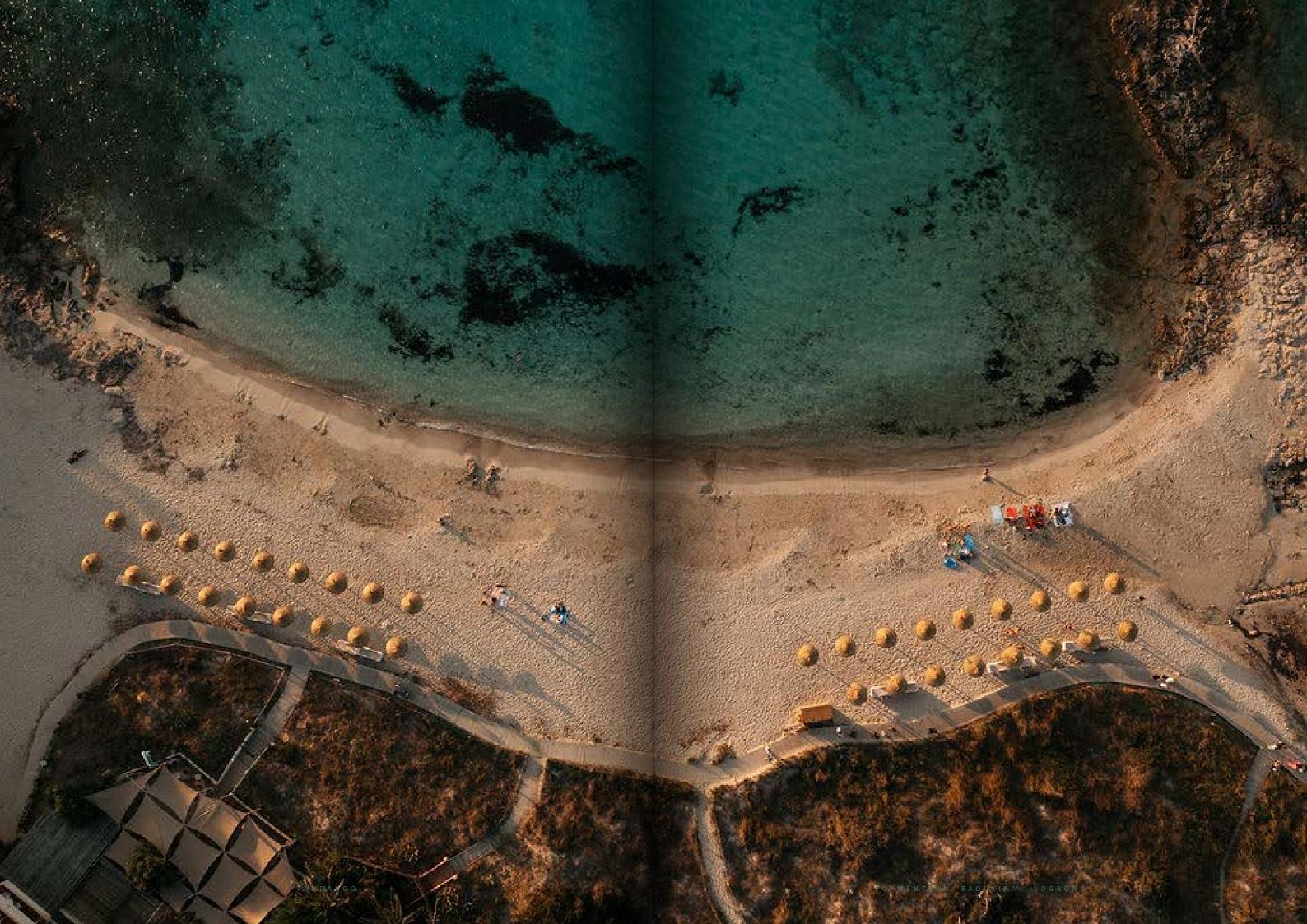
FORMENTERA







Fandango

Entspannen, durchatmen und die Magie der Insel spüren – dazu lädt die Bar Fandango an der sonnigen Küste Es Pujols ein. Die Füße im Sand, den Blick aufs Meer gerichtet, genießt man völlig unbeschwert erfrischende Getränke und die bis ins kleinste Detail durchdachte Haute Cuisine.

