



www.saborsdeibiza.es
www.saborsdeibiza.es

www.ibiza.travel



TRADITIONAL FLAVOURS / TRADITIONELLE GESCHMÄCKE



VINS DE LA TERRA (LOCAL WINE / REGIONALE WEINE)

This is the geographical indication embracing wines produced in Ibiza, with a tradition going back to the Phoenicians. Monastrell red or white and Grec white (malvasia grape) are the perfect accompaniment for all local specialities.

Herkunftsbezeichnung, die die auf Ibiza hergestellten Weine umfasst. Die Tradition der Weinherstellung auf Ibiza geht auf die Epoche der Phönizier zurück. Rot- oder Roséweine von Monastrell sowie der Weißwein von Grec (Malvasia) sind die perfekten Beigleiter für sämtliche Gerichte der lokalen Gastronomie.



HIERBAS IBICENCAS (LIQUOR / KRÄUTERLIKÖR)

This is the geographical indication that protects the anisette liquor which distills the aromas of Ibiza's forests and meadows. Every family and restaurant has its own jealously guarded recipe for this liquor (garnished with rosemary, thyme, juniper, mint, lemon verbena...).

Herkunftsbezeichnung, die die Aromen des Feldes und Waldes von Ibiza in einem Anislikör vereint. Jede Familie und jedes Restaurant haben ihren eigenen Rezept für die Herstellung dieses Likörs und die verwendeten aromatischen Kräuter sind in jedem Fall ein Geheimrezept (Rosmarin, Thymian, Wachholder, Minze, Zitronengras...).



OLIVE OIL / OLIVENÖL

In Ibiza, as in the entire Mediterranean region, olive oil is an essential ingredient to dress salads and cook the traditional dishes of the island. There are olive trees a thousand years old gracing the groves alongside young specimens just starting their productive career and producing more every season.

In Ibiza ebenso wie auf den anderen Mittelmeerinseln ist das Olivenöl eine unerlässliche Zutat zum Abschmecken von Salaten und für die Zubereitung von traditionellen Gerichten der Insel. Auf Ibiza befinden sich tausendjährige Olivenbäume, die die Landschaft der Felder prägen, sowie junge Olivenbäume, bei denen mit jeder Ernte mehr Ertrag erzielt wird.



FLAÓ

This is a dessert traditionally served at Easter, made according to medieval recipes conserved in their original form by the local people. It combines tradition and flavour with aromas of mint and fresh goat and sheep milk cheese.

Traditionelles Dessert zu Ostern, dessen Rezept aus dem Mittelalter von den Bauern bis heute vollständig überliefert worden ist. Tradition und Geschmack, mit Aromen von Ziegen- und Schafsfrischkäse sowie Minze.



LAMB / LAMM

In Ibiza sheep are raised in the old way, in small free-range flocks that can be seen resting in the heat of the day in the shade of trees and bushes. Their tasty meat is used in many traditional dishes such as the delicious sofrit pagès.

In Ibiza wird das Lamm wie früher in kleinen Herden gehalten und gezüchtet, die sich im Schatten der Johannisbrotbäume ausruhen und frei weiden. Ihr Fleisch wird als Zutat bei vielen traditionellen Gerichten wie dem sofrit pagès verwendet.



SOBRASSADA

Flavour, tradition and quality: Sabors d'Eivissa's sobrassada is faithful to the characteristics of traditional sobrassada. It is a protein-rich food that can be consumed fresh, roasted to enhance its flavour or used in traditional dishes.

Geschmack, Tradition, Qualität - die Sabors d'Eivissa ist Spezialität im Sinne der klassischen Sobrassada. Die Paprikawurst ist Proteinen und kann roh genossen werden, allerdings kommt ihr Geschmack durch das Braten noch deutlicher hervor. Außerdem wird sie für die Zubereitung klassischer spanischer Gerichte verwendet.



SPINY LOBSTER / LANGUSTE

Ibiza spiny lobster: the great unknown. Caught by small traditional boats that carry out sustainable fishing, the transparency seawaters and the sale of live lobsters allow to offer an excellent quality product. A top dish: rice with spiny lobster.

Languste aus Ibiza: die große Unbekannte. Nachhaltig von kleinen Handwerksbooten gefischt, ermöglichen uns die Transparenz des Meerwassers und der Live-Verkauf, ein Produkt von auszeichneter Qualität anzubieten. Ein Sterngericht: Reis mit Languste.

MIEL / MEL CERTIFICADA

Honey produced and packaged in Ibiza with a seal of guarantee.

In Ibiza erzeugter und abgefüllter Honig mit Garantiesiegel.



