

Ibiza

Una isla para comérsela

Ibiza se ha convertido en un icono gastronómico mundial. Los chefs más reconocidos del mundo se han instalado en la isla para ofrecer, al ritmo de sus cocinas, las mejores propuestas gastronómicas.



Por Xavier Rieiro

Es sabido que Ibiza es una marca de reconocido prestigio mundial por su excepcional gastronomía, además es un referente de las mejores playas del mediterráneo, de la música electrónica y de los clubs más conocidos del panorama musical. Desde ASM queremos descubrirte la mejor gastronomía de la isla de la mano de Fomento del Turismo de Ibiza y Eating in Ibiza. Un recorrido por 5 lugares muy especiales, en los que sus chefs residentes te harán disfrutar de una cocina al ritmo de productos KMO, de sus denominaciones de origen y de sus cooperativas agrícolas, que te ofrecen recetas tradicionales y postres como el Flaó; y todo bien regado con vinos de la **D.O IBIZA**.

Fomento del Turismo de la isla de Ibiza

En 1933, **Fomento del Turismo de Ibiza** se propuso desarrollar la industria turística de la isla. El trabajo está encaminado a concienciar a la población en general, desde los colegios a los estamentos profesionales e institucionales, de la importancia de preservar su autenticidad, velando por



un concepto de turismo sostenible que a la vez priorice la riqueza cultural y las tradiciones, el orden, la limpieza y el entorno natural. **Fomento de Ibiza** es un foro de debate abierto, que aglutina intereses generales, consensua estrategias y estimula la asociación de profesionales, trabajadores, empresas y entidades de todos los ámbitos económicos y sociales de la isla.

La Ibiza gastronómica

Eating in Ibiza es un club de producto creado por **Fomento del Turismo de Ibiza**, con la ayuda financiera del **Consell de Ibiza**, para promocionar la gastronomía que se ofrece en la isla.

Junto a ellos, hemos preparado 5 planes para disfrutar de la mejor gastronomía de la isla y dejarte sorprender por 5 chefs de renombre. Un recorrido que pretende poner de manifiesto el producto KMO que ofrece Ibiza, con excelentes ingredientes, carnes, pescados...

Almuerzo en Ca n'Alfredo

Ca n'Alfredo es uno de los restaurantes clásicos de la gastronomía ibicenca. Un establecimiento de larga historia, que fue fundado en 1934 y desde 1942 está en manos de la familia Riera, que ofrece una cocina honesta, con platos tradicionales con ingredientes KMO y reconocido con un Sol Repsol.

Ca n'Alfredo se ha convertido con los años en toda una institución en Ibiza; y puede presumir con orgullo de los auténticos platos payeses "de toda la vida" que salen de su cocina. Esos que en su día preparaba la madre, Antonia Ripoll, junto a las cocineras Pepa Prats y Antonia Torres, y que acompañaron después a Catalina, Cati, que ahora ya solo se pasa por la cocina para elaborar el *cuinat* en Semana Santa.

Aquí no puedes dejar de probar la ensalada payesa, el bullit de peix, la caldereta de langosta ibicenca, la borrida de ratjada, los calamares rellenos de sobrasada y, para terminar, dulces típicos como el surtido de repostería



ibicenca, donde no puede faltar el flaó, el queso tierno de Ibiza con membrillo casero.

Ca n'Alfredo te ofrece también una bodega con vinos de DO IBIZA, como Can Rich. Can Maymo o Sa Cova entre otros.

Passeig de Vara de Rey, 16
T.971 31 12 74
canalfredo.com

Puesta de sol en el restaurante Taste of Salia

Nos trasladamos a Cala de Bou para disfrutar de una de las mejores puestas de sol de la isla. Allí está situado el **Hotel Can Salia** y al caer la noche, subimos hasta **Sky of Salia** que ofrece unas vistas impresionantes del mar balear y de hermosas puestas de sol todos los días de la semana. En el restaurante **Taste of Salia**, el chef **Miguel López** te deleitará con una cena de altura, con productos autóctonos que dan forma a platos como el Rissoto de sepai bruta, habitas y guisantes, el Katsu-sando de cerdo negro ibicenco, o el Pollo pagés.