Inspiriert von der Liebe zur Natur und der Freude am Leben, führt die Fandango-Familie mit Leidenschaft diese Bar auf Formentera. Die Familie, das sind vier eng miteinander verbundene Freunde. deren Herzen für ausgezeichnetes Essen, spannende Gesellschaft und die Schönheit der Natur schlagen. Ihre Lieblingsorte – Formentera im Sommer, Baqueira im Winter und La Rioja das ganze Jahr über bieten die perfekte Inspiration, um ein Lebensgefühl zu vermitteln, das Freude, Geschmack und Genuss miteinander verbindet.

Besondere Details kennzeichnen die Fandango-Bars. Sie liegen an

außergewöhnlichen Orten, die die geschmackvolle Innendekoration und die Persönlichkeit der einzelnen Lokale hervorheben.
Sie bieten Haute Cuisine aus der unmittelbaren Umgebung: Vom Meer, aus den Bergen oder aus dem eigenen Gemüsegarten. Geführt von leidenschaftlichen Weinkennern, offenbart die Weinkarte eine umfangreiche Auswahl edler Tropfen.

"Things happen" – unter diesem Motto finden in den Restaurants Live-Musik, kleinere Events und erstklassiges Entertainment statt. Die Idee der Fandango-Familie dahinter ist ganz einfach: Alle, die sich an ihre Tische setzen, sollen glücklich sein.

"Hier genießt man völlig unbeschwert erfrischende Getränke und die bis ins kleinste Detail durchdachte Haute Cuisine".

FANDANGO FORMENTERA- BAQUEIRA - LOGROÑO



Gastronomie, frische Produkte – ehrlich und einfach

Fandango Formentera verkörpert eine exzellente frische, saisonale und regionale Küche. Es ist eine Ode an hochwertige Produkte, die einfach, aber mit präziser Technik zubereitet werden, um so die ausgewählten Zutaten zur vollendeten Geltung zu bringen.

Reis ist ein wesentlicher Bestandteil im Angebot. Variantenreich wird er neu interpretiert, ob als gegrillter Kürbisreis mit Blumenkohl und Kaviar oder als "T-Bone-Steak-Reis" mit Speck und Piquillo-Paprika.

Auf der Insel zeichnet sich das Angebot durch vielfältige Fische und Meeresfrüchte aus, bei denen die Frische des Produkts fast schon zur Religion erhoben wird. Zutaten wie roter Thunfisch aus dem Mittelmeer, werden in unterschiedlichsten Varianten angeboten. Auf dem Grill – der aus seiner kulinarischen Wiege Guetaria extra auf die Insel gebracht wurde – werden die köstlichsten Fische, frisch aus dem Meer, zubereitet.

"Exzellente frische, saisonale und regionale Küche".





Wenn die ersten Sonnenstrahlen auf den Strand Es Pujols fallen, richtet das Küchenteam Fandango Formentera seinen Blick auf den hiesigen Fischmarkt. Dort wechseln täglich die Angebote der fangfrischen Ware, die den Hafen erreicht.

Die rohen Zutaten stehen ganz besonders im Fokus: Austern, Hummer von Formentera, Kaisergranat, rote Krabben und vieles mehr präsentiert sich in voller Frische im Carpaccio oder Tiradito, der zeitgemäßen Weiterentwicklung von Ceviche. Die exotische Rezeptur bringt den Fisch erst richtig zur Geltung.

Neben dem Essen ist das Studieren der Weinkarte im gastronomischen Angebot von Fandango Formentera ein Muss. Richi Arambarri, einer der Vorreiter des Projekts, ist für ihre Gestaltung zuständig. Dank seiner Tätigkeit als Geschäftsführer der Weingesellschaft Vintae, ist er ein Kenner der Branche. Die Weine von Winzern aus Italien, Frankreich, Deutschland und natürlich Spanien, inklusive klassischer Marken wie Vignerons, bieten eine umfangreiche, erstklassige und vielseitige Auswahl für unterschiedlichste Vorlieben.

