

EL CLODENIS

Terug van weggeweest

BACK WITH A VENGEANCE

Na zeven jaar afwezigheid is het legendarische restaurant El Clodenis weer terug. En hoe! 8 mei heropenden zij hun deuren in de driehonderd jaar oude Ibicenco 'casa de patios' naast de kerk van San Rafael. Het doel: wederom geschiedenis schrijven als een van de beste restaurants van het eiland met een zintuiglijke reis vol aroma's en smaken.

After a seven-year absence, legendary restaurant El Clodenis is back. And how! On the 8th of May they reopened their doors in the three-hundred-year-old Ibicenco 'casa de patios' next to San Rafael church. Their aim: to once again make history as one of the island's best restaurants with a sensory journey full of aromas and flavours. ►



De gastronomie van El Clodenis is ongekend op het eiland; verser dan vers en ter plekke voor je bereid. Gerechten met authentieke ingrediënten, oude hispanic technieken en een samensmelting van de Mexicaanse en mediterrane keuken waarin de smaken uit Yucatán, de verfrissende ceviches en aguachiles uit de Stille Oceaan en de traditionele antojitos uit Puebla samenkomen. Hier werken ze uitsluitend met de beste producten afkomstig van beide zijden van de Atlantische Oceaan, wat zorgt voor een uniek concept op het eiland.

El Clodenis biedt zijn gasten een zintuiglijke reis door de tijd vanuit de open keuken met cevichería en tartar bar. Een reis waarbij je mee terug wordt genomen naar de oorsprong van smaken met gerechten als rode maistortilla's, wilde rode tonijn met merg en twaalf uur lang in cacao gesmoorde spareribs. Een eenvoudige keuken, maar wel een die alle zintuigen prikkelt en die nieuwsgierig maakt naar meer.

HET VLOEIBARE AANBOD

Ter begeleiding heeft een van de beste bartenders van Guadalajara, Everardo Tejeda, een menu samengesteld van originele cocktails die perfect in harmonie zijn met de

El Clodenis' gastronomy is unparalleled on the island; fresher than fresh and prepared in front of you on the spot. Dishes with authentic ingredients, ancient Hispanic techniques and a fusion of Mexican and Mediterranean cuisine combining flavours from Yucatán, refreshing ceviches and aguachiles from the Pacific and traditional antojitos from Puebla. Here they work exclusively with the best products from both sides of the Atlantic which makes for a unique concept on the island.

El Clodenis offers guests a sensory journey through time from its open kitchen with cevichería and tartar bar. A journey where you are taken back to the origins of flavours with dishes like red corn tortillas, wild red tuna with marrow and spareribs braised for twelve hours in cocoa. Simple cuisine, but one that stimulates all the senses and makes one curious for more.

THE LIQUID OFFERING

To accompany it, one of Guadalajara's best bartenders, Everardo Tejeda, has created a menu of original cocktails that perfectly harmonise with

gerechten die worden geserveerd. Een cocktailmenu dat is geïnspireerd op het 'barmarcia' concept; een fusie van mixologie en farmacie waarbij maceraties, distillaten en zelfgemaakte kruidenextracten worden gecombineerd tot de meest creatieve cocktails, met daarnaast uiteraard ook ruimte voor de zogenaamde 'oldschool' en meer klassieke drankjes. Dit alles aangevuld met een opvallende wijnkaart die verrast met natuurlijke, biologische en biodynamische wijnen van de meest gerenommeerde wijnhuizen. Stuk voor stuk wijnen met een verhaal, net als El Clodenis zelf. Daarnaast staat de 'Mezcaloteque' garant voor een exclusieve selectie van de beste distillaten gemaakt door kleine producenten uit Oaxaca, Guerrero en Guanajuato.

Het eten is voortreffelijk, hetzelfde geldt voor de dranken en ook de locatie draagt bij aan de hele ervaring. Gebouwd in 1725 is het pand waarin El Clodenis is gevestigd het oudste gebouw van San Rafael. Een pand dat verrast dankzij de vrijzinnige ruimtes waar experimentele cinema, videokunst en het werk van innovatieve kunstenaars een bijna magische sfeer creëren. En ook de prachtige tuin vol bomen, die gebruikt wordt voor feesten en privé-evenementen, laat zich het best omschrijven als een magische plek.

the dishes being served. A cocktail menu inspired by the 'barmarcia' concept; a fusion of mixology and pharmacy where macerations, distillates and homemade herbal extracts are combined to create the most creative cocktails, while also, of course, making room for the so-called 'old-school' and more classic drinks. All this is complemented by a striking wine list that surprises with natural, organic and biodynamic wines from the most renowned wineries. Each wine with its own story, just like El Clodenis itself. In addition, the 'Mezcaloteque' guarantees an exclusive selection of the best distillates made by small producers from Oaxaca, Guerrero and Guanajuato.

The food is excellent, the same goes for the drinks and the location also adds to the whole experience. Built in 1725, the building that houses El Clodenis is the oldest building in the village of San Rafael. A property that surprises thanks to its free-spirited spaces where experimental cinema, video art and the work of innovative artists create an almost magical atmosphere. And the beautiful tree-filled garden, used for parties and private events, is also best described as a magical place. ■

El Clodenis is elke avond geopend vanaf 20.00 uur.

El Clodenis is open every evening from 8pm.

Reserveringen via:

Reservations via:

+34 971 710 975



elclodenis.com