

Ibiza Eivissa

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE
PRIMAVERA SPRING FOOD FESTIVAL
JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PRI-
MAVERA 05 / 4 - 31 / 5 2019

IV FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DE
LA MEDITERRÀNEA 4TH PROFESSIONAL MEDI-
TERRANEAN GASTRONOMY FORUM IV FORO
PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITE-
RRÁNEO 15 / 4 2019

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19 www.ibizasabor.es



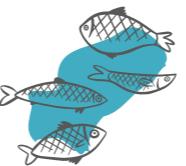


Sabors Tastes

GASTRONOMIA LOCAL

El sabor inconfusible d'Eivissa

Sota el lema "Cuinant el paisatge: herència i innovació", el Consell d'Eivissa i PIMEEF organitzen les jornades de primavera IbizaSabor 2019, que assoleixen la seva 12^a edició, centrades en la promoció dels productes de l'illa. Tenen lloc del 5 d'abril al 31 de maig i ofereixen la possibilitat de degustar menús a 25 €, que es poden acompañar amb vins de l'illa (preu apart), i tapes a 7 €, amb copa de vi de la terra inclosa.



L'ús de peixos oblidats per l'alta cuina però molt gustosos, como ara el gerret, l'alatxa, el sorell, la boga o el lluç, constitueix un nou incentiu en aquesta edició; es tracta d'espècies que les Confraries de Pescadors de l'illa subministren i el consum de les quals s'emmarca en la promoció del producte local i la sostenibilitat del Mediterrani.

També són protagonistes els olis de l'illa, els embutits, els licors, les fruites i hortalisses, la mel i totes les indicacions geogràfiques i marques de qualitat que es reflecteixen en aquestes pàgines.

El IV Fòrum de Gastronomia del Mediterrani serà un moment clau en aquestes jornades. Es celebra el dilluns 15 d'abril i constituirà una gran oportunitat per gaudir de la visió de grans xefs del nostre país a l'hora de treballar amb productes d'Eivissa. També serà moment de descobrir quines novetats gastronòmiques presenta l'illa de cara a la nova temporada de 2019.

Quan algú comença les seves vacances sol preguntar-se quines són les especialitats gastronòmiques de la destinació escollida i a quins restaurants pot assaborir-les més intensament. El viatger busca aquests plats i productes originals per una raó molt concreta: degustar-los representa una experiència que serà part essencial dels seus records del viatge.

Eivissa és una illa petita i formosa que amaga autèntics tresors gastronòmics, sovint desconeguts. Plats que són part essencial de la cultura d'aquesta terra, amb exemples com ara el bullit de peix, l'arròs amb gerret i coliflor, l'arròs de matances, el sofrit pagès o el flaó, entre d'altres.

I és que cada destinació té els seus plats emblemàtics i un sabor característic que l'identifica. Però... de què fa gust Eivissa? És sorprenent comprovar com un peix, una carn o una fruita, l'aspecte dels quals s'assembla als de qualsevol altre indret, a l'illa generen un plaer indescriptible des del primer mos.

El motiu d'això rau al mar, a la terra i a la rica biodiversitat, que no es pot comparar ni traslladar a cap altre indret. Per aquesta raó és important que el viatger conegui detalls com ara el significat de l'etiqueta 'Peix Nostrum', que garanteix l'origen eivissenc de la captura, la seva traçabilitat i la cura dels caladors per tal d'evitar-ne la sobreexplotació.

La gastronomia, en definitiva, constitueix un vehicle de transmissió de cultura, costums, tradicions, paisatges, formes de vida, valors i, per descomptat, sabors i emocions. El gran objectiu d'aquestes jornades és, precisament, fer valer la riquesa d'aquest univers de sensacions.

Que cap viatger abandoni l'illa sense conèixer i gaudir d'aquests plats i productes que ens fan únics.



www.ibiza.travel · info@ibiza.travel

Edició/Edition/Edición: Març/March/Marzo 2019
Dipòsit Legal/Legal Deposit/ Depósito Legal: DL I-32-2019



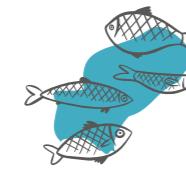
The unmistakable flavour of Ibiza

Under the slogan "**Cooking the landscape: heritage and innovation**", the Consell d'Eivissa and PIMEEF have organised the spring event IbizaSabor 2019, now in its **12th year**, which focuses on the promotion of the island's products. It runs **from 5 April to 31 May** and offers the possibility of trying gourmet set menus for €25, which can be accompanied by wines from the island (price not included), and tapas for €7, with a glass of local wine included.

The 4th Mediterranean Gastronomy Forum will be a key moment of this event. It will be held on **Monday 15 April** and will be a great opportunity to enjoy the sight of great chefs from our country working with products from Ibiza. It will also be a time to discover what culinary novelties the island has to offer for the 2019 season.

When people choose their holiday, they often ask themselves what the culinary specialities of their chosen destination are and in which restaurants they can enjoy them at their best. Travellers seek these authentic dishes and products for a very specific reason: trying them represents an experience that will be an essential part of their memories of the trip.

No traveller should leave the island without discovering and enjoying the dishes and products that make us unique.



*The use of fish no longer used in haute cuisine, but very tasty, such as **picarel, black sprat, mackerel, boga (headstander fish) and hake**, provides a new incentive in this year's event; these are species supplied by the Fishermen's Guilds of the island and whose consumption is part of the support for local produce and the sustainability of the Mediterranean.*

Other featured products are the island's oils, sausages, liqueurs, fruit and vegetables, honey and all the geographical designations and quality labels that appear on these pages.

Ibiza is a small and beautiful island that is home to genuine culinary treasures that are often unknown; dishes that are an essential part of the culture of the island, such as "bullit de peix" (fish stew), rice with picarel and cauliflower, "arròs de matanzas" (mixed meat rice dish), "sofrít pagès" (fried meat and vegetable dish) and "flao" (cheesecake), among many others.

Each destination has its own signature dishes and a characteristic flavour that identifies it. But what does Ibiza taste like? It is amazing to discover how, on the island, a fish, a piece of meat or a fruit, similar in appearance to those of any other location is capable of producing indescribable gastronomic pleasure from the first mouthful.

The reason lies in the sea, the land and the rich biodiversity, which cannot be compared with those of any other place. For this reason, it is important for the traveller to be aware of details such as the meaning of the 'Peix Nostrum' label, which guarantees the Ibizan origin of the catch, its traceability and the care of the fishing grounds to avoid overfishing.

Cuisine, in short, is a vehicle for transmitting culture, customs, traditions, landscapes, ways of life, values and, of course, flavours and emotions. The main objective of this event is precisely to highlight the richness of this world of sensations.

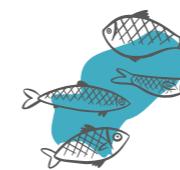
También son protagonistas los aceites de la isla, los embutidos, los licores, las frutas y hortalizas, la miel y todas las indicaciones geográficas y marcas de calidad que vienen reflejadas en estas páginas.

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19

El sabor inconfundible de Ibiza

Bajo el lema "**Cocinando el paisaje: herencia e innovación**", el Consell d'Eivissa y PIMEEF organizan las jornadas de primavera IbizaSabor 2019, que alcanzan su **12^a edición**, centradas en la promoción de los productos de la isla. Se desarrollan **del 5 de abril al 31 de mayo** y ofrecen la posibilidad de degustar menús a 25 €, que pueden acompañarse de vinos de la isla (precio aparte), y tapas a 7 €, con copa de vino de la tierra incluida.



El uso de pescados olvidados en alta cocina, pero muy sabrosos, como el caramel, la alacha, el jurel, la boga o el "lluç", constituye un nuevo incentivo en esta edición; se trata de especies que suministran las Cofradías de Pescadores de la isla y cuyo consumo se enmarca en el apoyo al producto local y a la sostenibilidad del Mediterráneo.

También son protagonistas los aceites de la isla, los embutidos, los licores, las frutas y hortalizas, la miel y todas las indicaciones geográficas y marcas de calidad que vienen reflejadas en estas páginas.

El **IV Foro de Gastronomía del Mediterráneo** será un momento clave dentro de estas jornadas. Se celebra el **lunes 15 de abril** y constituirá una gran oportunidad para disfrutar de la visión de grandes chef de nuestro país a la hora de trabajar con productos de Ibiza. También será momento de descubrir qué novedades gastronómicas presenta la isla, de cara a la nueva temporada de 2019.

Cuando alguien inicia sus vacaciones, suele preguntarse cuáles son las especialidades gastronómicas del destino elegido y en qué restaurantes puede disfrutarlas más intensamente. El viajero busca esos platos y productos originales por una razón muy concreta: degustarlos representa una experiencia que va a ser parte esencial de sus recuerdos del viaje.

Ibiza es una isla pequeña y hermosa, que esconde auténticos tesoros gastronómicos a menudo desconocidos. Platos que son parte esencial de la cultura de esta tierra, con ejemplos como el "bullit de peix", el arroz con caramel y coliflor, el arroz de matanzas, el "sofrít pagès" o el "flao", entre muchos otros.

Y es que cada destino tiene sus platos emblemáticos y un sabor característico que lo identifica. Pero, ¿a qué sabe Ibiza? Sorprende comprobar cómo un pescado, una carne o una fruta, parecidos en aspecto a los de cualquier otro enclave, en la isla generan un placer indescriptible desde el primer bocado.

Que ningún viajero abandone la isla sin conocer y disfrutar de esos platos y productos que nos hacen únicos.



La razón está en el mar, la tierra y la rica biodiversidad, que no se puede comparar ni trasladar a ningún otro enclave. Por esta razón, es importante que el viajero conozca detalles como el significado de la etiqueta 'Peix Nostrum', que garantiza el origen ibicenco de la captura, su trazabilidad y el cuidado de los caladeros, evitando la sobreexplotación.

La gastronomía, en definitiva, constituye un vehículo de transmisión de cultura, costumbres, tradiciones, paisajes, formas de vida, valores y, por supuesto, sabores y emociones. El gran objetivo de estas jornadas es, precisamente, poner en valor la riqueza de ese universo de sensaciones.

GASTROESDEVENENTS / FOODIEVENTS / GASTROEVENTOS

TALLER D'HERBES EIVISSENQUES I DEGUSTACIÓ DE CAFÈ CALETA



Data: Diumenge 7 d'abril

LLOC: Finca Can Fluxà (Nostra Senyora de Jesús)

HORARI:

- 1º GRUP: de 10.30 a 12.15 hores

- 2º GRUP: de 12.30 a 14.15 hores

ACTIVITAT: Visita a la finca, elaboració de licor d'herbes eivissenques i degustació de café caleta. Imprescindible registre previ (ibizasabor@gmail.com - 626 904 728) donat que el nombre de participants en cada grup està limitat a 25 personnes.

Autobús: Sortida dels Multicines Eivissa a les 10.15 hores per la primera visita i a les 12.15 hores per la segona visita.

IV FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DEL MEDITERRANI

Data: Dilluns 15 d'abril

HORARI: De 11 a 19 hores

Ponències de xefs d'Eivissa, Balears y, a nivell nacional, xefs amb estrella Michelin de referència y mercat de productors d'Eivissa. Entrada lliure.

II TALLER DE CUINA TRADICIONAL D'EIVISSA: CUINAT I FLAO

Data: Dissabte 20 d'abril

LLOC: Finca de Can Muson (Santa Eulària des Riu)

HORARI: de 10.30 a 14.30 hores

ACTIVITAT: tallers de cuina tradicional de Setmana Santa, degustació dels plats elaborats i altres productes locals i visita de la finca ecològica.

- 1º GRUP: taller d'elaboració de flaó

- 2º GRUP: taller d'elaboració de cuinat

Imprescindible registre previ (ibizasabor@gmail.com - 626 904 728) donat que el nombre de participants en cada grup està limitat a 25 personnes.

Autobús: Sortida a les 10 del matí de Multicines Eivissa i tornada a les 15 hores.

HERBS LIQUEUR WORKSHOP AND "CALETA" COFFEE TASTING



Date: Sunday 7th April

PLACE: Can Fluxà farm (Nuestra Señora de Jesús)

SCHEDULE:

- 1ST GROUP: from 10.30am to 12.15pm

- 2ND GROUP: from 12.30pm to 2.15pm

ACTIVITY: Visit to the farm, elaboration of herbs liqueur and "caleta" coffee tasting. Prior registration is essential (ibizasabor@gmail.com - 626 904 728) as the number of participants in each group is limited to 25 people.

