

# TOP TABLE at IZAKAYA

LA MEJOR MESA EN IZAKAYA

We interviewed Yossi Eliyahu, co-founder and owner of THE ENTOURAGE GROUP and brain of the modern Japanese restaurant and bar IZAKAYA  
Entrevistamos a Yossi Eliyahu, cofundador y dueño de THE ENTOURAGE GROUP y cerebro del moderno restaurante japonés y bar IZAKAYA

Tell us a about the Japanese food with a South American twist.

There is a big Japanese population in Peru and between the two cultures, Nikkei cuisine was born - a fusion of the two recipes and cooking techniques. At IZAKAYA, we have done our own interpretation, nothing is ever copied.

What was the thinking behind the cool, minimalist look? Where did you pick your ideas up from?

We like to tailor-make each restaurant to the city they are in - be it Munich, Amsterdam, Barcelona or Ibiza. With Ibiza, we hope we have connected with the nature, with Ibiza life and with the whole vibe of the island. That's why we put a swimming pool in the middle of the venue, there's lots of greenery, a real tropical feel.

The beaten polished wall is fantastic. It feels like rippling water running upwards! Was this central to the design?

It is a combination of many things. It reflects as a mirror and so becomes warm. We have taken cold materials and made it soft with the water, the waterdrops have a wonderful waterfall effect.

You treat your wine very seriously - is the wine library an ongoing project you add to from your travels?

We are a contemporary restaurant, not a classic one. I understand that people do have their favourite wines and that is why you will find Chablis, Pouilly-Fumé and so on, but I love new world wines - and also a big list of Sake because of our Japanese heritage. On a more personal note, can you tell us some of the top tables you

have been inspired by from around the world?

I am inspired by travel, fashion, music, interiors, movies, art, architects - people! I take bits and pieces from everywhere I go and give it my own interpretation. I find it so thrilling when people come and dine and tell me they have never been anywhere like it before.

Why the concept of shared dishes?

The art of sharing food is centuries old. If you look around the world in China, Indonesia, Malaysia, Morocco, the Middle East . . . everyone has always put their food dishes in the middle of the table and shared.

Is location just as important to you as the actual décor of the restaurant? You are in a great spot.

We have created a closed environment, you cannot see in, you cannot see out. It is a secret gem that you were not expecting. And once you are inside, you connect to the surroundings. You forget where you are. You are in paradise for a while.

The swimming pool adds a lot to the experience for those that fancy it. Was this always part of the plan - poolside dining in a chic metropolitan atmosphere?

Water brings a touch of beauty, they add a relaxed atmosphere, they make you feel you are dining in luxury. And the daytime and night could not be more different in their atmospheres. With the sunbed service in the daytime and the lighting at night, you are in two beautiful worlds.



Háblanos de vuestra comida japonesa con un toque sudamericano.

Existe una gran población japonesa en Perú y así nació la cocina nikkei, una fusión de las dos culturas, fórmulas y técnicas culinarias. En IZAKAYA, hemos hecho nuestra propia interpretación, ya que aquí nunca se ha copiado nada.

¿En qué os basasteis para conseguir este aspecto fresco y minimalista? ¿De dónde sacasteis las ideas?

Nos gusta adaptar cada restaurante a la ciudad en la que se encuentra, ya sea Múnich, Ámsterdam, Barcelona o Ibiza. Con Ibiza, esperamos haber conectado con la naturaleza, con la vida ibicenca y con el ambiente de la isla. Por eso pusimos una piscina en el centro del local y mucha vegetación, un verdadero ambiente tropical.

La pared pulida y batida es fantástica. Da la sensación de que el agua ondulante corre hacia arriba. ¿Fue esto fundamental en el diseño?

Es una combinación de muchas cosas. Se refleja como un espejo y así se vuelve cálido. Hemos tomado materiales fríos y los hemos suavizado con el agua: las gotas tienen un maravilloso efecto de cascada.

Os tomáis el vino muy en serio. ¿Es la

vinoteca un proyecto en marcha que vais ampliando con vuestros viajes?

Somos un restaurante contemporáneo, no clásico. Entiendo que la gente tiene sus vinos favoritos y por eso encontrarán Chablis, Pouilly-Fumé, etc., pero a mí me encantan los vinos del nuevo mundo, además de una gran lista de Sake por nuestra herencia japonesa.

En un plano más personal, ¿puedes desvelar algunas de las mejores mesas del mundo en las que te has inspirado?

Me inspiran los viajes, la moda, la música, las películas, la decoración, el arte, los arquitectos... ¡la gente! Tomo elementos de todos los lugares a los que voy y les doy mi propia interpretación. Me emociona cuando la gente viene a cenar y me dice que nunca ha estado en un sitio así.

¿Por qué el concepto de platos compartidos?

El arte de compartir la comida tiene siglos de antigüedad. Si miras alrededor del mundo, en China, Indonesia, Malasia, Marruecos, Oriente Medio... todo el mundo ha puesto siempre sus platos de comida en el centro de la mesa y los ha compartido.

¿La ubicación es tan importante como la decoración del restaurante?

Estáis en un sitio fantástico.

Hemos creado un entorno cerrado donde no se puede mirar hacia dentro ni hacia fuera. Como si fuera una joya secreta que no te esperabas. Y una vez que estás dentro, te conectas con el entorno. Te olvidas de dónde estás. Es como estar en el paraíso por un tiempo.

La piscina añade mucho a la experiencia para quien le apetezca. ¿Cenar junto a la piscina en un ambiente metropolitano y chic fue siempre parte del plan?

El agua aporta un toque de belleza, añade un ambiente relajado, te hace sentir que estás cenando en un entorno de lujo. Y el día y la noche no podrían ser más diferentes en sus ambientes. Con el servicio de tumbonas por el día y la iluminación por la noche, te encuentras en dos mundos separados pero hermosos.

## IZAKAYA

ASIAN KITCHEN & BAR

Passeig Joan Carles I, 1, Ibiza.  
Telephone: +34 87 118 25 26.

@izakaya\_official  
izakaya-restaurant.com