

*Fandango*

Esperienze su misura in una location unica





# Fandango Formentera

Oltre ad essere uno stile flamenco, il fandango è una danza popolare tipica delle Isole Baleari e di diversi paesi dell'America Latina, lo stesso nome per passi, movimenti e ritmi diversi, nati dal carattere di ciascun luogo.

Questa danza, forgiata da tante influenze, rappresenta perfettamente la storia delle Isole Baleari, dove l'incrocio di culture è stato determinante per plasmare il suo carattere. E quel mix assume particolare importanza a Formentera. Impossibile pensare oggi all'isola senza l'insolita amalgama di tradizioni contadine e lo spirito libero di 'els peluts' (i pelosi), hippy e viaggiatori che, mezzo secolo fa, iniziarono ad arrivare a Formentera per lasciare il segno senza che ciò alterasse purezza ed energia dell'isola. Fandango raccoglie la testimonianza di quel crogiolo di razze e, allo stesso modo in cui quelle prime osterie celebravano sia le tradizioni locali che l'apertura al mondo degli stranieri, offre al viaggiatore tutto ciò che è autentico di Formentera: gastronomia, esperienze e connessione con un'isola che allo stesso tempo si presenta selvaggia e austera, libera e artigiana,

contadina e dura. Un luogo per riflettere, riconnettersi, riposarsi e divertirsi. Questo è anche ciò che offre Fandango, catalizzatore di quelle atmosfere di Formentera, dalla spiaggia di Es Pujols al vecchio locale Can Vent, ma con un'offerta e uno spirito rinnovati.

“Formentera: gastronomia, esperienze e legame con un'isola selvaggia e austera, libera e artigiana, contadina e dura.”





# Lo spazio

Fandango Formentera è una finestra sul mare in uno dei centri nevralgici della spiaggia di Es Pujols, proprio all'angolo dove inizia il vivace lungomare della città più turistica dell'isola (Avenida Miramar, 1).

La travolgente bellezza naturale di Formentera è stata fonte di ispirazione per Destudio, che ha realizzato il progetto con la consulenza del ricercato interior designer Lázaro Rosa-Violán, acclamato in tutto il mondo per la creazione di ristoranti e hotel unici.

“Fandango fa l'occhiolino alla cultura e alle tradizioni dell'isola.”

## Location per eventi

Fandango è uno dei luoghi più richiesti dell'isola e può anche essere la location in cui celebrare un evento speciale, da un matrimonio da sogno in quest'isola paradisiaca a un diverso evento aziendale.

Un posto esclusivo dove un'occasione speciale diventa unica grazie a una combinazione di fattori che fanno di Fandango la location ideale, a cominciare dalla sua ubicazione. Pujols è il centro nevralgico dell'isola più affascinante del Mediterraneo e Fandango è facilmente raggiungibile per i vostri ospiti, ma allo stesso tempo si trova sulla spiaggia e a pochi passi dal mare.

Il locale, curato nei minimi dettagli, ha un'atmosfera unica che combina spazi contemporanei e artigianalità, incorniciando scorci spettacolari sulle bellezze naturali di Formentera.

















# Gastronomia

## Dalla mano dello chef Luis Arrufat

L'essenza gastronomica di Fandango è la sua grigliata. Il Fiore all'occhiello del menù è il pesce con quel tocco speciale e le sfumature che offre questa tecnica millenaria che appare semplice ma richiede grande maestria. I piatti a base di riso sono l'altro punto di forza della cucina fandanguera.

Il prodotto locale è protagonista e filo conduttore, Fandango ha una dispensa che copre gli 83 kmq dell'isola, privilegiando la sostenibilità: sale, oli, formaggi, sobrossada (sopressata) e butifarra (salsiccia), erbe aromatiche, fichi, il frutteto dei contadini e, ovviamente, la pesca locale delle sue coste. La cucina tradizionale di Formentera, che nasce dalla povertà e dall'isolamento, è l'ispirazione per un menù attuale che vuole trasmettere la cultura e l'essenza del luogo.

