



La elegancia del restaurante Ibosim Bistro & Bar

R.E.I.

RTE. IBOSIM BISTRO & BAR @ SANTA EULÀRIA

Un fin de año de cinco estrellas en un entorno elegante y sugerente

EIVISSA | REDACCIÓN

■ El Insootel Fenicia Prestige no quiere jugar con el prestigio del establecimiento, por lo que sigue apostando por ofrecer la máxima calidad al cliente. Por este motivo, ha preparado unos menús de primer nivel, para permitir a todos los residentes pasar una de las navidades más memorables. Desde 45 euros, el público ibicenco podrá deleitarse con una gastronomía elaborada a base de materias primas de la más alta calidad, en un ambiente cuidado, elegante y muy acogedor.

Ibosim Bistro & Bar ofrecerá me-

nús de Nochebuena y Navidad, así como un menú degustación del 26 al 30 de diciembre, y del 1 al 6 de enero. Pero la última noche del año merece una atención especial, y por ello la dirección del hotel ha preparado una velada inolvidable. Además de un selecto menú, durante la velada habrá actuaciones musicales del más alto nivel. Y para las reservas hasta el 22 de diciembre, Insootel Fenicia Prestige regala también el alojamiento y desayuno en el hotel. Además, continúan las ofertas especiales para residentes para disfrutar de la gastronomía y el spa.



Fenicia presentó sus menús

R.E.I.



Martí, Peñafort y Martínez

RESTAURANTE PACHÁ @ EIVISSA

El sabor de lo auténtico

El 'chef' Ramiro Valdez creó un menú delicioso que se maridó con Marqués de Riscal



Pedro Aznar explicó cómo percibir los aromas del vino



En la cata se probaron los vinos de Marqués de Riscal

EIVISSA | DIANA BLESA

■ Una cata en Vila Vins de los vinos de la alta gama de Marqués de Riscal, fue el mejor modo de comenzar la noche el pasado jueves. Un selecto público pudo disfrutar de las extensas pero a la vez amenas explicaciones del enólogo Pedro Aznar, que ofreció matices importantes de las formas de acercarse a diversos tipos de vinos.

El reserva 2004 fue el primer vino que se probó, y cautivó a los asistentes a la cata. Un vino elaborado a base de una uva de más de quince años, altamente seleccionada. También se cató el 150 Aniversario, de la cosecha de 2001, el Barón de Chirel 2003, y el Gebry Selection 2001.

Tras la cata de Vila Vins, los asistentes y otros muchos invitados de primer nivel acudieron al restaurante de Pachá, donde tuvo lugar una cena maridaje de excepción. El chef Ramiro Valdez se aplicó al máximo en la elaboración de los platos, y consiguió resultados tan excepcionales como sorprendentes para el paladar.

Destacaron en la cena la lasaña crujiente de frutos del mar, el Pez de San Pedro y el seductor y sabroso postre

La cena comenzó con un semi planchado de ventresca de atún con espárragos y crema de tomate confitado. Un aperitivo exquisito que se maridó con el champagne Laurent Perrier Brut. Después llegó a la mesa una deliciosa lasaña crujiente de frutos del mar, que demostraba la creatividad del chef a la hora de elaborar los platos. Y qué mejor modo de acompañar una receta de este nivel, que con el blanco Marqués de Riscal Sauvignon de Rueda. El blanco Barrica Marqués de Riscal limousin D. O. Rueda fue un vino perfecto para la ensalada templada de boletus con frutos secos.

Los segundos platos consistieron en un delicioso Pez de San Pedro confitado en tocino ibérico (un auténtico regalo para el paladar), que fue maridado con el especial Tinto 150 Aniversario de Marqués de Riscal D.O. Rioja, y un carré de cordero con ragú de setas de temporada que fue acompañado del Tinto Reserva Barón de Chirel 2003.

Y para culminar la cena, se presentó una tarta de higos con rubarbe y helado de leche merengada, que enamoró a los más golosos.

Un servicio impecable y el cuidado de cada detalle en las mesas hizo de la velada un deleite para los cinco sentidos. Además, no faltaron las explicaciones del irónico enólogo Pedro Aznar.



Pez de San Pedro confitado en tocino



Carré de Cordero con ragú de setas



Tarta de higos y rubarbe con helado



Un público de alto nivel en el restaurante Pachá



La cena maridaje fue todo un éxito

FOTOS: RUBÉN E. IBÁÑEZ

Restaurante

CA R'ALFREDO
FUNDAT L'ANY 1934
HACEMOS COCINA IBICENCA DESDE EL AÑO 1934
Abierto de 13 a 17 h.
y de 20 a 1 de la madrugada
DOMINGOS NOCHE Y LUNES CERRADO
Pº Vara de Rey, 16 · Eivissa
Reservas Tel. 971 31 12 74

MUAY THAI
La cocina autentica tradicional Thai

- BUFFET LIBRE (sabados y domingos mediodia)
- Comida original Thaiandesa
- Sushi Japones
- Servicio a domicilio

Abierto todos los dias - Miércoles cerrado
C/ dos Cals - Bahía de San Antoni
(enfrente Hotel Els Pins)
Tel. 971 348 849 - 662 240 663

CAFE SIDNEY BAR RESTAURANTE
PUERTO MARIA BOTAFUOC IBIZA

BUFFET ORIENTAL CADA MARTES A PARTIR DE LAS 20.00 H

CADA DOMINGO BRUNCH

Tel: (0034) 971 19 22 43 Fax: (0034) 971 19 24 50 www.cafesidney.com post@cafesidney.es

Vila Vins

TU TIENDA DE BEBIDAS EN IBIZA

TODO TIPO DE REGALOS, LOTES, CESTAS...

C/ Diputat Josep Ribas, 5 - 07800 Ibiza - Tel. 971 193 615
www.vilavins.com - info@vilavins.com

Pizza Hut **KFC**

NO PIDA SÓLO PIZZA!

IBIZA
971 30 11 30
PLAYA D'EN BOSSA
971 30 79 83
SAN ANTONIO
971 34 07 07
SANTA EULALIA
971 33 81 70

HORARIO DE REPARTO:
DE DOMINGO A JUEVES
12:00 H A 16:00 H Y DE 19:00 H A 24:00 H
VIERNES Y SABADO
12:00 H A 16:00 H Y DE 19:00 H A 01:00 H