Ibiza ETERNA

Sinónimo de **libertad y 'good vibes',** la mayor de las islas pitiusas recupera su latido. Y lo hace al ritmo de alojamientos sostenibles y propuestas 'deli' con sabor a tradición, para un verano en 'modo relax'.

POR NOELIA HERMIDA

Dalt Vila, el centro histórico de Ibiza, es Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

Una de las tiendas de artesanía del centro de la ciudad.

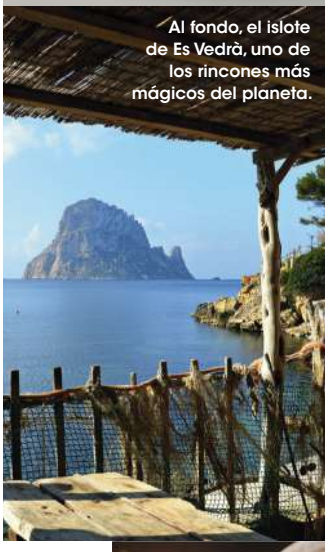
Las fachadas blancas y las calles empedradas de Dalt Vila componen una de las postales más reconocibles de la isla.

Playa de cala Nova desde el Atzaró Beach (atzarochiringuito.com).

Los productos del mar protagonizan la carta del restaurante Pecador (Santa Eulalia).

Una de las grandes recetas tradicionales de Es Ventall (restauranteesventall.com), ubicado en San Antonio.

Vistas de la ciudad desde la terraza El Corsario, situada en el hotel La Torre del Canónigo, en Dalt Vila.



Al fondo, el islote de Es Vedrà, uno de los rincones más mágicos del planeta.

Los que no la conocen sueñan con ella. Y los que han tenido la suerte de ir sueñan con regresar. Será porque Ibiza es la isla en la que todo es posible. En la que la energía se renueva, la palabra *libertad* cobra sentido y la magia hace de las suyas. O, por lo menos, así se la ve desde que, en los años 60, el movimiento *hippie* se asentó en ella y la convirtió en una especie de tierra prometida. A partir de entonces, la mayor de las Pitiusas ha sido cada verano uno de los destinos favoritos de los viajeros ávidos de aventuras, y esta temporada no iba a ser menos. La joya del Mediterráneo luce otra vez su mejor cara, con la vuelta a las raíces, la tradición y el respeto a su idílico entorno como protagonistas.

Y es que, desde que pones un pie en este mundo blanco, el *modo off* se apodera de ti. Aquí, la única regla es dejarse llevar, quitarse el reloj y seguir las normas de la naturaleza. El sol será tu guía para descubrir sus más de 200 kilómetros de costa, llena de playas paradisiacas en las que la arena blanca y las aguas cristalinas –gracias a las praderas milenarias de posidonia– te harán desear que la época estival no acabe nunca. Pero serán las novedades y reaperturas hoteleras y *gastro* las que terminen de teletransportarte directamente a un universo de fantasía. Sin olvidar tu cita más emocionante de cada día: los increíbles atardeceres que se divisan desde las terrazas a pie de mar o desde lo alto de los acantilados.

BUENAS ENERGÍAS

Una magnífica opción al aterrizar es poner rumbo al oeste. Allí, te esperan arenales imprescindibles, como cala d'Hort y cala Conta, y uno de los rincones más

La buganvilla inunda de color el paisaje del centro de Ibiza.

Objetos de decoración en Cocoq Ibiza.

Una de las piscinas naturales de Atlantis, al oeste de la isla.

Las aguas turquesa de Cala Salada, en San Antonio.

especiales de la isla: Atlantis, como se llama a unas bellísimas formaciones rocosas entre las que se esconden piscinas naturales de tonos turquesa que los *hippies* transformaron en un lugar de peregrinaje. Al atardecer, una vez las hayas disfrutado, coge sitio para gozar de sus privilegiadas vistas de Es Vedrà, el rocoso islote de caliza que presume de ser uno de los tres puntos energéticos más importantes de la Tierra. Y, para reponer fuerzas, nada como alojarse en una de las villas sostenibles del complejo residencial La Sabina (sabinaibiza.com). Diseñadas por 18 prestigiosos arquitectos de diferentes partes del mundo, constituyen un proyecto muy respetuoso con el medio ambiente. Pero, si no eres uno de los pocos afortunados con acceso a estos alojamientos, no te preocupes: haz una reserva para cenar en su ClubHouse, uno de los actuales *places to be,* con decoración de Lázaro Rosa-Violán y una carta repleta de suculentas creaciones a base de productos de cercanía firmada por el chef israelí Shahar Tamir.