Bus: Departure from Multicines Eivissa at 10.15am for the first visit and at 12.15pm for the second visit.

IV PROFESSIONAL MEDITERRANEAN GASTRONOMY FORUM

Date: Monday 15th April

SCHEDULE: From 11am to 7pm

Presentations by chefs from Ibiza, the Balearic Islands and, on a national level, chefs with a Michelin star and a market of local producers. Free admission.

II TRADITIONAL IBIZA COOKING WORKSHOP: "CUINAT" AND "FLAO"

Date: Saturday 20th April

PLACE: Can Muson farm (Santa Eulària des Riu)

SCHEDULE: from 10.30am to 2.30pm

ACTIVITY: Traditional Easter cooking workshops, tasting of the dishes prepared and other local products and visit to the ecological farm.

- 1ST GROUP: "flao" (cheese and spearmint cake) workshop

- 2ND GROUP: "cuinat" (dish with several types of vegetables) workshop

Prior registration is essential (ibizasabor@gmail.com - 626 904 728) as the number of participants in each group is limited to 25 people.

Bus: Departure at 10am from Multicines Eivissa and return at 3pm.

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19

TALLER DE HIERBAS IBICENCAS Y DEGUSTACIÓN DE CAFÉ CALETA



Fecha: Domingo 7 de abril

LUGAR: Finca Can Fluxà (Nuestra Señora de Jesús)

HORARIO:

- 1º GRUPO: de 10.30 a 12.15 horas

- 2º GRUPO: de 12.30 a 14.15 horas

ACTIVIDAD: Visita a la finca, elaboración de licor de hierbas y degustación de café caleta. Imprescindible registro previo (ibizasabor@gmail.com - 626 904 728) ya que el número de participantes en cada grupo es limitado a 25 personas.

Autobús: Salida de los Multicines Eivissa a las 10.15 horas para la primera visita y a las 12.15 horas para la segunda visita.

IV FORO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO

Fecha: Lunes 15 de abril

HORARIO: De 11 a 19 horas

Ponencias de chefs de Ibiza, Baleares y, a nivel nacional, chefs con estrella Michelin de referencia y mercado de productores de Ibiza. Entrada libre

II TALLER DE COCINA TRADICIONAL DE IBIZA: "CUINAT" Y "FLAO"

Fecha: Sábado 20 de abril

LUGAR: Finca de Can Muson (Santa Eulària des Riu)

HORARIO: de 10.30 a 14.30 horas

ACTIVIDAD: talleres de cocina tradicional de Semana Santa, degustación de los platos elaborados y otros productos locales y visita de la finca ecológica.

- 1º GRUPO: taller de elaboración de "flao" (tarta de queso y hierbabuena)

- 2º GRUPO: taller de elaboración de "cuinat" (plato con diferentes tipos de verdura)

Imprescindible registro previo (ibizasabor@gmail.com - 626 904 728) ya que el número de participantes en cada grupo es limitado a 25 personas.

Autobús: Salida a las 10 de la mañana de Multicines Eivissa y regreso a las 15 horas.

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19

MENÚS
25€

BEGUDES A PART
DRINKS NOT INCLUDED
BEBIDAS APARTE



CA N'ALFREDO

Paseo de Vara de Rey, 16
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 274

**1 A triar entre:**

- Carxofes farcides de mousse de crustacis

2 A triar entre:

- Peus de porc farcits de bolets
- Filets de molls amb mussolina de bearnesa i codonyat

3 A triar entre:

- Flam de formatge fresc amb coulis de maduixes eivissenques
- Pinya bresada amb gelat de salsa de Nadal i xopet de cafè caleta

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE, EXCEPTE FESTIUS.

HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A 23 H

Sabors d'Eivissa: un dels restaurants més antics de l'Illa, regentat per la família Riera des del 1941, al cor de la ciutat. La seva carta és un dels referents de la gastronomia tradicional eivissenca, amb l'impuls constant de Catalina Riera, que ha sabut mantenir el llegat de generacions anteriors i és ambaixadora de la cuina autòctona dins i fora de l'Illa. Un equip que inclou José Torres als fogons i el carismàtic Joan Riera a primera línia, com a apassionat defensor del distintiu "Sabors d'Eivissa" i del producte local.

1 To choose between:

- Artichokes stuffed with crustacean mousse
- Jack mackerel in marinade sauce

2 To choose between:

- Pig's trotters stuffed with mushrooms
- Red mullet fillets with béarnaise mousseline and quince
- Manitas de cerdo rellenas de hongo
- Filetes de salmonetes con muselina de bearnesa y membrillo

3 To choose between:

- White cheese crème caramel with Ibiza strawberry coulis
- Braised pineapple with Nadal sauce ice cream and a shot of caleta coffee
- Flan de queso fresco con coulis de fresas ibicencas
- Piña braseada con helado de salsa de Nadal y chupito de café caleta

Recomended wines: Ibiza wineries

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADOS, EXCEPTO FESTIVOS.

HORARIO: DE 13 A 16 H Y DE 20 A 23 H

AND 8 TO 11 PM

Flavours of Ibiza: One of the oldest restaurants on the island, run by the Riera family since 1941, in the city centre. Its menu is one of the benchmarks of traditional Ibiza cuisine, with the constant support of Catalina Riera, who has managed to uphold the legacy of previous generations and is an ambassador for local cuisine both on and off the island. A team that includes José Torres in the kitchen and the charismatic Joan Riera at the forefront, as an ardent defender of the hallmark 'Sabors d'Eivissa' and local produce.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional)

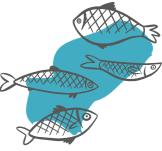
2,00 €/p

Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMÍA LOCAL

**CAFÉ MONTESOL IBIZA**

Paseo de Vara de Rey, 2
Ibiza/Eivissa
Tel. 871 515 049

**Aperitiu eivissenc (prev suplementari 2 €)**

- Olives casolanes
- Oli d'oliva verge extra Can Rich
- El nostre pa de pagès de massa mare amb 48 hores de fermentació

Menú degustació:

- Sorell de la Confraria de Pescadors d'Eivissa marinat al moment amb vinaigreta de primavera
- Favetes i pèsols a l'estil eivissenc
- Costelles "Anyell d'Eivissa" a la graella amb puré de fonoll
- Flaó eivissenc

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES.

HORARI: DE 13 A 16 H

Ibizan aperitif (additional price €2)

- Home-prepared Olives
- Can Rich extra virgin olive oil
- Our farmhouse bread with 48 hours of fermentation

Gourmet set menu:

- Jack mackerel from the Fishermen's Guild of Ibiza freshly marinated with spring vinaigrette
- Ibiza-style beans and peas
- Grilled "Anyell d'Eivissa" lamb chops with fennel purée
- Ibiza "flao" (cheesecake)

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.

OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM

Aperitivo ibicenco (precio suplementario 2€)

- Olivas caseras
- Aceite de oliva virgen extra Can Rich
- Nuestro pan payés de masa madre con 48 horas de fermentación

Menú degustación:

- Jurel de la Cofradía de Pescadores de Ibiza marinado al momento con vinagreta de primavera
- Habitas y guisantes al estilo Ibicenco
- Chuletitas de cordero "Anyell d'Eivissa" a la parrilla con puré de hinojo
- "Flao" ibicenco

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES.

HORARIO: DE 13 A 16 H

Sabors d'Eivissa: la famosa terraza del Gran Hotel Montesol

ha donat la benvinguda a eivissencs i turistes des del 1933. Ubicat al centre històric, el restaurant ofereix una cuina de producte de la màxima qualitat, fruit de l'encontre entre l'arrel basca de Sagardi i la rica tradició gastronòmica d'Eivissa. Una cuina mediterrània marcada per la seva vinculació amb els productors, amb la qual el xef Mikel López de Viñaspre ofereix un menú que és un homenatge sincer a l'origen i els sabors d'Eivissa, des de la llotja fins a la nostra horta.

Flavours of Ibiza: The famous terrace of the Gran Hotel Montesol has welcomed Ibizans and tourists since 1933. Located in the historic centre, the restaurant offers top-quality cuisine, the result of the meeting between Sagardi's Basque roots and Ibiza's rich culinary tradition. A Mediterranean cuisine characterised by its links with producers, with which chef Mikel López de Viñaspre offers a menu that is a sincere tribute to the origin and flavours of Ibiza, from the fish market to the orchard.

CASA MACA

Can Palau de Dalt s/n
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 806 864

**Menú degustació:**

- Gerret en escabetx suau de 'citró de matances'
- Pop a la brasa, sobrassada i parmentier de patata vermella
- Formatge de cabra 'Ses Cabretes' amb mel i pa de garrova

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES.

HORARI: DE 13:30 A 16 H
IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Gourmet set menu:

- Picarel in mild 'citró de matances' marinade sauce
- Grilled octopus, "sobrassada" and red potato parmentier
- 'Ses Cabretes' goat cheese with honey and carob bread

THIS MENU WILL BE SERVED MONDAY TO FRIDAY.

OPENING HOURS: 1.30 TO 4 PM
ADVANCE BOOKING REQUIRED.

Sabors d'Eivissa: és en una casa pagesa de més de 300 anys d'antiguitat que es troba situat el restaurant de l'hotel rural Casa Maca, on s'ofereix un menú mediterrani basat en el producte local. L'entorn natural amb els seus ametllers, garrofers, figueres i altres arbres fruiters permet gaudir d'una experiència gastronòmica ben arrelada al paisatge de l'illa.

Flavours of Ibiza: The restaurant of the rural hotel Casa Maca is located in a country house aged over 300 years, where a Mediterranean menu based on local produce is offered. In the natural environment of almond trees, carob trees, fig trees and other fruit trees you can enjoy a culinary experience rooted in the island's landscape.

Menú degustación:

- Caramel en escabeche suave de 'citró de matances'
- Pulpo a la brasa, sobrasada y parmentier de patata roja
- Queso de cabra 'Ses Cabretes' con miel y pan de algarroba

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES.

HORARIO: DE 13.30 A 16 H
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.

Sabores de Ibiza: En una casa payesa con más de 300 años de antigüedad se ubica el restaurante del hotel rural Casa Maca, donde se ofrece un menú mediterráneo basado en producto local. El entorno natural con almendros, algarrobos, higueras y otros árboles frutales permiten disfrutar de una experiencia gastronómica enraizada en el paisaje de la isla.

Menú degustació

- Coca de pa d'algues amb sobrassada, poma i gerret
- Calamar eivissenc amb puré de patató
- Saltat de porc negre i fideus estil thai
- Escuma de greixonera amb gelat de taronja

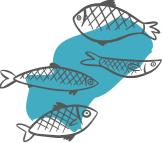
AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA.

HORARI: DE 20.30 A 23 H
IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: el xef Íñigo Rodríguez, format en restaurants com El Bulli o Mugaritz, proposa una cuina creativa, basada en les matèries primeres d'Eivissa. Des d'un indret privilegiat, com és l'entorn del Passeig Marítim de la ciutat, ofereix un menú degustació que busca l'excellència. Tradició i innovació en un viatge a través de quatre plats, amb sabors que interpretan el paisatge, la història i els productes de la terra.

**EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)**

Paseo Marítimo s/n
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 316 551

**Menú degustación:**

- Seaweed bread with "sobrassada", apple and picarel
- Ibiza squid with mashed potatoes
- Sautéed black pork and Thai style noodles
- "Greixonera" (typical Ibiza dessert) foam with orange ice cream
- Espuma de "greixonera" con helado de naranja

THIS SET MENU WILL BE SERVED EVERYDAY.

OPENING HOURS: 8.30 TO 11 PM
ADVANCE BOOKING REQUIRED.

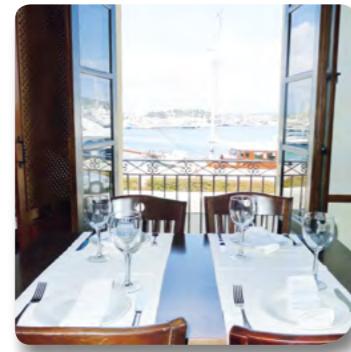
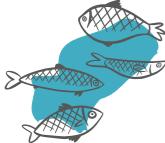
ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS.