RED POTATO / ROTE KARTOFFEL

With red skin and yellow flesh, the prestige of the red potato is due to the Ibizencan traditional variety.

Mit roter Haut und gelbem Fruchtfleisch stammt das Prestige der roten Kartoffel von der traditionellen Ibizan-Sorte.



WATER MELON / WASERMELONE

It is much appreciated for its sweetness and crunchy texture thanks to the red land where it grows, the island's climate and the seeds inside.

Es wird wegen seiner süßen und knackigen Textur dank der roten Erde, das Klima und der Anwesenheiten von Samen geschätzt.



ENSALADA PAYSÀ (COUNTRY SALAD / BAUERNSALAT)
Traditional salad combining the best of the summer garden in refreshing harmony. Boiled potatoes, roast capsicum pepper, hard-boiled egg, garlic and onion all dressed and tossed with olive oil. The perfect combination of simplicity and flavour.
Traditioneller Salat, der das Beste aus dem Garten im Sommer in einem erfrischenden Gericht vereint. Gekochte Kartoffeln, gebrillte Paprika, Tomaten, hartgekochte Eier, Knoblauch und Zwiebel und das Ganze mit Olivenöl abgeschmeckt. Die perfekte Kombination aus Einfachheit und Geschmack.

BULLIT DE PEIX &/UND ARROZ A BANDA
The typical fisherman's dish which is now served by the majority of the island's restaurants. Freshly-caught rock fish boiled with local potatoes and followed by savoury rice cooked in the fish stock. A delicacy for the discerning palate.
Typisches Gericht, das ursprünglich die Fischer zubereiteten und das heute von dem Großteil der Restaurants auf der Insel angeboten wird. Es handelt sich um einen Suppentopf aus frangrischem Fisch mit ibizencischen Kartoffeln, gefolgt von einem Reisgericht, das in der Fischbrühe zubereitet wurde. Ein wahrer Gummenschmaus.

SOFRIT PAGES
A dish from inland Ibiza based on chicken, lamb and traditional pork sausages accompanied by potatoes and garlic. This is a very tasty dish that will satisfy the most demanding meat lover.
Fleischgericht mit den Grundzutaten Huhn, Lamm und Wurstsorten aus dem örtlichen Schlachtfest, mit Kartoffeln und Knoblauch als Beilage. Es handelt sich um ein sehr schmackhaftes Gericht, das alle Fleischliebhaber vollständig zufrieden stellen wird.

FLAÓ, GREIXONERA, ORELLETES
Flaó, with fresh goat and sheep milk cheese and mint, and greixonera, with pastry (ensaimada) and cinnamon, are the two dessert musts in any Ibiza restaurant. Orelletes, pastries in the shape of ears, are sold in bakeries all over the island.
Der Flaó, aus Ziegen- sowie Schafsfrischkäse und Minze, und die greixonera, aus croissantähnlichem Teig (ensaimada) und Zimt, sind die zwei unerlässlichsten Desserts in den Restaurants auf Ibiza. Orelletes, ein süßes Gebäck in Form von Ohren, sind in allen Bäckereien auf der Insel erhältlich.



SUGGESTIONS / EMPFEHLUNGEN



INTRODUCTION / EINLEITUNG

www.saborsdeibiza.es

This is an opportunity to enjoy the unique flavours of Ibiza. From the traditional "pagès" bread with olive oil produced on the island followed by traditional or innovative dishes typical of Ibiza's gastronomy to savoury. From traditional Bauernbrot mit Olivenöl, das auf der Insel hergestellt wird, über typische Geschmacksrichtungen zu probieren. Vom traditionellen vom Land oder aus dem Meer bis hin zum Flaó, einem Dessert mit Zimt und Cinnamon, are the two dessert musts in any Ibiza restaurant. Orelletes, pastries in the shape of ears, are sold in bakeries all over the island.

Sabors d'Eivissa is a brand which was created to identify those catering establishments which support traditional Ibiza products and flavours as a basis for their cuisine regardless of whether or not they follow traditional recipes or go for a dessert rooted in medieval times. And a glass of local wine or a glass of Ibiza herbs is an essential part. This is an opportunity to enjoy the unique flavours of Ibiza. From the traditional "pagès" bread with olive oil produced on the island followed by traditional or innovative dishes typical of Ibiza's gastronomy to savoury. From traditional Bauernbrot mit Olivenöl, das auf der Insel hergestellt wird, über typische Geschmacksrichtungen zu probieren. Vom traditionellen vom Land oder aus dem Meer bis hin zum Flaó, einem Dessert mit Zimt und Cinnamon, are the two dessert musts in any Ibiza restaurant. Orelletes, pastries in the shape of ears, are sold in bakeries all over the island.



