

Fandango

Experiencias a medida en una ubicación única



Fandango Formentera

Además de ser un palo del flamenco, el fandango es un baile popular típico de las Baleares y de distintos países de América Latina, un mismo nombre para pasos, movimientos y ritmos diferentes, nacidos del carácter de cada lugar.

Este baile, forjado por tantas influencias, representa a la perfección la historia de las Islas Baleares, donde el cruce de culturas ha sido esencial para conformar su carácter. Y esa mezcla cobra especial importancia en Formentera. La isla no se entendería hoy sin la inusual amalgama de las tradiciones payesas y el espíritu libre de ‘els peluts’ (los peludos), hippies y viajeros que, hace ya medio siglo, comenzaron a llegar a Formentera para dejar huella sin alterar la pureza y energía isleñas.

Fandango recoge el testigo de ese mestizaje y, del mismo modo que aquellas primeras tabernas celebraban tanto las tradiciones locales como la apertura al mundo de los foráneos, ofrece al viajero todo lo auténtico de Formentera: gastronomía, experiencias y conexión con una isla a la vez salvaje y austera, libre y artesana,

payesa y peluda. Un lugar para la reflexión, la reconexión, el descanso y el disfrute. Lo mismo que ofrece Fandango, catalizador de esos aires de Formentera desde la playa de Es Pujols, en el local del antiguo Can Vent, pero con oferta y espíritu renovados.

“Formentera: gastronomía, experiencias y conexión con una isla a la vez salvaje y austera, libre y artesana, payesa y peluda.”



El espacio

Fandango Formentera es una ventana al mar en uno de los puntos neurálgicos de la playa de Es Pujols, justo en la esquina donde arranca el concurrido paseo marítimo de la localidad más turística de la isla (Avenida Miramar, 1).

La apabullante belleza natural de Formentera fue la fuente de inspiración para Destudio, que llevó a cabo el proyecto con la asesoría del solicitado interiorista Lázaro Rosa-Violán, aclamado en todo el mundo por la creación de restaurantes y hoteles únicos.

“Fandango hace guiños a la cultura y tradiciones de la isla.”

Lugar para eventos

Fandango es uno de los locales más solicitados de la isla, y también puede ser el lugar en el que celebrar un acontecimiento especial, desde una boda soñada en esta isla paradisíaca a un evento corporativo diferente.

Un lugar exclusivo en el que una ocasión especial se hace única gracias a una combinación de factores que hacen de Fandango el emplazamiento ideal, empezando por su ubicación. Es Pujols es el centro neurálgico de la isla más encantadora del Mediterráneo y Fandango tiene fácil acceso para tus invitados, pero a la vez está situado sobre la arena y a solo unos pasos del mar.

El local, cuidado hasta el más mínimo detalle, tiene un ambiente único que combina espacios contemporáneos y artesanía enmarcando unas espectaculares vistas a la belleza natural de Formentera.









Gastronomía

De la mano del chef Luis Arrufat

La esencia gastronómica de Fandango es su brasa. La carta tiene su pilar en los pescados con el toque especial y los matices que solo aporta esta técnica milenaria de apariencia sencilla pero que requiere una gran maestría. Los arroces son la otra gran baza de la concina fandanguera.

El producto local es el protagonista y el hilo conductor, Fandango tiene una despensa que abarca los 83 km cuadrados de la isla, favoreciendo la sostenibilidad: la sal, los aceites, los quesos, la sobrasada y la butifarra, las hierbas aromáticas, los higos, la huerta de los payeses y, por supuesto, la pesca local de sus costas. La gastronomía tradicional formenterana, que nació de la pobreza y el aislamiento, es la inspiración para una carta actual que quiere transmitir la cultura y esencia del lugar.

El arroz es el ingrediente mimado, estandarte de la propuesta y protagonista de la identidad del Fandango, con propuestas tan sabrosas como el meloso con calamar y sobrasada o la paella de verduras asadas a la parrilla en dos texturas. Otro de los platos estrella es ya insignia de la isla, el bogavante con huevos y patatas. Y no faltan los manjares de origen sencillo pero de fama mundial, como el bullit de peix.