Cala de Bou - Port Des Torrent, Carrer des Caló, 108
T. 971 34 43 90

Almuerzo en el alojamiento rural Can Lluç

Para los amantes de la naturaleza, **Can Lluç** es un lugar de visita imprescindible. Este hotel boutique rural aúna lujo, tradición y calma. Situado en el interior de Ibiza, cerca de Sant Rafel, Can Lluç ofrece la esencia más auténtica de la isla, un oasis romántico rodeado de montañas, calas, buena gastronomía y exuberante naturaleza. Y todo, muy cerca de la vibrante energía de Ibiza.

Con 25 habitaciones llenas de luz y estilo ibicenco, el complejo fusiona tradición y juventud en un entorno de 10 hectáreas. Dirigido por la familia Prats, este rincón excepcional ofrece

bienestar, gastronomía local y diversas actividades, desde senderismo hasta sesiones de masajes.

Ctr. San Rafael a Santa Inés km 2, San Rafael
T. 971 19 86 73
www.canlluc.com

Disfrutar de una cena con estrella Michelin en el restaurante Unic

Nos trasladamos al interior del **Hotel Migjorn Ibiza Suites & Spa**, un oasis de paz en Platja d'en Bossa, y allí nos espera el chef **David Grussaute**, que nos propone una inmersión en el pasado y presente de Platja d'En Bossa, en cuyo microcosmos ha realizado una investigación histórica en busca de productos y recetas. El resultado -que le ha permitido obtener una estrella Michelin- es un ejercicio de creatividad culinaria que constituye una verdadera historia de amor entre **COCINA CREATIVA, PRODUCTOS KM0 y SABORES EXCELENTE**S.

El chef te propone una degustación en 5 estaciones, una succulenta propuesta gastronómica que te hará tocar las estrellas. Platos como **"Fromage" de cerdo negro, con mayonesa de ostras y caviar limón, atun, mostaza de campo y pan de posidonia, calamar de potera, caracoles y clorofila, ensaimada de "Porc Negre" y cabello de ángel o el clásico arroz de matanzas** hacen viajar por el pasado, presente y futuro de la isla de Ibiza. Llega la hora de endulzarnos y la propuesta nos hace invocar a la Diosa Tanit, Miel fermentada y flores frescas, Pitiusa Isla de Pinos, y no podía faltar el **FLAO** y la **Greixonera**, dos instituciones en la cocina tradicional ibicenca. Visitar **UNIC** es una experiencia única que te trasladará a otra dimensión.

Carrer de les Begònies, 18, Sant Josep de sa Talaia
T. 971 39 35 73
unicrestaurantibiza.com



Disfrutar de un almuerzo en primera línea de mar en el restaurante Cana Sofia

Antes de partir, nos despedimos de la isla con un almuerzo a orillas del mar Mediterráneo, en una cala con aguas de color turquesa. Desde que abrió sus puertas 2002, **Cana Sofia** está considerado uno de los mejores restaurantes de la isla de Ibiza. Situado en Cala Vedella, en el municipio de Sant Josep, el restaurante dispone de unas magníficas y modernas instalaciones, terraza, y salas interiores, a escasos 40 metros del mar, gozando de un ambiente relajado, cómodo y unas magníficas vistas.

Dirigido por **Moisés Machado (mejor cocinero de Baleares 2010 y 2011)**, el restaurante ofrece una fusión de la cocina tradicional-clásica mediterránea e ibicenca, con **paellas**, arroces con bogavante, **pescados** de la isla **frescos**, vivero de mariscos, arroz a banda y bullits ibicenco.

Playa Cala Vedella, Carrer Castelldefels, 10
Sant Josep de sa Talaia
T. 971 80 82 73
canasofia.com

Dónde alojarte

Migjorn Ibiza Suites & Spa se encuentra situado en el entorno de Playa d'en Bossa, una de las playas de moda de Ibiza. Un moderno y tranquilo alojamiento, donde el lujo y la calma se fusionan en uno de los lugares con más ambiente de la isla.

Carrer de les Begònies, 12, 18
Sant Josep de sa Talaia,
T. 971 39 35 73