Siguiendo la costa ahora hacia el este, en los alrededores de San Antonio hallarás Cala Gracioneta, un chiringuito *cool* en el que es posible degustar unas deliciosas gambas rojas de Formentera o una receta de pollo payés crocante con los pies en la arena. Alma Beach (almabeachibiza.es), al otro lado de la bahía, en la cala de Port d'Es Torrent, es otra parada obligada para los amantes del sol y el buen comer. Eso sí, si lo tuyo es el vino, deberás recalar en las bodegas Can Rich para empaparte de sus variedades ecológicas. ¿Algo más *rock and roll?* Tómate una cerveza artesana en Ibosim Brewhouse (ibizabeercompany.com) o adéntrate en Pamelas, el restaurante del hotel Pikes (pikesibiza.com), uno de los favoritos de Kate Moss. Y antes

Gas Vari, uno de los vinos ibicencos de Vino & Co (vinoyco.com).

Víctor Martínez, chef ejecutivo de Roto.

Terraza Es Vedrà, en el hotel Petunia (San José).

Productos del huerto que gestiona el restaurante del hotel rural Casa Maca.

Terraza de Roto, en el puerto deportivo (roto.club).

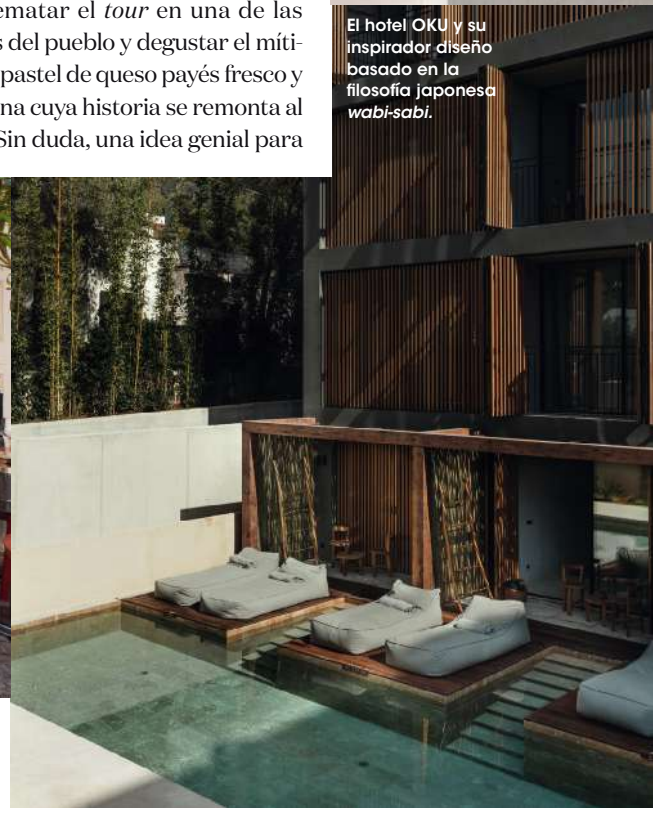
El chiringuito Cala Gracioneta (calagracioneta.com).

Plato de marisco del restaurante del hostal La Torre.

de escoger tu parada y fonda visita Cala Salada. En el hostal La Torre (latorreibiza.com) tendrás las mejores vistas del mar, ya sea desde sus habitaciones o desde la terraza de su local *casual*. Aunque, si lo que prefieres es un remanso de paz sobre los acantilados de cala Codolar, 7Pines Resort Ibiza (7pines.com) es tu sitio; aprovecha para descubrir el nuevo menú *healthy* diseñado para su Infinity Pool Bar o su divertido *foodtruck texmex*.