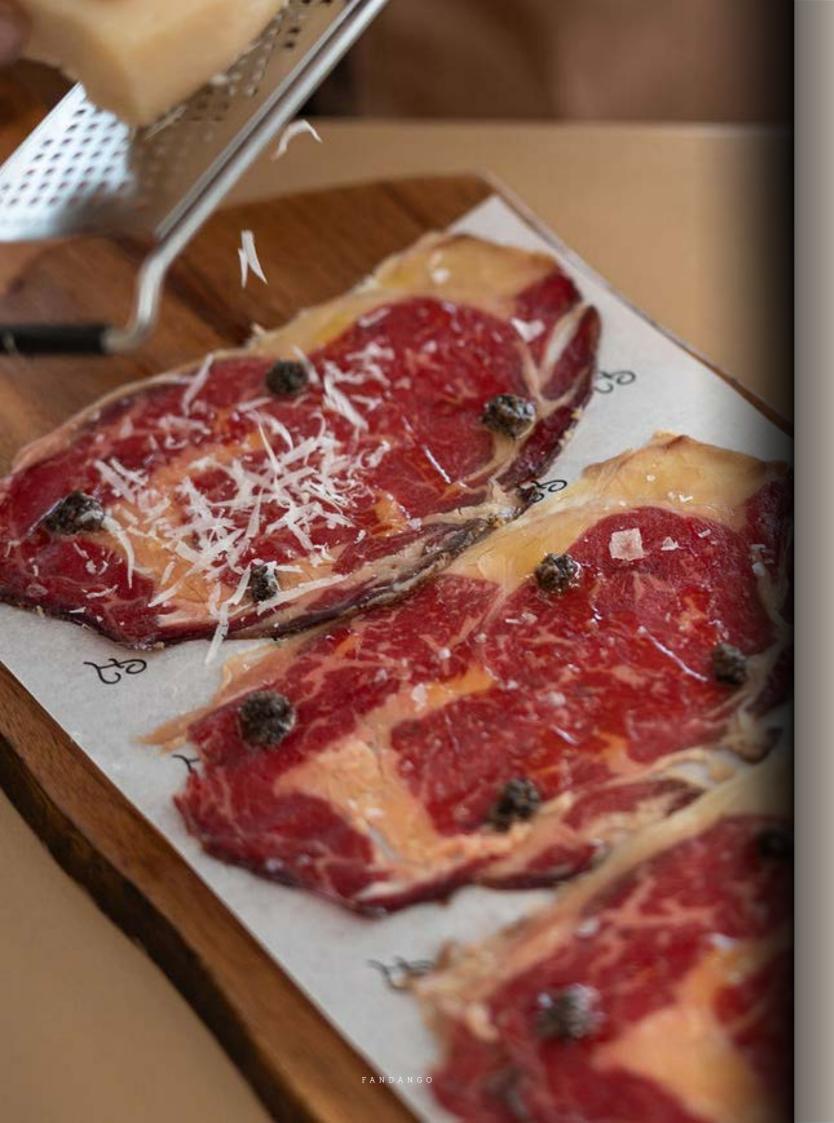
"Dort wechseln täglich die Angebote der fangfrischen Ware, die den Hafen erreicht".