Il riso è l'ingrediente coccolato, fiore all'occhiello della proposta e protagonista dell'identità del Fandango, con proposte gustose come il risotto con calamari e sobrossada o la paella con verdure grigliate in due consistenze. Un altro dei piatti forti e fiore all'occhiello dell'isola è l'astice con uova e patate. E non mancano prelibatezze di origine semplice ma famose in tutto il mondo, come il bullit de peix (pesce bollito).

### Lo Chef

Lo chef responsabile di questa offerta gastronomica è Luis Arrufat (Castellón, 1980). Con un'intensa carriera professionale ha lavorato in ristoranti come El Bulli (dove è stato capo pasticciere durante il suo ultimo anno e parte del team di Ferrán Adrià per 6 anni) e altre stelle Michelin come Mugaritz, Drolma, Akelarre, Quique Dacosta, Elcano o El Chaflán. Ha lavorato anche fuori dai nostri confini, nella catena di ristoranti dello Chef José Andrés a Washington DC e dal 2012 fa parte del corpo docente del Basque Culinary Center, la prima Università Gastronomica in Europa, di cui è uno dei professori del Master in Cucina, Tecnica e Prodotto.

















# “Fandango”

Fandango Formentera non è solo un ristorante, poiché alla parte gastronomica si affianca anche un vasto programma di attività che arricchiscono l'esperienza di chi lo visita. La musica è uno dei pilastri su cui si basa la parte più “fandanguera” del ristorante, a cui si aggiunge un'altra delle grandi attrazioni di Fandango, il suo cocktail bar, un menù ricco di sorprendenti proposte magistralmente preparate dai nostri maestri di cocktail.

Un buon DJ è essenziale in qualsiasi locale che si rispetti e sui piatti (musicali) del Fandango c'è tutti i giorni, come dj resident, Luca Feller. Luca, che è passato, tra gli altri, dal Moët Winter Lounge a Baqueira Beret, sa creare l'atmosfera perfetta per godersi un pomeriggio o una serata in riva al mare.

“La musica è uno dei pilastri su cui si basa la parte più “fandanguera” del ristorante.”







# Fandango sui media

Fandango Formentera è stata una delle nuove aperture della stagione 2021. Decine di media nazionali hanno fatto eco alla sua apertura.

**¡HOLA!**  
**LA RAZÓN**  
**Expansión**  
**ELLE**



**CHIRINGUITO CHIC**  
Con ingredientes de Destudio y Lizaso Rosa Vieja, pescados a la parrilla y arroz con producto local y *hullit de peix* como plato estrella. Fandango (3), un coquetel *bistro* marino a pie de playa en la mágica Formentera, posente convertirse en lugar de peregrinación en la isla. ¿o más? Reservar al llegar por mar en la lancha de los propietarios (Miramar, 1, Ex Pujols, tel. 971 32 85 99. Precio medio 50 €).

