



La Belle Ibiza, un oasis non stop

FRENCH CUISINE ENTRE JAIMAS Y PALMERAS

Sobre el fondo blanco de los muebles de obra destacan mullidas colchonetas y cojines, a juego con cómodos asientos tapizados en telas de lenguas mallorquinas y en estampados de inspiración marroquí. Tejidos y piezas de mobiliario sintonizan con paredes de piedra autóctona y suelos que recuerdan las tradicionales baldosas hidráulicas. Todo ello compone refrescantes y, a la vez, muy acogedores escenarios interiores y exteriores en este restaurante-pub de San Rafael abierto todo el año.

Isidoro Macabich, 6. San Rafael (Ibiza). Tel.: 971 198 335. www.labelleibiza.com

Habitual, en Valencia

UNA PARADA IMPRESCINDIBLE EN EL MERCADO DE COLÓN

El cuarto local de Ricard Camarena (una estrella Michelin) está en la planta baja del rehabilitado mercado valenciano, edificado en 1914-1916. El restaurante, proyectado por el arquitecto Francesc Rifé, destila decorativamente la misma austeridad y honestidad que la propuesta gastronómica del chef, esto es: el sabor inconfundible de los productos de la huerta valenciana.

*Jorge Juan, 19. Valencia. Teléfono: 963 445 631.
www.ricardcamarena.com/habitual*