HORARIO: DE 20.30 A 23 H
IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA.

Flavours of Ibiza: Chef Íñigo Rodríguez, trained in restaurants such as El Bulli or Mugaritz, proposes a creative cuisine based on Ibiza's raw materials. Set in a prime location overlooking the city's promenade, it offers a gourmet set menu that aspires to excellence. Tradition and innovation in a four-course meal, with flavours that interpret the landscape, history and products of the land.

FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia, 5
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 578 664

**1 A triar entre:**

- Croquetes de sobrassada amb mel d'Eivissa
- Amanida de crostes i peix sec

2 A triar entre:

- Arròs de gerret i coliflor
- Sofrit pagès

3 A triar entre:

- Greixonera amb emulsió d'herbes eivissenques
- Pasta de full amb crema de llimons d'Eivissa

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIUMENGE.

HORARI: DE 12.30 A 15.30 I DE 20 A 22 H

Sabors d'Eivissa: aquest restaurant d'ambient mariner es va inaugurar el 1939 i des dels inicis era lloc de trobada al port per degustar borrida de ratjada i sofrit pagès, dos plats emblemàtics de la gastronomia tradicional. La seva carta s'actualitza ara amb noves textures i sabors, però manté joies del receptari popular com l'arròs més saborós per als pescadors, el guisat de carn per excel·lència o les delicioses postres que van néixer de la cuina d'aprofitament per no perdre les ensaimades. Sabors de sempre en un restaurant amb l'encant de la primera línia de mar.

1 To choose between:

- "Sobrassada" croquettes with Ibiza honey

2 To choose between:

- Picarel and cauliflower rice
- "Sofrit pagès" (mixed fried meat and vegetable dish)

3 To choose between:

- "Greixonera" (typical Ibiza dessert) with Ibiza herb emulsion

- Puff pastry with Ibiza lemon cream
- Hojaldre con crema de limones de Ibiza

Recommended wines: Can Rich winery

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM

TUESDAY TO SUNDAY.

OPENING HOURS: 12.30 TO 3.30 PM AND

8 TO 10 PM

1 A elegir entre:

- Croquetas de sobrasada con miel de Ibiza

2 A elegir entre:

- Arroz de caramel y coliflor
- "Sofrit pagès"

3 A elegir entre:

- "Greixonera" con emulsión de hierbas ibicencas

- Hojaldre con crema de limones de Ibiza

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A

DOMINGO.

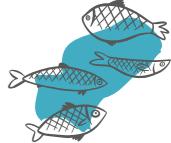
HORARIO: DE 12.30 A 15.30 Y DE 20 A 22 H

Flavours of Ibiza: This restaurant with a seafaring atmosphere was opened in 1939 and from the outset it has been a meeting point in the port for tasting "borrida de rajada" (ray fish stew) and "sofrit pagès" (mixed fried meat and vegetable dish), two typical dishes of traditional cuisine. Its menu is now updated with new textures and flavours, but it retains jewels from the traditional recipe book such as the tastiest rice for fishermen, the meat stew par excellence or the delicious dessert that was invented to take advantage of the leftover ensaimadas. Traditional flavours in a charming seafront restaurant.

Sabores de Ibiza: Este restaurante de ambiente marinero se inauguró en 1939 y desde sus inicios era lugar de encuentro en el puerto para degustar "borrida de rajada" y "sofrit pagès", dos platos emblemáticos de la gastronomía tradicional. Su carta se actualiza ahora con nuevas texturas y sabores, pero mantiene joyas del recetario popular como el arroz más sabroso para los pescadores, el guiso de carne por excelencia o el delicioso postre que nació de la cocina de aprovechamiento para no perder las ensaimadas. Sabores de siempre en un restaurante con el encanto de la primera línea de mar.

**IT IBIZA**

Puerto deportivo Marina Botafoc, 110
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 107 · 615 301 614

**1 To choose between:**

- Crispy picarel with lemon compote

- Aubergines from our vegetable garden "parmesana style"

2 To choose between:

- Linguini with squid and Ibiza "sobrassada"

- Fried free-range chicken and red potatoes

P. To choose between:

- "Flaó" (cheesecake) ice cream

- Pastiera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE.

HORARI: DE 13 A 16 H

Flavours of Ibiza:

Chef Massimo Larosa, who has worked for more than five years with chef Nino di Constanzo (two Michelin stars) and has passed through the kitchens of Arzak and the Celler de Can Roca, offers to Eivissa the search for the primary local material through a work that transmits elegance and passion for cooking, based on respect for tradition.

Sabores de Ibiza: El chef Massimo Larosa que ha trabajado durante más de cinco años con el chef Nino di Constanzo (dos estrellas Michelin) y ha pasado por las cocinas de Arzak y el Celler de Can Roca, ofrece en Ibiza su investigación de la materia prima local a través de un trabajo con el que quiere transmitir elegancia y pasión por la cocina, desde el respeto a la tradición.

SA BRISA

Paseo de Vara de Rey, 15
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 090 649

Calle Menéndez Pelayo, 15
Madrid
Tel. 910 224 540

**1 A triar entre:**

- Xurros de iuca farcits de sobrassada
- Croquetes del món ("bullit de peix, coliflor amb formatge parmesà i conill amb allada")

2 A triar entre:

- Bullit de peix
- Arròs de matances

P. Tradició eivissenca:

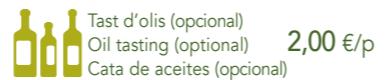
- Torrada de Santa Teresa amb gelat casolà de figues eivissenques, cremós de formatge de 'Ses Cabretes' i ametlles

Vins recomanats: Cellers Can Rich i Can Maymó

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIUMENGE AL MIGDIA I DIMARTS, DIMECRES I DIJOUS A LA NIT.

HORARI: DE 13 A 16 I DE 20.30 A 23.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: Sa Brisa és el primer restaurant d'Eivissa que obre la seva ambaixada a Madrid, al davant d'El Retiro, on ofereix una proposta gastronòmica basada en el producte local de temporada de l'illa. El xef, Gonzalo Aragüez, es troba en un procés constant de recerca de les tradicions i les receptes de l'illa, que després transmet a través de propostes creatives innovadores, tant a la carta d'Eivissa (al passeig de Vara de Rey) com a Madrid. Al capdavant de la sala, Pere Vendrell i Esther Bonet transmeten l'autenticitat dels sabors.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional)

2,00 €/p

1 A elegir entre:

- Yucca churros stuffed with "sobrasada"
- Croquettes of the world ("bullit de peix" -fish stew-, cauliflower with parmesan cheese and rabbit with garlic)

2 To choose between:

- "Bullit de peix" (fish stew)
- Arroz de matanzas (mixed meat and rice dish)

D Tradició ibicenca:

- Torrija (fried bread with egg and milk) with homemade ice cream of Ibiza figs, creamy 'Ses Cabretes' cheese and almonds

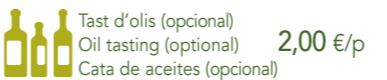
Recommended wines: Can Rich and Can Maymó wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SUNDAY LUNCHTIME AND TUESDAY, WEDNESDAY AND THURSDAY DINNER.

OPENING HOURS: FROM 1 TO 4 PM AND FROM 8.30 TO 10.30 PM IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

ADVANCE BOOKING REQUIRED.

Flavours of Ibiza: Sa Brisa is the first restaurant on Ibiza to open a branch in Madrid (opposite El Retiro), where they offer cuisine based on the island's seasonal local produce. The chef, Gonzalo Aragüez, never ceases his research into the island's traditions and recipes, which he then transmits through innovative creations, both in the Ibiza menu (on the Paseo de Vara de Rey) and in Madrid. Head waiters, Pere Vendrell and Esther Bonet, transmit the authenticity of the flavours.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional)

2,00 €/p

Menú degustació:

- Gerret en escabetx
- Arròs sa Nansa
- Greixonera sa Nansa

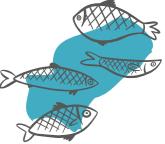
Vins recomanats: Cellers Can Rich i Ibizkus

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE (EXCEPTE DEL 22 D'ABRIL AL 7 DE MAIG, TANCAT PER VACANCES).
HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A 22.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: Pedro Tur ha especialitzat el seu restaurant en cuina de producte, amb peixos i arrossos com a grans protagonistes. La cuina humil i saborosa del gerret en escabetx precedeix un arròs cinc estrelles, en què la sípia, les espardenyes i la gamba vermella eivissenca potencien el seu sabor juntament amb verdures i hortalisses del seu mateix hort. Una experiència gastronòmica per gaudir que culmina amb una recepta emblemàtica en el món dolç.

**SA NANSA**

Avenida 8 d'Agost, 27
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 318 750

**Menú degustación:**

- Caramel en escabeche
- Arroz "Sa Nansa" rice
- "Greixonera" Sa Nansa

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich e Ibizkus

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO (EXCEPTO DEL 22 DE ABRIL AL 7 DE MAYO, CERRADO POR VACACIONES).
HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 22.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA.

Sabores de Ibiza: Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina de producto, con pescados y arroces como grandes protagonistas. La cocina humilde y sabrosa del caramel en escabeche precede a un arroz cinco estrellas, donde la sepia, las espartañas y la gamba roja ibicenca potencian su sabor junto a verduras y hortalizas de su propia huerta. Una experiencia gastronómica para disfrutar que culmina con una receta emblemática en el mundo dulce.

CAN CAUS

Carretera de Sant Miquel, km. 3,5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 516

**1 A triar entre:**

- Taula d'embotits de la casa (sobrasada, formatge de cabra, ventre farcit, botifarró negre i botifarra blanca)
- Amanida pagesa amb crostes

2 A triar entre:

- Anyell al forn fet a baixa temperatura amb verdures i patata
- Costelles de cabrit a la brasa

3 A triar entre:

- Greixonera
- Iogurt d'ovella amb mel i nous caramel-litzades

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES.

HORARI: DE 13 A 16 H

Sabors d'Eivissa: el restaurant forma part d'un complex que inclou instal·lacions ramaderes i la fàbrica d'embotits Companatge, en què produeixen botifarró, formatges tradicionals i també la sobrasada, amb marca de garantia certificada. Tots aquests productes recorren pocs metres des de la granja fins a la carta del restaurant, a les parets del qual hi pengen fotografies que recorden com era l'illa a principis del segle XX. El seu menú inclou plats que formen part de la cultura gastronòmica popular.

1 To choose between:

- Assorted sausages ("sobrassada", goat cheese, stuffed belly, black sausage and white sausage)
- Farmhouse salad with croutons

2 To choose between:

- Lamb roasted at low temperature with vegetables and potatoes
- Grilled suckling goat chops

3 To choose between:

- "Greixonera" (typical Ibiza dessert)
- Sheep yogurt with honey and caramelized walnuts

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY.

OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM

Flavours of Ibiza: The restaurant is part of a complex that includes livestock facilities and the Companatge sausage factory, where they produce sausage, traditional cheeses and also "sobrassada", with a certified guarantee label. All these products travel just a few metres from the farm to the menu of the restaurant, on whose walls hang photographs of the island at the beginning of the 20th century. Its menu includes dishes that are part of popular culinary culture.



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

**CAN COSMI**

Calle Sant Jaume, 44
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 807 315

- 1 Arros marinera
- 2 "Bullit de peix" (fish stew)

3 To choose between:

- "Greixonera"
- Sorbet de llimones d'Eivissa

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA.
HORARI: CUINA OBERTA DES DE LES
12 DEL MIGDIA FINS A LES 2 DE LA
MATINADA**

- 1 Seafood rice
- 2 "Bullit de peix" (fish stew)

3 To choose between:

- "Greixonera"
- Sorbete de limones de Ibiza

Recommended wines: Ibiza wineries

**THIS SET MENU WILL BE SERVED EVERY DAY.
OPENING HOURS: KITCHEN OPEN FROM
12 MIDDAY TO 2 AM**

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza
**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: COCINA ABIERTA DESDE LAS
12 DE LA MAÑANA HASTA LAS 2 DE LA
MADRUGADA**

Sabores de Ibiza: El restaurante, situado en el centro de Santa Eulària, apuesta por platos contundentes que representen la cocina autóctona i el millor producto local. Un homenaje gastronòmic propio dels dies de festa, que en aquest restaurant es pot gaudir cada dia.

