

## HEART Ibiza, una experiencia multisensorial creada por los Adrià

HEART Ibiza es otra de las muestras de creatividad desbordante de Ferran y Albert Adrià, un imaginativo laboratorio artístico y gastronómico en la más festiva de las Islas Pitiusas.



Por Lidia Caro

23 de mayo de 2018

HEART Ibiza es otra de las muestras de creatividad desbordante de Ferran y Albert Adrià, un imaginativo laboratorio artístico y gastronómico en la más festiva de las Islas Pitiusas.

#### Restaurantes Islas Baleares

Hace más de 10 años que se da la amistad que provocó la creación de HEART Ibiza. Las ideas y los momentos compartidos entre el fundador de Cirque du Soleil, Guy Laliberté, y los hermanos Albert y Ferran Adrià desembocó en un proyecto gigantesco en el que se combina una pasión común por la gastronomía, la música y el arte. El Casino de Ibiza colabora en esta gran idea cuya razón de ser es ejercer de *lab* en el que se exploran los difusos y excitantes límites entre la mencionadas disciplinas.

Con HEART Ibiza asistimos a un **inesperado concepto de ocio multisensorial** en el que la música, el arte y la gastronomía se fusionan en Ibiza, sinónimo de la más variada ociosidad a nivel internacional. Por una parte, la creatividad artística y mágica del Cirque du Soleil se encarga de la parte visual, mientras que los particulares estilos gastronómicos de los que hace gala [Albert Adrià](#) le ponen sabor a la experiencia. Además, el variado bagaje gustativo de los Adrià -un acervo gastronómico que hace suyos sabores provenientes de todos los rincones del mundo- se marida con el entretenimiento de vanguardia creado por habilidosos artistas experimentales. En los altavoces, música contemporánea ejecutada por diversas bandas y artistas; en los platos, DJ's y selectores musicales de referencia.



El recorrido en HEART Ibiza se inicia con la bienvenida en *Terrace*, un primer escenario en el que abrir el apetito con un aperitivo singular, que se disfruta al aire libre, observando las imponentes vistas al puerto y al centro histórico de Dalt Vila. En esta terraza se suceden **bocados delicados creados por el cocinero Rafael Zafra** como el cubo de patata con tartar de *wagyu*, las excelentes ostras Gilardeau con *kimchi* o el ámbar de lima y mezcal. Tras el arranque festivo y relajado de la noche se continúa con *Dinner*. En este espacio

una *house band* da la bienvenida al comensal creando un ambiente sonoro especial. Estamos en la sala principal situada en el piso inferior y la música en directo y las continuas *performances* nos acompañarán toda la noche. La oferta gastronómica es cosmopolita y basada en el género de gran calidad: atadito de *king crab* a la brasa, queso cremoso ibicenco al aceite de oliva, lubina 'ardilla' con salsa de aceituna negra, *spicy lobster*, rapitos al carbón con Portobellos, salsa de ñoras y escarola, tacos de costilla en adobo de la abuela Flor...



La decoración es muy acorde con la ínsula en la que nos encontramos. Luces azules, moradas y violetas caldean el peculiar ambiente. El interiorismo está firmado por la conocida y reputada diseñadora y arquitecta Patricia Urquiola, una de las profesionales más influyentes del sector. Para él ha seleccionado **elementos, mobiliario y vajilla de corte extravagante** que evoca a una amalgama de vodevil, cabaret, música electrónica y hedonismo. Todo es espectáculo en esta Live Dinner Experience considerada mucho más que una cena-espectáculo.



En cuanto avanza la noche, HEART sube su ritmo y se transforma en un club nocturno. De repente, los platos desaparecen y nos hallamos en un entorno transgresor en el dejarse llevar por la pureza de la noche ibicenca. Empieza la fiesta y con ella, la gran muestra de coctelería creativa realmente estudiada que le pone el punto ácido y dulce a la velada.

HEART Ibiza

**Dirección**

Paseo Joan Carles I, 1707800 Ibiza (Islas Baleares)

**Teléfono**

971933777

**Web**

[www.heartibiza.com/live-dinner-experience](http://www.heartibiza.com/live-dinner-experience)

**Tipo de cocina**

Mediterránea, Española, Europea

**Rango de precio**

300€-450€