



MARBELLA

FINCA CORTESÍN

Ubicado en la playa "Bahía de Casares", su impresionante Beach Club de más de 6.000 m² hace las delicias de toda la Costa del Sol, con una carta cien por cien mediterránea centrada en una gran variedad de pescados, mariscos, verduras y arroces. Como plus, cuenta con otro restaurante, de nombre Jardín de Lutz, caracterizado por sus impresionantes olivos milenarios, en el que el chef alemán Lutz Bösing armoniza el clasicismo y la modernidad de la cocina española y en donde destaca su steak tartar de solomillo de buey con yema de huevo. www.fincacortesin.com

un restaurante informal cuyos éxitos son el horno tradicional mallorquín y una gran parrilla de leña, donde cocinan las mejores carnes y pescados asados, así como una succulenta oferta de arroz. ¿Un acierto seguro? El tartar de bonito y algas acompañado de ensalada de patata y alioli de sésamo.

www.caprocat.com

IBIZA

NOBU IBIZA

Este lujoso hotel tiene tres opciones gastronómicas: Nobu Matsushita es uno de los japoneses más famosos a nivel internacional por revolucionar la cocina japonesa, haciendo con ella una fusión muy particular. ¿Una gran elección? el sashimi yellowtail; Chambaó, un desenfadado restaurante de playa especializado en pescado mediterráneo fresco -imprescindibles sus cigalas frescas acompañadas de una copa de alguno de sus vinos artesanales-, y, por último, Peyotito y su cocina de México, cuyos platos más demandados son el pulpo a la mexicana y las tostadas de atún, acompañados por un delicioso cóctel de mezcal. www.nobuhotelibizabay.com

PALMA DE MALLORCA

CAP ROCAT SEA CLUB

Este espectacular espacio se asienta en una antigua fortaleza restaurada por Antonio Obrador, que respeta tanto su riqueza patrimonial como la natural, ya que la zona es una reserva marina y de aves. Al borde del mar, en la maravillosa Cala de la Reina, el Sea Club es