Flavours of Ibiza: The restaurant, located in the centre of Santa Eulària, is committed to tasty dishes that represent local cuisine and the best local produce. A culinary tribute typical of feast days, which can be enjoyed daily in this restaurant.

ES CALIU

Carretera de Sant Joan, km. 10,8
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 325 075

**Aperitiu**

- Pa artesà amb alioli i olives d'Eivissa

1 A triar entre:

- Migas de sobrassada sobre cremós de carabassa i moniato, botifarró, ous de pagès i mel d'Eivissa
- Calamars d'Eivissa arrebossats amb farina de cigrons i puré d'avocat

2 A triar entre:

- Arròs melós d'anyell i bolets d'Eivissa
- Pollastre de pagès marinat amb all, llimona, farigola i romaní frescos

3 A triar entre:

- Greixonera es Caliu acompañada de crema de taronges fresques

- Flaó eivissenc es Caliu

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIVENDRES A LA NIT, DISSABTES AL MIGDIA I A LA NIT I DIUMENGES AL MIGDIA. HORARIS: DE 13 A 17 I DE 19 A 23.30 H

THIS MENU WILL BE SERVED FRIDAY DINNERTIME, SATURDAY LUNCHTIME AND DINNERTIME AND SUNDAY LUNCHTIME.

OPENING HOURS: 1 TO 5 PM AND 7 TO 11.30 PM

Sabors d'Eivissa: en l'entorn idílic d'una casa de pagès del segle XVII, ofereixen cuina eivissenca, amb tocs d'autor i el delicios sabor del forn de llenya. A la seva taula no hi manquen els embutits de la terra i les verdures del seu hort, juntament amb carn i peixos de l'illa. Les postres mostren la visió d'un restaurant que apostava per fusionar tradició i avantguarda.

Aperitif

- Homemade bread with garlic mayonnaise and olives from Ibiza

1 To choose between:

- "Sobrassada" crumbs on creamed pumpkin and sweet potato, sausage, free-range egg and honey from Ibiza
- Squid from Ibiza battered with chick-pea flour and avocado puree

2 To choose between:

- Rice with lamb and mushrooms from Ibiza
- Free-range chicken marinated with garlic, lemon, thyme and fresh rosemary

3 To choose between:

- Es Caliu "Greixonera" (typical Ibiza dessert) accompanied by fresh orange cream
- Es Caliu Ibiza "flaó" (cheesecake)

Vinos recomendados: Ibiza wineries

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES POR LA NOCHE, SÁBADO MEDIODÍA Y CENA Y EL DOMINGO A MEDIODÍA.

HORARIOS: DE 13 A 17 Y DE 19 A 23.30 H

Sabores de Ibiza: In the idyllic setting of a 17th century farmhouse, the restaurant offers Ibiza cuisine, with signature touches and the delicious flavour of the wood-fired oven. There is no shortage of local sausages and garden vegetables, together with meat and fish from the island. Its desserts demonstrate the concept of a restaurant that is committed to merging tradition and innovation.



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMÍA LOCAL

ES TERRAL

Calle Sant Vicent, 47
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 334 861 · 628 581 314

**1 A triar entre:**

- Cremeta de pèsols
- Paté rústic amb envinagrats

2 A triar entre:

- Pollastre de pagès a la llimona
- Peix segons captura

3 A triar entre:

- Pastís de xocolata i garrova
- Delícia de gerdi

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DISSABTES I DIUMENGES.

**HORARI: DE 13 A 15 H
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.**

1 To choose between:

- Pea Soup
- Rustic pâté with pickles

2 To choose between:

- Free-range chicken with lemon
- Fish according to catch

3 To choose between:

- Chocolate and carob cake
- Raspberry delight

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS.

**OPENING HOURS: 1 TO 3 PM
ADVANCE BOOKING REQUIRED.**

1 A elegir entre:

- Cremita de guisantes
- Paté rústico con encurtidos

2 A elegir entre:

- Pollo payés al limón
- Pescado según captura

3 A elegir entre:

- Tarta de chocolate y algarroba
- Delicia de frambuesa

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS.

**HORARIO: DE 13 A 15 H
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.**

Sabors d'Eivissa: el xef Matthieu Savariaud explica així la seva cuina. "Una clara aposta per la qualitat, perquè no seríem felics fent una altra cosa. Oferim pur tarrer contemporani, és a dir, productes de tota la vida cuinats segons els apetits d'avui, en un ambient rústic-xic. Utilitzo producte fresc i local i en mantinc l'essència, sense ocultar un característic french twist, d'allà on vinc".

Flavours of Ibiza: Chef Matthieu Savariaud describes his cuisine as follows. "A clear commitment to quality, because we wouldn't be happy with anything else. We offer pure contemporary terroir, that is to say, traditional products cooked according to today's tastes, in a rustic-chic atmosphere. I use fresh local products, preserving their essence, but with a characteristic "French twist" from my country of origin".

Sabores de Ibiza: El chef Matthieu Savariaud explica así su cocina. "Una clara apuesta por la calidad, porque no seríamos felices haciendo otra cosa. Ofrecemos puro terroir contemporáneo, es decir, productos de toda la vida cocinados según los apetitos de hoy, en un ambiente rústico-chic. Utilizo producto fresco y local, manteniendo su esencia, sin ocultar un característico "French twist", de donde vengo".

ROYALTI

Calle Sant Jaume, 51
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 392

**1 A triar entre:**

- Galetes fortes amb tomàquet, oli d'oliva i sorell
- Arrossegat de fideus amb brou de gerret

2 A triar entre:

- Sorell amb crosta de bacó, avellanes i mostassa
- Arròs amb sèpia, gerret i coliflor

3 A triar entre:

- Gelat de xocolata amb oli d'oliva de Joan Benet i escates de sal d'Eivissa
- Taronges amb vi negre d'Eivissa i sucre moren

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DISSABTES, DIUMENGES I DILLUNS, EXCEPTE EL 5 DE MAIG. HORARI: DE 13 A 15.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: Eva Riera Marí dirigeix un dels establiments més emblemàtics de Santa Eulària, inaugurat el 1933 per Juan Marí Noguera, com a petit hotel i restaurant. A les seves habitacions va arribar a allotjar-s'hi el famós actor de Hollywood Errol Flynn. El restaurant continua sent una referència de la gastronomia local, amb Maria Marí, la veterana de la família, recuperant receptes de la seva infantesa. Royalti és lloc de trobada tot l'any, pel seu ambient agradable i la seva cuina tradicional, elaborada pel xef Natalio Ramos.

1 To choose between:

- "Galletes fortes" (savoury biscuits) with tomato, olive oil and jack mackerel
- Seafood noodles with picarel sauce

2 To choose between:

- Jack mackerel with bacon crust, hazelnuts and mustard
- Rice with cuttlefish, picarel and cauliflower

3 To choose between:

- Chocolate ice cream with Joan Benet olive oil and Ibiza salt flakes
- Oranges with Ibiza red wine and brown sugar

Recommended wines: Ibzan wineries

THIS MENU WILL BE SERVED ON SATURDAYS, SUNDAYS AND MONDAYS, EXCEPT 5 MAY. OPENING HOURS: 1 TO 3.30 PM ADVANCE BOOKING REQUIRED.

Flavours of Ibiza: Eva Riera Marí runs one of the most prestigious establishments in Santa Eulària, opened in 1933 by Juan Marí Noguera, as a small hotel and restaurant. The famous Hollywood actor Errol Flynn stayed here. The restaurant continues being a benchmark of local cuisine, with María Marí, the matriarch of the family, recovering recipes from her childhood. Royalti serves as a meeting place all year round, thanks to its pleasant atmosphere and its traditional cuisine, prepared by Chef Natalio Ramos.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional)

2,00 €/p

1 A elegir entre:

- "Galletes fortes" con tomate, aceite de oliva y jurel
- "Arrossegat" de fideos con caldo de caramel

2 A elegir entre:

- Jurel con costra de bacón, avellanas y mostaza
- Arroz con sepia, caramel y coliflor

3 A elegir entre:

- Helado de chocolate con aceite de oliva de Joan Benet y escamas de sal de Ibiza
- Naranjas con vino tinto de Ibiza y azúcar moreno

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS, DOMINGOS Y LUNES, EXCEPTO EL 5 DE MAYO. HORARIO: 13 A 15.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabores de Ibiza: Eva Riera Marí dirige uno de los establecimientos más emblemáticos de Santa Eulària, inaugurado en 1933 por Juan Marí Noguera, como pequeño hotel y restaurante. En sus habitaciones llegó a alojarse el famoso actor de Hollywood Errol Flynn. El restaurante continúa siendo una referencia de la gastronomía local, con María Marí, la veterana de la familia, recuperando recetas de su infancia. Royalti es lugar de encuentro todo el año, por su ambiente agradable y su cocina tradicional, elaborada por el chef Natalio Ramos.

Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional)

2,00 €/p

Menú degustació:

- Calamarsans eivissencs saltats amb sobrassada i pesto de pèsols
- Anyell de pasqua de Can Toni confitat en terrina a baixa temperatura amb suc al vi pagès, acompañat de patató al romaní en flor
- Trio-boqueria d'ametlles amb gelat de salsa de Nadal, ametlles garapinyades i crujent d'ametlla amarga

Vins recomanats: Cellers Can Maymó i Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DISSABTE.

HORARI: DE 13 A 20 HORES (FINS AL 15 DE MARÇ) I DE 13 A 22.30 HORES (A PARTIR DEL 16 DE MARÇ)
IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.



CA NA SOFÍA

Calle Castelldefels, 10
Cala Vedella
Tel. 971 808 273

Menú degustación:

- Ibizan baby squid sautéed with "sobrassada" and pea pesto
- Can Toni lamb roast in terrine at low temperature with gravy and wine, accompanied by potatoes with flowering rosemary.
- Almond trio, with Nadal sauce ice cream, caramelized almonds and bitter almond crunch
- Trio-locura de almendras, con helado de salsa de Nadal, almendras garrapiñadas y crujiente de almendra amarga

Vinos recomendados: Bodegas Can Maymó y Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADOS.

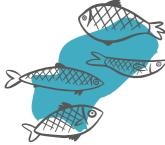
HORARIO: DE 13 A 20 HORAS (HASTA EL 15 DE MARZO) Y DE 13 A 22.30 HORAS (A PARTIR DEL 16 DE MARZO)
IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA.

Sabores de Ibiza: "Senzillesa raonada" és el lema del restaurant que dirigeix el xef Machado a peu de mar. A la seva cuina és protagonista el producte de qualitat i es posa en valor la matèria primera eivissenca, sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. Ha estat premiat com a Millor Cuiner de les Balears 2010 i és Mestre Cuiner per la Orden del Buen Yantar, delegat d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Europea de Xefs "Eurotoques" i membre de Chefs(in).

Sabores de Ibiza: "Sencillez razonada" es el lema del restaurante que dirige el chef Moisés Machado a pie de mar. En su cocina es protagonista el producto de calidad, poniendo en valor la materia prima ibicenca, sin olvidar la técnica y la innovación en las elaboraciones. Premiado como Mejor Cocinero de Baleares 2010; Maestro Cocinero por La Orden del Buen Yantar, Delegado de Ibiza y Formentera de la Comunidad Europea de Chefs "Eurotoques" y miembro de Chefs(in).

CAN BERRI VELL

Plaza Mayor, 2
Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 344 321

**Menú degustació:**

- 1 Arancini amb sobrassada i formatge de cabra
- 2 Hummus d'albergínia amb sorell en escabetx
- 3 Arròs cremós amb gerret i coliflor
- P Pastís desestructurat de les nostres llimones amb gelat de garrova

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIJOUS.

HORARI: DE 20 A 24 H
ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: el restaurant es troba en una casa eivissenca del segle XVII i fa honor a la seva història amb productes quilòmetre zero com ara la sobrassada, el formatge o els peixos. A més, l'equip format per Vicent Tur i el xef Bruno Hernández presenta cada any cuina creativa i una actualització de receptes emblemàtiques, que aquesta vegada aborda el repte de retre homenatge a l'arròs amb gerret i coliflor, un plat que representa la tradició gastronòmica de l'illa. En el món dolç recreen el paisatge d'Eivissa.

