



David Grussaute prepara un plato con la gamba ibicenca como protagonista.

AISHA BONET

DAVID GRUSSAUTE | CHEF DEL RESTAURANTE UNIC

«NUESTRO OBJETIVO ES CREAR EXPERIENCIAS ÚNICAS»

EL CHEF DAVID GRUSSAUTE DESTACA LAS NOVEDADES QUE PRESENTA ESTE AÑO LA CARTA DE UNIC RESTAURANT, COMO EL DASHI DE POSIDONIA, MUY APRECIADO

DANIEL AZAGRA EIVISSA

Técnica y producto local de calidad como pilares bajo los que se construye la gastronomía de Unic Restaurant, un establecimiento que ha logrado aportar a la oferta de Eivissa una nueva frescura tanto en el concepto como en la forma de sus creaciones. La cocina está capitaneada por el chef David Grussaute, formado en la Escuela de Cocina de Burdeos, quien mezcla con maestría técnica y producto local.

¿Qué novedades presenta la carta Unic esta temporada?

R Teniendo en cuenta que el producto local es el pilar de nuestra oferta gastronómica y una constante en nuestra trayectoria, la novedad que ofrecemos son las técnicas con las que trabajamos dicho producto y cómo reinterpretamos recetas tradicionales desde un prisma innovador. Así pretendemos marcar la diferencia y crear experiencias gastronómicas únicas. En este contexto, y como

ejemplo, hemos empezado a trabajar la posidonia, presente en nuestro menú degustación, al igual que nuestra versión del *sofrit pagès*.

¿Siguen apostando por la creatividad y con el producto local como base, ¿por qué?

R Efectivamente, la creatividad es la base de nuestro proyecto, teniendo como reto el integrar el producto local en una visión muy personal de entender la gastronomía. De forma que lo que hacemos en Unic sólo te lo puedes encontrar en Unic. Por ello, es importante que los comensales perciban que lo que están degustando ha sido creado por alguien que disfruta cocinando e investigando cómo poner en relación, con sentido y acierto, los productos de la tierra.

¿Qué platos destacarías de su carta?

R Entre nuestros clásicos, señalar los siguientes: canelón de pollo payés y gamba roja ibicenca, 'cap i pota de porc eivissenc', cilindro de foie de pato del Delta con ore-

jones y almendras marconas, versión del *bullit de peix* ibicenca. Aunque, como novedad, los platos más destacados, que forman parte del menú degustación, son el plato de queso *ses cabretes* y cuello de cordero lechal, y el dashi de posidonia ibicenca, que son los que más están sorprendiendo y gustando a nuestros clientes.

¿Qué ha cambiado en el restaurante Unic en los últimos años?, ¿cómo ha evolucionado?

R Empecé mi trayectoria como chef ejecutivo en Migjorn Ibiza hace 10 años y he ido adaptando la oferta dependiendo de las necesidades del hotel. En los últimos años la dirección decidió cambiar la oferta y apostar definitivamente por un concepto gastronómico único, con el que estoy disfrutando muchísimo viendo cómo el cliente sabe apreciar un trabajo hecho con mucha dedicación y pasión por la gastronomía y la isla. Porque, finalmente, nuestro objetivo, no es otro que disfrutar haciendo disfrutar a nuestros comensales.



«LA CREATIVIDAD ES LA BASE DE NUESTRO PROYECTO CON EL RETO DE INTEGRAR EL PRODUCTO LOCAL»

¿Cómo ve el futuro de la restauración en Eivissa?

R La restauración en Eivissa, actualmente, goza de muy buena salud, aunque considero que las instituciones y medios deberían poner en valor el producto local y a quienes procuramos darle un especial protagonismo. En este sentido, Eivissa es un destino gastronómico que puede llegar a ser muy potente si aunamos esfuerzos y si éstos están bien encaminados, pudiendo ser el elemento que impulse una futura desestacionalización de la isla.