



SAPORI TRADIZIONALI / SAVEURS TRADITIONNELLES



VINS DE LA TERRA (VINI LOCALI / VINS LOCAUX)

Indicazione geografica che comprende la produzione vinicola d'Ibiza la cui tradizione risale all'epoca fenicia. Rosso o rosato di uva "Monastrell" e bianco di uva "Grec" (Malvasia) sono gli accompagnamenti perfetti per qualsiasi piatto della gastronomia locale.

Indication géographique qui inclut la production vinicole d'Ibiza et dont la tradition remonte à l'époque phénique. Vin rouge ou rosé de Monastrell et blanc de Grec (Malvoisie) accompagnent à merveille tous les plats de la gastronomie locale.



HIERBAS IBICENCAS (LIQORE / LIQUEUR)

Indicazione geografica che impreziosisce in un liquore digestivo all'anice gli aromi della campagna e dei boschi d'Ibiza. Ogni casa ha la propria ricetta per preparare questo liquore le cui erbe aromatiche sono un segreto in ogni caso (rosmarino, timo, ginepro, menta, limoncina, ...)

Indication géographique qui cache dans une liqueur anisée les arômes des champs et bois d'Ibiza. Chaque foyer utilise sa propre recette de fabrication de cette liqueur, et les herbes aromatiques restent toujours un secret (romarin, thym, genévrier, menthe, herbe de citron...).



OLIO D'OLIVA / HUILE D'OLIVE

A Ibiza, come in tutte le isole mediterranee, l'olio d'oliva è imprescindibile per condire le insalate e cucinare i piatti tradizionali dell'isola. A Ibiza ci sono olivi millenari che delimitano i campi ed esemplari giovani che producono raccolti di olive ogni volta più abbondanti.

À Ibiza comme sur toute île méditerranéenne, l'huile d'olive est indispensable à l'assaisonnement des salades et plats traditionnels de l'île. Des oliviers millénaires jalonnent les champs de l'île, tandis que des oliviers plus jeunes produisent des récoltes toujours meilleures. .



FLAÓ

Dessert tradizionale di Pasqua la cui ricetta medievale è stata integralmente preservata dai contadini fino ai giorni nostri. Tradizione e sapore, con aromi di formaggio fresco di capra e pecora e menta.

Dessert traditionnel de Pâques dont la recette médiévale a été conservée intacte par les paysans jusqu'à nos jours. Tradition et saveurs, le tout accompagné d'arômes de fromage frais de chèvre, de brebis et de menthe.



AGNELLO / AGNEAU

A Ibiza l'agnello è allevato come nel passato, in piccole greggi che riposano all'ombra dei carrubi e pascolano in libertà. La sua carne è utilizzata in molti piatti tradizionali come il "sofrit pagès".

À Ibiza, l'agneau est élevé comme autrefois, dans de petits enclos à l'ombre de caroubiers qui leur permettent de paître en liberté. Leur chair est utilisée dans de nombreux plats traditionnels à l'image du sofrit pagès.



SOBRASSADA

Sapore, tradizione e qualità: la sobrassada Sabors d'Eivissa è fedele alle caratteristiche della sobrassada tradizionale. È un alimento ricco in proteina che può essere mangiata fresca oppure arrosto per rinforzare il suo sapore o essere utilizzata in piatti tradizionali.

Saveur, tradition et qualité : la « sobrassada » Sabors d'Eivissa est fidèle aux caractéristiques de la « sobrassada » traditionnelle. C'est un aliment riche en protéines qui peut être mangé frais ou rehausser sa saveur en rôtissant ou être utilisée dans quelques plats traditionnels.



ARAGOSTA / LANGOUSTE

Aragosta d'Ibiza: la gran sconosciuta. Viene pescata in maniera sostenibile da piccole barche artigianali, la trasparenza delle acque e la vendita delle aragoste vive permettono di offrire un prodotto di una qualità eccellente. Un piatto top: riso con aragosta.

