capaz de trazar



Alvaro Sanz, chef de Es Tragón (Ibiza)

un gran viaje por España a medida de cada comensal.

Andrew Genestra

Hotel Zoëtry, Lluchmayor (Mallorca)

Andrew Genestra empezó limpiando las ollas de un hotel de sol y playa a los 15 años y acabó siendo el chef más joven de Baleares en obtener una estrella Michelin en 2011. Su nombre está vinculado a la gastronomía mallorquina y a una vuelta de tuerca a la tradición mediterránea que acaba de trasladar este

verano a Zoëtry, un cinco estrellas en Lluchmayor, a 20 kilómetros de Palma de Mallorca, en una finca rural del siglo XIV que alberga una iglesia neogótica y un molino de viento típico de la isla que ha sido restaurado. Genestra -junto con sus jefes de cocina Rafa Barrientos y María Adrover- apuesta en este estrella y estrella verde por encurtidos y conservas de su propio huerto y la despensa de auténtico kilómetro cero que le dan mar y montaña.

En sus cuatro menús -entre 90 y 150 euros, con uno vegetariano- hay guiños divertidos, como llevar los 'petit four' a los 'snacks', y los aperitivos al poste. Cuentan con una gran selección de quesos de la isla. El sumiller Daniel Esteva también ofrece vinos de la zona y los propios embotellados bajo el nombre de Andreu Genestra quien, asimismo, se acaba de hacer con un gran viñedo a pocos metros del hotel. Además, está al frente de Aroma, en Palma de Mallorca, y mantiene el bistró Senzill en el hotel rural Predi Son Jaumell, en Capdepera.

Unic

Hotel Unic, S. Josep de sa Talaia (Ibiza)

Posidonia, 'porc negre', gamba roja, el trigo 'xeixa', morena o



Amagatay está en una finca de Alaïor, Menorca // ABC

sobrasada de pato. El kilómetro cero auténtico es asimismo la base de trabajo de David Grussaute. El chef de origen francés -estudió en Burdeos en la misma escuela que 'monsieur' Alain Ducasse- no renuncia a su herencia gala pero con una visión muy particular sobre Ibiza y su despensa. Esta empieza en el mar con su estuche sobre algas comestibles como la posidonia que empuja el Mediterráneo a la costa.

Con solo tres personas en su equipo, Grussaute saca adelante sabores ibicencos en los que no falta el recetario tradicional. Por ejemplo, un 'sofrit payés' o una ensaimada de calabaza que trata como una suerte de torrija. De la sala y bodega se encarga el argentino Nahuel Livorno, quien le da una fuerte presencia a los vinos de Ibiza y Formentera.

Unic cuenta con dos menús degustación -entre 85 y 105 euros, sin maridaje- y una opción vegetariana.

Es Tragón

Sant Antoni de Portmany (Ibiza)

En una casa payesa, con el Mediterráneo de fondo, el madrileño Álvaro Sanz -una estrella Michelin- se arroja a gastronomía «tradicional-vanguardista» con la cocina de fondos y guisos como base. Es Tragón, con huerto propio que le permite la autosuficiencia, elabora casi todo lo que sirve en sus mesas: desde sus chacinas hasta sus panes y vinagres, pasado por un queso con cuajo de hoja de higuera. Trabaja en la recuperación de plantas endémicas y marginadas por la cocina actual de la mano del biólogo Joan Planells. También con el Museo Arqueológico para estudiar la cocina que romanos y musulmanes dejaron en Ibiza. Los comensales arrancan sus menús -135 y 180 euros, sin maridaje- en el huerto «escuchando los pasos de la naturaleza»: algarrobo, higos, raíces, tubérculos... El mar también está presente con guisos como el 'bullit de peix'. De la sala se encarga Elisa Hernández. Maneja 140

Del tirón del agroturismo al 'todo incluido' a la carta

Las Baleares tienen una propuesta para cada viajero. El fiestero que vibra al ritmo del lujo y el tecno en Ushuaia, en Ibiza y con cinco restaurantes en su interior, incluido el japonés Minami, justo detrás del escenario del hotel. Y el de quien busca la paz que ofrece un concepto exclusivo en auge: el agroturismo. Hoteles ubicados en fincas del interior en el que la gastronomía es un fuerte atractivo. Hay opciones intermedias como el TRS de Ibiza, el único todo incluido para adultos de Europa con restaurantes a la carta en su interior.



referencias de vinos, la mayoría del Mediterráneo.

