

Ferran Adrià da el golpe en Ibiza

- El local se compone de tres espacios diferenciados; un restaurante, un mercado artístico de comida callejera y un club nocturno
- Los menús propuestos están divididos en mundos con características de las gastronomías regionales



El restaurante Heart Ibiza de los hermanos Adrià. | EL MUNDO

ISABEL GARCÍA 12/07/2015

Los platos salen de la bulliciosa cocina abierta, a la vista de todos, a modo de "grito maorí", como si de una danza de guerreros de allá por las Antípodas se tratara. Pero aquí la batuta la lleva el chef y el alarido que sueltan no es otro que 'Heart', el nombre del nuevo invento gastronómico engendrado por **Ferran Adrià**, su hermano **Albert** y el fundador del Circo del Sol, **Guy Laliberté**. Trío que ha elegido Ibiza para dar a luz al cachorro tras más de 10 años de mucho sopesar la localización. Que si Nueva York, que si Polinesia...

Al final ganó la Isla Blanca y el único cinco estrellas Gran Lujo que tiene: el Ibiza Gran Hotel, en cuyo casino acaba de abrir Heart, "una confluencia creativa de comida, música y arte", según resume el cocinero catalán. Por algo el nombre de Heart. Quite el 'he' y queda 'art': 'arte' multidisciplinar, la base del proyecto, aparte de la comida, claro. Pero que nadie se lleve a engaños: esto no es la típica cena con espectáculo. "Es un sueño cuyo fin es emocionar, jugar, divertirse, ser feliz". Palabras también del mayor de los Adrià, quien, por cierto, comenzó su andadura en la cocina de adolescente fregando platos en Ibiza.

En los 3.500 m2 de Heart, diseñados a conciencia por la arquitecta **Patricia Urquiola**, cabe casi todo: platos inspirados en el universo Bulli (esas aceitunas esféricas...), obras (a la venta) de artistas como **Takashi Murakami** o **Miguel Chevalier**, gogós de reminiscencias payesas, body painting (pintura corporal), fiestas temáticas, pantallas interactivas, grafiteros dándolo todo a pie de mesa...

El apartado musical lo cubren conciertos de bandas legendarias como **Duran Duran**, pianistas como **Nils Frahm** y sesiones tecno a cargo de djs top como **Sven Väth**, **Guy Gerber** o **Carl Cox**. Es más, alguno de sus colegas como Steve Aoki pidió sentarse a la mesa el mismo día de la inauguración. También el ex futbolista Fabio Cannavaro. Normal: Heart es el sitio de moda este verano en la isla. Y por tanto, carne de sus clásicas celebrities. Léase **Leonardo DiCaprio**, **Madonna**, **Kate Moss**, los hijos de **Carolina de Mónaco**, **Kylie Minogue**, **Shakira** y **Piqué**...

La bienvenida a Heart la marca una escultura de acero inoxidable en la calle con la palabra abofeteada 'Love' (otra versión del amor...). Una vez dentro, llega un espectáculo de aires cabareteros donde las protagonistas son las mega-piernas de 12 bailarinas asomando voluptuosamente tras las cortinas que dan paso a **Supper**, uno de los tres espacios de Heart. Sería el del restaurante propiamente dicho, de ambiente más

íntimo. Luego estaría **Terrace**, que recrea un mercado de comida callejera con vistas al casco antiguo de la ciudad. Y **el club nocturno**, con una propuesta de ocio cada noche.

A los tres se accede sólo con reserva on line (www.heartibiza.com [<http://www.heartibiza.com/>]). Y avisamos de que la cosa comienza a estar complicada: el día que se abrió la veda, el 29 de mayo, se registró una petición por minuto. Empezamos la ruta en Supper, donde los techos aparecen trezados por redes marineras, en homenaje a los pescadores de la isla. La vena pitiusa se cuele también en las lámparas de los baños y de la barra, esta vez rememorando las 'emprendadas', los collares de oro que las mujeres locales lucían antaño en su boda.

