



Representantes de Moda Adlib han visitado el 'beach club'. BALI BEACH

BALI BEACH PLATJA D'EN BOSSA

Una parada obligatoria para este mes de junio

ESTER VILA EIVISSA
■ Bali Beach, ubicado en Platja d'en Bossa, se despide del mes de Mayo con una gran sonrisa y, con mucho amor, da la bienvenida al nuevo mes de junio.

El equipo entero de Bali Beach agradece todas las caras conocidas y bonitas que han pasado por el *beach club* durante este pasado mes de mayo. En concreto, han pasado durante estas últimas semanas personas como Marc Reverte con su esposa, Rafa Rios Sampol, los actores Mónica Estarredro y Krys Pasiiecznik o la vicepresidenta del Consell de Eivissa Marta Díaz.

Para esta temporada, ofrecen el mejor servicio y trato para que el cliente se sienta como un ami-

go, es decir, que disfrute y se sienta a gusto frente la playa. Su oferta gastronómica se presenta en una carta mediterránea con platos elaborados al momento con productos de mercado y frescos.

Algunos de sus especialidades son las carnes, los pescados y marisco frescos, sin olvidar sus paellas. Además, hasta las 13:30 ofrecen una amplia carta de desayunos para empezar el día con mucha energía y las mejores vistas.

Sin duda, Bali Beach es una parada obligatoria, para no arrepentirse, donde degustar su gastronomía con los pies en la arena, mientras se disfruta de un ambiente muy ibicenco con música *chill out*.

COVA SANTA

Espai Kru aterriza en Eivissa

Espai Kru llega a Cova Santa de la mano del Grupo Iglesias, con una carta diseñada por Ever Cubillas

LOLA DOMÍNGUEZ
EIVISSA

■ Espai Kru Ibiza ya es toda una realidad. La propuesta gastronómica es una alianza magistral entre el prestigioso grupo de restauración, Grupo Iglesias, creadores de Espai Kru Barcelona y uno de los locales más singulares y especiales de Eivissa, Cova Santa.

En su lanzamiento, entrevistamos a dos de las piezas fundamentales de este proyecto, **David Moya**, Director General de Cova Santa y **Sergi Villacampa**, Director de Proyectos del Grupo Iglesias. En palabras de **Sergi Villacampa** Espai Kru Ibiza «es una fusión entre la singularidad de Cova Santa y la oferta culinaria de Espai Kru, que se basa en el concepto de la cocina antes de la llegada del fuego». Una vanguardista propuesta que ha encajado a la perfección con el *club*, como explica **Villacampa** «antes de la llegada del fuego vivíamos en cuevas y Cova Santa es el sitio ideal donde desarrollar esta idea. La carta es una trayectoria que empieza por la cocina cruda, pasando por la llegada del fuego, con platos con un toque de fuego y termina con platos que están pasados por brasas».

Se trata de una apuesta muy importante para el Grupo Iglesias que espera encontrar gran aceptación, tal y como expresó el



Cuentan con un gran espacio para todo tipo de eventos. FOTOS: COVA SANTA

«Espai Kru llega Cova Santa con un altísimo nivel gastronómico y se mantienen fieles a la calidad de sus productos»

Director de Proyectos del Grupo «esta isla es una plaza muy importante y cuidamos al detalle cada nuevo proyecto, este es un salto de carácter internacional porque recibiremos clientes procedentes de todo el mundo». Su objetivo principal es extrapolar la filosofía del Grupo (la calidad del producto, la creatividad y la buena ejecución) a un nuevo punto geográfico, en este caso Ei-

vissa.

Ever Cubillas, *chef* y visionario de Espai Kru Barcelona ha diseñado un menú muy especial donde destacan la almeja fina de carril con agua de hibiscus, el carpaccio de toro con aliño de manzana y jenibre, el wagyu a la brasa o la piña coco-ron KRU.

El Director General de Cova Santa, **David Moya**, desveló una auténtica sorpresa, «como novedad realizaremos una recepción en la cueva natural. Allí comienza esta experiencia con un delicioso aperitivo. Mucha gente desconoce la existencia de esta cueva y los que lo saben no han podido tener la oportunidad de bajar, este año será posible». Sin duda, uno de los secretos mejores guardados de la temporada que arracó el pasado domingo, día 27 de Mayo con la fiesta Woo-Moon, cuya expectación sigue y sigue creciendo.

XOYO IBIZA
LOUNGE BAR PLAYA D'EN BOSSA
ABIERTO TODOS LOS DÍAS - DESDE LAS 9:00H UNTIL LATE
BREAKFAST · BRUNCH · COCKTAILS
Calle Porreres, Playa den Bossa, 07817 Ibiza
(+34) 971 30 05 78 @xoyo_ibiza /xoyoibiza



Trocito de cielo.



Deliciosos atunes del mediterráneo.



Fusión de sabores y sensaciones.

BAR-RESTAURANT
BON LLOC
ARROCES · CARNES · PESCADOS
TAPAS Y MONTADITOS
MENÚ DIARIO
Ctra. Cala Llonga, s/n · Jesús
Tel. 971 311 813

ABIERTO TODOS LOS DÍAS
LAS MEJORES
PAELLAS DE IBIZA
Maria Luisa
restaurante
cala vadella ibiza
+34 971 80 80 12

Since 1959
El Gallo Viejo
The Old Cook
Pescados y Arroces
Saborear el gusto Mediterráneo
Langosta ibicenca
y bogavante de la isla
a la plancha o caldereta
Reservas Tel. 971 341 969
reservas@restauranteviejogallo.com

RESTAURANTE
Hotel Ses Figueres
RENOVADA CARTA
Menú diario 18 €
EXCEPTO DOMINGOS Y FESTIVOS
Ses Figueres - Talamanca
Reservas Tel. 971 314 313

MARINER
IBIZA
ABIERTO TODOS
LOS DÍAS (NOCHE)
C/ Lluís Tur i Palau, 22 - Puerto de Ibiza
RESERVAS: 971 315 234
www.marineribiza.com