**WINE AGENDA**  
**Bienvenidos al mes del hedonismo**

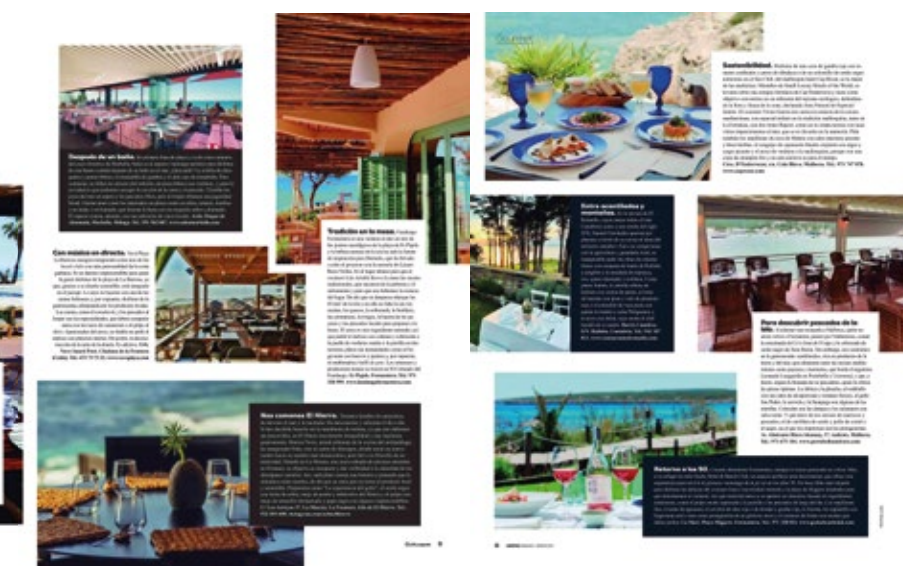
*Agosto invita a evadirse y disfrutar por todo lo alto al lado del mar. Con vistas al mar o simplemente a sales en la ciudad, se descubren las mejores playas para vivir a lo grande.*

**TIEMPO PARA TI**



**NO TE PIERDAS EL BOGAVANTE DE FORMENTERA PRO CON NUEVOS Y FINALES OCIDENTALES DE BANCANDO FORMENTERA A PIE DE PLAYA Y CON LOS VÍDEOS DE FONDO. UNA EXPERIENCIA QUE GRABA SENSACIONES Y QUE RECORDARÁS SIN OLVIDA. APLICACIÓN DEL AÑO. LOS PROPIOS VINOS DE VINUM SON EL PERFECTO COORDIN.**

**MESAS QUE NO QUITAN OJO AL MAR**



**Mesas en las playas de Formentera**







# Fandanguemos?

Il team di Fandango Formentera ti aiuterà in ogni fase della progettazione del tuo evento: il menù, l'utilizzo degli spazi, la scelta della musica o del DJ e i contatti dei migliori fornitori dell'isola.

## Esclusività del locale

Affitto location:

- > Maggio, Settembre e Ottobre: **€ 15.000,00**
- > Giugno, Luglio e Agosto **€ 20.000,00**

Il prezzo include:

- Occupazione del ristorante
- Uso esclusivo del ristorante fino alla chiusura
- Cibo e bevande come stabilito
- Decorazione dei tavoli con biancheria preservando l'estetica del ristorante

Il contratto di esclusività dell'evento non include

- Esibizione del DJ
- Decorazioni aggiuntive
- Servizi di wedding planner



# I Vini

## OPZIONE 1:

> López de Haro (D.O. La Rioja) ed. Limitata + Bardos Verdejo (D.O. Rueda) (1 bottiglia ogni 3 pax) + 1 birra + acqua e soft drinks.

**€ 27,00 pax**

## OPZIONE 2:

> Bardos Romántica (D.O. Ribera del Duero) + López de Haro Blanco (D.O. La Rioja) (1 bottiglia ogni 3 pax) + 1 birra + acqua e soft drinks.

**€ 27,00 pax**

## OPZIONE 3:

> Sangria vino bianco/rosso (1 sangria ogni 2 pax) + 1 birra + acqua e soft drinks.

