

Ibiza Therapy: gastronomía, música y diversión en Gran Hotel Montesol para animar el invierno

La revista de tendencias Ibiza Style y Gran Hotel Montesol Ibiza, presentan Ibiza Therapy: un nuevo y exclusivo evento gastronómico que tendrá lugar en Café Montesol el primer jueves de cada mes para animar este otoño / invierno.

Tras una intensa temporada de Closings en Ibiza y para afrontar con una sonrisa la llegada del otoño, la publicación **Ibiza Style** revoluciona el calendario de eventos de este invierno en la isla con la presentación de **Ibiza Therapy**, un nuevo y exclusivo evento gastronómico en uno de los lugares más emblemáticos y queridos de Ibiza, el **Gran Hotel Montesol Ibiza Curio Collection by Hilton**, un histórico establecimiento ubicado en pleno centro histórico y decorado con estilo que ha formado parte fundamental desde los años 40 de la vida social y cultural de la isla y donde se han alojado las más diversas personalidades en su estancia en Ibiza.

Ibiza Therapy arranca con un **primer evento el jueves 12 de octubre de 2017** a partir de las 19 horas en el Café y Restaurante del Gran Hotel Montesol Ibiza, con la promesa de una velada divertida e inolvidable que contará con una exquisita cena elaborada por un **chef estrella Michelin** y que concluirá bailando al ritmo de la música del **Dj Howard Hill**.

Cada primer jueves del mes durante todo el invierno, los asistentes a Ibiza Therapy serán recibidos en un divertido **photocall**, donde serán retratados por un fotógrafo disfrazado de doctor que les tomará una cómica imagen simulando una radiografía antigua. Las instantáneas se subirán al instante a Facebook e Instagram, pero los invitados pueden llevársela también impresa como recuerdo de esta noche tan especial por sólo 5 euros.

Tras inmortalizar su llegada y ser atendidos por unas bellas enfermeras, los asistentes podrán disfrutar de **deliciosos aperitivos y cócteles en el bar** de Café Montesol Ibiza mientras disfrutan de la música más fresca y animada. Además Dave, el barman de Montesol, ha creado para la ocasión un **cóctel especial Ibiza Therapy**, aunque por supuesto se servirá también cualquier bebida a la carta.

Sobre las 20 o las 21 horas se servirá en el restaurante una **exquisita cena saludable** elaborada a **base de producto local** de Ibiza y diseñada por **The Therapy Chef**, un prestigioso chef con **estrella Michelin**. El misterioso chef protagonista es un reconocido profesional pionero en la gastronomía orgánica cuya filosofía se basa en la utilización de **ingredientes naturales y saludables**, dada la importancia que tiene lo que comemos en nuestro bienestar general. Como ya afirmara Hipócrates hace tantos años: *“Que tu alimento sea tu medicina”*. Y es que los alimentos que ingerimos pueden aumentar los niveles de serotonina en nuestra mente y conseguir que **seamos más felices**. Ibiza Therapy propone mejorar el estado de nuestra mente, cuerpo y alma disfrutando de una **cena de alta cocina** del mismo nivel que encontraríamos en un restaurante de estrella Michelin. El apodo The Therapy Chef es la manera con la que este gran cocinero, que trabaja habitualmente para algunos de los personajes más conocidos del mundo de la música, del cine y los negocios, busca evitar el estatus que lleva aparejado un nombre internacionalmente reconocido, para poder centrarse con total libertad y pasión en elaborar desde el corazón una comida real y saludable a base de producto local que transmite las emociones más genuinas.

Respecto a la cena, la gran protagonista de Ibiza Therapy, habrá una **exclusiva Chef Table** para tan sólo 12 personas donde se servirá un menú más extenso, el **“The Therapist’s Consultation”**, compuesto por **aperitivos** como crujiente de nori y ensalada de wakame, entre otros, y un **menú**

de 6 platos con propuestas como mi cuit de gamba roja ibicenca o bacalao confitado con diferentes texturas. Este completo menú tiene un precio de **118 euros** e incluye el **vino y un picoteo posterior** en la fiesta de patatas fritas al estilo belga con mayonesa de trufas y salsa parmesano.

En el **restaurante** se servirá el menú **“The Gourmet Therapy”**, más reducido y que por un importe de **49 euros** constará de los **aperitivos y un menú de 3 platos**. El restaurante tiene un **aforo limitado a 40 comensales**, por lo que se hace imprescindible reservar la plaza para el evento. Además, habrá una **zona en la barra** con mesas altas donde se podrán degustar **deliciosos snacks** de un modo más informal. **Los menús completos se adjuntan al final de la Nota de Prensa.**

Los asistentes pueden elegir entre formar parte de la exclusiva Chef Table, cenar el menú algo más reducido en el restaurante, disfrutar del ambiente y los sabrosos aperitivos en la barra de un modo más informal o también, para quien desee vivir una completa y sanadora experiencia, disfrutar de un lujoso **pack de una noche de estancia en Montesol y la cena en la Chef Table** por €360.

Tras la cena, de forma totalmente voluntaria, quienes lo deseen pueden colaborar ayudando a **mejorar las condiciones de los niños hospitalizados donando directamente** una cantidad en metálico a su elección o adquiriendo tickets para una **rifa de variados regalos** cedidos por varios spónsors que tendrá lugar hacia la medianoche.

Para terminar la velada con el mejor sabor de boca, a partir de medianoche y hasta las 2 horas toca bajar la cena bailando y disfrutando con la mejor **terapia musical** a cargo de algunos de los Djs más conocidos de la escena local, nombres como **Tom Crane, Scott Gray** de Melon Bomb o **Howard Hill**. Cada semana será el turno de un artista diferente, pero la diversión está garantizada. Además, se servirá un **picoteo** a base de patatas fritas estilo belga con mayonesa de trufa y salsa parmesano para acompañar las bebidas y cócteles.

Ibiza Style te ofrece con las noches de Ibiza Therapy la mejor y más completa terapia para afrontar la llegada del invierno en la isla.

MENÚS DE IBIZA THERAPY

Menu Chefs Table

Cocktails Snacks

Alioli de pimentón con crujientes y semillas

Pan de Cristóbal, almendras de la isla y mojama de maracuyá

Crujiente de Nori, ensalada de wakame gallega y salsa de Yuzu y gomasio

Menu

Mi cuit de gamba roja ibicenca, judías verdes, manzana, lima y chilli

Crema de apio al horno y barbacoa encurtida de romero salvaje con emulsión de hierbas verdes

Sorbete de naranjas de Ibiza en nitrógeno líquido, pomelo albahaca, sal y aceite de Ibiza.

Bacalao confitado en aceite de oliva y diferentes texturas de coliflor, romescu caviar y mouseline de ponzu

Pre postre

Café irlandés invertido de bayas negras y cava con estragón

Postre

Curry rojo de melón sandía, arroz de coco, lima kefir, cilantro y lima

Menu en restaurante

Cocktails Snacks

Alioli de pimentón con crujientes y semillas

Pan de Cristóbal, almendras de la isla y mojama de maracuyá

Crujiente de Nori, ensalada de wakame gallega y salsa de Yuzu y gomasio

Menu

Crema de apio al horno y barbacoa encurtida de romero salvaje con emulsión de hierbas verdes

Bacalao confitado en aceite de oliva y diferentes texturas de coliflor, romescu caviar y mouseline de ponzu

Pre postre

Café irlandés invertido de bayas negras y cava con estragón

Postre

Curry rojo de melón sandía, arroz de coco, lima kefir, cilantro y lima

Late night Snack

Belgium French fries with truffle mayo and grated Parmesan cheese 12