

CASA PREGONDA



EXPERIMENTAL BEACH IBIZA

*CAP DES FALCO.
LAS SALINAS*



CET ÉTÉ, L'EXPERIMENTAL BEACH IBIZA ACCUEILLE CASA PREGONDA EN RÉSIDENCE

Dès le 1er mai,

Casa Pregonda prend ses quartiers d'été
face à la mer et signe une carte vibrante,
entre plats signatures et créations inédites.



« CETTE RÉSIDENCE EST UNE RENCONTRE NATURELLE
ENTRE DEUX ÎLES ET DEUX ÉNERGIES.
NOUS AVONS IMAGINÉ UNE CUISINE ANCRÉE
DANS LE PRODUIT ET LE MOMENT,
QUI CÉLÈBRE AUTANT MINORQUE QU'IBIZA. »

— Alex Larrea
Executive Chef

credit photo : Salomé Rateau

EXPERIMENTAL BEACH IBIZA

Quitter la route, traverser les salines,
laisser derrière soi le monde.

Au cœur du Cap des Falcós, une route blanche
fend les eaux roses et miroitantes de Las
Salinas, suspendue entre ciel et mer.

Puis l'horizon s'ouvre. L'Experimental
Beach Ibiza apparaît, lignes blanches
posées face au large, comme une évidence.
Le sable est chaud, la peau salée, le
vent danse - ici, le temps ralentit...
et l'été commence vraiment.



crédit photo : Mickael Bandassak

☀ UNE RÉSIDENCE IMMERSIVE

Cet été, Casa Pregonda - la table minorquine qui a conquis et surpris les Parisiens à Montorgueil - s'installe en résidence pour une immersion totale.

Déjeuner les pieds dans le sable, dîner au rythme du soleil qui plonge dans la mer, un verre à la main...

Pour cette saison, Alexandre Giesbert, co-fondateur et chef de Casa Pregonda, compose une partition culinaire en dialogue avec Alex Larrea, chef exécutif de l'Experimental Beach Ibiza.

Deux sensibilités, deux îles - Minorque et Ibiza - une même énergie : brute, solaire, essentielle.

Dans les assiettes, les plats signatures de Casa Pregonda prennent une dimension nouvelle. L'arroz à l'encre de seiche, intense et profond, capture l'iode et la nuit.

La tortilla, ultra fondante, se révèle dans une version généreuse, surmontée de caviar, devenue emblématique.

Le crudo de thon rouge à l'ajo blanco, relevé d'un jalapeño précis, joue sur les contrastes, entre fraîcheur et tension.

Et la tarta de queso,

crémeuse à cœur, conclut dans un abandon parfaitement maîtrisé.

À ces incontournables s'ajoutent des créations pensées pour l'île :

les zamburiñas (cousines galiciennes des Saint Jacques) délicates et marines, ou encore une tortilla à la sobrasada, hommage gourmand et épicé aux Baléares.

Le tout porté par un sourcing exigeant, ancré dans le territoire, où produits de la mer et de la terre racontent la richesse insulaire.

« JE SUIS TRÈS HEUREUX QUE LA CUISINE DE CASA PREGONDA VOYAGE DANS LES BALÉARES MOINS D'UN AN APRÈS NOTRE OUVERTURE À PARIS. LE FAIRE DANS UN LIEU AUSSI MAGIQUE QUE LA PLAGE DE L'EXPERIMENTAL, ET POUVOIR Y PROPOSER LES ICONIQUES DU RESTAURANT AINSI QUE DE NOUVELLES CRÉATIONS, REND CETTE AVENTURE ENCORE PLUS SPÉCIALE.

— Alexandre Giesbert
Co-fondateur et Chef de Casa Pregonda



COCKTAILS & BEBIDAS SIGNATURES

Au bar, la rencontre se prolonge.

Le savoir-faire EXPERIMENTAL* dialogue avec l'esprit libre de Casa Pregonda pour donner naissance à une carte de cocktails fraîche, saline et résolument estivale :

La Pomada, emblème de Minorque - mariage éclatant de gin Xoriguer de Mahón et de citronnade pétillante.

Le Sauvignon Jalapeños, vif et inattendu, qui éveille le palais et annonce la suite.

« EXPERIMENTAL A TOUJOURS ÉTÉ UNE HISTOIRE DE LIEUX ET DE RENCONTRES.
ACCUEILLIR CASA PREGONDA À IBIZA, C'EST CRÉER UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE,
OÙ CUISINE, COCKTAILS ET PAYSAGE NE FONT QU'UN. »

— Olivier Boñ, co-fondateur Experimental