**€ 27,00 pax / € 33,00 pax** (Con sangria de cava)





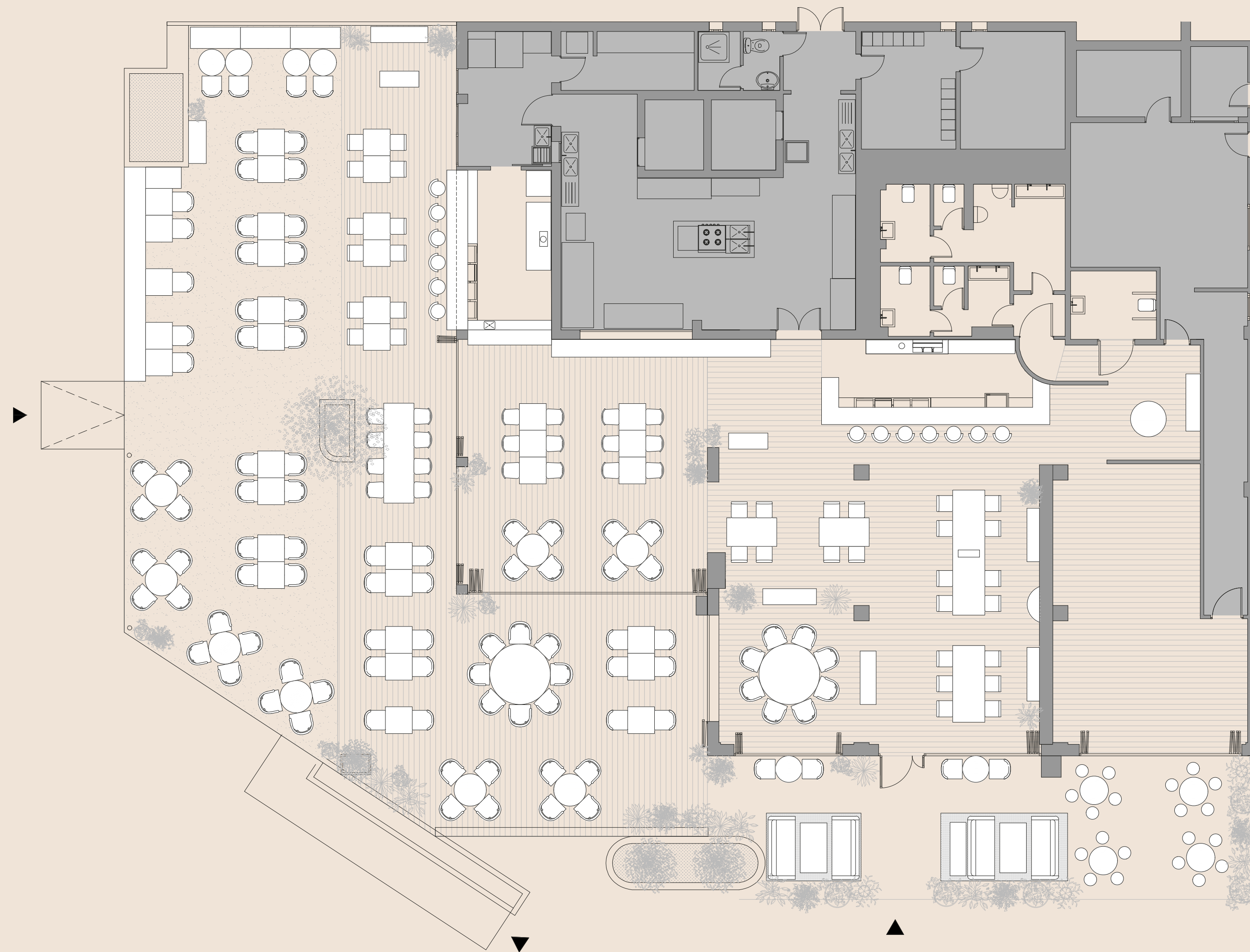
# Capienze massime

## PRANZO O CENA SEDUTI

- > Terrazza sulla sabbia: **74 pax**
- > Terrazza completa: **110 pax**
- > Interno: **46 pax**

## PRANZO O CENA TIPO COCKTAIL (IN PIEDI)

- > Terrazza sulla sabbia: **113 pax**
- > Terrazza completa: **167 pax**
- > Interno: **69 pax**





# Esempi di menù fandangueros

## MENÙ 1:

Per condividere:

- > Pane con pomodoro + prosciutto iberico 5 Jotas
- > Frittura di pesce croccante di pesca locale con alioli (salsa aglio e limone)
- > Polpo alla griglia con fettine di cipolla arrosto e salsa di Fandango dal tocco piccante

- 
- > Filetto di branzino con crema di sedano e finocchi
  - > Ananas grigliato, crema al mascarpone, caramello e menta

**Prezzo € 77,00 ca.**

## MENÙ 2:

Per condividere:

- > Pane con pomodoro + prosciutto iberico 5 Jotas
- > Crocchette
- > Insalata di pomodori campagnoli con crostini di pane, cipolla croccante, mandorle e burrata con vinaigrette al pomodoro
- > Vongole grigliate con emulsione di peperoncino e aglio
- > Bistecca di vacca vecchia "Vacum" accompagnata da peperoni piquillo e patate "rugose".

