vinetur

Dúo reabre en Formentera con cocina local y nueva etapa

El restaurante de Ses Illetes suma a David Reartes y mantiene su alianza con VICIO

jueves 30 de abril de 2026

Dúo ha reabierto sus puertas este 30 de abril en Ses Illetes, en Formentera, con una nueva temporada en la que refuerza su vínculo con la isla, su gente y su identidad. El espacio, situado frente al mar y cerca de La Savina, consolida su papel como uno de los puntos de encuentro de referencia en la isla y mantiene una propuesta centrada en el producto de proximidad.

El proyecto se presenta como algo más que un restaurante. Su ubicación, el paisaje y la atmósfera forman parte de una experiencia que se desarrolla desde el mediodía hasta la puesta de sol. La empresa quiere que el local siga siendo un lugar ligado al territorio y no solo un destino para los meses de verano.

Esta temporada, Dúo amplía su vocación de continuidad y apuesta por abrir hasta 10 meses al año. La decisión responde al objetivo de participar también en la vida local fuera de los meses de mayor afluencia turística y de ofrecer un espacio para quienes viven en Formentera durante todo el año.

La oferta gastronómica se apoya en una cocina mediterránea elaborada exclusivamente con producto local. Todo lo que llega a la mesa procede de proveedores de la isla, entre ellos pescadores, agricultores y pequeños productores. La carta recupera recetas formenterenses y las adapta a una lectura actual, con arroces, pescados frescos y elaboraciones vinculadas a la memoria culinaria de Formentera.

La propuesta incorpora también aceites y vinos producidos en la isla, con el objetivo de reforzar la identidad del restaurante. Dúo recoge además el legado de Sa Sequi, un referente histórico de la zona, y lo traslada al presente con una oferta renovada pero respetuosa con su historia.

Entre las novedades de esta etapa figura la incorporación del chef David Reartes. Con trayectoria en Baleares, fue durante más de una década el responsable de RE.ART en Ibiza, un proyecto centrado en la valorización del producto local y en la relación directa con productores. Reartes cuenta con reconocimiento de la Guía Michelin y un Sol Repsol, y su llegada a Dúo marca una nueva fase en la cocina del espacio.

La línea gastronómica que impulsa el chef se basa en el respeto al producto, la conexión con el territorio y una cocina sin artificios. La intención es mantener una oferta coherente con el entorno y con la forma de entender la restauración que defiende el proyecto.

El compromiso con la sostenibilidad se concreta en un trabajo de economía circular que incluye el aprovechamiento de excedentes agrícolas mediante fermentaciones, encurtidos y conservas. Con estas técnicas, productos que no entran en el circuito comercial por su estacionalidad o volumen se transforman en nuevas elaboraciones para la carta.

Este enfoque reduce el desperdicio y estrecha la relación entre cocina, territorio y productor. Además, Dúo desarrolla una actividad activa en el ámbito social, medioambiental y deportivo de Formentera, con colaboraciones con asociaciones locales, colectivos y actividades de la isla. Parte de los beneficios generados se reinvierte directamente en el territorio.

La ubicación del restaurante, frente a las salinas y con vistas abiertas, lo convierte en uno de los enclaves más singulares del Mediterráneo. Al atardecer, la terraza se transforma en un punto de encuentro en el que se combinan música, paisaje y ambiente. Este verano, además, el espacio será uno de los lugares desde los que podrá contemplarse el eclipse solar del 12 de agosto de 2026, con vistas directas hacia Es Vedrà.

Dúo también renueva su colaboración con VICIO, una alianza que se mantiene por tercer año consecutivo en Ses Illetes. Detrás de la marca están Aleix Puig y Oriol de Pablo, ambos vinculados a la isla. El pop-up se integra en el entorno del restaurante y aporta una dimensión más informal y contemporánea a la experiencia.

Con esta reapertura, Dúo reafirma su posición como uno de los espacios que marcan la temporada en Formentera. El proyecto quiere seguir atrayendo a visitantes de distintos lugares, pero también consolidarse como un lugar de la isla para quienes la habitan durante todo el año. En paralelo, el grupo Vivir Descalzo, al que pertenece el restaurante, mantiene su apuesta por espacios de ocio y restauración con identidad propia, entre ellos ROTO, Playa Soleil, Bora Bora y Remo.