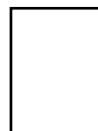


Tirada: **65.000**Difusión: **30.000**Audiencia: **105.000**Ref: **11326172**

Tapas

ÑAM, ÑAM, MAGAZINE...

Nacional**Mensual****1ª Edición****01/09/2019**Superficie: **483 cm²**Ocupación: **100%**Valor: **12.300,00 €**Página: **184****1 / 1**

LOUNGE

HOTEL

El deseo ibicenco

IBIZA SABE MUCHO DE FIESTA, PERO TAMBIÉN DE GASTRONOMÍA. EL GRUPO PACHÁ ES UN CLÁSICO DE LA ISLA QUE CONQUISTA POR EL PALADAR Y EL OCIO A PROPIOS Y EXTRAÑOS.

TEXTO **FRAN GÓMEZ**

Pedia el grupo de música Los Mismos un puente para viajar hasta Mallorca «sin necesidad de tomar el barco o el avión, solo caminando, en bicicleta o autostop». Recojo la petición y la amplío hasta Ibiza. Un puente que también lleve a la isla soñada para poder disfrutar de sus puestas de sol, sus casas blancas, sus calas escondidas, su gastronomía y su amplia –y (re)conocida– oferta de ocio. De estas dos últimas cosas sabe bastante el Grupo Pachá, un clásico perenne de la isla que no se pierde ninguna temporada el ir y venir de caras nuevas y viejos conocidos.

Pese a que nadie duda a la hora de relacionar el grupo de las cerezas con la posibilidad de divertirse en Ibiza, la propuesta del grupo en la isla es mucho más amplia y variada. La discoteca Pachá sigue siendo la reina de la noche gracias a la elegancia, el hedonismo y a la popularidad de sus fiestas, pero comparte protagonismo con otros dos enclaves ibicencos que se han ido ganando la etiqueta de 'visita obligada' si te dejas caer por la isla: Destino Pachá-

Resort y Lío. El primero es el paraíso de la desconexión, ubicado en la cima del acantilado de Cap Martinet, desde donde se muestran unas espléndidas vistas panorámicas del Mediterráneo, la isla de Formentera y la ciudad de Ibiza. Formado por tan solo 168 habitaciones y un Day club que es un verdadero oasis, Destino también cuenta con una propuesta gastronómica -este año bajo la dirección creativa del chef Daniel Barrabés- que destaca por sus originales propuestas inspiradas en la alta cocina mediterránea, fusionada con los sabores y colores de la más alta gastronomía asiática y americana.

Lío, por su parte, es otro mundo. Un espacio en el que la gastronomía, el baile, las acrobacias y la música se combinan de tal forma que sumergen al cliente en una atmósfera única. El salvaje y atrevido espectáculo de esta temporada 2019 marida a la perfección con la oferta gastronómica que Íñigo Rodríguez, chef ejecutivo del grupo, ha preparado para la ocasión manteniendo platos clásicos de la carta, como el atún glaseado con almendra y cereza. 🍷