



Casbah, restaurante de referencia PEFC

en Formentera



El restaurante **Casbah**, en Migjorn (Formentera) ha sido recientemente inaugurado. Un establecimiento de cocina de producto que apuesta por la vanguardia gastronómica y por el uso de materiales de origen sostenible.

Se ubica en una finca de gestión privada propiedad de **Juan Vicente Bonet**, un complejo construido en los años sesenta en un bosque con variedades de pino silvestre, sabina albar, tomillos y romero. Dispone de huerto propio en el que se cultivan plantas aromáticas y flores comestibles que se usan en su propuesta culinaria. Como asesores gastronómicos, **Charo Val** (propietaria de la Alacena del Gourmet) y **José Rayas** han definido la línea y el concepto de **Casbah** y se han encargado de la selección y formación del equipo. Consta de zona de invierno con chimenea, terraza cerrada con acristalamiento sin perfiles que permite contemplar el paisaje, y el bosque, con suelo de duna protegida, donde se realizan eventos.

En la carta figuran, principalmente, referencias de producto local y de proximidad (pescado, verduras, quesos, frutos secos) y otras referencias de la península (Castilla y León, Navarra, etc.). En su propuesta veraniega se incluyen recetas incluidas en el libro de **"Sabores de Bosques Sostenibles"**, como una adaptación de la ensalada de pétalos de flores, lomos de trucha ahumados, gazpacho de frambuesa, y el postre denominado "Un paseo por el bosque". En octubre, presentarán la carta de invierno con carnes de caza, setas y trufas.

Las tablas y soportes usados para la presentación de los platos han sido fabricados con **madera certificada PEFC**. En el futuro añadirán mobiliario de terraza y casitas para pájaros también con madera certificada.