FANDANGO FORMENTERA - BAQUEIRA - LOGROÑO

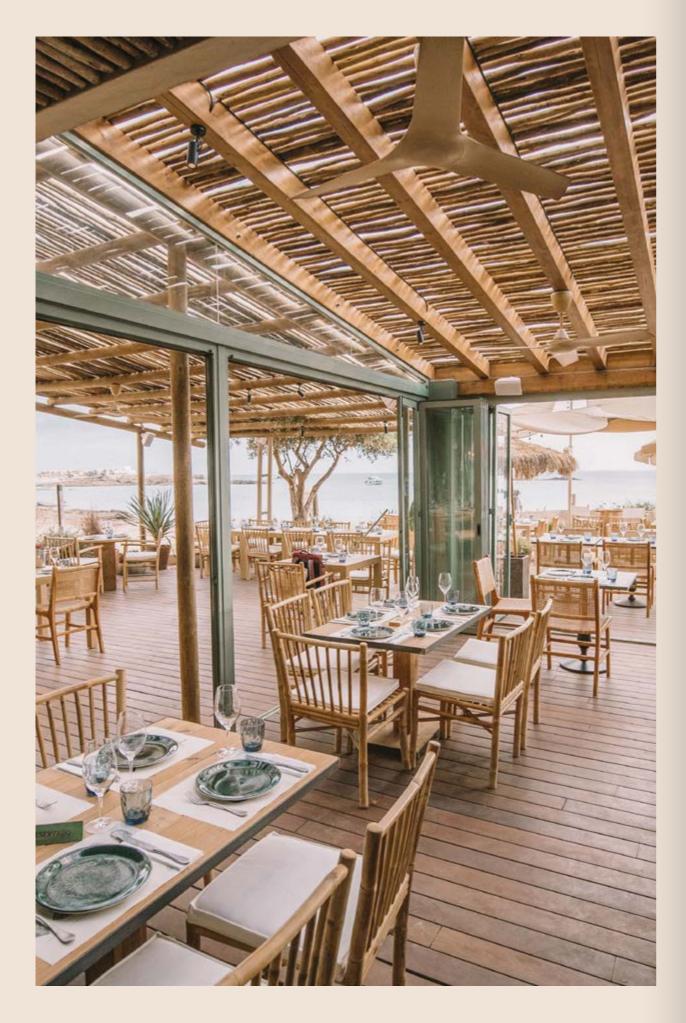












Der Ort

Fandango Formentera ist mehr als nur ein Ort - die Strandbar ist die Pforte zum Meer, die sich an einem zentralen Punkt am Strand von Es Pujols öffnet. Sie befindet sich genau an der Stelle, an der die gut besuchte Strandpromenade - einer der prominentesten und lebendigsten Orte der Insel beginnt: in der Avenida Miramar 1. Die Insel zeichnet sich durch ihre weißen Strände, sowie türkisblauem und kristallklarem Wasser aus. Das Dorf Es Pujols, indem sich alles abspielt, ist eins der größten Tourismuszentren der Insel.

Die atemberaubende natürliche Schönheit der Insel Formentera hat den Innenarchitekten Lázaro Rosa-Violán inspiriert, der weltweit für die Gestaltung einzigartiger Restaurants und Hotels berühmt ist. Zusammen mit DStudio hat er mit dem Fandango eine bis ins kleinste Detail durchdachte Einheit geschaffen. So stammen die Vorgaben der eingesetzten Farben bis hin zu den Materialien im Fandango selbst von der Natur und Landschaft der Insel. Das Holz der heimischen Bäume, die Mauern und kleinen Wege sowie das lokale Kunsthandwerk prägen die feinfühlige Innengestaltung im mediterranen Stil mit viel Persönlichkeit und bieten Raum für gemeinsame, genussvolle Momente.

