



TEXT: ESTHER NICKLIN FOTO: JORDI GOMEZ

RESTAURANT

NAME: LA PALOMA
LOCATION: SAN LORENZO



This enchanting restaurant is the talk of Ibiza, a chic yet deliciously simple eatery with delicate rustic touches, fine-tasting food and a pleasant ambient atmosphere. The garden terrace is filled with potted plants and pink flowers, pale blue-painted tables and hanging lanterns, while inside the shop sells breezy kaftans, ornate jewellery and chic hand bags, decorated with Orietta Sala's intricate paintings of birds and flowers. Prasuna Coppina and her family have been operating this cosy establishment for three years, changing the menu every few days using organic produce from the vegetable garden to keep things fresh and the chefs' inspiration flowing. Prasuna and her Israeli chef dish up fantastic flavoursome dishes - Italian Mediterranean fare with middle eastern influences - huge bowls of salad, tostadas with jamón ibérico and figs, antipasto with Tuscan cheeses and sun-dried tomatoes and a sensational risotto with lemon and basil. La Paloma embodies an elegant return to the simple things in life.

Este encantador restaurante está en boca de todos en Ibiza, un restaurante chic pero deliciosamente simple con toques delicadamente rústicos, comida refinada y un ambiente muy placentero. La terraza jardín está repleta de macetas y flores rosas, mesas pintadas de azul claro y lamparillas, mientras que dentro la tienda vende túnicas vaporosas, joyería ornada y bolsos chic, decorado con las intrincadas pinturas de pájaros y flores de Orietta Sala. Prasuna Coppina y su familia llevan dirigiendo este acogedor establecimiento tres años, cambiando el menú cada pocos días y utilizando productos orgánicos del huerto de verduras para mantener las cosas frescas y la continua inspiración del chef. Prasuna y su chef israelí sirven fantásticos y sabrosos platos - una gran variedad de platos italianos mediterráneos con influencias de Oriente Medio - enormes bowls de ensalada, tostadas con jamón ibérico e higos, antipasto con quesos de la Toscana y tomates secados al sol y un sensational risotto con limón y albahaca. La Paloma personifica un regreso elegante a las cosas más simples de la vida.

Restaurante La Paloma, San Lorenzo Apartado 156. Tel: 971.325.543. www.palomaibiza.com