

Gastronomía. El chef ebrense con dos Estrellas Michelin Fran López se pone al frente este verano de un restaurante ibicenco dentro de un complejo hotelero y lúdico

COCINA DEL DELTA DE L'EBRE EN LA ISLA DE IBIZA

REDACCIÓN
TARRAGONA

El empresario Quim López y su hermano, el chef Fran López, con dos estrellas Michelin por sendos restaurantes en Xerta (Villa Retiro) y Barcelona, se han hecho cargo este verano de la restauración de la Hacienda Na Xamena, un complejo hotelero y lúdico de la isla de Ibiza.

Con unas vistas privilegiadas sobre el Mediterráneo, Na Xamena da un nuevo impulso a su restauración tanto para los huéspedes como para el público en general desde su emblemático restaurante Edén. «Hemos renovado totalmente la carta, modernizándola, añadiendo propuestas saludables, vegetarianas y veganas, y dando el máximo protagonismo al producto de calidad», explica Fran López.

«Es nuestro primer proyecto fuera de Catalunya», añade Quim López, director general de Villa Retiro Grup, al que desde este año pertenece la gestión de la restauración de este paraje privilegiado de las Baleares. «Queremos recuperar al cliente local, y

al mismo tiempo proponer calidad y sabor a los huéspedes que son fieles a Na Xamena, y que reclaman una gastronomía acorde con la magia del alojamiento», añade.

La cocina del restaurante Edén está inspirada en el Mediterráneo y sobre todo en la naturaleza circundante, con una clara esencia ibicenca en los productos y en la ejecución. Fran López da un claro protagonismo a las verduras ecológicas del huerto propio de la Hacienda. La propuesta se completa con diferentes tipos de arroces, especialidad del chef del Delta de l'Ebre.

Espacios gastronómicos

«Hace dos años pedí un arroz en un restaurante de Barcelona y a la primera cucharada le pregunté al maître quién estaba detrás de ese plato, y era Fran López», cuenta Alvar Lipszyc, director de la Hacienda Na Xamena.

Los hermanos López cogen las riendas no únicamente del restaurante Edén, sino también de los diferentes espacios gastronómicos del hotel: desayunos, restaurante By The Pool, eventos y



El restaurante, con vistas al mar, apuesta por la cocina mediterránea. A la izquierda, el chef Fran López4z. FOTOS: CEDIDAS

celebraciones, Edén Lounge y el Room Service.

El restaurante Edén by Fran López tiene 180 metros cuadrados distribuidos en cinco terrazas y capacidad para 90 comensales. El Edén Lounge cuenta con 50 metros cuadrados y un espacio VIP. En el proyecto Edén by Fran López trabajan unas 35 personas.

El precio medio por comensal es de 70 euros.