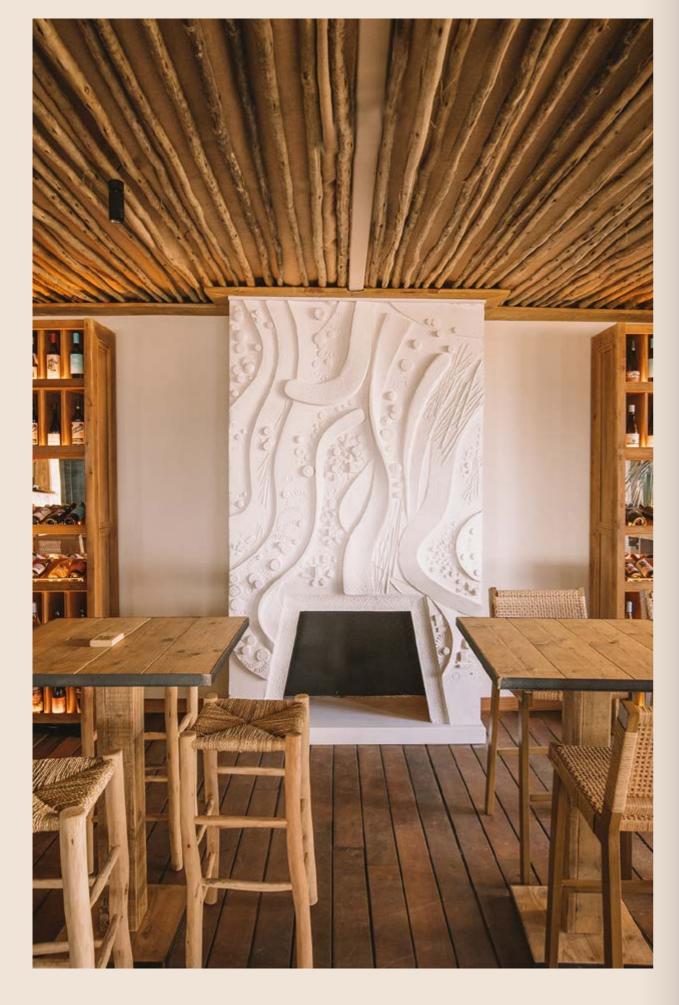
Das Thema Nachhaltigkeit, das den Geist von Formentera ausmacht, spiegelt sich in den vielfältigsten Dekorationselementen wie recyceltem Holz, Naturfasern oder aufbereiteten Gegenständen wider. Sie vermitteln authentische Bodenständigkeit und schaffen eine enge Verbindung zur Natur und Insel.

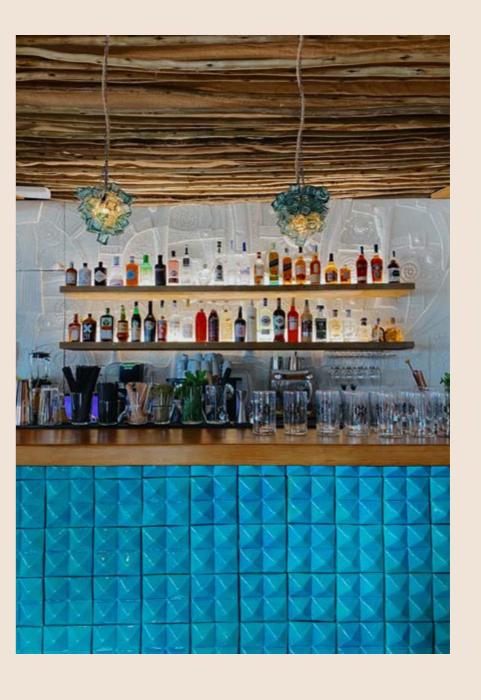
"Die Strandbar ist die Pforte zum Meer, die sich an einem zentralen Punkt am Strand von Es Pujols öffnet".