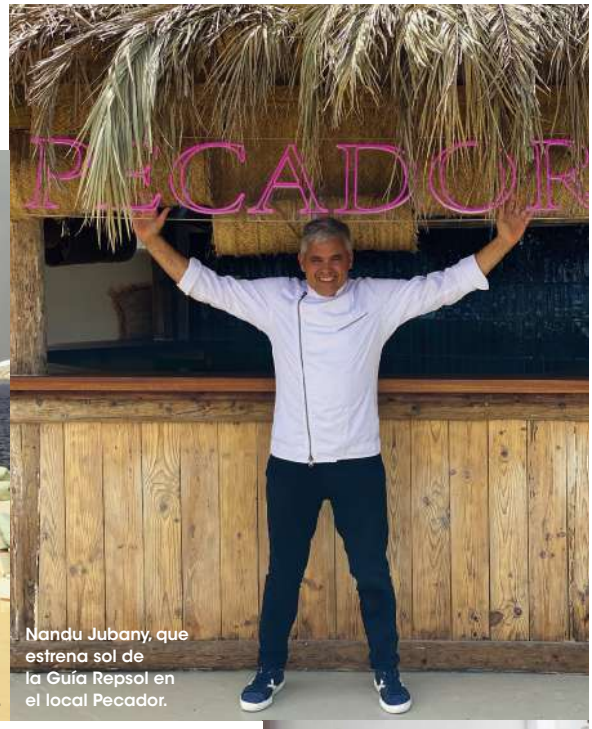
También muy cerca de San Antonio se encuentra otra estrella de este verano: OKU Ibiza (okuhotels.com), una construcción respetuosa con el entorno y diseñada bajo la filosofía *wabi-sabi;* es decir, la belleza de la simplicidad y lo humilde. Sin embargo, las jornadas en su piscina –la más grande construida hasta ahora en la isla–, su propuesta gastronómica basada en elaboraciones naturales, sus acogedoras habitaciones vestidas de colores neutros y su oferta *wellness* lo convierten en un destino de lo más *luxury*. Además, es el refugio ideal para deleitarse con novedades como Yenuina (yenuina.com), el primer laboratorio de pasta fresca de Ibiza, situado en el centro de San Antonio y que cuenta con versión restaurante y *take-away*. O de un imprescindible para los que buscan recetas tradicionales con un *twist:* el histórico Es Ventall, con José Miguel Bonet a los fogones. Prueba ante todo su *bullit de peix* y sus croquetas de gamba ibicenca. Puedes rematar el *tour* en una de las confiterías del pueblo y degustar el mítico *flaó*, un pastel de queso payés fresco y hierbabuena cuya historia se remonta al siglo XIII. Sin duda, una idea genial para

Iglesia de Santo Domingo, en Dalt Vila.


El hotel OKU y su inspirador diseño basado en la filosofía japonesa *wabi-sabi*.

Terraza del *bistrot* toscano Il Dek (Antoni Palau, 1).

La barra más divertida del Experimental Beach (eccbeach.com).



Nandu Jubany, que estrena sol de la Guía Repsol en el local Pecador.

Vinos Negre D'Àmfora y Blanc D'Àmfora, de las bodegas Can Rich (bodegascanrich.com).

coger fuerzas antes de subir hasta las Puertas del Cielo, una zona de acantilados en la que, como su nombre adelanta, vivirás una experiencia arrebatadora.

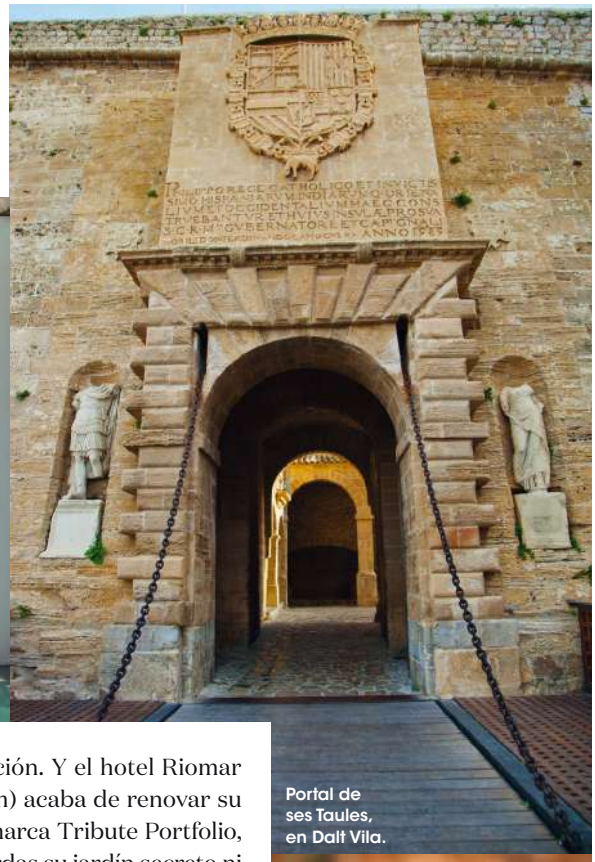
PARA URBANITAS

Si hay algo que caracteriza a este lugar, es la mezcla de culturas. Fenicios, romanos, visigodos y musulmanes se asentaron aquí y dejaron su huella imborrable. Un ejemplo perfecto de ello es la propia ciudad. Dalt Vila, su casco histórico, conocido como la nave de piedra y declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, ostenta el título de fortificación amurallada mejor conservada del Mediterráneo. Un plan más que apetecible es, precisamente, perderse por sus calles empedradas, observar sus fachadas blancas cubiertas de buganvilla y sus tiendecitas llenas de productos de Sal de Ibiza, cestos de paja, vestidos de lino blanco y botellitas de hierbas de Ibiza, uno de los mejunjes más alabados por los locales, al que se le otorgan poderes curativos contra cualquier mal. Pero también lo es cenar con los *greatest hits* de la gastronomía toscana a los pies de la muralla renacentista en Il Dek (dekitalianbistrot.com). O hacerlo en un clásico de la alta cocina como La Gaia (lagaiaibiza.com), dentro del Ibiza Gran Hotel y con Óscar Molina (dos soles Repsol) al frente. O incluso en el nuevo *pop-up* de Dani García en el Nobu Ibiza Bay (nobuhotelibizabay.com), con una innovadora propuesta mexicana que no deja indiferente a nadie. Luego está El Corsario (corsarioibiza.com), una terraza ubicada en una construcción del siglo X con un espectacular panorama y ➤➤