Langouste d'Ibiza : la grande inconnue. Pêchée durablement par de petits bateaux artisanaux, la transparence des eaux et la vente des langoustes vivantes permettent d'offrir un produit d'une excellente qualité. Un plat phare : le riz avec la langouste.

MIELE / MIEL



Miele prodotto ed invasato ad Ibiza con un sigillo di garanzia.

Miel produit et mis en pots à Ibiza avec un label de garantie.

PATATA ROSSA / POMMES ROUGES



Di pelle rossa e carne gialla, il prestigio della patata rossa proviene della varietà tradizionale ibizenca.

Avec une peau rouge et une chair jaune, le prestige de la patate rouge vient de la variété traditionnelle d'Ibiza.

ANGURIA / PASTÈQUE



È molto pregiata per la sua dolcezza e testura croccante grazie alla terra rossa, il clima dell'isola e la presenza di semi.

Elle est très appréciée par sa douceur et sa texture croquante grâce à la terre rouge, le climat de l'île et la présence de graines..

Insalate contadine tradizionali che offre il meglio dell'orto estivo in un piatto rinfrescante. Patate e bollite peperoni al forno, pomodori, uova sode, aglio e cipolla, il tutto condito con olio d'oliva. La perfetta combinazione di semplicità e sapore.

Salade traditionnelle qui offre le meilleur du potager d'été dans un plat rafraîchissant. Formes de terre bouillies et poivrons rôtis, tomates, œufs durs, ail et oignon, tout arrosé avec de l'huile d'olive. La combinaison parfaite de simplicité et de saveur.

"BULLIT DE PEIX" E "ARROZ A BANDA" / BULLIT DE PEIX ET RIZ A BANDA
Piatto tipico che cucinavano i pescatori e che ora si trova nella maggior parte dei ristoranti dell'isola. Pesce fresco di scoglio bollito con patate ibizence, seguito da un risotto cucinato con il brodo di pesce. Una delizia per il palato.

Plat typique que cuisinaient les pêcheurs et qui se retrouve aujourd'hui dans la majorité des restaurants de l'île. Poisson frais de roche bouilli accompagné de pommes de terre d'Ibiza, suivi de riz cuisiné dans du bouillon de poisson. Un délice pour le palais

"SOFRIT PAGÈS" / SOFRIT PAGÈS
Riatto dell'entroterra a base di pollo, agnello e salumi insaccati della maladura, accompagnati completamente soddisfatti.

Plat familial à base de poulet, mouton et de charcuterie, accompagné les amoureux de viande et d'ail. Il s'agit d'un plat très savoureux et qui ravira complètement les amoureux de la viande.

"FLAÓ", "GREIXONERA", "ORELLETES" / FLAÓ, GREIXONERA, ORELLETES

Il flaó, con formaggio fresco di capra e pecora e menta, è la greixonera, con ensaimadas e cannella, sono i due dolci imprescindibili nei ristoranti d'Ibiza. Le orelletes, dolci a forma d'orecchio, si trovano in tutte le pasticcerie dell'isola.

Le « flaó », avec du fromage frais de chèvre et brebis et de la menthe, et la « greixonera », avec « ensaimadas » et de la cannelle, sont les deux desserts essentiels des restaurants d'Ibiza. Les « orelletes », des gâteaux en forme d'oreille, se retrouvent à toutes les pâtisseries de l'île.



INTRODUZIONE / INTRODUCTION

IBIZA



Sabors d'Eivissa è un marchio che nasce per identificare quei ristoranti che puntano sui prodotti e sui sapori tradizionali d'Ibiza come base della loro cucina, indipendentemente che offrano ricette tradizionali o innovative. È tutt'una opportunità per degustare i sapori unici d'Ibiza. Dal pane contadino (pa pagès) con olio d'oliva prodotto sull'isola, seguito da piatti tradizionali o innovativi con l'huile d'olive produit sur l'île, suivi de plats traditionnels ou innovants avec des produits locaux de la campagne ou de la mer e du « flaó », un dessert aux anciennes racines médévales. Vous ne pouvez pas manquer le vin local ou un bichchiere del liquore di hierbas ibicencas.