Gourmet set menu:

- 1 "Arancini" (rice croquettes) with "sobrassada" and goat cheese
- 2 Aubergine hummus with jack mackerel in marinade sauce
- 3 Creamy rice with picarel and cauliflower
- D Crumbly lemon cake with carob ice cream

Recommended wines: Can Rich winery

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO THURSDAY.
OPENING HOURS: 8 PM TO MIDNIGHT ADVANCE BOOKING RECOMMENDED.

Flavours of Ibiza: The restaurant is located in a 17th century Ibiza house and pays tribute to its history with local products such as "sobrassada", cheese or fish. In addition, the team made up of Vicent Tur and Chef Bruno Hernández offers creative cuisine every year and adds an innovative touch to traditional recipes, in this case rice with picarel and cauliflower, a dish that represents the island's culinary tradition. As for desserts, they recreate the landscape of Ibiza.

Menú degustación:

- 1 "Arancini" con sobrasada y queso de cabra
- 2 Hummus de berenjena con jurel en escabeche
- 3 Arroz cremoso con caramel y coliflor
- P Tarta desestructurada de nuestros limones con helado de algarroba

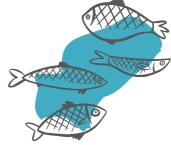
Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES.
HORARIO: DE 20 A 24 H
SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: El restaurante se encuentra en una casa ibicenca del siglo XVII y hace honor a su historia con productos kilómetro cero como son la sobrasada, el queso o los pescados. Además, el equipo formado por Vicent Tur y el chef Bruno Hernández presenta cada año cocina creativa y una actualización de recetas emblemáticas, que en esta ocasión aborda el reto de rendir homenaje al arroz con caramel y coliflor, un plato que representa la tradición gastronómica de la isla. En el mundo dulce recrean el paisaje de Ibiza.

**ES GALLINER**

Calle del Ayuntamiento, 2
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 801 554

**Rustic aperitif:**

- Pa, alioli i olives

1 A triar entre:

- Faves ofegades
- Gerret en escabetx

2 A triar entre:

- Calamar farcit
- Costelles d'anell a la brasa

3 A triar entre:

- Greixonera
- Formatge amb codonyat

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIJOUS A DIUMENGE, FINS AL 5 DE MAIG.

HORARI: DE 20.30 A 22.30 H

Sabors d'Eivissa: situat al cor de Sant Josep, al costat de l'ajuntament, el xef eivissenç Martín Torres reivindica la cuina humil i deliciosa dels seus avantpassats i porta a la taula plats icònics de l'illa, com el gerret en escabetx, juntament amb una recepta popular a base de llegums, com les faves ofegades. Les postres, d'elaboració casolana i tradicional, inclòs el codonyat, culminen una experiència completa al voltant de la gastronomia autòctona, que es gaudeix amb María Chillón al capdavant de la sala.

Flavours of Ibiza: In this restaurant in the centre of Sant Josep, next to the town hall, Ibiza chef Martín Torres promotes the humble and delicious cuisine of his ancestors and brings emblematic dishes from the island to the table, such as picarel in marinade sauce, together with a popular recipe based on legumes, "faves ofegades". The homemade and traditional desserts, including the quince, put the finishing touch to a comprehensive experience of the local cuisine, with María Chillón as Head Waiter.

Aperitivo payés:

- Pan, alioli y aceitunas

1 A elegir entre:

- "Fabes ofegades" (bean stew)
- Picarel in marinade sauce

2 A elegir entre:

- Stuffed squid
- Grilled lamb ribs

3 A elegir entre:

- "Greixonera" (typical Ibiza dessert)
- Cheese with quince

Vinos recomendados: Can Rich winery

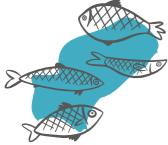
ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE JUEVES A DOMINGO, HASTA EL 5 DE MAYO.

HORARIO: DE 20.30 A 22.30 H

Sabores de Ibiza: Situado en el corazón de Sant Josep, junto al ayuntamiento, el chef ibicenco Martín Torres reivindica la cocina humilde y deliciosa de sus antepasados y lleva a la mesa platos icónicos de la isla, como el picarel en escabeche, junto con una receta popular a base de legumbres, como las "fabes ofegades". Los postres, de elaboración casera y tradicional, incluido el membrillo, culminan una experiencia completa alrededor de la gastronomía autóctona, que se disfruta con María Chillón al frente de la sala.

RASCALOBOS

Avenida Vicente Serra, 25
Sant Jordi de ses Salines
Tel. 971 395 860

**1 A triar entre:**

- Bisque de gambes i gerret amb crosta de pa de pagès
- Delícies de foie i sobrassada amb poma glacejada

2 A triar entre:

- Arròs de matances
- Mussaca de pollastre de pagès amb albergínia

P. A triar entre:

- Pastís de llimona amb puré de yuzu
- Gelat de flaó amb núvol de te matxa

Vins recomanats: Celler Can Rich

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMARTS,
DIMECRES I DIJOUS.**

HORARI: 13 A 16 H

ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: Soledad Viejo i Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi, amb jardí interior per als dies de sol i xemeneia per a l'hivern. La seva cuina profunditza en les arrels eivissenques i s'enriqueix amb nous sabors i tècniques, en un menú que posa en valor l'excel·lent producte de l'illa i plats contundents de la cultura gastronòmica popular com l'arròs de matances.

1 To choose between:

- Prawns and picarel soup with rustic bread crust
- Foie gras and "sobrassada" delight with glazed apple

2 To choose between:

- "Arroz de matanzas" (mixed meat and rice dish)
- Free-range chicken and aubergine moussaka

3 To choose between:

- Lemon cake with yuzu purée
- "Flaó" (cheesecake) ice cream with matcha tea mousse

Recommended wines: Can Rich winery
ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES.
HORARIO: 13 A 16 H
SE RECOMIENDA RESERVAR.

Flavours of Ibiza: Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a very cosy venue in Sant Jordi, with an interior garden for sunny days and a fireplace for the winter. Their cuisine is rooted in Ibiza tradition and is enriched with new flavours and techniques, in a menu that highlights the island's excellent produce and tasty dishes from popular culinary culture such as Arroz de matanzas (mixed meat and rice dish).



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMÍA LOCAL



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMÍA LOCAL

**SA CALETA**

Playa de Es Bol Nou
Tel. 971 187 095

**1 A triar entre:**

- Escalivada de sorell
- Molls en escabetx

2 A triar entre:

- Arròs amb sèpia i brou de gerret
- Calamar a la bruta

3 A triar entre:

- Greixonera
- Pastís de formatge i mel d'Eivissa

Vins recomanats: Cellers Can Maymó, Can Rich i Ibizkus

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES, EXCEPTE FESTIUS.

**HORARI: DE 13 A 18 H
ES RECOMANA RESERVAR.**

Sabors d'Eivissa: Sa Caleta ofereix tot l'any cuina de mercat amb vistes al mar, on Jordi Cardona té bona part de les seves referències vitals. Per això ofereix un menú arrelat al seu territori amb receptes delicioses en què el peix i l'arròs són protagonistes. Una cuina tradicional amb sabor a l'illa, en què no falta un dolç imprescindible com la greixonera i en què també es posa en valor la qualitat de la mel autòctona.

1 To choose between:

- Jack mackerel with roast peppers
- Red mullets in marinade sauce

2 To choose between:

- Rice with cuttlefish and picarel sauce
- "Calamar a la bruta" (squid with sausage and "sobrassada")

3 To choose between:

- "Greixonera" (typical Ibiza dessert)
- Ibiza cheesecake and honey

Recommended wines: Bodegas Can Maymó, Can Rich and Ibizkus

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM

MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT BANK HOLIDAYS.

OPENING HOURS: 1 TO 6 PM

ADVANCE BOOKING RECOMMENDED.

1 A elegir entre:

- Escalibada de jurel
- Salmonetes en escabeche

2 A elegir entre:

- Arroz con sepia y caldo de caramel
- "Calamar a la bruta"

3 A elegir entre:

- "Greixonera"
- Tarta de queso y miel de Ibiza

Vinos recomendados: Bodegas Can Maymó, Can Rich e Ibizkus

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES, EXCEPTO FESTIVOS.

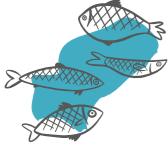
HORARIO: DE 13 A 18 H

SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: Sa Caleta ofrece todo el año cocina de mercado con vistas al mar, donde Jordi Cardona tiene buena parte de sus referencias vitales. Por eso ofrece un menú enraizado en su territorio con recetas deliciosas donde el pescado y el arroz son protagonistas. Una cocina tradicional con sabor a la isla, donde no falta un dulce imprescindible como la "greixonera" y donde también se pone en valor la calidad de la miel autóctona.

S'ESPARTAR

Ctra. Sant Josep · Cala Tarida, km. 4
Tel. 971 800 293

**1 A triar entre:**

- Amanida pagesa amb gerret fregit
- Croquetes de peix amb sorell i boga

2 A triar entre:

- Arròs amb gerret i coliflor
- Costelles de cabrit fregides amb all

3 A triar entre:

- Greixonera
- Flaó

Vins recomanats: Celler Can Rich

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMARTS,
DIMECRES I DIJOUS.
HORARI: DE 13 A 16 H
ES RECOMANA RESERVAR.**

Sabors d'Eivissa: amb vistes a l'illot de S'Espartar i al camp, el restaurant ofereix la cuina tradicional d'Eivissa amb plats i sabors que s'han transmès a través de generacions, entre els quals destaca l'arròs amb gerret i coliflor. Als fogons, un equip veterà integrat per José Ferrer, Vicent Tur i Esteban Roig i amb Vicent Ramis al capdavant de la sala.

Flavours of Ibiza: Overlooking the islet of S'Espartar and the countryside, the restaurant offers Ibiza's traditional cuisine with dishes and flavours that have been handed down through generations, including rice with picarel and cauliflower. In the kitchens, there is a long established team made up of José Ferrer, Vicent Tur and Esteban Roig, with Vicent Ramis as Head Waiter.

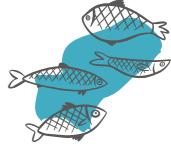
Sabores de Ibiza: Con vistas al islote de S'Espartar y al campo, el restaurante ofrece la cocina tradicional de Ibiza con platos y sabores que se han transmitido a través de generaciones, entre los que destaca el arroz con caramel y coliflor. En los fogones, un equipo veterano integrado por José Ferrer, Vicent Tur y Esteban Roig y con Vicent Ramis al frente de la sala.



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

S'ILLA DES BOSC

Platges de Comte
Tel. 971 806 161

**Aperitiu del dia****1 A elegir entre:**

- Coca de verat de l'illa en adob i gelat de pebrot rostit
- Frita de pop

2 A elegir entre:

- Suprema de pollastre de pagès al teriyaki
- Arròs negre de sèpia

P

- Pastís cafè caleta 2018

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ S'OFERIRÀ DILLUNS, DIMECRES I DIVENDRES.
HORARI: DE 13.30 A 16 H**

Sabors d'Eivissa: aquest restaurant, situat a primera línia d'una de les platges més espectaculars de l'illa, està especialitzat en cuina mediterrània amb una variada oferta d'arrossos, peix fresc i alguns plats d'autor. Al seu menú destaca la frita de pop, plat tradicional de l'illa, juntament amb l'arròs negre i una versió moderna del popular cafè caleta, antiga recepta de pescadors.

Aperitivo del día**1 To choose between:**

- Coca (type of thick crust pizza) with marinated island mackerel and roast pepper ice cream
- Fried octopus

2 To choose between:

- Free-range chicken supreme with teriyaki sauce
- Cuttlefish black rice

D

- "Café Caleta" cake 2018

Recommended wines: Ibiza wineries

**THIS SET MENU WILL BE SERVED ON MONDAYS, WEDNESDAYS AND FRIDAYS.
OPENING HOURS: 1.30 TO 4 PM**

Aperitivo del día**1 A elegir entre:**

- Coca de caballa isleña en adobo y helado de pimiento asado
- Frita de pulpo

2 A elegir entre:

- Suprema de pollo payés al teriyaki
- Arroz negro de sepia

P

- Tarta café caleta 2018

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTE MENÚ SE OFRECERÁ LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES.
HORARIO: DE 13.30 A 16 H**

Sabores de Ibiza: Este restaurante, situado en primera línea de una de las playas más espectaculares de la isla, está especializado en cocina mediterránea con una variada oferta de arroces, pescado fresco y algunos platos de autor. En su menú destaca la frita de pulpo, plato tradicional de la isla, junto al arroz negro y una versión moderna del popular "café caleta", antigua receta de pescadores.

