

El Mediterráneo en cinco propuestas gastronómicas

Oropesa del Mar (Castellón). Bellver Blue Tech Zone es un lugar donde el entorno, la comunidad, el bienestar y la esencia mediterránea se unen para dar forma a nuevas maneras de vivir, compartir y conectar con lo esencial. Dentro de ese propósito, la gastronomía ocupa uno de los pilares más importantes y toma forma en cinco propuestas que, cada una a su manera, defienden el mismo respeto por el producto. No hay dos cartas iguales, pero sí una misma manera de mirar la cocina mediterránea, sin prisas y sin necesidad de artificios.

Masía Bellver, Bosque Masía Bellver, El Puente de Masía Bellver, El Patio de la Masía y Restaurante Tempus dan forma a esas cinco historias. La cocina de raíces familiares define a Masía Bellver, mientras que Bosque se apoya en una carta fresca y natural. El Puente de Masía Bellver apuesta por la brasa como seña de identidad, El Patio de la Masía ofrece un tapeo directo y sin complicaciones en el corazón de Benicasim y Tempus firma la propuesta más técnica del grupo. Son relatos diferentes, pero todos comparten una misma filosofía de respeto por el producto. Esa mezcla de carácter y coherencia es, precisamente, lo que hace de Bellver Blue Tech Zone algo más que una suma de restaurantes, un lugar al que se pertenece y no solo se visita.

El propio nombre del proyecto ayuda a entenderlo. Bellver alude al origen, un enclave histórico ligado al territorio desde hace generaciones. Blue remite al compromiso con el Mediterráneo, el mar como referencia constante. Tech habla de una tecnología que acompaña la experiencia sin sustituirla, discreta, casi invisible. Y Zone define el conjunto, un espacio en el que naturaleza, comunidad, innovación y gastronomía avanzan al mismo ritmo, sin que ninguna de ellas se imponga sobre las demás.

Esa filosofía se traduce, en el día a día, en algo muy concreto. Comer, moverse, cuidarse y disfrutar del paisaje dejan de vivirse como actividades separadas y pasan a formar parte de una misma manera de estar.

Tempus, la apuesta más reciente

De las cinco propuestas gastronómicas, Restaurante Tempus es la más joven. Abrió sus puertas hace apenas unas semanas en el edificio que le da nombre, dentro de Bellver Blue Tech Zone, y llegó con una idea muy clara en la cabeza, dejar que el producto hable por sí mismo. Sin trucos, sin distracciones ni técnicas que tapen el sabor. El fuego y la brasa son, de hecho, el hilo que conecta la tradición mediterránea con el rigor de la escuela vasca.

Al mando de la cocina está Adrián López, un cocinero de recorrido internacional que ya era conocido en la provincia por su etapa en el Kamikaze Street Food de Benicassim. No llega solo, le respalda un equipo con paso por cocinas de referencia como Akelarre, Arzak, StreetXO o el Canalla Bistro de Ricard Camarena, un currículum que se nota en cada plato y que suma también oficio en arroces y en repostería, forjado entre el Valle de Arán, Mallorca y Formentera. La carta cambia con la temporada y se abre, además, a las sugerencias del día, mientras que la bodega, cuidada al detalle, renueva mensualmente su selección de vinos nacionales e internacionales para no repetirse nunca del todo.

Un verano que va más allá del plato

La propuesta gastronómica de Bellver Blue Tech Zone convive con una temporada llena de experiencias en sus diferentes espacios. Sesiones deportivas, propuestas de bienestar y música se suman semana tras semana para ofrecer la programación más variada posible y dar forma a un verano en el que comer bien es solo una parte de un plan mucho más amplio.

Con Tempus ya integrado en la propuesta y la agenda de verano en pleno movimiento, Bellver Blue Tech Zone confirma esta temporada algo que lleva tiempo construyendo, un Mediterráneo que se vive, se respira y se saborea sin que ninguna experiencia reste protagonismo a las demás, porque la mesa y el entorno se necesitan mutuamente para que el conjunto cobre sentido.