El Chef

El chef al frente de esta oferta gastronómica es Luis Arrufat (Castellón, 1980). Con una intensa trayectoria profesional, ha pasado por restaurantes como El Bulli (donde fue jefe de pastelería durante su último año y parte del equipo de Ferrán Adrià durante 6 años), y otros estrellas Michelin como Mugaritz, Drolma, Akelarre, Quique Dacosta, Elkano o El Chaflán. También ha trabajado fuera de nuestras fronteras, en la cadena de restaurantes del Chef José Andrés en Washington DC y forma parte desde 2012 del cuadro docente del Basque Culinary Center, la primera Universidad Gastronómica de Europa, donde es uno de los profesores titulares del Máster en Cocina, Técnica y Producto.









El “Fandango”

Fandango Formentera no es solo un restaurante, ya que a la parte gastronómica se une también un amplio programa de actividades que enriquecen la experiencia de quien lo visita. La música es uno de los pilares sobre los que se asienta la parte más “fandanguera” del restaurante, a lo que se une otro de los grandes atractivos del Fandango, su coctelería, una carta llena de sorprendentes propuestas ejecutadas con maestría por nuestros maestros cocteleros.

En todo local que se precie es imprescindible un buen DJ y a los platos (musicales) del Fandango está cada jornada, como DJ residente, Luca Feller. Luca, que ha pasado entre otros por el Moët Winter Lounge de Baqueira Beret, sabe crear la atmosfera perfecta para el disfrute de una tarde o noche al lado del mar.

“La música es uno de los pilares sobre los que se asienta la parte más “fandanguera” del restaurante.”





Fandango en los medios

Fandango Formentera fue una de las aperturas de la temporada 2021. Decenas de medios de comunicación nacionales se hicieron eco de su apertura.

¡HOLA!
LA RAZÓN
Expansión
ELLE



CHIRINGUITO CHIC
 Con interiorismo de Destudio y Lizaso Rosa Videla, pescados a la parrilla y arroces con producto local y *bullit de peix* como plato estrella, Fandango (3), un coqueto *brasserie* marinero a pie de playa en la mítica Formentera, promete convertirse en lugar de peregrinación en la isla. ¿Lo más? Reservar al llegar por mar en la lancha de los propietarios (Miramar, 1, Es Pujols, tel. 971 32 85 99. Precio medio 50 €).





¿Fandanguemos?

El equipo de Fandango Formentera te ayudará en cada paso del diseño del tu evento: el menú, el uso de los espacios, la elección de la música o el DJ y los contactos de los mejores proveedores de la isla.

Exclusividad del local

Alquiler espacio:

- > Mayo, septiembre y octubre: **15.000€**
- > Junio, julio y agosto: **20.000€**

El precio incluye:

- Ocupación del restaurante
- Uso del restaurante en exclusividad hasta el cierre
- Alimentación y bebida según lo establecido
- Decoración de las mesas con mantelería guardando la estética del restaurante

La contratación del evento en exclusividad no incluye:

- Actuación de DJ
- Decoración adicional
- Servicios de wedding planner

Los Vinos

OPCIÓN 1:

> López de Haro (D.O. La Rioja) ed. Limitada + Bardos Verdejo (D.O. Rueda) (1 botella por cada 3 pax) + 1 cerveza + agua y soft drinks.

27€ pax

OPCIÓN 2:

> Bardos Romántica (D.O. Ribera del Duero) + López de Haro Blanco (D.O. La Rioja) (1 botella por cada 3 pax) + 1 cerveza + agua y soft drinks.

