

BULLILAB

STYLE



**GRACIAS
PEPE ROSELLO!**
BEST NIGHTS OF OUR LIFE

**CLOSE UP
AT BULLILAB**
GENIUS FERRAN ADRIÀ

VILLA VAGABUNDA
HOLIDAYS IN LUCIANOS DREAM HOUSE



WRITER WILLIAM MCKENZIE COWRITER MARIA JESUS ZAFRA / NADJA MAKELLA PHOTOGRAPHER JORDI CERVERA

MONDAYS IN STYLE

THIS STYLISH NEWCOMER ON HOTEL ME IBIZA'S ROOFTOP TERRACE COMBINES HEALTHY CUISINE, MUSIC AND GLAMOUR AND IS HOSTED BY IBIZA STYLE MAGAZINE.

COMIDA SANA, MÚSICA Y GLAMOUR EN LA ELEGANTE FIESTA ORGANIZADA POR LA REVISTA IBIZA STYLE EN LA TERRAZA DE LA AZOTEA DEL HOTEL ME IBIZA.

EIN STYLISCHER NEWCOMER SORGT AUF DER TERRASSE DES ME HOTELS FÜR FURORE UND KOMBINIERT GESUNDE KÜCHE MIT MUSIK UND GLAMOUR, PRÄSENTIERT VOM IBIZA STYLE MAGAZIN.

Starting at 7 PM every Monday diners will get the chance to savour a delicious dinner that is based on healthy organic products, most of which are grown locally. In addition to the restaurant's outside grill, various stalls á la street market are dotted around the terrace, offering culinary delights from around the world include a pasta stall where diners can relish ravioli, pappardelle and tagliatelle with steak ragout or seafood, a taco stand specialising in guacamole like you've never tried it before and a salad stall with such mouth-watering delicacies as watermelon tataki or burratina cheese. The range of international fare extends to Peruvian ceviche, couscous and crêpes. There are home-made breads with organic olive oil to mop up all those scrumptious sauces. Best of all: all the dishes are prepared on the day using fresh, first class ingredients.

A further delight is Oysteronomy, a new concept that boldly sets out to win converts to a culinary pleasure that is as hidden as the succulent flesh of the mighty mollusc itself. Ritual is vital to Oysteronomy: each marine morsel, whether it's tuna, crab, oyster or caviar, is prepared in front of you while the server explains its origin, how the chefs prepare it and the optimal way to consume it. Smaller side dishes contain the vital supports that are needed to round out the experience: homemade Sardo rye bread, special butter, shallot vinegar with lime. Even the order in which they recommend

Cada lunes a partir de las 19:00h los invitados tendrán la oportunidad de saborear una deliciosa cena basada en productos sanos y ecológicos, la mayoría de ellos cultivados localmente. Además de la parrilla exterior del restaurante, hay varios puestos repartidos por la terraza que ofrecen delicias culinarias de todo el mundo, incluyendo un puesto de pasta en donde los comensales pueden disfrutar de raviolis, pappardelle, y tallarines con ragú de carne o marisco, un puesto de tacos especializado en guacamole (nunca probarás nada igual) y un puesto de ensalada con deliciosos manjares como el tataki de sandía o la burratina de queso. La variedad de comida internacional incluye cebiche peruano, cuscús y crêpes. Hay panes caseros con aceite de oliva orgánico para poder probar todas las deliciosas salsas. Lo mejor de todo: todos los platos se preparan en el día utilizando ingredientes frescos y de primera clase.

Una delicia adicional es Oysteronomy, un nuevo concepto que se presenta con fuerza para ganar adeptos en los placeres culinarios tan ocultos como la succulenta carne de los moluscos. El ritual es vital para Oysteronomy: cada bocado marino, ya sea atún, cangrejo, ostras o caviar, se prepara delante del invitado mientras se explica su origen, cómo lo preparan los chefs y la mejor manera de consumirlo. Los acompañamientos contienen los soportes vitales que se necesitan para completar la experiencia: pan

Jeden Montag ab 19 Uhr bekommen Gäste die Möglichkeit, ein grandioses Abendessen zu genießen, das auf gesunden Bioprodukten aufbaut, von denen die meisten auf der Insel angebaut wurden. Rund um den großen Außengrill präsentieren kleine Marktstände ihre kulinarischen Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Italienische Pasta, wie Ravioli, Pappardelle und Tagliatelle können mit Ragout oder Meeresfrüchten kombiniert werden, am Taco Stand erwartet Sie eine Guacamole, die nicht von dieser Welt scheint und am Salatstand locken Wassermelonen-Tataki oder aromatische Burratina. Die Palette der internationalen Speisen erstreckt sich bis zu Ceviche aus Chile, Couscous und Crêpes. Das hausgemachte, noch warme Brot bedarf nicht mehr als einen Tropfen Olivenöl. Das Beste daran: Alle Speisen wurden am gleichen Tag zubereitet und überzeugen durch erstklassige Qualität.

