

Delicias baleares

Podemos conocer los lugares que visitamos a través de sus paisajes, de su arte... y también de los sabores que los conforman. Dos de nuestras islas mediterráneas nos esperan.

POR PEDRO DÍAZ Y ROSA ALVARES



2



Foto: Lunamaria / Getty Images



3

Fotos: Pedro Díaz

Ibiza

El verano en la mesa pitiusa

Vamos a redescubrir la mágica isla de Ibiza y, de paso, a dejarnos sorprender por una de sus facetas menos conocidas, la gastronómica. De la mano de Eating in Ibiza - Club de Producto de Fomento del Turismo de la isla cuyo objetivo es promocionar la gastronomía local- proponemos un refrescante menú estival a base de productos del lugar. Empezamos con un aperitivo a base de licor de *frígola* (como en ibicenco se denomina al tomillo) del que elabora la familia Marí Mayans desde 1880 (2). Mezclado con hielo y tónica, cambiarás el vermut por esta exquisitez. Abrimos boca con productos típicos de la tierra: la coca y la ensalada payesa, como la sirven en Ca N'Alfredo, en pleno centro de Ibiza ciudad. Nos vamos hasta Cala Vedella (1) y allí probaremos un plato de mar y huerta, la gamba ibicenca al ajillo con callos de mar y garbanzos, en el restaurante a pie de playa Cana Sofía. Y en Unic Restaurant, junto a la playa d'En Bossa, daremos un bocado al Mediterráneo al probar la morena con verdinas y pan de posidonia (3) que elabora el chef estrella Michelin, David Grussaute. De postre, que no falten el *flaó* y la *greixonera*. www.eatinginibiza.com

Deià, Mallorca

Calma, estilo y 'champagne'

Como si de un Shangri-La se tratará, Deià (Mallorca), en la majestuosa Sierra de Tramuntana, atesora un refugio idílico donde reina la calma y el buen gusto, La Residencia (A Belmond Hotel). Este fue el escenario escogido por Moët & Chandon para presentar el nuevo Grand Vintage de la *Maison*: Moët & Chandon Grand Vintage 2016, un *champagne* sereno, complejo y equilibrado que mostró toda su profundidad en el perfecto maridaje del menú a cuatro manos (2) diseñado para la ocasión por Pablo Armandó (chef del restaurante El Olivo, situado en el propio hotel) e Iván Cerdeño (chef de El Cigarral del Ángel, en Toledo, galardonado con dos estrellas Michelin), quienes estuvieron acompañados por Marie Christine Osselin, enóloga de la firma (3). Los huéspedes de La Residencia pueden disfrutar de Moët & Chandon en distintos escenarios del hotel: desde El Olivo, donde descubrir los Moët & Chandon Grand Vintage, hasta los íntimos jardines, la discreta piscina o las terrazas con vistas a la sierra (1). moet.com y belmond.com

1



2



3