Productos de la tienda de Sal de Ibiza, en Santa Eulalia (tel. 637 07 92 49).

Cala D'Hort, con sus aguas transparentes y vistas de Es Vedrà.

Piscina del Clubhouse de La Sabina.


Portal de ses Taules, en Dalt Vila.

El chef de Es Ventall, José Miguel Bonet.

Dalt Vi, uno de los vinos de Enotecum (enotecum.com).

que presume de una clientela que abarca lo mismo a los piratas que a Salvador Dalí o Grace Kelly. Y uno de esos recién llegados que ya se han colado en todas las listas de favoritos: Roto; su privilegiada situación, en el puerto deportivo, y su cocina fresca y de diseño –con Víctor Martínez como chef ejecutivo y el ganador de MasterChef Jorge Brazález como su mano derecha– lo han convertido en el local de moda.

Tomando de nuevo rumbo este, la zona de Santa Eulalia esconde rincones únicos para los amantes del *dolce far niente*. El hotel W Ibiza (marriott.com) estrena Glow, un *rooftop adults only*, y La Llama, un restaurante con el fuego como ingrediente esencial. Además, Nandu Jubany reabre Pecador (pecadoribiza.com), uno de sus cuatro establecimientos en las Pitiusas, que estrena un sol de Repsol. Imposible no caer en la tentación. Y el hotel Riomar (hotelriomar.com) acaba de renovar su imagen bajo la marca Tribute Portfolio, así que no te pierdas su jardín secreto ni los caprichos *deli* de su Ocean Brasserie.

Pero, si tiras hacia el norte, allí podrás disfrutar como nunca de los arroces con vistas a cala Nova del Atzaró Beach, de un paseo por el puerto pesquero de Es Portitxol en busca de tesoros, de playas en las que te querrás quedar a vivir, como Es Caló de s'Illa... y de una noche inolvidable –o todas las que puedas– en el recién inaugurado Six Senses Ibiza (sixsenses.com). Este es el primer *resort* con certificado ecológico, y supone el estreno del israelí Eyal Shani en Europa, que coordina una ambiciosa propuesta *gastro*. Ve preparando las maletas porque este verano tu visita a la isla promete ser histórica.

Terraza de la Extrem Wow Suite del W Ibiza, en Santa Eulalia.

Milhojas de Cana Pepeta.

FOTOS: GETTY / D.R.

Zona de restaurante de Yenuina, en San Antonio.

Terraza del restaurante de OKU Ibiza, el primer cinco estrellas de cala Gració.

Uno de los clásicos de Dani García para su *pop-up* en Nobu Ibiza Bay.

Vistas desde una de las habitaciones de Cas Gasi.

PISTAS ELLE

COMO EN CASA
A solo unos minutos de la capital isleña, entre colinas y con impresionantes vistas de Dalt Vila, frena tu ritmo en el hotel rural Casa Maca (casamaca.com). Más hacia el centro, se te desvelará uno de los secretos mejor guardados, el hotel *boutique* Cas Gasi (casgasi.com), mientras que en Cana Pepeta (canapepeta.es) pasado y futuro se dan la mano. Un negocio familiar para comer, compartir y existir.

PARA LLEVAR
Transportarás la magia de la isla a tu casa con las propuestas de decoración de Cocoq Ibiza (cocoqibiza.com) o con las vajillas y utensilios de Es Cucons, en Santa Gertrudis (tel. 971 19 77 56). Y, para descubrir los tragos más cotizados, visita la bodega y *bistrot* familiar Vino & Co, o bien Enotecum, el negocio especializado más antiguo de la ciudad.

PANORÁMICOS
Saborea unos cócteles maravillosos mirando al mar en Experimental Beach (en Las Salinas) o con Es Vedrà a tus pies en el *rooftop* del Hotel Petunia (petunia-ibiza.com). Y no te puedes ir de aquí sin pasar por Los Enamorados (losenamorados-ibiza.com), un *must* a pie de playa.

Señal en uno de los arenales de la isla.

Infinity pool del hotel Six Senses Ibiza, situado en el municipio de San Juan Bautista.