Eine weitere gastronomische Attraktion ist Oysteronomy, ein neues Konzept, das das saftige Fleisch in ein besonderes Licht rückt. Eine große Rolle bei Oysteronomy spielt das Ritual: Jeder einzelne Bissen aus dem Meer, egal ob Thunfisch, Krabbe, Auster oder Kaviar wird vor den Augen des Gastes zubereitet und dabei genauesten die Herkunft des Produktes, die richtige Zubereitung und wie man es am besten essen sollte, erläutert. Feine Beilagen unterstreichen den Geschmack des Hauptganges noch besser und vervollkommen damit den





BOOKING T. +34 971 330 051
ME IBIZA
URBANIZACION S'ARGAMASSA
SANTA EULALIA DEL RIO





you eat them is not left to chance; by going from the succulent, lightly seasoned cubes of red tuna to the 'pure' taste of Alaska red king crab and then the Breton oysters the diner embarks on a gourmet journey that increases in intensity, culminating in the tangy, briny explosion of flavour provided by the oysters.

Then there's the setting itself: on Mondays the terrace's stylish white flooring and furnishings are complemented by multi-coloured hanging globes that create an unusual astral effect when lit up. And what culinary experience on the island can rival ME's rooftop terrace for its stunning vistas? While eating or drinking a cocktail, with a gentle breeze to cool you after the day's heat, you can gaze out over the mountains, Santa Eulalia bay and across the sea to Formentera.

What's more, there's high quality musical accompaniment ranging from local jazz groups to solo performer and DJs, all playing live. Celebrities such as Maria Reyes – who has a keen interest in healthy food – are also expected to attend over coming weeks and, in order to make the event more accessible to locals, its organisers offer a 20% discount for island residents. So leave those Monday blues behind and head for the ME Ibiza's Rooftop for a truly innovative, healthy approach to eating out this summer. ■

Sardo casero de centeno, mantequilla especial o vinagre de chalote con lima. Incluso recomiendan un orden para comerlo: empezando primero por los succulentos cubos sazonados de atún rojo, luego el "puro" sabor del cangrejo rojo de Alaska, y finalmente las ostras bretonas; el comensal se embarcará en un viaje gastronómico que aumentará en intensidad y que culminará con la explosión picante de las ostras.

Y luego también está la localización: los lunes se combina el suelo blanco y el elegante mobiliario de la terraza y se decora con globos colgantes multicolores que crean un efecto astral inusual cuando está iluminado. ¿Qué experiencia culinaria en la isla puede rivalizar con las impresionantes vistas de la terraza del hotel ME? Podrás comer o tomarte un cóctel mientras la suave brisa te refresca tras un caluroso día y contemplas las montañas, la bahía de Santa Eulalia y el mar hasta Formentera.

Además, hay acompañamiento musical de alta calidad, desde grupos de jazz locales hasta solistas y DJs, todos en directo. También se espera que nos visiten celebrities en las próximas semanas, como Maria Reyes, que tiene un gran interés en la comida saludable, y, con el fin de que el evento sea más accesible para todos, sus organizadores ofrecen un descuento del 20% para los residentes de la isla. Así que deja de lado la tristeza de los lunes, vente a la azotea del ME Ibiza y disfruta de algo verdaderamente innovador y saludable para este verano. ■

kulinarischen Genuss, zum Beispiel hausgemachtes Roggenbrot mit Sardo, eine besondere Butter oder eine Vinaigrette aus Schalotten mit Limette. Auch die Reihenfolge der Gänge ist entscheidend. Zu Beginn den feingewürfelten würzigen Thunfisch, darauffolgend der reine Geschmack der Alaska Königskrabbe, gefolgt von der bretonischen Auster, die die Verheißung der wilden See in sich trägt und damit den Höhepunkt bildet.

Neben dem wunderbaren Essen sorgt die herrliche Dachterrasse des ME Hotels für ein traumhaftes Ambiente, dass an den Montagen noch durch eine besondere Dekoration getoppt wird. Große Kugeln leuchten in allen Astralfarben. Während die Gäste ihr Essen oder ihren Cocktail genießen verscheucht eine kühle Brise die Hitze des Tages und der Blick schweift entspannt über die Stadt bis hin nach Santa Eulalia und über das Meer bis nach Formentera.

Als wäre das alles noch nicht genug für einen perfekten Abend, gibt es eine phantastische musikalische Untermalung von lokalen Jazzbands, Solisten oder auch DJs. Lokale Prominenz, wie Maria Reyes (die ein große Interesse an gesunder Ernährung hat), fehlt natürlich auch nicht. Um das Event auch für Einheimische etwas attraktiver zu gestalten, erhalten diese 20 Prozent Ermäßigung. Vergessen Sie den Montagsblues und tauchen Sie ein in einen wundervollen Sommerabend auf der Dachterrasse des ME Hotels Ibiza. ■



Come
and
meet ME



ME

IBIZA

URBANIZACIÓN S'ARGAMASSA 153, 07840 SANTA EULALIA DEL RIO, IBIZA, SPAIN
+ 34 971 330 051 · MEBYMELIA.COM · [T](#) [F](#) [I](#) MEIBIZA



**EVERY
MONDAY**
ON THE ROOFTOP
AT ME IBIZA HOTEL
STARTING 6PM

mondays in STYLE

Discover the new trends in healthy organic food
on the amazing **ME Ibiza's Rooftop Terrace**,
with beautiful people and the charm of Ibiza Style.

ME **IBIZA**[®]
IBIZA STYLE