Amagatay

Hotel Amagatay, Alayor (Menorca)

Un espectacular olivar enmarca este agroturismo menorquín. Un remanso de paz y buena gastronomía con 35 hectáreas que producirá su propio aceite. El lujo se materializa en esta masía de 250 años y 20 suites, además de un restaurante integrado en el campo, accesible para clientes no alojados, cuya dirección gastronómica corre a cargo de Juanjo López, de La Tasquita de Enfrente (Madrid).

Una propuesta hedonista, pegada al producto de la isla, a la huerta -cuentan con una propia- y a sus sabores con platos como la langosta con patatas y huevos fritos o en caldereta.



Arriba, Godai, en Menorca. Debajo, uno de los platos de Julián Mármol // ABC

Godai

Hotel Suites del Lago (Menorca)

Julián Mármol (una estrella Michelin con su madrileño Yugo the Bunker) orquesta en Godai, en una sala abierta y con vistas ubicada en el hotel Suites del Lago, en el complejo Lago Resort Menorca de Cala en Bosch, una oda al mejor producto de la isla. Su instrumento son las técnicas culinarias japonesas más puras, que el chef sabe hacer suyas con buen resultado.

En una carta despojada (sin soja y con poco arroz), las suyas son propuestas minimalistas, con sabor y contrastes, belleza estética y cortes limpios que revelan su destreza. También ofrece un menú degustación de doce pases (150 euros sin maridaje).

En Godai se trabaja con productores locales y con lo que sale de su propia huerta.

Kaypa

Hotel Suites del Lago (Menorca)

Lo de Lago Resort, en lo gastronómico, es digno de nota: el



David Grussaute recogiendo posidonia para Unic

complejo -parte de la empresa familiar española Grupo Moga- alberga hasta 23 propuestas que van desde bares, cafeterías y pizzerías hasta restaurantes de muy diversa cocina.

Uno de ellos es el 'japomenorquín' anterior, pero también sobresale el peruano Kaypa, del chef Omar Malpartida. En este local informal, con una carta pensada para compartir platos y disfrutar de sus cócteles y buenos momentos, la sabrosa y fresca cocina andina destaca tanto en boca como a la vista.

Aquarium Port

Puerto de Ciudadela (Menorca)

En el puerto de Ciudadela, en una sala ganada a una cueva natural o en su terraza junto a los barcos y el agua, la marisquería Aquarium -tíque medio, 55 euros- trabaja desde hace 20 años con el mejor producto local, con el que elabora platos marineros clásicos (su caldereta es una receta familiar de los años 60) y algunos de los mejores arroces y paellas de la isla.

Posee un pequeño acuario que, en su otra sede, en Cala en Bosch -que también forma parte de Moga- alcanza mayores dimensiones. Además, el chef José Antonio Guerrero Juan ha ganado en el último Salón Gourmets un concurso de tapas de atún con su 'japotaco' elaborado con el tarantelo del pez, guacamole y la especie coreana 'shichimi togarashi'.

The View

7Pines Resort, Cala Conta (Ibiza)

Las vistas, de ahí el nombre, son magistrales desde su sala pero sobre todo en su gran terraza mirando al Mediterráneo y al mágico peñón Es Vedrá. The View (un sol Repsol) está al borde de un acantilado y al embrujo del mar responde con su cocina el chef Andrés Fernández, quien propone varios menús degustación -el largo, 164 euros sin maridaje- con platos que sorprenden en matices y altura.

Beso Beach

Mallorca, Ibiza y Formentera

Una década lleva Beso Beach reinando entre los chiringuitos baleares más exclusivos, con ambiente y famosos. Su cocina es vascomediterránea con arroces, pescados, carne y cócteles.

Cala Jondal

Sant Josep de sa Talaia (Ibiza)

Rafa Zafra rubrica este exclusivo espacio en Ibiza. Alta cocina informal en un chiringuito en el que comer descalzos pisando la arena y en el que reina el producto fresco y una cocina hedonista al borde del mar.

En Menorca destaca la gastronomía del Lago Resort, para todos los gustos y niveles adquisitivos