FANDANGO









FANDANGO FORMENTERA- BAQUEIRA - LOGROÑO



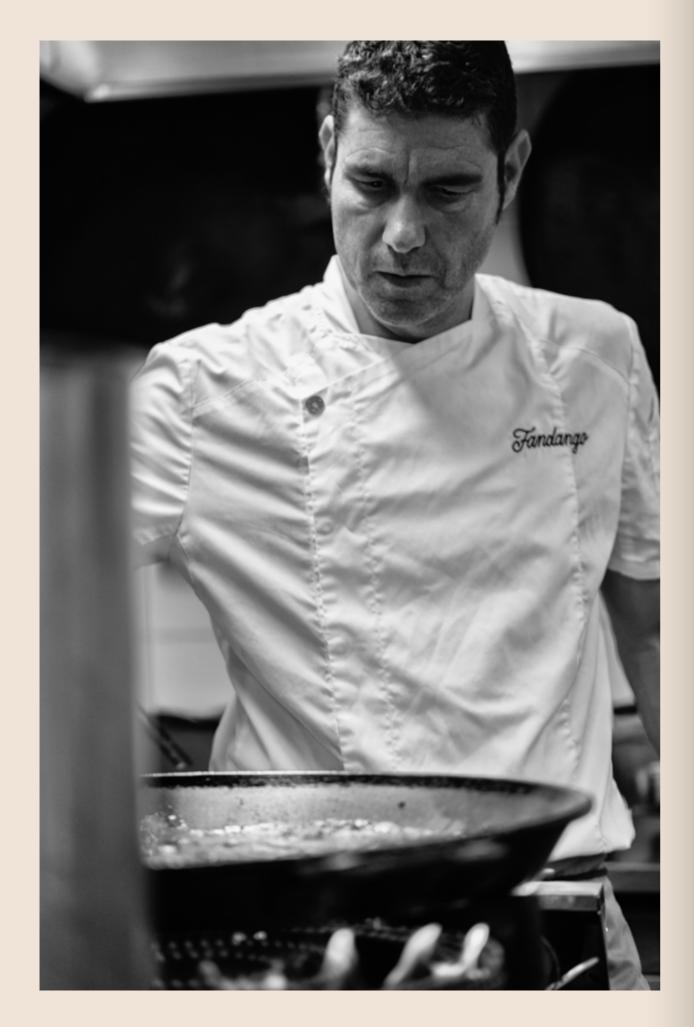


Fandango -Atmosphäre

Fandango Formentera ist eine
Bar, ein Restaurant, in dem
das Leben pulsiert – dort ist
Raum, um zu spielen, zu tanzen,
sich zu vergnügen und den
Sonnenuntergang zu genießen.
Deshalb wird im Fandango immer
Musik gespielt: Marco Holtman
kreiert an seinem Mischpult jeden
Abend ein individuelles Menü für
die Ohren.

Live-Musik ist mindestens genauso wichtig für die

"Das Fandango bietet Künstlern aus der lokalen Bohème-Szene eine Bühne". Atmosphäre im Fandango. Egal ob lateinamerikanische Rhythmen oder Rockmusik, das Fandango bietet Künstlern aus der lokalen Bohème-Szene eine Bühne.
Dazu kommen Themenabende, von Sterneköchen zubereitete Abendessen und zahlreiche Aktivitäten, die das Fandango zu den Highlights des Insellebens machen.



Die Menschen

LUIS ARRUFAT, GESCHÄFTSFÜHRENDER CHEFKOCH

Luis Arrufat (geboren 1980 in Castellón) ist der Chefkoch, der das gastronomische Angebot verantwortet. In seiner bisherigen beruflichen Laufbahn arbeitete er in Restaurants wie El Bulli (in dessen letztem Jahr war er Konditoreichef, insgesamt gehörte er sechs Jahre dem Team von Ferrán Adria an) und anderen Michelin-Sterne-Restaurants wie Mugaritz, Drolma, Akelarre, Quique Dacosta, Elkano oder El Chaflán. Außerhalb Spaniens hat er u.a. in der Restaurantkette des Chefkochs José Andrés in Washington, D.C. gearbeitet. Seit 2012 gehört er als

Professor des Masterstudiengangs Kochkunst, Technik und Produkt zum Professorenteam des Basque Culinary Centers, Europas erster gastronomischer Universität.

Luis ist Geschmackspurist und setzt sich für eine Kochkunst ein, bei der die Lebensmittel im Mittelpunkt stehen und ihre Aromen authentisch sowie herkunftsgetreu auf dem Teller entfalten.

"Kochen ist eine Wahrnehmung der Sinne und deshalb kann man mit ihr spielen, um verschiedenste Ergebnisse zu erhalten".

FANDANGO







VICENTE MONFORT, KÜCHENCHEF

Luis wird seit Beginn von Vicente
Monfort (geboren 1980 in Burriana)
im gastronomischen Bereich des
Fandango begleitet. Der Chefkoch
aus Valencia wurde im Basque
Culinary Center ausgebildet
und hat in einigen der besten
spanischen Küchen wie Aponiente,
aBaC, dem Sucede in Valencia,
Calima oder Heart Ibiza der AdriàBrüder wertvolle Erfahrungen
gesammelt. Außerhalb von Spanien
war er in den Londoner Küchen von
Barrafina oder The Greenhouse
(zwei Michelin-Sterne) tätig.