- 
- > Millefoglie di pasta sfoglia croccante con crema alla vaniglia e gelato allo yogurt

**Prezzo € 100,00 ca.**





# Esempi di menù fandangueros

## **MENÙ 3:**

Per condividere:

- > Pane con pomodoro + prosciutto iberico 5 Jotas
- > Crocchette
- > Frittura di pesce croccante di pesca locale con alioli (salsa aglio e limone)
- > Insalata di Fandango Kale con pollo ruspante croccante, lattuga trocadero, avocado e chutney di mango

- 
- > Riso Senyoret o
  - > Fideuá nera con seppie e gamberi dell'isola
  - > Cheesecake di "La Viña"

**Prezzo € 82,00 ca.**

## **MENÙ 4:**

Per condividere:

- > Pane con pomodoro + acciughe lavorate a mano López
- > Tranci di tonno rosso mediterraneo, alioli di aglio nero e garum, vinaigrette al sesamo e maionese ai peperoni piparra
- > Polpo alla griglia con fettine di cipolla arrosto e salsa di Fandango dal tocco piccante

- 
- > Presa di maiale iberico 5 Jotas alla griglia con peperoni arrostiti
  - o
  - > Filetto di rombo alla griglia con soffritto di agrumi e chips di verdure
  - > Ananas grigliato, crema al mascarpone, caramello e menta

**Prezzo € 88,00 ca.**





# Esempi di menù fandangueros

## **MENÙ 5:**

Per condividere:

- > Pane con pomodoro + acciughe lavorate a mano López
- > Insalata di pomodori campagnoli con crostini di pane, cipolla croccante, mandorle e burrata con vinaigrette al pomodoro
- > Cozze di mare con una punta di limone e vino bianco

- 
- > Riso con Langosta de Formentera o
  - > Riso rosso con gamberi
  - > Torta al limone versione Fandango

**Prezzo € 93,00 ca.**

## **MENÙ PER BAMBINI:**

- > Pane con il pomodoro
- > Crocchette
- > Hamburger gourmet con patate contadine
- > Scaloppine alla milanese con patate contadine
- > Gelato

**Prezzo € 55,00 ca.**







# Servizi Supplementari

> Prosciutto 5 Jotas con coltello:

**€ 1.650,00**

> Tagliere di formaggi: **€ 550,00**

55 pax.

**€ 11,00** / pax extra.

> Apri ostriche: **€ 550,00** / 50 ostriche **€ 55,00**  
/10 ostriche extra.

> Dj:

**€ 550,00**

> Open bar:

**€ 22,00** /ora marchi leader.

**€ 27,50** / ora marchi premium.

Entrambe le opzioni possono includere Mojito.

> Bicchiere di spumante di benvenuto (o toast):

**€ 6,50 pax**

> Calice di benvenuto di Champagne Maily:

**€ 13,00 pax**

> Cocktail di benvenuto (americano, mojito, bandarrra spritz, aperol spritz, bloody Mary):

**€ 11,00 pax**





FANDANGO FORMENTERA

Avda Miramar, 1

Es Pujols - Formentera

<https://fandangoformentera.com/>

Tel.: +34 971 32 85 99

Orario: dalle 13:00 alle 03:00

@fandangoformentera

*Per maggiori informazioni:*

*[eventos@fandangoformentera.com](mailto:eventos@fandangoformentera.com)*