

VOYAGE

## City Guide : les adresses les plus huppées et confidentielles d'Ibiza

Connaisseurs de l'île blanche en quête de nouveaux spots ou novices désireux de découvrir la destination autrement le temps d'un séjour d'exception durant l'été indien : quelle que soit votre envie, *L'OFFICIEL* vous révèle les secrets les mieux gardés d'Ibiza.



# Hôtel Riomar

Pour s'imprégner de l'air iodé de la Méditerranée, se réveiller au son des vagues et apprécier une vue à 180° sur les eaux cristallines de la **baie de Santa Eulalia**, ne cherchez pas plus loin que l'**Hôtel Riomar**. En franchissant le pas de la porte, une odeur de vacances revigore le corps et l'esprit tandis qu'une **atmosphère chaleureuse et design** vient nous envelopper avec la douce sensation d'être comme à la maison. Toute la philosophie des lieux a été pensée autour des cinq sens pour une **expérience immersive dans une bulle de bien-être**. Des cours de bien-être à Tribe en matinée au goût rafraîchissant d'un cocktail aromatique servi au bord de la piscine, en passant par les panoramas imprenables et le paisible murmure des flots environnants sur la plage : l'emplacement et les services disponibles sont irréprochables, tandis que l'équipe se montre d'une bienveillance et d'une attention dignes des plus grands établissements. Le restaurant de l'hôtel, **Ocean Brasserie & Bar**, poursuit l'art de vivre indissociable de **Riomar**, entre élégance et paisibilité. Les salades d'été sont fraîches et généreuses, les sandwiches sur le pouce d'une gourmandise extra, les desserts à s'en damner. Pour l'été 2023, et jusqu'au 27 août, le **pop-up culinaire Hando** – sous l'égide du duo Adrien Albou et du Chef Le Chang – prend ses quartiers pour encore plus d'émerveillement. On accompagne son menu de saké ou de whisky japonais, idéal pour exhauster les saveurs nippones d'un handroll signature, d'un tataki de filet de bœuf Wagyu snacké minute, d'un délicat carpaccio de loup de mer, voire encore d'un soba bowl végétarien. Les becs sucrés partiront à la découverte des **mochis les plus tendances de l'île** – aux accords subtils de sésame noir ou de genmaicha.

*Hôtel Riomar*

*Calle Del Rio, 48, 07840 Santa Eulària des Riu, Illes Balears, Espagne*

