

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

Tipo de cocina

Mediterránea, Española, Europea

Rango de precio

300€-450€