



TITULARES

Filtrar por Directorio
- Seleccione un directorio -

Nadal, Gasol y Enrique Iglesias abren nuevo restaurante en Ibiza de la mano de Abel Matutes Prats y Kabuki

17/05/2017 | EUROPA_PRESS

f [input type="text"]
Twitter [input type="text"]
in 0

[input type="text"]
[input type="text"]
T [input type="text"]
T [input type="text"]

Suscríbete

MADRID, 17 (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 Raw (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.

Tags

empresas

FORD PIVE+
EN MAYO RECIBE HASTA 6.000€ POR EL CAMBIO DE TU COCHE

DESCÚBRELO *Promoción propia de Ford

LO MÁS LEÍDO

- 1 Pistoletazo de salida para comprar Popular
- 2 Macron elige el DS 7 Crossback como su primer coche oficial
- 3 Guindos dice que Bankia está analizando Popular para determinar si tiene interés en el banco
- 4 Santander, BBVA y Bankia estudian con interés las cifras de Popular
- 5 Inmuebles de la banca con descuentos de más del 50%

Otras webs de Unidad Editorial ▼

Masters -Escuela Unidad Editorial	Coches - Marcamotor.com	Unidad Editorial	Farmacia - Correo Farmacéutico
Cuídate Plus	Medicina - Diario Médico	Trabajo - Expansión y Empleo	Hemeroteca
Expansión en Orbyt	El Mundo	F1 - Marca	Ocio - Tiramillas
Madrid Fashion Week	Noticias de Agencias	Directorio Empresas	Directorio Autónomos
Directorio Ejecutivos	Diccionario Económico	Foro Legal en Pórtico Legal	Tienda de Golf
Fuera de Serie	Suscripciones Expansión	Búho	Marca