

# ETXEKO: IL SAPORE DI IBIZA A CINQUE STELLE



Martín Berasetegui-ETXEKO

Ibiza-BLESS Hotel Ibiza

**BLESS Hotel [Ibiza](#)**, il nuovo hotel del brand **BLESS Collection Hotels di Palladium Hotel Group**, ha aperto a **Ibiza** con una delle migliori proposte gastronomiche sull'isola. Tra queste, il ristorante stellato **ETXEKO Ibiza**, il primo ristorante di **Martín Berasategui** sull'isola e il secondo ETXEKO dopo quello aperto presso **BLESS Hotel Madrid**.

Lo chef, che vanta la bellezza di **10 stelle Michelin**, ha inaugurato il ristorante il 17 giugno con **José Manuel Molina**, direttore di **BLESS Hotel Ibiza**.

Berasategui ha commentato così l'evento: *“Per più di 4 decadi, mi sono dedicato a diffondere felicità attraverso la mia cucina, riuscendo ad ottenere 10 stelle Michelin. Con ETXEKO Ibiza voglio, assieme a tutto il mio team, portare felicità e, come indica il nome del ristorante (Etxeko significa “fatto in casa” in basco), far sì che gli ospiti si sentano a casa”*.

Il direttore Molina, dal canto suo, è entusiasta di essere riuscito ad “acchiappare” uno chef con questo curriculum per il BLESS Hotel Ibiza. *“Che Martín Berasategui venga ad Ibiza per la prima volta e che lo faccia con BLESS Collection Hotels è un privilegio. La proposta di Martín, come tutto ciò che fa, è di elevatissima qualità gastronomica e ora, tutti coloro che vivono a Ibiza o visitano l'isola, potranno assaggiare le sue creazioni più squisite”*.



Piscina-Bless Hotel Ibiza

# A Etxeko Ibiza clienti sedotti dalle creazioni dello Chef

A ETXEKO Ibiza, Berasategui, basco di origini, per l'esattezza di **San Sebastian**, invita i commensali a viaggiare attraverso le sue origini, seducendoli con le sue creazioni. Fatte con ciò che il mare e la campagna offrono, prodotti naturali solo ed esclusivamente di stagione. Il menu riflette fedelmente la gastronomia del Maestro. Tutte le ricette si fondono con la **cucina d'avanguardia**, i sapori del nord e i migliori prodotti della dieta mediterranea.

La proposta gastronomica di ETXEKO Ibiza rappresenta un nuovo concept di **home cooking** elevato e lo rappresenta attraverso una rivoluzione del mondo dei sapori e dei sensi.

Il menu include una proposta per tutti i tipi di palati e senz'altro va incontro anche ai gusti di quelli più esigenti. Il **menu degustazione** è abbordabile, ha un costo di **100 euro** a persona e comprende otto squisite portate, oltre alla famosa *"Millefoglie caramellata con foie gras, anguilla affumicata e mela verde"*, una delle prime creazioni di Berasategui. Preparazioni meticolose quali *"Lasarte Salad Come piace a Martín Berasategui"*, con prodotti freschi fatti in casa. Segue *"La carbonara di Martin"*, un tributo all'Italia. Poi *"Nasello alla brace in pastella con bacon iberico su perle di finocchio, emulsione di crescione, germogli di olive fresche verdi"*, ispirato al mare e ai mercati marittimi quali Bretxain San Sebastián. Infine *"Cannelloni di pollo allevato a terra, guance di maiale nero iberico e besciamella light di funghi al forno"*, un tributo dello chef alla madre e alla zia, depositarie dei segreti culinari di famiglia.



Lounge-Bless Hotel Ibiza

# Concludere il pasto con dolcezza

Il menu degustazione si conclude con una gamma di dessert innovativi e creativi, tra cui *“Scena autunnale su un letto di cioccolato e crema di caffè”*, perfetto per concludere il pasto con un tocco di dolcezza. Perché, come dice giustamente Berasategui, *“ci sono solo due errori che possono essere fatti sulla strada di un’esperienza gastronomica totalizzante: non iniziare e non raggiungere la fine”*.

ETXEKO Ibiza è aperto dalle 19 all’una del mattino.

## INFORMAZIONI:

<https://www.blesscollectionhotels.com/en/>

## ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/cosa-fare-m-inorca-baleari-spagna/>