vinetur

David Reartes asume la cocina de RE·TRO en Ibiza

El chef se incorpora al proyecto de Vivir Descalzo con una propuesta centrada en producto, territorio y recetario mediterráneo

martes 16 de junio de 2026

David Reartes se pone al frente de RE•TRO, la nueva propuesta gastronómica del Grupo Vivir Descalzo en Ibiza. La incorporación del cocinero sitúa al chef al mando de un proyecto que, según trasladan sus impulsores, quiere recuperar el valor del producto, las recetas de siempre y la idea de compartir alrededor de la mesa.

Reartes llega a esta nueva etapa después de más de tres décadas de trayectoria. El cocinero, autodidacta y afincado en Ibiza desde hace décadas, ha vinculado su carrera a una forma de entender la gastronomía basada en el producto, el territorio y una cocina conectada con la memoria de los comensales. En palabras del propio chef, “la verdadera modernidad consiste en hacer bien las cosas sencillas”. También sostiene que “las recetas que permanecen son aquellas que conectan con las personas, con sus recuerdos y con los sabores que forman parte de su historia”.

Esa idea es la que marca la línea de RE•TRO. La propuesta gastronómica parte, según explican desde el proyecto, de elaboraciones reconocibles, producto de temporada y una mirada contemporánea sobre el recetario mediterráneo más popular. La intención no pasa por romper con la tradición, sino por devolver protagonismo a técnicas, sabores y recetas que durante años formaron parte de la cultura de bares, tabernas y casas de comidas mediterráneas.

Para quienes siguen la trayectoria de Reartes en la isla, esta incorporación tiene un peso especial. RE•TRO reúne en un solo espacio buena parte de la filosofía que el chef ha desarrollado a lo largo de su carrera. Su nombre ha estado ligado a varios proyectos que han contribuido a cambiar el panorama culinario de Ibiza desde una visión muy unida al territorio.

Entre ellos figura RE.ART, el restaurante con el que consolidó su lenguaje propio en la isla y desde el que defendió una cocina libre, reconocible y conectada con el producto local. Aquel establecimiento marcó un punto de inflexión en su recorrido profesional y ayudó a situar a Reartes entre los nombres de referencia de la cocina contemporánea ibicenca.

La relación del chef con el producto local viene de lejos. Mucho antes de que términos como sostenibilidad, kilómetro cero o proximidad se instalaran de forma habitual en el discurso gastronómico, Reartes ya trabajaba con agricultores, pescadores y pequeños productores de la isla. Lo hacía, según se recoge en la presentación del proyecto, convencido de que la identidad culinaria de Ibiza debía construirse desde sus propias raíces. Esa misma filosofía es la que inspira ahora la cocina de RE•TRO.

La carta nace de esa reflexión. El planteamiento pasa por ofrecer platos que forman parte de la memoria gastronómica colectiva y darles una nueva interpretación sin perder su esencia. Reartes busca poner en valor la tradición y llevarla a un formato actual, con una cocina donde el territorio siga siendo, en sus propias palabras, “el principal ingrediente”.

La llegada del chef encaja con la estrategia del Grupo Vivir Descalzo en la isla. En los últimos años, la compañía ha desarrollado varios conceptos en Ibiza dentro de un ecosistema de marcas en el que conviven gastronomía, hospitalidad, ocio y cultura. Entre esos proyectos figuran ROTO, Playa Soleil, Bora Bora Ibiza, Filin y Dúo.

Con RE•TRO, el grupo incorpora una propuesta distinta dentro de su oferta gastronómica. Según indican desde Vivir Descalzo, se trata de un espacio en el que la cocina ocupa el centro de la experiencia y en el que la presencia de David Reartes aporta una visión muy ligada a la historia culinaria de Ibiza.

La unión entre ambas partes responde, según sostienen, a una manera compartida de entender la restauración. El objetivo pasa por crear lugares con personalidad, capaces de generar recuerdos y de establecer una relación real con quienes los visitan. Frente a los conceptos pasajeros, RE•TRO plantea una vuelta a los fundamentos de la buena cocina, al peso del producto y a recetas que resisten el paso del tiempo.

Para Reartes, este paso supone además un reencuentro con la línea que ha perseguido durante toda su carrera. El chef plantea el proyecto como un espacio para construir experiencias gastronómicas honestas, donde cada plato tenga sentido y donde la cocina mantenga una relación directa con el entorno.

Vivir Descalzo, por su parte, se presenta como un grupo de ocio y restauración con presencia en Ibiza y Formentera. La compañía fue fundada por Miguel Sancho y Andrés García-Prado y reúne marcas como ROTO, DÚO, Playa Soleil, Bora Bora, RE•TRO, Filin y Marina Village. Según explican desde el grupo, todos esos espacios comparten una misma identidad, aunque cada uno desarrolla una personalidad propia.

La incorporación de David Reartes a RE•TRO refuerza así la apuesta de Vivir Descalzo por ampliar su oferta en Ibiza con un proyecto centrado en la cocina y en una lectura actual del recetario mediterráneo. En esa nueva etapa, el chef vuelve a situar en primer plano los mismos elementos que han marcado su carrera: producto, territorio y una cocina pensada para reunir a la gente alrededor de la mesa.