UNIC

Calle de las Begonias 12 · Platja d'en Bossa
Tel: 971 393 573 · 660 592 285



Menú degustació:

- Blat xeixa, porc negre i ostres
- Moll, ametlles d'Eivissa i col verda
- Cabrit, herbes aromàtiques i flageolets
- Concepte d'un cafè caleta
- Maduixes, remolatxa i formatge 'Ses Cabretes'. El nostre camp al plat

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES (A PARTIR DEL 15 D'ABRIL).
HORARI: DE 20 A 23.30 H
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.
AQUEST MENÚ NO SERÀ VÀLID PER A GRUPS.

Sabors d'Eivissa: el xef David Grussaute, format a l'Escola de Cuina de Bordeus, proposa un menú en què són protagonistes els productes de l'illa, combinats amb les últimes tendències de la cuina actual. Una aposta innovadora basada en la recerca de la cultura i les tradicions d'Eivissa, dins d'un espai gastronòmic singular, creat per Alicia Reina i José Riera.

Gourmet set menu:

- "Xeixa" wheat, black pork and oysters
- Red mullet, Ibiza almonds and kale cabbage
- Suckling goat, aromatic herbs and "flageolets beans"
- "Café Caleta" concept
- Strawberries, beetroot and 'Ses Cabretes' cheese. Our fields on the dish

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY (FROM 15 APRIL).
OPENING HOURS: 8 TO 11.30 PM
ADVANCE BOOKING REQUIRED.
THIS SET MENU WILL NOT BE VALID FOR GROUPS.

Flavours of Ibiza: Chef David Grussaute, trained at the Bordeaux School of Cooking, offers a menu in which the island's products are the primary ingredients, combined with the latest trends in current cuisine. An innovative approach based on research into Ibiza's culture and traditions, in a unique dining area created by Alicia Reina and José Riera.



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

Menú degustación:

- Trigo "xeixa", cerdo negro y ostras
- Salmonete, almendras de Ibiza y col kale
- Cabrito, hierbas aromáticas y "flageolets"
- Concepto de un café caleta
- Fresas, remolacha y queso 'Ses Cabretes'. Nuestro campo en el plato

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES (A PARTIR DEL 15 DE ABRIL).
HORARIO: DE 20 A 23.30 H
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.
ESTE MENÚ NO SERÁ VÁLIDO PARA GRUPOS.

Sabores de Ibiza: El chef David Grussaute, formado en la Escuela de Cocina de Burdeos, propone un menú donde son protagonistas los productos de la isla, combinados con las últimas tendencias de la cocina actual. Una apuesta innovadora basada en la investigación de la cultura y las tradiciones de Ibiza, dentro de un espacio gastronómico singular, creado por Alicia Reina y José Riera.



CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551

**1 A triar entre:**

- Sopa de peix de roca de l'illa
- Amanida de crostes i peix sec

2 A triar entre:

- Cassola d'anell eivissenc amb prunes, pances i vi de Sant Mateu
- Pollastre de pagès amb ametxes eivissenques

3 A triar entre:

- Greixonera
- Farinetes

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA DE LA SETMANA, EXCEPTE DIMARTS.

HORARI: CUINA OBERTA DE 12 A 24 H ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: en una casa de pagès de Sant Mateu de gran bellesa i 200 anys d'antiguitat, envoltada de camp i silenci, es pot degustar un menú que inclou plats que sempre han estat presents a les cases de l'illa, com l'amanida de crostes, la sopa de peix o les farinetes. Un recorregut pels sabors populars de l'illa, amb el bagatge gastronòmic del xef alsacià Francis Weiderman i productes quilòmetre zero.

1 To choose between:

- Island rock fish soup
- Crouton and dried fish salad

2 To choose between:

- Ibiza lamb casserole with plums, raisins and Sant Mateu wine
- Free-range chicken with Ibiza almonds

3 To choose between:

- "Greixonera" (typical Ibiza dessert)
- "Farinetes"

Recommended wines: Ibiza wineries

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA, EXCEPTO MARTES.

HORARIO: COCINA ABIERTA DE 12 DE LA NOCHE MEDIODÍA A 12 DE LA NOCHE SE RECOMIENDA RESERVAR.

Flavours of Ibiza: In a beautiful, 200-year-old country house in Sant Mateu, surrounded by countryside and silence, you can enjoy a menu that includes dishes that have always been present in the island's houses, such as crouton salad, fish soup or "farinetes" (rice pudding). A tour of the island's traditional flavours, with local products and the culinary experience of Alsation Chef Francis Weiderman.

Sabores de Ibiza: En una casa payesa de Sant Mateu de gran belleza y 200 años de antigüedad, rodeada de campo y silencio, se puede degustar un menú que incluye platos que siempre han estado presentes en las casas de la isla, como la ensalada de "crostes", la sopa de pescado o las "farinetes". Un recorrido por los sabores populares de la isla, con el bagaje gastronómico del chef alsaciano Francis Weiderman y productos kilómetro cero.

**CAN LLUC**

Ctra. Sant Rafel - Santa Agnès, km 2
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198 673

**1 A triar entre:**

- Timbal de sorell escabetxat amb compota de poma i verdura escalivada
- Amanida de crostes i peix sec

2 A triar entre:

- Arròs de matances Can Lluc
- Suquet de boga, mariscos de l'illa i patató eivissencs

3 A triar entre:

- Canotet de sèsam i mel farcit de mousse de praliné d'ametlla i gelat de mascarpone
- Mató de llet de cabra amb mel i nous garapinyades

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES.
HORARI: DE 13.30 A 15.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: en una casa de pagès centenaria envoltada de natura, Tina Soriano i Lucas Prats han conservado utensilios i ormeig de l'antiga finca de labor, en un entorno que respecta les arrels i les tradicions eivissenques, sempre en harmonia amb un servei de qualitat. A l'equip del restaurant Olea s'hi suma Francisco Alvaldo Cardona, chef especialitzat en cuina mediterrània i arrossos, amb àmplia experiència a Alemanya, Bulgaria o Turquia, que aboca la seva passió culinària en els sabors i els productes de l'illa.

1 To choose between:

- Marinated jack mackerel timbale with apple compote and vegetables with roast peppers
- Crouton and dried fish salad

2 To choose between:

- Can Lluc "arroz de matanzas" (mixed meat and rice dish)
- Headstander fish, island seafood and Ibiza potato casserole

3 To choose between:

- Sesame and honey roll filled with almond praline mousse and mascarpone ice cream
- Goat's milk curd with honey and caramelised walnuts

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS.
HORARIO: DE 13.30 A 15.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA.

1 A elegir entre:

- Timbal de jurel escabejado con compota de manzana y verdura escurrida
- Ensalada de "crostes" y "peix sec"

2 A elegir entre:

- Arroz de matanzas Can Lluc
- Suquet de boga, mariscos de la isla y "patatón" ibicenco

3 A elegir entre:

- Canutillo de sésamo y miel relleno de mouse de praliné de almendra y helado mascarpone
- Requesón de leche de cabra con miel y nueces garrapiñadas

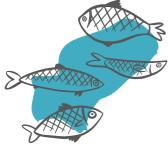
Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS.
HORARIO: DE 13.30 A 15.30 H IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA.

Sabores de Ibiza: En una casa payesa centenaria rodeada de naturaleza, Tina Soriano y Lucas Prats han conservado utensilios y aperos de la antigua finca de labor, en un entorno que respeta las raíces y tradiciones ibicencas, siempre en armonía con un servicio de calidad. Al equipo del restaurante Olea se suma Francisco Alvaldo Cardona, chef especializado en cocina mediterránea y arroces, con amplia experiencia en Alemania, Bulgaria y Turquía, que vuela su pasión culinaria en los sabores y productos de la isla.

CAN MUSSONET

Calle Pere de Portugal, 1
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 318 709

**1 A triar entre:**

- Coca de gerret en escabetx, pebrots rostits i flor de fonoll
- Croquetes de botifarró eivissenc sobre puré de moniato vermell

2 A triar entre:

- Rossejat de fideus amb lloms de gerret i crema de llimona
- Espatlla d'anyell mig rostida sobre patata eivissa a l'aroma de romaní

3 A triar entre:

- Escuma de iogurt La Bomba amb mel d'Eivissa
- Torrada de Santa Teresa amb crema cremada

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIJOUS AL MIGDIA I A LA NIT I DIVENDRES, DISSABDES I DIUMENGES AL MIGDIA.
HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A 24 H

Sabors d'Eivissa: Marga Serra ha convertit la casa de pagesos dels seus rebesavis en un restaurant on es respira la història de la família i el respecte als seus avantpassats. Després d'una remodelació recent, entre els murs centenaris de l'antiga botiga de queviures es pot degustar la cuina elegant de Manuel Antón, un xef amb llarga trajectòria en fogons tradicionals de l'illa, que ofereix plats actuals en què reivindica l'essència i el sabor de la memòria.

1 To choose between:

- Coca (type of thick crust pizza) with picarel in marinade sauce, roasted peppers and fennel flower
- Ibiza sausage croquettes on red sweet potato purée

2 To choose between:

- Noodles with picarel loins and lemon cream
- Roast shoulder of lamb on Ibiza potato flavoured with rosemary

P To choose between:

- "La Bomba" yogurt foam with Ibiza honey
- Torrija (fried bread with egg and milk) with toasted cream

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED AT LUNCHTIME AND DINNERTIME ON THURSDAYS AND AT LUNCHTIME ON FRIDAYS, SATURDAYS AND SUNDAYS.

OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 12 MIDNIGHT

Flavours of Ibiza: Marga Serra has converted the casa payesa de sus tatarabuelos en un restaurante, donde se respira la historia de la familia y el respeto a sus antepasados. Tras una reciente remodelación, entre los muros centenarios del antiguo colmado se puede degustar la cocina elegante de Manuel Antón, un chef con larga trayectoria en fogones tradicionales de la isla, que ofrece platos actuales donde reivindica la esencia y el sabor de la memoria.

1 A elegir entre:

- Coca de caramel en escabeche, pimientos asados y flor de hinojo
- Croquetas de butifarrón ibicenco sobre puré de boniato rojo

2 A elegir entre:

- "Rossejat" de fideos con lomos de caramel y crema de limón
- Paletilla de cordero entreasada sobre patata ibicenca al aroma de romero

3 A elegir entre:

- Espuma de yogur "La Bomba" con miel de Ibiza
- Torrija con crema quemada

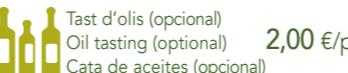
Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS JUEVES MEDIODÍA Y NOCHE Y LOS VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS A MEDIODÍA.
HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 HORAS A MEDIANOCHE

Sabores de Ibiza: Marga Serra ha convertido la casa payesa de sus tatarabuelos en un restaurante, donde se respira la historia de la familia y el respeto a sus antepasados. Tras una reciente remodelación, entre los muros centenarios del antiguo colmado se puede degustar la cocina elegante de Manuel Antón, un chef con larga trayectoria en fogones tradicionales de la isla, que ofrece platos actuales donde reivindica la esencia y el sabor de la memoria.



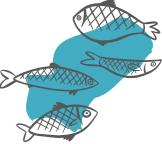
Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:



2,00 €/p

**ES REBOT DE CAN PRATS**

Calle Cervantes, 4 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 252

**1 A triar entre:**

- Pop brasejat amb fonoll i baies de ginebre

- Sorell marinat amb salsa gàrum amb verdures escalivades

2 A triar entre:

- Conill eivissenc amb vi i sobrassada
- Arròs melós amb gerret

3 A triar entre:

- Sorbet de taronja amb vi pagès
- Greixonera amb ametlles i xocolata de garrova

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DILLUNS, DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTES.
HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A 24 H
ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: el restaurant que dirigeix Cati Marí es troba en una antiga botiga, on els agricultors venien la seva collita a principis del segle XIX. Aquella herència continua viva a la seva cuina, on tota la verdura, el patató i les herbes aromàtiques procedeixen de l'hort familiar (Can Corda). El pop, el sorell i el gerret són producte fresc del dia que subministren les barques de Pescados Algar. El xef Claudio Vidal tanca aquest homenatge a la gastronomia autòctona amb un recorregut dolç per ingredients i sabors tradicionals.