27€ pax

OPCIÓN 3:

> Sangría vino blanco/tinto (1 sangría por cada 2 pax) + 1 cerveza + agua y soft drinks

27€ pax / 33€ pax (Con sangría de cava)



Capacidad

COMIDA O CENA SENTADOS

- > Terraza arena: **74 pax**
- > Terraza completa: **110 pax**
- > Interior: **46 pax**

COMIDA O CENA TIPO COCTEL (DE PIE)

- > Terraza arena: **113 pax**
- > Terraza completa: **167 pax**
- > Interior: **69 pax**



Ejemplos de menús fandangueros

MENÚ 1:

Para compartir:

- > Pan con tomate + Jamón ibérico 5 Jotas
- > Pescaditos fritos y crujientes de la barca payesa con all i oli de limón
- > Pulpo a la parrilla con lascas de cebolla asadas y salsa Fandango con su toque picante

-
- > Lomo de lubina con crema de apio nabo e hinojo
 - > Piña asada a la parrilla, cremoso de mascarpone, caramelo y menta

Precio aprox. 77

MENÚ 2:

Para compartir:

- > Pan con tomate + Jamón ibérico 5 Jotas
- > Croquetas
- > Ensalada de tomate payés con pan tostado, cebolla crujiente, almendras y burrata con vinagreta de tomate
- > Almejas a la parrilla con emulsión de ajo y guindilla
- > Chuleta de vaca vieja madurada "Vacum" acompañada con pimientos del piquillo y papas "arrugas"

-
- > Milhojas de hojaldre crujiente con crema de vainilla y helado de yogur

Precio aprox. 100€



Ejemplos de menús fandangueros

MENÚ 3:

Para compartir:

- > Pan con tomate + Jamón ibérico 5 Jotas
- > Croquetas
- > Pescaditos fritos y crujientes de la barca payesa con all i oli de limón
- > Ensalada Fandango de Kale con pollo de payes crujiente, lechuga troncadero, aguacate y chutney de mango

> Arroz del senyoret

o

- > Fideuá negra con sepia y cigalas de la isla
- > Tarta de queso de “La Viña”

Precio aprox. 82€

MENÚ 4:

Para compartir:

- > Pan con tomate + Anchoas sobadas a mano López
- > Láminas de atún rojo del mediterráneo, all i oli de ajo negro y garum, vinagreta de sésamo y mahonesa de piparras
- > Pulpo a la parrilla con lascas de cebolla asadas y salsa Fandango con su toque picante

> Presa ibérica 5 Jotas a la parrilla con pimientos asados

o

- > Lomo de rodaballo a la parrilla con refrito de cítricos y chips de verduras
- > Piña asada a la parrilla, cremoso de mascarpone, caramelo y menta

Precio aprox. 88€



Ejemplos de menús fandangueros

MENÚ 5:

Para compartir:

- > Pan con tomate +Anchoas sobadas a mano López
- > Ensalada de tomate payés con pan tostado, cebolla crujiente, almendras y burrata con vinagreta de tomate
- > Mejillones de roca con su toque de limón y vino blanco

-
- > Arroz seco de Langosta de Formentera
o
 - > Arroz rojo seco de carabinero
 - > Tarta de limón versión Fandango

Precio aprox. 93€

MENÚ INFANTIL:

- > Pan con tomate
- > Croquetas
- > Burguer gourmet con patatas payesas
- > Escalope milanesa con patatas payesas
- > Helado

Precio aprox. 55€





Servicios Adicionales

> Jamón 5 Jotas con cortador:

1.650€

> Bodegón de quesos: **550€** /

55 pax.

11€ / pax extra.

> Abridor de ostras:

550€ / 50 ostras.

55€ / 10 ostras extra.

> Dj:

550€

> Barra libre:

22€ / hora primeras marcas.

27,5€ / hora marcas premium.

Ambas opciones pueden incluir Mojitos.

> Copa de cava de bienvenida (o brindis):

6,5€ pax

> Copa de Champagne Maily de bienvenida:

13€ pax

> Cocktail de bienvenida (americano, mojito, bandarra spritz, aperol spritz, bloody Mary):

11€ pax



FANDANGO FORMENTERA

Avda Miramar, 1

Es Pujols - Formentera

<https://fandangoformentera.com/>

Tel.: +34 971 32 85 99

Horario: 13:00 - 3:00 h

@fandangoformentera

Para más información:

eventos@fandangoformentera.com