IBIZA



www.ibiza.travel



IBIZA



- Point of interest / Sehenswürdigkeit
- ⊗ Tower / Turm
- ▲ Altitude / Höhe
- ⛪ Church - Cathedral / Kirche - Dom
- ⛽ Petrol station / Tankstelle
- ⛺ Camp site / Campingplatz
- ⚓ Marina / Sporthafen
- ⚓ Commercial port / Handelshafen
- ⚓ Lighthouse / Leuchtturm
- + Public Hospital / Öffentliches Krankenhaus
- 👁️ Panoramic view / Panoramasischt
- 🌿 Archaeological place of interest / Interessanter archäologischer Ort
- 🕒 Cove with tourist interest / Sehenswerte Grotte
- 🏌️ Golf course / Golfplatz
- 🚢 Slipway / Bootsrampe
- ⚓ Regulated mooring areas / Reguliertes ankern
- Bookings / Buchungen: <http://fondeos.caib.es>

www.ibiza.travel

RESTAURANTS

TRADITIONAL IBIZA COOKING / TRADITIONELLE IBIZENKISCHE KÜCHE

- 1 CA NA RIBES**
Sant Jaume, 67 · 07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 280
www.canaribes.es
- 2 CA N'ALFREDO**
Vara de Rey, 16 · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 274
www.canalfredo.com
- 3 CALA CARBÓ**
Cala Carbó · 07830 Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 808 251
- 4 CAN CAUS**
Ctra. Sant Miquel, km. 3,5 · 07840 Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 516
www.cancaus-ibiza.com
- 5 CAN CIRES**
07816 Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551
www.restaurantecancires.com
- 6 CAN GAT**
Cala de Sant Vicent · 07811 Sant Joan de Labritja
Tel. 971 320 123
www.cangatibiza.es
- 7 CAS PAGÈS**
Ctra. Sant Carles, km. 10 · 07850 Sant Carles de Peralta
Tel. 971 319 029
www.caspages.es
- 8 ES CALIU**
Ctra. Sant Joan, km. 10,8 · 07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 325 075
www.escaliuibiza.com
- 9 ES NÀUTIC**
Passeig de la Mar s/n · 07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 341 651
www.esnauticrestaurant.com
- 10 ES REBOST DE CAN PRATS**
Cervantes, 4 · 07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 252
www.esrebostdecaprats.com
- 11 PORT DE BALANSAT**
Port de Sant Miquel · 07815 Sant Joan de Labritja
Tel. 971 334 537
www.restauranteportbalansat.com
- 12 SA CALETA**
Playa de Sa Caleta s/n · 07818 Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 187 095
www.sacaleta.es
- 13 SA NANSA**
Avda. 8 de Agosto · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. 971 318 750
www.restaurantesanansa.com
- 14 S'ESPARTAR**
Ctra. Cala Tarida · 07830 Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 800 293
www.restaurantespartar.com
- 15 2000**
Benirràs · 07815 Sant Joan de Labritja
Tel. 971 333 313
www.restaurant2000ibiza.es

CREATIVE CHEF / KÜCHE MIT GERICHTEN AUS EIGENER KREATION

- 16 CA NA SOFIA**
Cala Vedella · 07830 Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 808 273
www.canasofia.com
- 17 CAN BERRI VELL**
Plaza Mayor, 2 · 07839 Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 344 321
www.canberrivell.es
- 18 CAN LLUC**
Ctra. Sant Rafel - Santa Agnès, km 2
Camí des Terçet - 07816 Sant Rafel de sa Creu
www.canlluc.com/restaurante
- 19 ES MIRADOR**
Plaza España, 4 (Dalt Vila) · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. 971 303 045
www.hotelmiradoribiza.com
- 20 ES TERRAL**
Sant Vicent, 47 · 07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 334 861
www.solo facebook
- 21 ES TRAGÓN**
Ctra. Cap Negret s/n · 07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 454
www.estragonibiza.com
- 22 ES VENTALL**
Cervantes, 22 · 07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 341 729
www.restauranteesventall.com
- 23 OLEOTECA SES ESCOLES**
Ctra. Sant Joan, km 9,2 · 07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 870 229
www.canmiquelguasch.com
- 24 RASCALOBOS**
Vicente Serra, 25 · 07817 Sant Jordi de ses Salines
Tel. 971 395 860
www.restauranterascalobos.com
- 25 RE-ART**
Castilla, 9 · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. 871 036 575
www.reart.es
- 26 UNIC**
Ses Begònies, 18 (Platja d'en Bossa)
07817 Sant Josep de sa Talaia
Tel. 660 592 285
www.unicrestaurantibiza.com



www.saboresdeibiza.es

www.saborsdeivissa.es