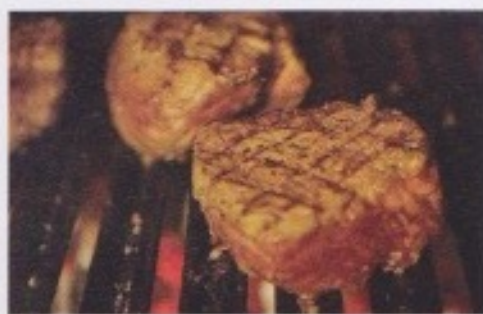


CHEF PAU BARBA AT THE HOTEL AGROTURISMO CAN DOMO NEAR ROCA LLISA, A HIDDEN GEM WITH AN AMAZING RESTAURANT



the customers and offering them the best produce and that's why we don't cut corners". He also told us about the effort they are making to keep the area in good condition by fixing the road, cleaning the beach and paying strict attention to legal and environmental questions. "What we want is to keep this like it has always been. My wife and I love the island dearly".

This season they are counting on the chef and owner of Can Domo, Pau Barba. He's the one behind this splendid cuisine that enhances the flavours and subtleties of truly exceptional raw ingredients, ones that, almost in their entirety, come from the island. The fact is, "if you have good raw ingredients you do not need to add very much, you can't dress them up".

The other great feature is the establishment of a new area, Tapas Bonita, where you can eat food of the same quality more informally: dishes such as grilled fresh cockles, prawns, razor clams and langoustine... Needless to add, the desserts are also homemade, thanks to a pastry chef who even makes the ice cream and lollies for the kids with local fruit.

Radek, a cocktail maker who has worked in renowned venues, explained to us that they will also have three different cocktail areas.

éxito: "Queremos ser diferentes. Nos gustan las cosas bien hechas, cuidar al cliente, ofrecerle el mejor producto, y para ello no reparamos en gastos". Nos cuenta también el esfuerzo que están realizando por mantener en buenas condiciones la zona, arreglando el camino, limpiando la playa, y cuidando al máximo las cuestiones legales y medioambientales. "Lo que queremos es mantener esto como ha sido siempre. Mi mujer y yo queremos muchísimo la isla".

Esta temporada cuentan con el chef y dueño de Can Domo, Pau Barba, que está detrás de esta gran cocina que realza los sabores y matices de una materia prima realmente excepcional que procede casi en su totalidad de la isla, y es que "si tienes un buen producto no necesitas poner muchas cosas, no puedes enmascararlo".

La otra gran apuesta es la inauguración de una nueva zona, Tapas Bohita, donde puedes comer, de forma más informal pero con la misma calidad, platos como berberecho fresco a la plancha, gamba, navaja, cigala... Por supuesto, los postres son también caseros, ya que cuentan con un pastelero que elabora incluso los helados y los polos para los niños con fruta local.

Radek, coctelero que ha trabajado en locales

einfach das Beste bekommen". Dazu kommt das Engagement rund um das malerische Areal: „Die Straße wurde gefestigt und wir achten sehr darauf, dass Strand und Umgebung sauber gehalten und umweltgerecht gepflegt werden. „Wir möchten die ursprüngliche Schönheit der Insel erhalten. Meine Frau und ich sind zutiefst mit Ibiza verbunden.“

In dieser Saison wird kein Geringerer als Pau Barba, Chefkoch und Inhaber von Can Domo, den Gerichten von Cala Bonita die letzte Würze geben. „Wenn die Produkte in ihrem Urzustand hervorragend sind und dann auch noch von der Insel stammen, musst du nicht mehr viel machen, um Ibiza in Perfektion auf den Teller zu bringen“.

Ein weiterer Clou dieser Saison: Das Tapas Bonita, die „Strandvariante“ der exklusiven Küche, in der die Köstlichkeiten etwas legerer genossen werden können: gegrillte Herzmuscheln, Garnelen, Schwertmuscheln und Langusten. Die Desserts sind natürlich hausgemacht, ebenso die Eiskreme und die Lollis aus heimischen Früchten für die Kids.

Barkeeper Radek, einer der renommiertesten Cocktailkünstler der Insel, erläutert uns die zukünftige Barpolitik des Hauses. Es wird drei unterschiedliche Bereiche geben: Der erste, etwas gehobene, im Restaurant, der zweite im neu