vinetur

5 planes gastro que no te puedes perder este verano

Cinco experiencias gastronómicas imprescindibles para disfrutar el verano

martes 29 de julio de 2025

ESCRITO POR LOLA ARIAS

Desde el pop up gastronómico de Saddle en Mallorca hasta una espetada frente al mar de Formentera, te presentamos los planes más cool de este verano 2025.

Saddle desembarca por segundo año consecutivo en Cap Rocat (Mallorca)



Tras su éxito el verano pasado, este verano, Cap Rocat, una antigua fortaleza del siglo XIX ahora convertida en un exclusivo y lujoso hotel de 5* GL ubicado en la zona más privada de la Bahía de Palma, acogerá por segundo año consecutivo la propuesta gastronómica de Saddle, el clásico contemporáneo galardonado con una estrella Michelin en Madrid y dos soles Repsol. Esta unión vuelve a desembarcar en la isla de Mallorca para crear una experiencia única en la que el producto local de temporada y la cultura gastronómica mediterránea se ponen al servicio de la técnica y el recetario clásico de Saddle durante un tiempo limitado.

Este pop up exclusivo de Saddle trae a la isla de Mallorca la alta cocina clásica contemporánea con un menú degustación de inspiración mediterránea y basado en el mejor producto local de temporada, que destaca tanto elaboraciones clásicas del restaurante madrileño, como otras que son un claro homenaje a los sabores y herencia balear, todo ello en el entorno incomparable de Cap Rocat.

Disponible únicamente los lunes, jueves, viernes, sábados y domingos durante los meses de julio y agosto, este pop up funciona de manera paralela al servicio de La Fortaleza, liderado por el Chef Víctor García y reconocido con 2 Soles Repsol, y se puede reservar a través de la página web oficial de Cap Rocat.

El restaurante del primer Eco – Luxury Resort de Formentera



Ubicado en Dunas de Formentera, el primer Eco-Luxury Resort de la isla —inaugurado el pasado 6 de junio de 2024—, Caliu rinde homenaje a la autenticidad mediterránea con una propuesta culinaria que celebra los ingredientes de proximidad, tanto del mar como de la tierra.

En su carta, el protagonismo lo tienen los pescados frescos, cocinados al fuego y acompañados de productos de temporada cuidadosamente seleccionados. También destacan sus carnes a la brasa y las pizzas artesanales recién salidas del horno de leña, que ya se han convertido en favoritas entre quienes lo visitan.

Pero lo que realmente convierte a Caliu en un lugar inolvidable es su entorno privilegiado: algunas mesas se encuentran sobre la arena, permitiendo cenar con los pies descalzos bajo las estrellas, mientras que desde todas las mesas se contempla una de las mejores vistas al atardecer de toda Formentera. Desde esa altura natural sobre la playa de Migjorn, el cielo se tiñe de tonos dorados mientras el sol se esconde tras el horizonte, completando una experiencia sensorial que va mucho más allá de lo

gastronómico.

Una velada de Espetadas en Gecko Formentera



En la mágica isla donde las aguas cristalinas acarician la costa y el ritmo se desacelera naturalmente, Gecko Formenterainvita a vivir una de las experiencias más especiales del verano. Cada semana, de martes a sábado, cuando el sol comienza a caer sobre la playa de Migjorn, el restaurante del icónico Gecko Beach Club se transforma en un escenario sensorial: brasas encendidas, espetadas cocinándose a la vista y una puesta de sol de postal.

La propuesta es sencilla, auténtica e irresistible. Espetadas de pescado fresco cocinadas al momento, aromas mediterráneos que flotan en el aire, un entorno natural que no necesita artificios y un ambiente elegante y relajado que encapsula el espíritu de la isla.

De junio a septiembre, a partir de las 20:00h, las noches en Gecko Formentera se convierten en un ritual que celebra la buena mesa, el fuego y la tradición mediterránea.

Un almuerzo en el restaurante Balausta (Málaga)

En los días en los que el calor malagueño aprieta y las terrazas se rinden ante el sol, el restaurante Balausta invita a hacer una pausa del bullicio, para entregarse al placer de la buena mesa en un espacio bañado por la luz natural y resguardado por los muros de un antiguo palacio andaluz del siglo XVIII.

Ubicado en el corazón del casco histórico, dentro del hotel boutique Palacio Solecio, su patio central ofrece la frescura perfecta para disfrutar de almuerzos o cenas sin prisas, en un ambiente sereno que pone el foco en el producto, la tradición y el sabor. La carta —un homenaje contemporáneo a la cocina malagueña— combina recetas de toda la vida con una visión refinada y actual, en la que cada ingrediente tiene un propósito y un protagonismo.

Nadie diría que, a solo unos pasos del bullicio de la afamada calle Larios, se esconde este histórico patio porticado, un remanso de paz bajo el cielo de Málaga, y el mejor aliado para disfrutar de un almuerzo o una cena en el centro de la ciudad.

Una experiencia de autor para saborear el verano de la mano de Urso Hotel & Spa y Ron Matusalem (Madrid)

Este verano, el Lobby Bar de Urso Hotel & Spa se convierte en el refugio perfecto para quienes buscan escapar del calor madrileño en un entorno sereno y sofisticado. En colaboración con Ron Matusalem, referente mundial en la elaboración de rones añejos, el hotel presenta una cuidada selección de tres cócteles de autor firmados por el reconocido mixólogo Marc Álvarez.

Estas tres creaciones líquidas forman parte de The Cocktail Collection, una propuesta que eleva el arte del ron hacia una coctelería más sofisticada y consciente, manteniendo siempre el respeto por su esencia original. En un ambiente sereno, elegante y con el acompañamiento de conciertos de piano en directo, el Lobby Bar invita a vivir una experiencia pausada y envolvente, ideal para las largas tardes de verano.

Con esta iniciativa, Urso Hotel & Spa reafirma su compromiso con la coctelería de autor y la creación de experiencias memorables para sus huéspedes y visitantes. Porque el verano en Madrid también puede vivirse con calma, desde un sillón cómodo, un cóctel en mano y la magia del piano de fondo.