



LEXUS NX 300h Híbrido
por 35.900 €
DESCUBRA MÁS

LEXUS EXPERIENCE AMAZING

op turismo Actualidad ▾ Transporte ▾ Hoteles y Agencias ▾ Cruceros Turismo Verde Destino España ▾
Grandes Viajes Futur

Nacional

Nadal, Gasol y Enrique Iglesias abren nuevo restaurante en Ibiza

En Semana Santa me escapé unos días a desconectar... en Sankwenx

interRías Consulta en tu agencia de viajes



Publicado 17/05/2017 14:12:43 CET

Pau Gasol Gastronomía

MADRID, 17 May. (EUROPA PRESS) -

Rafael Nadal, Pau Gasol y Enrique Iglesias abrirán este mes Zela, un nuevo restaurante en Ibiza de la mano de los empresarios Abel Matutes Prats y Manuel Campos Guallar, a través de la sociedad Mabel Capital, y junto al cuatro estrellas Michelin Ricardo Sanz, chef del Grupo Kabuki.

En concreto, tras el éxito de Tatel, que ya cuenta con tres restaurantes localizados en Madrid, Ibiza y Miami, vuelven a embarcarse en un nuevo proyecto gastronómico como es Zela, que debe su nombre a una subespecie de mariposa que habita en la región de Indochina, y que tiene previsto abrir sus puertas a finales de mayo en horario de cenas y hasta altas horas de la madrugada, según han informado en un comunicado.

El restaurante está localizado en el número 29 de la Avenida 8 de Agosto, en pleno corazón de Talamanca, entre la Marina Botafoch, Marina Nueva, y los clubes más exclusivos de la isla como Pachá Ibiza y Lío. Además, cuenta con capacidad para albergar un total de 180 personas y varios espacios como un 'cocktail bar', una barra de sushi, tres privados, dos terrazas, un jardín secreto y una cabina de música.

Zela es un restaurante multifuncional, con una cocina de marcado carácter japomediterránea, en la que no faltarán los guiños a la cocina de otros países asiáticos y otros continentes, y con una clara vocación de exportar este nuevo concepto a nivel internacional.

La oferta gastronómica de Zela estará a cargo de Ricardo Sanz, que cuenta con cuatro estrellas Michelin repartidas en los restaurantes de Abama Kabuki (Tenerife), Kabuki Rich (Casares, Málaga), Kabuki Wellington y Kabuki (ambos en Madrid), y estará basada en productos orientales complementados con el mejor producto fresco de temporada y de proximidad.

"A la hora de diseñar la carta he querido que, por supuesto, estuvieran algunos platos que forman parte de mi identidad culinaria, eso que se ha llamado 'Cocina Kabuki', pero no he podido dejar de lado algunas influencias de otros países en un establecimiento como Zela en el que sé que habrá una clientela internacional, así como música y ambiente que continuamente demandan nuevas experiencias culinarias", ha explicado Sanz.

En la carta de Ricardo Sanz, que ejecutará el chef del grupo Kabuki Víctor Planas, se han incluido clásicos como sus nigiris de pez mantequilla con trufa, nigiris de huevo con trufa, tartar estrellado de atún o Usuzukuri de toro pa amb tomàquet, además de algunos dim sum, baos y mini hamburguesas, con gran incidencia en platos realizados con carne de waygu japonés.

Noticia anterior
Bruselas mete en 'lista negra' a cuatro aerolíneas de Ucrania, Zimbabue, Nigeria y San Vicente y las Granadinas

Noticia siguiente
El Festival Worldpride Experience reunirá flamenco, ocio y gastronomía madrileña

Puede cambiar de noticia usando las flechas del teclado (← →)

Te recomendamos

Enlaces Promovidos por Taboola ▶

10 Hermosas Mujeres De Los Futbolistas No Tan Hermosos
Desafío Mundial

Outlet de Bricolaje : Descuentos hasta 80%
Bricoprivé

MAPFRE baja el precio del seguro de coche si tienes un garaje
MAPFRE

Miguel Ángel Muñoz descoloca por completo a Risto Mejide, que le da donde más le duele

Sandra Barneda y Nagore Robles presumen de su amor e incendian las redes

Rosa López desvela el motivo por el que iba a abandonar su carrera profesional

Se confirma que las extrañas señales FRB llegan del espacio exterior

Mariano Rajoy, Susana Díaz y Pedro Sánchez se suman a las condolencias por la muerte de la...

Mónica Hoyos se tira en marcha del coche de Telecinco

DI ADIÓS AL SANGRADO DE ENCÍAS

X4 VECES MÁS EFICAZ
que una pasta de dientes regular*

ORIGINAL BLANQUEANTE EXTRA FRESH SIN FLUOR

*Eliminando la acumulación de bacterias, una de las causas que crean el sangrado de encías con 2 aplicaciones. No aplica a parodontitis avanzada. Las pastas parodontax son productos dentales y cumplen con la legislación vigente en materia de productos sanitarios. CFS: 2.138 PS-CA

Últimas noticias / Turismo >>

- Crece la venta de entradas de cine, conciertos y eventos deportivos en España
- 'Costa de Almería' vuelve al mercado nacional con la quinta edición de su Roadshow
- El 56% de las empresas españolas tiene un nivel "alto o muy alto" de digitalización

Más noticias >>

