

CUCURRUCÚ...

Desde que abriera sus puertas en 2004, **La Paloma** se ha convertido en uno de los restaurantes de referencia en Ibiza. Su fundadora, **Prasuna Coppini**, nos invita a encontrarnos allí con sus amigos y familiares.

Since it opened its doors in 2004, **La Paloma** has become one of the essential restaurants in Ibiza. Founder **Prasuna Coppini** invites us to meet her friends and family there.



Prasuna Coppini llegó a Ibiza siguiendo los pasos de su hija, **Mouji Longhi**, quien se instaló en la isla en 1997. Aquí encontraron su hogar y en 2004 fundaron el restaurante La Paloma en una finca en San Lorenzo donde cocinan y cultivan.

Prasuna Coppini came to Ibiza following her daughter, **Mouji Longhi**, who settled on the Island in 1997. Here they found their home and in 2004 they launched restaurant La Paloma on a farming estate in San Lorenzo, where they cook and grow their own ingredients.

En esta página, **Hernan Puga**, pareja de Mouji y responsable de una empresa de construcción que lleva su nombre. En la página siguiente vemos a **Amit Segev**, cofundador de La Paloma y exmarido de **Mouji**. Ambos juegan en una mesa improvisada de ping pong. "Éste es el espíritu que también tienen los clientes de La Paloma, sentirse como en el jardín de su casa", dice **Mouji**.

On this page, **Hernan Puga**, Mouji's partner and Head of the construction company that bears his name. On the opposite page, **Amit Segev**, co-founder of La Paloma and Mouji's ex-husband. The two play at a makeshift ping pong table. "This is how La Paloma customers feel, as if they were playing in their own backyard," **Mouji** says.







BRUSCHETTA CON TOMATE, AJO Y ALBACACA G 9€
 ENSALADA MIXTA "LA PALOMA" SIKIGISSIM 18€
 BERENJENA QUEMADA : TAHINI, MIEL, YOGHURT DE CABRA,
 PAN DE PITA Y QUESO LABANE CASERO G/LISS 21€
 PURRATA CASERA DE IBIZA Y TOMATES AL HORNO L/X 21€
 ROQUETAS DE BACALAO G/HIF/X 17€
 JAMON IBERICO, BERENJENA SOTT'OLIO x 21€
 RINATA - SCAMORZA AHUMADA CALIENTE, BERENJENA SOTT'OLIO x/L 18€
 VERDURAS A LA RANCHA, BERENJENA SOTT'OLIO x/L 18€
 SAOLA "DELLA VALCHIAVENNA" RUCULA Y PARMESANO L 21€
 PASTO TOSCANO G/L 24€
 MIGNANA DE BERENJENAS G/L 19€
 SALADA ESPECIAL DE QUESO DE CABRA MIN/LIG 21€
 CON PATATAS AL LIMON MIL 22€
 PESCADO DEL MAR XIA/FIM/LIC 31€
 CASERO RELENO DE ESPINACA Y RICOTA FRESCA 24€
 PASTA CAPRESI CON PESTO PALOMA G/LXIN 25€
 PASTA CON SALSA DE NARANJA Y AZAFRAN, SHITAKE
 Y VERDURAS F/GISSISS 35€
 "LA TOSCANA" CON POLENTA Y CHAMPIÑONES 28€
 CON SALSA DE BALSAMICO Y TOMILLO, PATATAS
 Y VERDURAS A LA PARRILLA SSIX 39€
 3'5€ PIP • IVA INCLUIDO • ALERGENOS

Cuando Mouji Longhi llegó a la isla no tenía planes de quedarse. Mucho menos formar aquí una familia y que su familia italiana se trasladara con ella para poner en marcha este proyecto. En la imagen, vemos a Mouji con la carta de cocina italiana de La Paloma.

When Mouji Longhi arrived on the island, she had no plans to stay. Much less start a family here and have her Italian family move with her to start this project. In the photo we see Mouji with La Paloma's Italian cuisine menu.

Prasuna siempre tuvo mucha pasión por la cocina y trabajó en varios restaurantes, pero es autodidacta. En La Paloma ofrece comida casera de influencia italiana que elabora con las hortalizas que recogen de su huerto o que compran a productores de la zona.

Prasuna has always had a passion for cooking. She worked in several restaurants, but is essentially a self-taught chef. At La Paloma she offers home-style Italian-influenced fare made with vegetables from her own garden or sourced from local producers.





De izquierda a derecha: **Prasuna Coppini, Mouji y Samvega**, socia de La Paloma y hermana de Prasuna y tía de Mouji. Ellas son "Las 3 palomas". El nombre La Paloma se lo dio el arquitecto Rolf Blackstad, quien también diseñó el logo, porque este lugar le recordaba a una paloma blanca sobre el cielo de San Lorenzo.

From left to right: **Prasuna Coppini, Mouji and Samvega**, partner at La Paloma, Prasuna's sister and Mouji's aunt. They are "The 3 doves". The name La Paloma (The dove) was given by architect **Rolf Blackstad**, who also designed the logo. He chose the dove because the place reminded him of a white dove flying in the San Lorenzo sky.

Nir Cohen es cocinero de origen israelí y socio de La Paloma. Él fue quien impulsó la idea de abrir La Paloma Café en un espacio de la misma finca, con un concepto de cocina oriental que sirven a mediodía. La propuesta de Prasuna está presente en las cenas.

Nir Cohen is an Israeli chef and partner at La Paloma. He was the driving force behind the launch of La Paloma Cafe, located on the estate gardens. It offers Middle Eastern-inspired fare at lunchtime and Prasuna's menu at dinner.





Aunque poco a poco va cediendo el relevo en La Paloma, a **Prasuna** le encanta pasar tiempo en su restaurante, charlar con sus clientes y tenerlo todo bajo control. Cuando fundaron La Paloma no sabían exactamente cómo iba a ser este viaje, pero sí tenían muy claro que la cocina sería casera. Y en ello siguen.

Although she is slowly handing over the torch at La Paloma, **Prasuna** still loves spending time at her restaurant, chatting with customers and keeping things in check. When they founded La Paloma, they didn't know what the future would bring, but they were sure that the food would be homemade. And they are still at it.

Hernan Puga fue el responsable de la reforma más reciente de La Paloma. En la foto, aparece con Mouji, su pareja, con quien comparte el gusto por la estética y forma de vida mediterránea.

Hernan Puga was responsible for La Paloma's most recent renovation. In the photo, he appears with Mouji, his partner, with whom he shares a taste for Mediterranean aesthetics and way of life.

