

Gaikan by Fusion19, un gran menú con esencia de estrella Michelin

Cocina mediterránea con influencias orientales y latinoamericanas. El menú de Javier Hoebeek tiene personalidad propia

Sin pausa, el grupo Boulevard controlado por el empresario Juan Ávila, ha consolidado en la zona de playas de Muro y Pollença un potente conglomerado en el mundo de restauración y del negocio turístico con más de un millón de clientes, 32 establecimientos, 13 marcas y casi 400 empleados. En estos últimos años, han apostado por la restauración de alto nivel, lo que le ha valido en noviembre pasado la obtención de una estrella Michelin para su restaurante Fusión19, del que es chef ejecutivo Javier Hoebeek, un mallorquín de 32 años de padre belga y madre isleña, de ancestros esparcidos por otras zonas de España, con un currículum importante. Estudió en la Escuela de Hostelería de Mallorca, y emprendió después un periplo formativo por el Basque Culinary Center, el Zaranda de Pérez Arellano, Azurmendi, Can Roca, el Jumeirah de Sóller, y Narisawa de Tokio, uno de los más reputados restaurantes del continente asiático. En el grupo Boulevard lleva ya siete temporadas.

En noviembre el restaurante Fusión 19, del que es chef ejecutivo Javier Hoebeek obtuvo una estrella Michelin

«Fusión19 encaja muy bien conmigo, por su concepto y filosofía. He vivido en muchos lugares y mi familia también es una buena mezcla de procedencias». El preciado reconocimiento de la guía roja ha servido tanto para situar a este joven cocinero en el codiciado olimpo estrellado, como para colocar a Fusion19 en el mapa de los lugares imprescindibles para los buenos gastronómicos. A nivel empresarial, Boulevard ha aprovechado esta gran oportunidad para mejorar las instalaciones y darle un notable giro de tuerca a su oferta gastronómica, propiciando —además— el nacimiento de Gaikan by Fusion19; un nuevo concepto mediterráneo con influencias orientales y latinoamericanas de lo que antes era simplemente la terraza de Fusion19.

Autenticidad y pasión

El nuevo Gaikan by Fusion19 tiene personalidad propia. El espacio físico es prácticamente el mismo para los dos conceptos, con una am-



Las cocinas de Gaikan by Fusion19 y el chef Javier Hoebeek junto a parte de su equipo en plena ejecución del menú.



Chuleta y solomillo de cordero con setas, mojo rojo y salsa demiglace.



Croqueta de gamba fresca al ajillo thai, chip de ajo y aceite de pimentón.

ca flambeada, chip de ajo y aceite de pimentón, de intenso sabor y regusto picante en boca. Y, para completar los aperitivos, un tartar de salmón con mayonesa de kimchi sobre una cuna de pappadum, verdaderamente delicioso.

El menú continúa con un entrante en el que se pasa del ligero picante a una mezcla agrídulce: un roll thai con salmón, atún y mango con un tartar de pescado blanco al curry, en el que la fruta tropical imprime su particular e intenso toque dulce.

En los principales, un pargo a la brasa con acelga sobre una suave salsa de curry amarillo y kale frita, con el toque diferencial de unos pequeños taquitos de foie a los que se ha añadido un punto de lima y cilantro. Muy sabroso. El plato principal de carne de este menú es chuleta y solomillo de cordero con setas de temporada y una delicada y jugosa demiglace de salsa cantonesa.

plia y moderna cocina abierta, donde trabajan catorce personas, que da servicio a los dos restaurantes, pero con dos ambientes separados por una magnífica bodega acristalada de nueva creación. En la parte izquierda de la entrada, más reducida de tamaño y algo más intimista, se encuentra Fusion19, donde ofrecen un menú degustación de cinco etapas.

Y en la otra parte, con un interior en el que resalta una cálida madera y un acogedor ambiente, se ubica este postrero hijo, Gaikan, al que le han añadido el by Fusion19 para que quede claro el pedigrí, más una magnífica terraza cubierta en el exterior. Con la misma calidad y servicio, en este restaurante se puede degustar buena parte de los productos de Fusion19 sin necesidad de tener que ceñirse a un menú degustación.

En la edición de este año de Cocinas y cocineros con alma, el chef Javier Hoebeek ha diseñado un menú para Gaikan by Fusion19 en el que realiza un buen recorrido por la esencia de su laureada cocina. Como aperitivos, un sabroso y crujiente pan de espelta de masa madre, idóneo para mojarlo con aceite de oliva virgen extra Son Catíu y una espléndida mantequilla salada que ahúman en el roster, y que sirve de introducción para los tres sabrosos aperitivos: un panipuri de tartar de lubina con curry de Madrás y cebolla morada encurtida, con un toque ligeramente cítrico, muy suave; una cremosa croqueta de gamba fres-

En esta edición de Cocinas y cocineros con alma, el chef Hoebeek ha diseñado un menú para Gaikan by Fusión 19

Todo un lujo disponible hasta el 11 de junio, con reserva previa mediante los canales habituales de la promoción de Última Hora

Tierno y poco hecho.

De postre, un espectacular algodón de azúcar sobre el que, al servirlo, se vierte un liviano chorro de chocolate caliente que deja al descubierto las avellanas y la grosella negra en su interior. Magnífico final para un gran menú elaborado por Javier Hoebeek y su bien instruido equipo de cocina. De bebidas, cerveza Rosa Blanca, vino blanco Twenty Twelve de Es Fangar, vino rosado de 7103 Petit Celler y el tinto Supernova de Ca'n Verdura Viticultors, junto con agua Font Major.

Todo un lujo disponible hasta el 11 de junio, de lunes a domingo para comidas y cenas, con reserva previa a través de la web www.ultimahora.es o en la plataforma de reservas accediendo mediante el código QR que se publica en la publicidad de la promoción.

AUGUSTO SÓYER

FOTOS: PILAR PELLICER