Flavours of Ibiza: The restaurant run by Cati Marí is located in an old shop, where farmers sold their crops in the early 19th century. This legacy is still alive in its kitchen, where all the vegetables, potatoes and aromatic herbs come from the family garden (Can Corda). Octopus, jack mackerel and picarel are fresh produce of the day supplied by the Algar Pescados boats. Chef Claudio Vidal rounds off this tribute to local cuisine with a selection of desserts with traditional ingredients and flavours.

1 A elegir entre:

- Pulpo braseado con hinojo y bayas de enebro

- Jurel marinado en salsa garum con verduras escalibadas

2 A elegir entre:

- Conejo ibicenco con vino y sobrasada

- Arroz meloso con caramel

3 A elegir entre:

- Sorbete de naranja al vino payés

- "Greixonera" con almendras y chocolate de algarroba

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS.

HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 24 H
SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: El restaurante que dirige Cati Marí se encuentra en una antigua tienda, donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esta herencia sigue viva en su cocina, donde toda la verdura, el "patató" y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). El pulpo, el jurel y el caramel son producto fresco del día que suministran las barcas de Pescados Algar. El chef Claudio Vidal cierra este homenaje a la gastronomía autóctona con un recorrido dulce por ingredientes y sabores tradicionales.

ES VENTALL

Calle Cervantes, 22 y Calle Soledat, 13
Sant Antoni de Portmany
Tel. 871 231 200 · 699 846 854

**Aperitiu de benvinguda:**

- Croqueta de lluç amb salsa verda amb maionesa semipicant

1 A Triar entre:

- Peix del dia en escabetx amb vinagre de Can Rich i mel d'Eivissa
- Coca de garrova, ventresca de cèrvia, alvocat, pebrot escalivat i all negre

2 A triar entre:

- Rajada amb salsa velouté amb patata del meu hort i mojo d'herbes de primavera
- Arròs sec de sèpia, moll i verdures de primavera amb alioli d'all negre

3 A triar entre:

- Pa de pescic semilíquid d'ametlla torrada amb gelat de llet merengada
- Essència floral

Vins recomanats: Cellers Ibizkus i Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIJOUS A LA NIT I DIVENDRES I DISSABTES AL MIGDIA. HORARI: DE 13.30 A 16 I DE 20 A 23.30 H ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: la seva evolució des de la cuina tradicional a una carta creativa i de producte, sense perdre les seves arrels, és de les més excel·lents de l'illa fins al punt que el xef José Miguel Bonet va ser candidat a cuiner revelació a Madrid Fusión 2017. Amb aquest menú, aprofundeix la seva recerca per innovar amb noves propostes creatives basades en la matèria primera local i en el producte de temporada del seu propi hort.

Welcome aperitif:

- Hake croquette in green sauce with medium-spicy mayonnaise

1 To choose between:

- Fish of the day in marinade sauce with Can Rich vinegar and Ibiza honey
- Coca (type of thick crust pizza) with carob, amberjack belly, avocado, roast pepper and black garlic

2 To choose between:

- Skate in velouté sauce with home-grown potatoes and spring herb mojo sauce
- Dry rice with cuttlefish, red mullet and spring vegetables with black garlic mayonnaise

P To choose between:

- Semi-liquid toasted almond sponge cake with meringue milk ice cream
- Floral essence

Recommended wines: Ibizkus and Can Rich wineries

THIS MENU WILL BE SERVED ON THURSDAY NIGHT AND FRIDAY AND SATURDAY LUNCHTIME. OPENING HOURS: 1.30 TO 4 PM AND 8 TO 11.30 PM ADVANCE BOOKING RECOMMENDED.

Flavours of Ibiza: The evolution from traditional cuisine to a creative product-based menu, without losing its roots, is one of the most outstanding on the island, to the extent that Chef José Miguel Bonet was a candidate for revelation chef at Madrid Fusion 2017. With this menu, he intensifies his research to innovate with new creative proposals based on local raw materials and seasonal produce from his own garden.



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMÍ LOCAL

GRILL SANT ANTONI

Calle Obispo Torres, 5
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 340 451

**1 A triar entre:**

- Torrada de pa de pagès amb sardina fumada, tomàquet, alvocat i olivada negra
- Sorell confitat sobre crema de pèsols i tòrtar de verdures
- Amanida de formatges eivissencs

2 A triar entre:

- Arròs caldós amb gerret i coliflor
- Anyell cuinat a baixa temperatura amb reducció de vi negre de la terra
- Bacallà gratinat amb sobrassada i puré de moniato

3 A triar entre:

- Crème brûlée de vainilla amb tòrtar de fruites i teula d'ametelles
- Brownie de xocolata amb gelat de fruita de la passió (farina de garrova, apte per a celíacs)

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA, AL MIGDIA I A LA NIT (TANCA DILLUNS I DIUMENGE A LA NIT I TANCA PER VACANCES DEL 22 D'ABRIL AL 2 DE MAIG, TOTS DOS INCLOSOS). HORARI: DE 13.30 A 15.45 I DE 20 A 23.30 H

Sabors d'Eivissa: situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, el restaurant que dirigeix Toni Cardona ofereix productes de la terra com la sobrassada o el xai d'Eivissa, criat segons mètodes tradicionals. Al capdavant de a seva antiga cuina de carbó hi ha la xef Ramona Escrivano, que proposa un plat tradicional de l'illa, com l'arròs amb gerret, juntament amb una visió creativa d'un peix autòcton com el sorell.

1 To choose between:

- Toasted farmhouse bread with smoked sardine, tomato, avocado and black olive purée
- Jack mackerel confit with creamed peas and vegetable tartar
- Ibiza cheese salad

2 To choose between:

- Rice soup with picarel and cauliflower
- Lamb cooked at low temperature with local red wine reduction
- Cod au gratin with "sobrassada" and sweet potato purée

P To choose between:

- Vanilla crème brûlée with fruit tartar and almond crisps
- Chocolate brownie with passion fruit ice cream (carob flour, suitable for celiacs)

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS SET MENU WILL BE SERVED EVERY DAY, LUNCHTIME AND DINNER (CLOSED MONDAY AND SUNDAY NIGHT AND CLOSED FOR HOLIDAYS FROM 22 APRIL TO 2 MAY INCLUSIVE). OPENING HOURS: 1.30 TO 3.45 PM AND 8 TO 11.30 PM

Flavours of Ibiza: Located in the centre of Sant Antoni, next to the church, the restaurant run by Toni Cardona offers local products such as "sobrassada" or Ibiza lamb, bred using traditional methods. Its old charcoal kitchen is run by Chef Ramona Escrivano, who offers a traditional island dish, rice with picarel, along with a creative dish featuring local fish such as jack mackerel.

1 A elegir entre:

- Tosta de pan payés con sardina ahumada, tomate, aguacate y olivada negra
- Jurel confitado sobre crema de guisantes y tartar de verduras
- Ensalada de quesos ibicencos

2 A elegir entre:

- Arroz caldoso con caramel y coliflor
- Cordero cocinado a baja temperatura con reducción de vino tinto de la tierra
- Bacalao gratinado con sobrasada y puré de boniato

3 A elegir entre:

- Creme brûlée de vainilla con tartar de frutas y teja de almendras
- Brownie de chocolate con helado de fruta de la pasión (harina de algarroba, apto para celíacos)

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS, MEDIODÍA Y NOCHE (CERRADO LUNES Y DOMINGO NOCHE Y CERRADO POR VACACIONES DEL 22 DE ABRIL AL 2 DE MAYO, AMBOS INCLUIDOS). HORARIO: DE 13.30 A 15.45 Y DE 20 A 23.30 H

Sabores de Ibiza: Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, el restaurante que dirige Toni Cardona ofrece productos de la tierra como la sobrasada o el cordero de Ibiza, criado según métodos tradicionales. Al frente de su antigua cocina de carbón, la chef Ramona Escrivano, que propone un plato tradicional de la isla, como es el arroz con caramel, junto a una visión creativa de un pescado autóctono como el jurel.

ZEBRA STEAK AND GRILL

Avenida Isidor Macabich, 9
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 347 867

**1 A triar entre:**

- Ous trencats amb patates a l'estil pobre i sobrassada
- Coca amb escalivada de pebrot vermell, albergínia i ceba al forn de llenya
- 2 A triar entre:
 - Espatlla d'anell rostida a baixa temperatura i acabada en forn de llenya
 - Hamburguesa casolana de pollastre de pagès i formatge eivissenc

3 A triar entre:

- Flam de flaó
- Sorbet casolà de maduixes de temporada

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ S'OFERIRÀ DE DIMARTS A DIUMENGE AL MIGDIA I LES NITS DE DIMECRES A DISSABTE.

HORARI: DE 13.30 A 16 I DE 20 A 23 H EL RESTAURANT TANCA ELS DILLUNS.

TAMBÉ LES NITS DE DIMARTS I DIUMENGE DEL MES D'ABRIL.
ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: restaurant especialitzat en carns al grill i rostides al forn de llenya. Utilitzen productes frescos i de primera qualitat per oferir una carta atractiva, saborosa i totalment casolana. Disposen d'un forn de llenya per als rostits i un forn de carbó vegetal per a les carns a la graella que aporten una aroma i una cocción especial als seus plats.

1 To choose between:

- Fried eggs with fried potatoes and "sobrassada"
- Coca (type of thick crust pizza) with roasted red pepper, aubergine and onion baked in a wood-fired oven

2 To choose between:

- Shoulder of lamb roasted at low temperature and finished in a wood-fired oven
- Homemade hamburger with free-range chicken and Ibiza cheese

3 To choose between:

- "Flaó" (cheesecake) crème caramel
- Homemade seasonal strawberry sorbet

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS SET MENU WILL BE SERVED AT LUNCHTIME FROM TUESDAY TO SUNDAY

AND AT DINNER TIME FROM WEDNESDAY TO SATURDAY. OPENING HOURS: 1.30 TO 4 PM AND 8 TO 11 PM. THE RESTAURANT CLOSES ON MONDAYS AND ALSO ON

TUESDAY AND SUNDAY NIGHTS IN APRIL. DOMINGO DEL MES DE ABRIL.

ADVANCE BOOKING RECOMMENDED.

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA.

Flavours of Ibiza: Restaurant specialising in grilled and roasted meats. They use fresh, top-quality products to offer an attractive, tasty and totally home-made menu. They have a wood-fired oven for roasts and a charcoal oven for grilled meats that give the dishes a special aroma and flavour.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional)

2,00 €/p



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

**2000**

Playa de Benirràs
Tel. 971 337 363

MENÚ 1**1 A triar entre:**

- Amanida pagesa, amb rajada secca de forma artesanal, patates d'Eivissa, tomàquets i crostes

2 Musclos al vapor

- Musclos al vapor
- Graellada de peix d'Eivissa

MENÚ 2

- 1 Bullit de peix (mínim per a 2 p.)
- 2 Arros a banda (mínim per a 2 p.)

SET MENU 1**1 To choose between:**

- Farmhouse salad, with dried skate, Ibiza potatoes, tomatoes and croutons.

2 Steamed mussels

- "Bullit de peix" (fish stew) (without rice, minimum 2 p.)
- Ibiza fish grill

SET MENU 2

- 1 "Bullit de peix" (fish stew) (minimum 2 p.)
- 2 Arroz a banda (seafood rice) (minimum 2 p.)

3 A triar entre:

- Flaó casolà
- Greixonera casolana

Vins recomanats: Cellers Can Rich i Can Maymó

RECOMMENDED WINES: Can Rich and Can Maymó wineries

P To choose between:

- Homemade "flaó" (cheesecake)
- Homemade "greixonera" (typical Ibiza dessert)

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich y Can Maymó

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO. HORARIO: DE 13 A 17 Y DE 19 A 21 H

Sabors d'Eivissa: Joan Escandell és propietari de dos vaixells que surten a pescar cada dia per oferir les seves captures al restaurant, la qual cosa permet oferir la millor matèria primera al bullit de peix. Aquest plat emblemàtic de la gastronomia d'Eivissa tradicionalment es gaudeix acompanyat d'un extraordinari arros a banda. Per a aquells que preferixen la graellada, inclourà espècies autòctones, en funció de la pesca del dia. Les postres casolanes culminen un homenatge rotund a la cultura i la forma de vida de l'illa.

