

» Viene de la página anterior

nos recordaba una vez más la importancia de la prevención del cáncer de mama. Gracias a todos los patrocinadores, Proa Premium BMW, Bulthaup Nicolau, Citysight Seeting, Cap Vermell, Folies Beach Club y a los asistentes, que fueron muchos. Además hubo fila cero, concurrida en solidaridad. El evento fue coordinado por las hermanas **Neus y Ketty Gilet**, de Nucli. Son estupendas. Las vi en el nuevo Es Reboost inaugurado en el antiguo bar Cristal de la Plaza de España. Se lo cuento.

### Es Reboost.

Es Reboost Plaça d'Espanya abrió sus puertas el sábado tras una reforma integral del local donde está ubicado que permitió crear un espacio totalmente nuevo, poniendo en valor la belleza original del local y de los espacios creados hace más de un siglo por el famoso arquitecto **Gaspar Bennazar**. Muchísimos amigos mallorquines de la casa acudieron para ver el nuevo local y para degustar la calidad de los productos de Es Reboost a lo largo de todo el día. Con una carta ampliada con platos tradicionales mallorquines y una selección de tapas a la mallorquina y fiel a su filosofía de trabajar con y usar los productos de los artesanos locales más destacados, el viernes se vivió un gran homenaje a *lo nostro*, puesto en valor como producto de lujo elaborado con amor. Acompañados por **Paco Colombás** como DJ y una formación de *swing* que amenizó la velada, más de 500 personas llenaron el antiguo local de Plaça d'Espanya para disfrutar del nuevo espacio, de su comida y de su ambiente mallorquín. El mojito de palo fue la revelación de la noche, un cóctel que los clientes de la casa podrán disfrutar diariamente en sus locales. Es Reboost lo crearon Helmut Clemens y su mujer, **Helena Bennasar**, en el año 2012. Con la ayuda de un socio se realiza la expansión hacia un segundo local en el año 2016 y hacia este nuevo restaurante en Plaça d'Espanya en 2018. La idea fue crear un concepto de restaurante que sirve como catalizador de su entorno natural y su herencia cultural y le llega a Helmut después de haber visitado cien países con su empresa de asesoramiento hotelero y de darse cuenta de la excesiva homogeneización que reina a nivel mundial en la restauración. Con Es Reboost busca un sentido de lugar, un concepto de autenticidad, catalizador de la Mallorca más auténtica. Respetuoso con la tradición, aunque no tradicional, su oferta de culinaria de está basada en productos artesanos y en elaboraciones caseras, combinando ambas con mucha ilusión por las cosas bien hechas. Como debe ser si se quieren celebrar, como nosotros, 125 años de brillo social.

## Nuevo Es Reboost

Fotos: Jaime Verd



El propietario, Helmut Clemens, con su esposa.



Algunas de las deliciosas propuestas que ofrece Es Reboost.



Helmut con la baronesa Yvonne von Fürstenberg y el conde Dominik von Stauffenberg.



Helmut Clemens con su esposa y sus dos hijos, con Alvaro Middelman y Juan Luis Pérez de Eulate y su esposa, de La Vinoteca.



Roberto Santos con Paloma Cristino y Paloma Escudero.



Neus Gilet, Cristina Isern, David Romero, Ketty Gilet, Irene Adell, Claire Knabe y Ketty Isern.



Antonio Martín, Philippe Salvá, Rafel Ramos, Viçenç Salvá y Roberto Santos.