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.

Fandango

Fandango

F

Fandango

Fandango

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 ultimo año y parte del equipo de Ferrán Adria durante 6 años), y otros estrellas Michelín 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.

No confío en ti
Fandango

Fandango

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, Marco Holtman.

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

Fandango en los medios

Recomendado por todos los medios nacionales

¡HOLA!

LA RAZÓN

Expansión

ELLE

CHIRINGUITO CHIC

Con interiorismo de Destudio y Lizaro Rosa Violán, pescados a la parrilla y arroces con producto local y *double de pesc* como plato estrella, Fandango (3), un coqueto *bistrot* marinero a pie de playa en la mágica 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 €).

AGENDA

Bienvenidos al mes del hedonismo

Agosto invita a evadirse y disfrutar por todo lo alto allá donde estés. Con vistas al mar o simplemente a solas en la ciudad, te descubrimos los mejores planes para vivir a lo grande.

¡TIEMPO PARA TI!

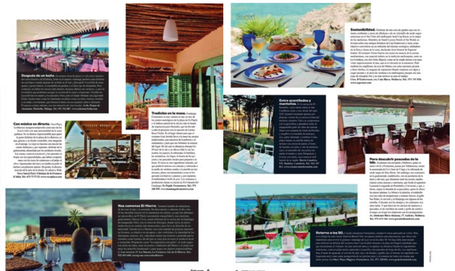
Las divertidas bodegas Vintae se lanzan a la reducción y la hacen, nada más y nada menos, que con un spectacle ilimitado. **Fandango Formentera**, que ofrece una experiencia única en una de las islas vacacionales en la isla, la propia tradición formentera en la inspiración para una carta actual que transmite la cultura y la esencia del lugar, con

NO TE PERDAS EL BOGARANTE DE FORMENTERA FRITO CON HUEVOS Y PAPAS CRUJIENTES DE FANDANGO FORMENTERA, A PIE DE PLAYA Y CON LOS MIES DE FONDO. UNA EXPERIENCIA QUE, GRITA 'VACACIONES' Y QUE RECORDARÁS SIN DUDA ALGUNA EL RESTO DEL AÑO. LOS PROPIOS VINOS DE VINTAE SON EL PERFECTO COLOFÓN.

Gourmet

MESAS QUE NO QUITAN OJO

AL MAR



CHIRINGUITOS

Mesas en las playas de Formentera

PROPUESTAS Nando Jubany suma tres conceptos en una isla donde Carles Abellan también tiene sede.

¿Fandangueamos?

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 restaurante: 17.600€
En el caso de que se atiendan menos invitados, el precio no cambiará si el local está en exclusiva.

El precio incluye:

Servicio de catering + aperitivo + bebidas para 80 pax.
A partir de 80 pax: 100€/persona

La contratación del evento en exclusividad no incluye:

Actuación de DJ
Decoración adicional
Servicios de wedding planner

Condiciones para los meses de mayo, junio, septiembre y octubre.

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 :

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

MENÚ INFANTIL:

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

Ejemplos de menús fandangueros

MENÚ PICOTEO 1:
a partir de 80pax

> Jamón Altanera 100% bellota cortado a mano

>Tabla de quesos payeses y frutos secos
>croquetas de jamón
>croquetas de chipirón en su tinta
cucurucho de tartar de atún aliñado y cremoso de aguacate
> Pulpo de Formentera con patata y hierbas de la isla
> Langostino robuchon
> Mini Burger de vaca madurada 40 días con queso y salsa fandanguera
> Cremoso de chocolate con frutos rojos.

MENÚ PICOTEO 2:
a partir de 80pax

> Jamón Altanera 100% bellota cortado a mano

> Tabla de quesos payeses y frutos secos
> Bombón de foie y crema de albaricoque
> Croquetas de jamón
> Croquetas de chipirón en su tinta
> Cucurucho de tartar de atún aliñado y cremoso de aguacate
> Pulpo de Formentera con patata y hierbas de la isla
> Langostino robuchon
> Sándwich de queso comté trufa y jamón ibérico
> Mini Burger de vaca madurada 40 días con queso y salsa fandanguera
> Arroz de gamba roja .
> Cremoso de chocolate con frutos rojos
> Vasito de lemon pie

MENÚ PICOTEO 3:
a partir de 80pax

> Jamón Altanera 100% bellota cortado a mano

> Tabla de quesos payeses y frutos secos
> Gilda Fandanguera
> Gazpacho de aguacate
> Bombón de foie y crema de albaricoque
> Croquetas de jamón
> Croquetas de chipirón en su tinta
> Cucurucho de atún aliñado y cremoso de aguacate
> Pulpo de Formentera con patata y hierbas de la isla
> Tartar de vaca vieja con su crujiente
> Langostino robuchon
> Mini sándwich de queso comté trufa y jamón ibérico
> Gamba, patata y emulsión de yema ¨Estilo Formentera¨
> Mini Burger de vaca madurada 40 días con queso y salsa fandanguera

Servicios Adicionales

- Jamón Altanera 100% bellota con cortador
- Bodegón de quesos
- Abridor de ostras
- Dj
- Barra libre por horas

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:
Isabel García Castellanos
Movil: 610 972 269
comunicacion@fandangoformentera.com