El uso de celosías de madera que filtran la visión evoca también al Mediterráneo. El contrapunto tecnológico lo pone una pantalla interactiva que detecta tu presencia y desencadena una ola de besos de hasta **8.000 clips de vídeos simultáneos, obra de Rafael Lozano Hemmer**. Más cosas que llaman la atención: la cocina de azulejos rosas abierta al público, de forma que uno puede ver el constante trasiego del personal, que no para.

Los menús

Ya sentados en mesas bajas (cabén 160 personas en grupos de un máximo de 14), el cliente elige dos de los siete menús propuestos divididos en 'mundos': Ibérico, Mexicano, Nikkei, Lejano Oriente, Kaiseki (japo), Vegano y Postres. Precio: a partir de 150 euros más bebidas aparte. Si tiene la suerte de conocer los restaurantes de los Adrià desperdigados por el Paralelo barcelonés, cada uno de estos 'mundos' ibicencos le sonará, ya sea al japo-peruano **Pakta**, al circense **Tickets**, al mexicano **Hoja Santa** o al **Dolça**, sólo de postres.

En Heart, en cambio, se cena con la mano o con pinzas de acero. Cero cubiertos, salvo alguna cuchara en momentos específicos. Que si un sashimi de atún, un poquito de jamón (hay un cortador en la sala), berenjena ahumada que se deshace en la boca, ceviche servido sobre una calavera... Ésa es otra: la vajilla pretende resultar no sólo original, sino "cómoda" a través de boles de cerámica o piezas únicas de diseño. La cosa sigue con arañas que transportan caviar. Y avanzamos que se hartará de chupar ranas esa noche... Los postres se presentan entre cajas de metacrilato de las que el interesado va picando. No adelantamos más. Los camareros resuelven cualquier duda. Y hay más que comensales en Supper: 200 frente a 160. **En total, trabajan 330 personas en Heart, de las que más de una treintena forman parte del capítulo artístico-musical.**

La cara más informal está arriba, en Terrace, el mercado gastronómico al aire libre de 1.500 m2 donde la gracia es ir pululando a la caza de tapas a lo Bulli entre casetas fijas y puestos móviles de aires vintage. Te lo comes de pie o te sientas en los bancos corridos o las mesas altas distribuidas alegremente. Y alrededor, ya sabe: performances, grafiteros, música en vivo, body painting...

Por un precio mínimo de **50 euros** y uno base de **80** (sin bebidas y aviso al navegante catador: los cócteles cuestan 25 euros), se puede comer de todo las veces que quiera. Se barajaron mil opciones, pero Adrià entendía que la forma más libre y asequible para disfrutar de la experiencia era ésta: buffet a discreción de 9 a 12 de la noche. Pero si usted quiere pedir 15 botellas de champán aparte, no tiene más que decirlo, tarjeta de crédito mediante. Gratis es la sangría de sandía: sandría.

El aforo

Cabén en la terraza 250 personas y usted mide sus tiempos (y su estómago) para zamparse unos dim sum, luego un bocata de calamares con alioli y salsa picante, después una tabla de jamón Joselito, el mejor del mundo nada menos... O un par de nigiris recién hechos, mini-hamburguesas, bikinis de mozzarella e ibéricas, pizzas crujientes, la mítica tortilla de patata de Adrià, un gofre con albahaca y queso, tacos al pastor o una buena ración de ostras. El puesto de los postres no puede ser más divino. Y la tarta de zanahoria o los pastelitos japoneses (mochi) no pueden estar más buenos.

A las 12 de la noche la terraza cierra. Razón: buena parte de las habitaciones del Ibiza Gran Hotel dan a ella. Es hora de bajar al Club, gratis para los clientes de Terrace y Supper (que se convierte en parte del club al retirar las mesas) y a razón de 50 euros para el resto. Sin consumición, como se estila en la isla. **Aquí es donde tienen lugar los conciertos y las sesiones de música tecno unidas a los espectáculos del Circo del Sol. Cabén 700 personas.** Los Vips cuentan, eso sí, con su particular reservado y servicio de snacks y bocados dulces con el sello Adrià durante toda la noche. La puesta en escena cada vez que uno pide una copa no falta. Que por algo estamos en Ibiza...