

## **Can Domo, el oasis de la gastronomía y de la calma en Ibiza**

**Este establecimiento es una casa payesa del siglo XVII rodeada de olivos dotada de un huerto propio, donde también producen su propio aceite de oliva virgen extra. Su restaurante de esencia mediterránea con toques franceses y japoneses cuenta con dos Soles de la Guía Repsol y está recomendado por la Guía Michelin**

Cobijado entre olivos y en pleno corazón de Ibiza descansa Can Domo, un auténtico oasis de la gastronomía y de la calma que lo convierte en una experiencia única para visitantes y residentes de la isla. Este agroturismo, ubicado en Cala Llonga, es una casa payesa del Siglo XVII, que cuenta con diferentes estancias para todos los gustos y con un restaurante reconocido con dos Soles de la Guía Repsol y recomendado por la Guía Michelin. Hasta su cocina llegan productos de su huerto e, incluso, su propio aceite virgen extra, con los que se abastecen y defienden platos construidos con productos de temporada para enriquecer la privilegiada carta de su restaurante.

“Exploradores de placeres”, así definen este proyecto los impulsores de Can Domo quienes abogan por esta filosofía para hacer de esta finca payesa un lugar único, en un paraje donde todo el mundo es bienvenido y se persigue el objetivo claro de ofrecerles una experiencia inolvidable.

Cada una de las diez habitaciones de este agroturismo es diferente y única, pero todas tienen un punto en común: la defensa de la arquitectura tradicional ibicenca mostrando así su encanto para no olvidar dónde se está y los privilegios que ofrece Ibiza. Las estancias, decoradas con piezas de diseño exclusivas y naturales fabricadas 100% por artesanos de toda España, se dividen en diferentes categorías y gozan de características dispares, entre ellas se encuentran estudios, habitaciones estándar, una habitación superior y su habitación superior DeLuxe.

El agroturismo Can Domo, que también cuenta con su propio restaurante, propone una carta que se caracteriza por su esencia mediterránea, por el producto de proximidad y por la originalidad de sus platos, características que se unen a un privilegiado paisaje ibicenco que hace de su viaje gastronómico una experiencia de 360 grados. Luís Caballero, quien ha trabajado en restaurantes como Dstage, Kabuki o Geranium, es el director gastronómico de este rincón de placeres donde elabora una cocina mediterránea de mercado hecha con productos de alta calidad que van rotando según la temporada de la lonja y las estaciones del año.

Desde la alta gastronomía Can Domo cuenta con productos de calidad como el pescado salvaje, carnes con denominación de origen y vegetales o aceite de su propio huerto ecológico.

El restaurante, que cuenta con un gran reconocimiento profesional, ofrece una propuesta culinaria de proximidad con los productos locales fusionados con la cocina francesa y un toque japonés de la mano del chef Luís Caballero. Asimismo, el cliente puede descubrir nuevos y creativos juegos de sabores que hacen del restaurante una parte muy importante de Can Domo. Como los propios dueños afirman,

“si algo define nuestra experiencia gastronómica es el amor por nuestra cocina y por la riqueza de nuestros productos donde la creatividad está presente en cada detalle”.

Las reservas al restaurante se pueden hacer a través de la página web: <https://www.candomoibiza.com/gastronomia/#reservaCont> o bien llamando al teléfono: 971 331 059 - 618 550 897.

Can Domo, productores de su propio aceite

Can Domo produce su propio aceite de oliva virgen extra ecológico de categoría superior gracias a los más de 1.000 olivos que ocupan una extensión de 15 hectáreas con vistas panorámicas de la isla de Ibiza. Mediante procedimientos mecánicos se obtiene un aceite de primera presión en frío, mecanismo que cuenta con las mejores aceitunas de la zona. Bajo el lema “sembramos calidad” este establecimiento ofrece al cliente un aceite de oliva virgen extra con un sabor afrutado intenso que aporta un toque exquisito hasta a los platos o desayunos más sencillos.

Sobre las experiencias de Can Domo

Can Domo cuenta con las características perfectas para acoger diferentes tipos de actividades y experiencias increíbles que pocos sitios de la isla pueden ofrecer. Así, este establecimiento organizan diferentes retiros de yoga durante el año que se convierten en eventos ideales para conocer gente y mejorar la técnica de esta disciplina con los mejores profesores, tanto locales como internacionales.

La estancia de Can Domo también está preparada para dedicarse tiempo a uno mismo, tanto es así que cuenta con su sección de Wellness & Health, donde ofrece servicios de estética, cuidado y salud para que los clientes puedan sentirse relajados y cuidados en un lugar ideal para ello.

La finca de Can Domo también es ideal para celebraciones de todo tipo, su ambiente y sus terrenos amplios rodeados de vegetación lo convierten en un paisaje perfecto para todo tipo de eventos. Cualquier acontecimiento tiene cabida en este lugar: bodas, reuniones, conferencias, exposiciones, fiestas o exhibiciones. El personal ofrece al cliente la atención personalizada necesaria y muy profesional y quedan encargados de cuidar hasta el más mínimo detalle.

Por último, el agroturismo ofrece paseos en barco para visitar playas, calas y rincones maravillosos que se esconden en la isla de Ibiza guiando al cliente para que sus vacaciones soñadas se hagan realidad.

**Datos de contacto:**

Montse Monsalve  
871 700 415

Nota de prensa publicada en: [Ibiza](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>