



Unic

Cocina mediterránea con toques franceses

Ubicado en el corazón de Playa d'en Bossa, en Ibiza, este restaurante liderado por el chef de origen francés David Grussaute ofrece una cocina inspirada en el entorno y el paisaje de la isla Pitiusa, utilizando posidonia, algas, pinos y productos locales a los que el chef añade su toque particular. **POR LAURA MORALES**



Los afortunados que pasen unos días de vacaciones este verano en Ibiza y tengan inquietud por conocer la isla, pueden hacerlo también a través del paladar. Y es que comer en Unic es como comerse la esencia más pura de la isla. Eso sí, hay que hacer reserva previa porque posee una capacidad únicamente para 16 comensales, lo que garantiza un ambiente tranquilo y una cuidada atención. Unic dispone de un comedor interior acristalado y una agradable zona de terraza, perfecta para hacer un aperitivo previo o una copa posterior.

Hacía tiempo que este restaurante apuntaba maneras y la clientela se preguntaba por qué no tenía ya una estrella... y por fin, llegó. Los inspectores de la Guía Michelin lo describen así: "Sorprende tanto por su emplazamiento en dos cubos de cristal, dentro de un patio del moderno hotel Migjorn Ibiza, como por su excelente montaje. El chef propone dos menús degustación que siempre acuden a los productos locales y de máxima proximidad como hilo conductor, pues busca narrarnos la esencia culinaria de la isla y del Mediterráneo desde una estrecha colaboración con sus pequeños pro-

ductores, sus ganaderos y sus cofradías de pescadores. Todos los platos reflejan sabores intensos y marcados, con las salsas muy bien ligadas, pero si tuviéramos que destacar uno que se queda en la memoria sería el postre, llamado 'Pitiusas, isla de pinos', pues resulta refrescante a la par que inesperado y... ¡es como comerse el bosque mediterráneo".

El producto ante todo

Como bien comprobaron desde Michelin en la cocina de David Garussante —que llegó a Ibiza hace 26 y decidió quedarse a vivir— es clave el

El chef: David Grussaute

David Grussaute (Pessac-Bordeaux, Francia, 1972), viene de familia hostelera. A los 12 años su padre dejó su trabajo y compró un restaurante en los Pirineos. Desde entonces, David vivió de cerca este mundo hasta inscribirse en la renombrada Escuela de hostelería de Burdeos, la misma en la que estudió, entre otros, el prestigioso chef Alain Ducasse. Tras tres años de estudio de dirección de cocina en Burdeos, trabajó en islas africanas y en Edimburgo hasta que en octubre de 1997 llegó a Ibiza y se enamoró de la isla. Habla español, inglés y coreano.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

David Graussante nos cuenta en primera persona sus impresiones al respecto: "Me ha alegrado muchísimo que la Guía Michelin después de tantos años reconozca el trabajo que hacemos, el trabajo con producto local, y lo haga pese a encontrarnos en una zona un poco complicada. De hecho, han ido a la esencia de lo que son ellos, recomendar restaurantes en los que valga la pena pararse a comer y a vivir una experiencia gastronómica. En honor a la verdad sabía que antes o después 'iba a caer', y no porque lo diga yo, sino porque lo decían los clientes, y al final ha llegado. Es el resultado de mucho trabajo, de mucha constancia. Lo que fue una sorpresa fue que en el mismo año estuvimos recomendados y luego recibimos la estrella Michelin. Ha sido como pasar de la nada al todo en poco tiempo, pero agradecido. Una vez conseguida, yo sigo trabajando igual: soy constante, serio, estoy aquí cada servicio, peleando, intentando que haya un equilibrio en cocina y con el personal... intentando ir a más disfrutando de lo que hacemos y sobre todo estar a la altura de lo que la gente que viene con las expectativas altas espera de nosotros. Y por su puesto, nuestro objetivo es descubrir a la gente todo lo bueno que tiene Ibiza a nivel gastronómico. Yo siempre digo que cada cliente es un inspector y la gente espera de nosotros lo mejor. Los clientes se sientan a la mesa de dos horas y media a tres horas y lo que pretendemos es que disfruten de la experiencia y vean lo que hacemos con el producto local".



La bodega y los postres

La bodega y los postres son dos elementos clave para disfrutar de la experiencia al máximo. En la carta de vinos se incluyen referencias de las bodegas más relevantes de la isla y también de Formentera, y se completa con denominaciones de origen nacionales e internacionales. Y como a veces un buen menú se echa a perder con postres que no están a la altura dejando una impresión final algo decepcionante, aquí los cuidan al máximo, con creaciones como la miel fermentada con flores frescas hecha en una sutil cuajada; los higos con queso son sedosos y envolventes y el ya citado postre de pino que cautivó a la Michelin.*

estudio de las algas y, entre ellas, de la posidonia que el chef ha descubierto como una suerte de alga kombu pero mucho más delicada y elegante. Él mismo las recoge en la orilla en momentos de oleaje en los que se permite, ya que se sueltan de la roca. Imprescindibles en su cocina son también la salicornia, el cangrejo, la gamba roja, el pino, el cerdo negro ibicenco, el trigo xeixa o los higos. Además, elabora sus propias masas de pan y una sobrasada de pato artesana. También destaca su trabajo con la morena, el cabrito y el garum, que también prepara casero. Entre sus platos, además del brioche relleno de esa sobrasada de pato, la posidonia se incluye en un dashi —caldo típico japonés— con gamba roja ibicenca, y en un pan que llega junto a un plato de atún de la zona. No faltan referencias al recetario clásico, como el sofrit payés o la ensaimada de calabaza, tratada como una torrija, y triunfan combinaciones sorprendentes como la ostra francesa con vientre relleno y trigo xeixa, la morena con tamarindo y vino de la tierra y la lengua de porc negre con algarroba y yema curada.