

ES TORRENT



Buena gastronomía en primera línea de playa. FOTOS: AISHA BONET



Hamacas en la arena para disfrutar del verano.

Un homenaje al mar desde la mesa

▶ Un entorno único, cocina mediterránea de alta calidad y un equipo profesional para el disfrute del comensal

D.B. EIVISSA

La costa de Sant Josep esconde maravillas tan apetecibles como el restaurante Es Torrent, un rincón situado junto a la bahía de Porroig ideal para disfrutar de vistas magníficas al Mediterráneo y una cocina que le rinde homenaje. Los productos del mar son los protagonistas de un sinfín de platos en este establecimiento, que nació de la

mano de Xicu Sala con vocación de convertirse en un icono ibicenco. Tras años de dedicación y esfuerzo, el objetivo está conseguido.

En la selección culinaria que ofrece el chef Pep Tur destacan entrantes como las *espardenyes*, las almejas a la marinera, *raors*, gambas frescas de la isla o jamón Gran Reserva Joselito. Y tras un inicio de altura, el comensal solo tiene que de-

cantarse por alguna de las especialidades de la cocina: *bullit de peix* con arroz a banda, *fideuà* y variedad de arroces con pescado y marisco, caldereta de cigala ibicenca o de langosta y un buen elenco de pescados frescos elaborados al horno.

El vino también tiene suma importancia en Es Torrent, por lo que la bodega está cuidada al de-

Es Torrent comenzó siendo un pequeño chiringuito y se ha convertido en un restaurante de prestigio

Xicu Sala y su equipo ofrecen una selección culinaria con delicias del mar elaboradas con mimo y dedicación

talle. Excelentes tintos, blancos y rosados, cavas y champanes que, en su temperatura justa, saben mejor a la orilla del mar.

Saborear Es Torrent es posible todos los días a mediodía y por la noche hasta finales de octubre. El comensal no solo valora en su mesa la exquisitez de los platos sino también el servicio de todo el equipo de camareros.

Platja des Torrent · Sant Josep · Eivissa · Ibiza · Tel. 971 80 21 60

www.estorrent.net