JORDI ALABERT, DIREKTOR

Jordi Alabert ist dafür zuständig, dass die Kreativität der Küche den Gast in Bestform erreicht. Er leitet das Restaurant und das Team im Speisesaal des Fandango Formentera.

Jordi ist ein Profi mit fast 25 Jahren Erfahrung in der Hotellerie und ist eng mit den Bergen verbunden. In seinem Werdegang finden sich Stellen als Direktor und Geschäftsführer berühmter Lokale wie der Moët Winter Lounge oder dem Cinco Jotas Restaurant in Baqueira Beret.

"Jordi richtet seinen Fokus stets ganz auf das Wohlbefinden seiner Gäste aus. Er ist für alles zuständig, was im Lokal passiert und den Charakter des Fandango auszeichnet".

FANDANGO

FORMENTERA - BAQUEIRA - LOGROÑO

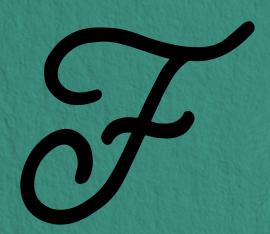
Die Gründer

Richi Arambarri ist CEO des Weinunternehmens Vintae aus La Rioja, das mit seiner über 20-jährigen Erfahrung die Weinbaubranche in Spanien revolutioniert hat. Seine Laufbahn im Gaststättengewerbe begann vor einem Jahrzehnt mit der Eröffnung des ersten Standorts der Fandango-Familie, dem Wine Fandango, einem Restaurant samt Weinbar im Zentrum von Logroño, der Hauptstadt der Region La Rioja. Richi ist von Natur aus Unternehmer und leidenschaftlicher Leader, der immer bereits an die nächste Herausforderung denkt. Er ist eindeutig die Seele von Fandango.

Isabel García Castellanos, gehört auch zur Vintae-Familie, in der sie als Leiterin für Marketing und Kommunikation tätig ist. Sie begleitet Richi nun bei diesem neuen Abenteuer. Beide entdeckten die Insel vor mehreren Jahren – für sie ist es ihre zweite Heimat: "Diese Insel stößt einen ab oder zieht einen an. Man kann man nichts anderes tun, als sich ihr hinzugeben. Fandango ist unser kleiner Beitrag dazu, dass sie ihren besonderen Zauber bewahrt, der uns damals anzog."

Francisco Larrey, ein Freund von Richi und Isabel, ist Gründungsmitglied der Talentum Group, einer Agentur für Sportmarketing und Kommunikation, die bekannte sportliche Ereignisse wie den Marathon von Valencia oder Ibiza ins Leben rief. Er ist auch Mitglied des Consulting-Unternehmens GeomIndex, des Longevity World Forums und von Eco Aqua Circular Economy. Inmitten dieses abwechslungsreichen Geschäftslebens ist Formentera für ihn "eine Oase des Glücks innerhalb dieser dynamischen Welt, in der die Verbindung zwischen Natur, Menschen und dem innerem Ich perfekt ist und das Beste im Menschen hervorbringt."

Nacho Diaz ist Architekt und Partner bei Destudio Arquitectura, das sich auf die Planung und den Bau von Einzelhandels- und Wohngebäuden spezialisiert hat. Er ist außerdem Gründungsmitglied des Investmentfonds Inmobiliaria Inven Capital. Seine Beziehung zu den Balearischen Inseln begann als Mitbegründer der Blueweek-Veranstaltung, bei der mehr als 50 Segelschiffe und Katamarane jedes Jahr mehrere Wochen lang die Pityusen kreuzen. Für Nacho, als kreativer Kopf, ist Formentera eine Muse: "Ein Paradies zum Abschalten und der wichtigste Ort zur Inspiration für meine Projekte".



FANDANGO FORMENTERA Avda Miramar, 1 Es Pujols – Formentera fandangoformentera.com T+34 971 32 85 99 Öffnungszeiten: 12:00 – 1:00 h @fandangoformentera

Für mehr Informationen: Isabel García Castellanos Mobil: 610 972 269 comunicacion@fandangorestaurante.com