



Bonjour,

J'espère que vous allez bien

Cet été, place à la nouveauté dans les Baléares.

Sous la direction créative d'Olivier Leone, **Urusai voit le jour**, conçu par l'architecte de renom Kulapat Yantrasast, ancien responsable des projets internationaux de Tadao Ando et fondateur du studio multi-disciplinaire WHY à l'origine de plusieurs musées et institutions culturelles.

En résulte un écrin aux influences multiples, mêlant un certain brutalisme comme un ode à la nature d'Ibiza, et la tradition des kissaten japonais. **Urusai est avant tout une expérience culinaire.** Arthur Cohen (à la tête des restaurants parisiens Ojii et Onii-san) a imaginé, avec le chef d'Ojii, Yuji Mikuriya dit « Taku » et le chef d'Onii-San Romain Littière, **une carte sublimant les produits des Baléares à travers une cuisine japonaise et des créations signatures.** Pensé comme un bar à tapas tokyoïte, l'izakaya, fruit de la collaboration entre El Silencio et le restaurant parisien Onii-san, réinvente la manière de cuisiner les produits locaux.

La carte ibérico-japonaise donne la part belle aux trésors de la mer : carpaccio de gambas roja à l'huile de shiso, riz croustillant, dashi & caramel de bisque ; temaris sushis de o-toro et caviar osciètre ; l'iconique toro sando d'Onii-San ou encore des sobas aux oursins et crème de shiitakes. Mais ce n'est pas tout, les légumes locaux sont mis à l'honneur : tempuras de légumes d'Ibiza au miel fermenté à l'ail noir, tomates fumées au binchotan et sauce miso-wasabi, ou encore une aubergine den gaku au miso.

Adossé à ce nouveau restaurant, un japonais listening bar occupe l'espace central de la beach house. Un espace de détente où admirer le coucher de soleil, alors que le temps suspend son vol. Avec sa programmation musicale de vinyles spécialement sélectionnés et sa carte de cocktails aux influences nippones, Urusai propose une expérience inédite.

Urusai est un lieu sanctuaire qui invite ses convives à venir savourer tout en admirant le coucher du soleil de Cala Moli. Un lieu sur la plage hors du temps, qui entremêle une ambiance japonaise vintage et confidentielle.

Une expérience inédite sur l'île d'Ibiza.