vinetur

DUO consolida en Formentera una cocina de producto local frente al mar

Los arroces y los pescados a la brasa marcan el centro de su propuesta mediterránea

lunes 14 de septiembre de 2026

El restaurante DUO, situado frente al mar en el entorno de Ses Illetes, en Formentera, entra en su tercera temporada de verano con una carta centrada en cocina mediterránea, producto de temporada, arroces y pescados a la brasa. El establecimiento, que abrió en 2024, forma parte del grupo Vivir Descalzo y mantiene al cocinero David Reartes al frente de la cocina.

La empresa sitúa esta etapa como un paso más en la definición del restaurante, con una oferta apoyada en materias primas de cercanía y en una manera de comer muy ligada a la isla. La ubicación, junto al mar, es uno de los elementos sobre los que se apoya el proyecto, junto a una carta pensada para comidas largas y platos para compartir.

Reartes llega a esta tercera campaña con más de 30 años de trayectoria profesional y una relación prolongada con Ibiza y Formentera. A lo largo de su carrera ha pasado por cocinas como Reno y Can Pineda, y puso en marcha Blanc de Tòfona en Barcelona. En Ibiza desarrolló RE.ART, reconocido con un Sol Guía Repsol y recomendado por la Guía Michelin. En DUO, su trabajo se centra, según la compañía, en una cocina basada en el producto, la temporada y el vínculo con el territorio.

La carta recoge varios ejemplos de esa línea. DUO incorpora pan casero de masa madre elaborado con xeixa y algarroba, tomates de la isla, patatas rojas de Formentera, gamba local y una tarta de queso de cabra de La Mola con mermelada de limón fermentado. También aparecen fermentaciones y elaboraciones en las que la técnica queda en segundo plano frente a la materia prima.

Los arroces ocupan una parte central de la oferta. Entre las opciones figuran el arroz de gamba roja de Formentera, el de bogavante azul, el arroz ciego con carpaccio de gamba y el arroz de verduras encurtidas. A ellos se suma el llamado Arroz del Gran Capitán, preparado con bogavante, almeja, gamba de Baleares y cangrejo real. El restaurante ofrece, además, la posibilidad de pedir esos platos en versión fideuá.

Ese peso de los arroces responde también a una forma de servicio pensada para el centro de la mesa y para grupos, una fórmula frecuente en la restauración mediterránea y muy presente en destinos como Formentera, donde una parte de la experiencia gastronómica pasa por alargar la sobremesa. DUO asocia esa idea a una cocina para compartir, sin un ritmo marcado por turnos rápidos.

El otro eje de la carta es la brasa. Por ella pasan pescados como la lubina, el rodaballo, el gallo de San Pedro y la rotja, todos servidos con salsa bilbaína. La casa concede un papel especial a la rotja, un pescado muy apreciado en las Pitiusas, y la presenta como uno de los platos que mejor resumen su línea actual: pocos elementos, protagonismo del producto y atención al punto de cocción.

Junto a esas elaboraciones, el restaurante incluye crudo de serviola balear, mejillones a la brasa, calamar de Baleares a la andaluza con mayonesa de limón fermentado y frita de langosta roja de Baleares con huevos fritos. En conjunto, la carta combina mar, huerta y fuego, tres registros muy presentes en la cocina de la isla y en buena parte de la restauración balear.

La ubicación de DUO es otro de los factores que el grupo propietario considera inseparable de la experiencia. El local se encuentra en una de las zonas más reconocibles de Formentera, cerca de Ses Illetes, donde el paisaje y la cercanía del mar forman parte del atractivo del establecimiento. En una isla con una actividad muy ligada a la temporada alta, esa relación entre cocina y emplazamiento suele ser uno de

los elementos que marcan la diferencia entre negocios orientados al paso y proyectos con vocación de permanencia.

Desde su apertura en 2024, DUO ha ido ajustando su identidad alrededor de esa combinación de producto local, arroces, pescados a la brasa y comedor frente al Mediterráneo. El restaurante pertenece a Vivir Descalzo, grupo fundado por Miguel Sancho y Andrés García-Prado, que reúne otros espacios de ocio y restauración en Ibiza y Formentera como ROTO, Playa Soleil, Bora Bora, RE•TRO, Filin y Marina Village.