

**Entre platos**

por M. Mesquida

# FUSIÓN 19 ALTA COCINA EN EL NORTE DE MALLORCA

Es un placer comprobar como cada vez son más los proyectos culinarios de altura en Mallorca. Este fin de semana soleado de septiembre, hemos descubierto una pequeña joya en un enclave diferente, la zona turística del Puerto de Alcúdia. La experiencia ha sido arrolladora

**E**l local de Fusión 19 es moderno pero acogedor, con un encanto chic y cocina vista. Nos recibe el jefe de sala, Alex Barreiro, donde contemplamos el inquieto trajín del joven equipo de cocineros. Desde el momento que te sientas en la mesa, comienza el festival de sensaciones. Nos decantamos por el menú degustación con maridaje de vinos y tengo que confesar que el ritmo de servicio de cada uno de los nueve platos tiene una puesta en escena tan coordinada y armoniosa que te sientes parte del concierto de experiencias gustativas, olfativas y visuales. Cada una de las especialidades del joven chef Javier Hoebeek se acompaña de una cuidada selección de vinos, a cual más original, pequeñas producciones de bodegas artesanas y vinos de garaje que el sumiller Dani Martín nos comenta en cada copa que sirve.

La encantadora Nuria Aguza es nuestra maestra de ceremonias; con una memoria prodigi-



Interior del Fusión 19. Abajo, el chef Javier Hoebeek.



giosa, nos va describiendo cada una de las creaciones que van desfilando, de forma original y cuidada, en hermosa vajilla artesana. La vieira a la menorqui-

na la sirven con una sopa de camomila aromática, deliciosa y con "efectos especiales". La gamba roja se cocinó sobre una fideuà de la seta japonesa enoki, el sabroso rodaballo se presentó con sus propias espinas comestibles en un pilpil delicioso y cuscús de brócoli. Llega el plato fuerte: codorniz con mousse de foie acompañada de un espectacular arroz meloso.

Cambian el menú cada catorce días, que pena que cierren el 28 de octubre. Yo no me lo perdería.



**Biel Ramon** BARTENDER

“Un cóctel sin relato es un vaso vacío”

**Nació en Inca. Estudió hasta bachiller en la capital des Raiger y se licenció en Historia en la UIB. A raíz de un trabajo veraniego en un chiringuito, se le despertó la pasión por la coctelería y se trasladó a Barcelona para estudiar en la European Bartender School. Ahora, es el flamante Bartender del JIMMY'S Exclusive club & bar sito en Pollença.**



S.F. de B.

**P ¿Cuál es tu filosofía en el universo de la coctelería?**

**R** Defiendo la coctelería clásica, respetando la fórmula original. Mi toque personal lo doy en mi coctelería de autor, donde siempre que puedo utilizo producto local. Creo que un cóctel sin relato es un vaso vacío; por ejemplo, en mi cóctel 'Tramuntana Star' conecto la ginebra de Sóller con nuestro local que está en Pollença.

**P Una palabra que defina tus creaciones.**

**R** Pasión.

**P Facebook o Instagram**

**R** Utilizo Instagram para publicar mis cócteles.

**P Vaso de tubo o copa**

**R** Copa Martini.

**P ¿Cuál es tu cóctel favorito?**

**R** De los clásicos, sin duda, el 'Negroni'. ¡Acaba de cumplir 100 años! Y de los míos, el 'CHAIRMAN'S Mai Tai'.

**P ¿Dónde buceas?**

**R** No, no buceo. Yo juego al fútbol. Soy delantero y marco goles. Soy jugador de Primera Regional.

**Comer, reír, viajar** por S.F. de B.



## TURISMO RESPONSABLE LA NUEVA FORMA DE VIAJAR

**C**ada vez más, ¡por suerte!, tendemos a que nuestros actos sean respetuosos con el planeta. Es responsabilidad de todos mantener las constantes vitales de la naturaleza que nos acoge y nos permite vivir. Una de las actividades que más hacemos, sobre todo en las últimas décadas, es ir de viaje. ¡Todos amamos viajar! ¡Todos somos turistas! Turista: una palabra denostada que significa 'el que ama viajar'. Viajemos, pues, pero con responsabilidad.

En los últimos años, el aumento de la conciencia sobre el impacto medioambiental ha originado la aparición de una nueva manera de viajar: el turismo responsable. Este tipo de turismo busca contribuir al mantenimiento y la protección de los bienes patrimoniales, culturales y naturales de destinos; con el objetivo final de promover el desarrollo sostenible y contribuir a potenciar su economía, mediante la creación de empleo y el consumo de producto local.

[www.turismoresponsable.es](http://www.turismoresponsable.es)

RESTAURANTE  
**IL PARADISO**  
MARIVENT

---

**Menú de Otoño**  
Para almuerzo

---

<p><b>25 €</b> Ensalada *** Pasta del día *** Sorbete casero *** Agua, Café, Copa de vino</p>	<p><b>35 €</b> Ensalada *** Pescado del Día *** Sorbete casero *** Agua, Café, Copa de vino</p>
---	---

---

Joan Miró 243 Palma | RESERVAS: 971 10 33 79  
Aparcamiento Gratuito | [www.ilparadiso.es](http://www.ilparadiso.es)