



Pachá y Vila Vins organizan cenas maridaje durante el invierno AISHA BONET

RESTAURANTE PACHÁ @ EIVISSA

Nueva cita con el vino

EIVISSA | REDACCIÓN

El restaurante Pachá volvió a acoger ayer una cena maridaje de la mano de Vila Vins. La excelente cocina del establecimiento se fusionó a la perfección con los vinos

de Bodegas Castillo Perelada. En la cena destacó el *tournedó* de buey con *teriyaki*, espárragos y puré de cebolleta que se maridó con el tinto Gran Claustro. Un sabor exquisito en un contexto encantador.



Los clientes podrán disfrutar hoy del último día dedicado al bacalao R.E.I.

RESTAURANTE EL CIGARRAL @ EIVISSA

Fin de las Jornadas de Bacalao

EIVISSA | REDACCIÓN

La calidad de las Jornadas de Bacalao del restaurante El Cigarral ha vuelto a dejar satisfechos a los cientos de comensales que han pasado por su mesa en estas últimas sema-

nas. Los asiduos al bacalao han tenido la oportunidad de degustar las recetas más tradicionales del establecimiento así como nuevas creaciones que han dejado sin palabras a los más exigentes. Las Jornadas finalizan hoy.



Un edificio ibicenco con un interior muy colorido R.E.I.

RESTAURANTE ES FIGUERAL @ SANT CARLES

Misma calidad en nuevo horario

EIVISSA | REDACCIÓN

Quienes disfruten saboreando la cocina italiana de mercado pueden pasar por el restaurante pizzería Es Figueral, situado en Sant Carles. El establecimiento estará abierto du-

rante el invierno en horario de 19 a 23 horas de lunes a viernes, y sábados y domingos de 13 a 16 horas, a mediodía, y de 19 a 23 horas en horario de noche. Es Figueral tiene *wifi* y hace comida para llevar.

SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

España y Japón se dan la mano

Más de 35 chefs de primer nivel se han reunido en una cita muy profesional



Ferran Adrià participó en Gastronomika



Hideki Matsuhisa mostró algunas técnicas culinarias



Jiro y Teiichi Ono (izda.) e Hilario Arbelaitz (dcha.) revelaron algunos de sus secretos durante el congreso



EIVISSA | EFE

La cocina española y la japonesa se han dado la mano en la San Sebastián Gastronomika, una cita que ha reunido a los mejores cocineros de ambos países. Ferran Adrià, Martín Berasategi, Teiichi y Jiro Ono y Yoshihiro Murata desvelaron durante el congreso algunos recursos y secretos profesionales.

Si durante la primera jornada de San Sebastián Gastronomika se dio la bienvenida a la delegación japonesa, que como país invitado desplazó a la capital guipuzcoana a más de 35 cocineros de primera línea, en la segunda se abrieron las puertas a los profesionales del sector, que pudieron disfrutar de las primeras 'lecciones magistrales'.

Los cocineros Joan Roca, Berasategui y Adrià ofrecieron tertulias exclusivas en las que compartieron con un aforo de 30 personas su visión sobre el mercado de la gastronomía, mientras que Teiichi y Jiro Ono dieron una 'clase particular' sobre la elaboración de *sushi* y Yoshihiro Murata sobre frituras niponas.

La directora de San Sebastián Gastronomika, Roser Torras, destacó la profesionalización de la edición de este año, en la que la feria ha contado con 150 expositores y 1.200 marcas, un 30 por ciento más que en 2008. En la misma línea, el cocinero vasco Pedro Subijana valoró que el congreso se centre en los profesionales del mundo de la cocina y no

sea «una nube inmensa de gente».

Subijana resaltó el ambiente de camaradería entre los cocineros vascos y el compromiso por sacar adelante este proyecto, que ve con «muy buenas expectativas». En este punto, apuntó que Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz y él mismo ofrecieron la cena de la jornada inaugural, en la que volvieron al espíritu de los cocineros vascos «de hace 30 años».

Los impulsores del Basque Culinary Center, que anunció que Ferran Adrià será el nuevo presidente de su Consejo Asesor Internacional, a la que se han sumado algunos de los cocineros de renombre mundial que participan en el encuentro.

RUTAPA

Ruta de tapeo en Santa Eulària

Un total de 24 restaurantes ofrecerán a sus clientes tapa y bebida por dos euros

EIVISSA | REDACCIÓN

Santa Eulària ha abierto una nueva ruta para permitir a los amantes de la buena gastronomía disfrutar, a precios populares, de las creaciones de 24 restaurantes del municipio. Hoy comienza esta edición de Rutapa, que continuará los sábados 5, 12 y 19 de diciembre y el 2 de enero.

El ayuntamiento de Santa Eulària es el impulsor de esta iniciativa, gracias a la que los ciudadanos podrán visitar multitud de restaurantes del municipio degustando tapa y bebida por sólo dos euros. Algunos de los establecimientos que se han sumado a esta ruta del tapeo son Giardino, La Tavernetta, Pizzería del Puerto, X Tu, Can Cosmi, Rincón de Pepe, La Casa de los Ibéricos, La Querencia, Sa Tauleta, Royalty y el Pomelo.



Tapas y bebida por dos euros en 24 establecimientos