Flavours of Ibiza: Joan Escandell owns two boats that go out every day to catch fish to be served in the restaurant, allowing him to offer the best raw material in the "bullit de peix" (fish stew). This typical Ibiza dish is traditionally accompanied by an exquisite arroz a banda (seafood rice). For those who prefer grilled fish, they will include native species, depending on the day's catch. The meal is rounded off by delicious homemade desserts that pay tribute to the island's culture and way of life.

MENÚ 1**1 A elegir entre:**

- Ensalada payesa, con raya secada de forma artesanal, patatas de Ibiza, tomates y "crostes"

2 Mejillones al vapor

- "Bullit de peix" (sin arroz, mínimo para 2 p.)
- Parrillada de pescado de Ibiza

MENÚ 2

- "Bullit de peix" (mínimo para 2 p.)
- Arroz a banda (mínimo para 2 p.)

3 A elegir entre:

- "Flaó" casero
- "Greixonera" casera

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich y Can Maymó

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO. HORARIO: DE 13 A 17 Y DE 19 A 21 H

Sabores de Ibiza: Joan Escandell es propietario de dos barcos que salen a faenar a diario para ofrecer sus capturas en el restaurante, lo que le permite ofrecer la mejor materia prima en el "bullit de peix". Este plato emblemático de la gastronomía de Ibiza tradicionalmente se disfruta acompañado de un extraordinario arroz a banda. Para quienes prefieren la parrillada, incluirá especies autóctonas, en función de la pesca del día. Los postres caseros culminan un homenaje rotundo a la cultura y la forma de vida de la isla.

CAN GAT

Cala de Sant Vicent
Tel. 971 320 123

**OPCIÓ 1 (MÍNIM PER A 2 PERSONES)**

- Bullit de peix i arròs a banda
- P a triar entre les dues del dia

OPCIÓ 2**A triar entre:**

- Amanida de crostes i peix sec
- Calamar saltat Can Gat

A triar entre:

- Graellada de peix i marisc
- Costellesanyell eivissenc

3 A triar entre:

- Greixonera casolana
- Flaó casolà

Vins recomanats: Cellers de Can Rich i Can Maymó

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES, EXCEPTE FESTIUS.

HORARI: DE 13 A 17 H
IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: en una de les cales més boniques del nord de l'illa hi ha Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. Ofereix plats de peix que executen amb mestratge, com el bullit de peix i la graellada, elaborats amb espècies de la marca de garantia Peix Nostrum que difícilment es poden gaudir amb tanta intensitat fora d'Eivissa. Les postres són casolanes, elaborades amb formatge eivissenc i ous de pagès.

OPTION 1 (MINIMUM 2 PEOPLE)

- "Bullit de peix" (fish stew) and arroz a banda (seafood rice)
- D To choose between the two of the day

OPTION 2**To choose between:**

- Croton and dried fish salad
- Can Gat sautéed squid

To choose between:

- Fish and seafood grill
- Ibizan lamb chops

P To choose between:

- Homemade "greixonera" (typical Ibiza dessert)
- Homemade "flaó" (cheesecake)

Recommended wines: Can Rich and Can Maymó

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES, EXCEPTO FESTIVOS.

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT BANK HOLIDAYS. OPENING HOURS: 1 TO 5 PM
ADVANCE BOOKING REQUIRED.

Flavours of Ibiza:

In one of the most beautiful coves in the north of the island is Can Gat, an indisputable benchmark of traditional cuisine and the flavours of the land. It offers masterfully prepared fish dishes, such as the "bullit de peix" (fish stew) and the fish and seafood grill, made with species of the 'Peix Nostrum' guarantee brand, difficult to find outside Ibiza. The desserts are homemade, made with Ibiza cheese and free-range eggs.



Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMÍA LOCAL

S'ILLOT

Playa de s'illot des Renclí
Tel. 971 320 585

**1 A triar entre:**

- Amanida pagesa
- Sopa de peix

2 A triar entre:

- Guisat de peix (mínim per a 2 p.)
- Peix del dia

3 A triar entre:

- Greixonera
- Flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa.

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DISSABTE.

HORARI: DE 13 A 17 H
ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: un altre restaurant emblemàtic, situat en una preciosa cala del nord de l'illa, que permet degustar les varietats més exquisides de peix fresc, amb tota la potència de sabor, i també un dels plats estrella de la gastronomia autòctona, el guisat de peix. Les postres formen part de la tradició culinària que s'ha transmès a través de generacions.

1 To choose between:

- Farmhouse salad
- Fish soup

2 To choose between:

- "Guisat de peix" (fish stew) (minimum 2 p.)
- Fish of the day

3 To choose between:

- "Greixonera" (typical Ibiza dessert)
- "Flaó" (cheesecake)

Recommended wines: Ibiza wineries.

THIS SET MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY.

OPENING HOURS: 1 TO 5 PM

ADVANCE BOOKING RECOMMENDED.

Flavours of Ibiza: Another flagship restaurant, located in a beautiful cove in the north of the island, where you can savour the most exquisite varieties of fresh fish, and also one of the star dishes of local cuisine, "guisat de peix" (fish stew). The desserts are part of the culinary tradition that has been passed down through generations.

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Sopa de pescado

2 A elegir entre:

- "Guisat de peix" (mínimo para 2 p.)
- Pescado del día

3 A elegir entre:

- "Greixonera"
- "Flaó"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO.

HORARIO: DE 13 A 17 H
SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: Otro restaurante emblemático, situado en una preciosa cala del norte de la isla, que permite degustar las variedades más exquisitas de pescado fresco, con toda la potencia de sabor, y también uno de los platos estrella de la gastronomía autóctona, el "guisat de peix". Los postres forman parte de la tradición culinaria que se ha transmitido a través de generaciones.

TAPAS
7 €

AMB COPA DE VI
WITH GLASS OF WINE
CON COPA DE VINO

CAFÉ MONTESOL IBIZA

Paseo de Vara de Rey, 2
Ibiza/Eivissa
Tel. 871 515 049

Tapas:

- Gaudeix de 2 tapes de la nostra barra i una copa de vi de la bodega Can Rich (vins de la terra d'Eivissa).
- Gerret marinat amb olivada
- Sobrassada i mel d'Eivissa
- Lardina de bacó, formatge i gamba
- La clàssica "Gilda" de Sagardi

TAPES ESPECIALES DISPONIBLES DE DILLUNS A DIVENDRES, DE 12 A 24 H

Tapas:

- Enjoy 2 brochettes from our bar and a glass of wine from the Can Rich winery (wines from the land of Ibiza).
- Picarel marinated with olives
- "Sobrassada" and honey from Ibiza
- Bacon, cheese and shrimp roll
- The classic Sagardi "Gilda" (olives, peppers, anchovies)

SPECIAL TAPAS AVAILABLE FROM MONDAY TO FRIDAY FROM 12 NOON TO MIDNIGHT

Tapas:

- Disfruta de 2 pintxos de nuestra barra y una copa de vino de la bodega Can Rich (vinos de la Tierra de Ibiza).
- "Caramel" marinado con olivada
- Sobrasada y miel de Ibiza
- Lardina de bacón, queso y gamba
- La clásica "Gilda" de Sagardi

TAPAS ESPECIALES DISPONIBLES DE LUNES A VIERNES DE 12 HORAS A MEDIANOCHE

**CAN POU**

Carrer Lluís Tur i Palau, 19
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 310 875

**Tapas:**

Vinos: negre i blanc de Can Rich i Can Maymó

**AQUESTES TAPES SE SERVIRAN CADA DIA.
HORARI: DE 12 A 23 H**

Tapas:

Vinos: red and white from Can Rich and Can Maymó

**THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY.
OPENING HOURS: 12 NOON TO 11 PM**

Tapas:

Vinos: tinto y blanco de Can Rich y Can Maymó

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: DE 12 A 23 H**

LA CAVA

Paseo de Vara de Rey, 4
Ibiza/Eivissa

**Tapas:**

**AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DE DIMARTS A DIUMENGE.
HORARI: DE 13 A 16 I DE 19 A 23 H**

Tapas:

**THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SUNDAY.
OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM AND 7 TO 11 PM**

Tapas:

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE MARTES A DOMINGO.
HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 19 A 23 H**

CA N'ANNETA

Plaza de la Iglesia
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 335 090



Tapes: • Rajada fregida • Frita de polp • Ales de pollastre pa-gès • Frita de sépia • Ronyons al vi • Frita de polp • Ensalada pagesa • Ensalada russa • Mandonguilles casolanes • Aladrocs en vinagre i juvert

Les tapes poden variar i ampliar-se el nombre cada dia. Tots els productes que es fan servir són autòctons. En arribar heu d'avísar a l'establiment que degustareu les tapes de Sabors d'Eivissa, que s'acompanyen amb una copeta d'herbes eivissenques casolanes sense cost addicional.

Vins recomanats: Celler Can Rich

LES TAPES SE SERVIRAN CADA DIA. HORARI: DE 9 A 00 H

Tapas: • Fried ray fish • Octopus fry-up • Local free-range chicken wings • Cuttlefish fry-up • Kidneys in wine • Pork fry-up • Country potato salad • Russian potato salad • Homemade meatballs • White anchovies in vinegar and parsley

The availability of our tapas may vary from day to day. All of the ingredients used in their preparation are local. We ask that, upon arrival, customers alert the staff that they are going to order tapas 'Sabors d'Eivissa' so that we may offer them a complimentary shot of homemade "hierbas ibicencas" (herb liqueur) on the house.

Recommended wines: Can Rich winery

THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY. TIMES: FROM 9 AM TO MIDNIGHT

Tapas: • Raya frita • Frito de pulpo • Alitas de pollo payés • Frita de sepia • Riñones al vino • Frita de cerdo • Ensalada pa-yesa • Ensaladilla rusa • Albóndigas caseras • Boquerones en vinagre y perejil

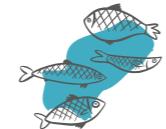
Las tapas pueden variar y ampliar su número cada día. Todos los productos que se utilizan son autóctonos. Se ruega que avisen al establecimiento a su llegada que van a degustar las tapas de 'Sabors d'Eivissa', que se acompañan con un chupito de hierbas ibicencas caseras sin coste adicional.

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

**LAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: DE 9 A 24 H**

CAN COSMI

Calle Sant Jaume, 44
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 807 315

**Tapes:**

- Frita de pop eivissa
- Gerret fregit
- Truita de patates amb ous de pagès
- Seitons amb vinagre
- Pollastre de corral amb curri

**AQUESTES TAPES SE SERVIRAN CADA DIA.
HORARI: DE 7 DEL MATÍ A 2 DE LA MATINADA.**

Tapas:

- Ibiza fried octopus
- Fried picarel
- Spanish omelette with free-range eggs
- Anchovies in vinegar
- Free-range chicken curry

**THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY.
OPENING HOURS: 7 AM TO 2 AM.**

Tapas:

- Frita de pulpo ibicenca
- Caramel frito
- Tortilla española con huevos payeses
- Boquerones en vinagre
- Pollo de corral al curry

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: DE 7 DE LA MAÑANA A 2 DE LA MADRUGADA**

DEGUSTA IBIZA

Carrer de El Sol (Es Mercat)
Santa Eulària des Riu

**Tapes:**

- Tapes del dia amb producte local.

AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DE DILLUNS A DIVENDRES, DE 12 A 15 H

Tapas:

- Tapas of the day with local produce.

THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY FROM 12 NOON TO 3 PM

Tapas:

- Tapas del día con producto local.

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A VIERNES DE 12 A 15 H

IBIZKUS

Ctra. Ibiza - Santa Eulària, km 9,5
Tel: 971 198 344

**Tasts maridats a la bodega amb productes d'Eivissa:**

- Ibizkus blanc i tapa de formatge de cabra eivissenc amb almívar de pebrots confitats
- Ibizkus rosat i coca eivissa de sofregit
- Savia Divina i torrades amb sobrasada eivissa, formatge de cabra i mel
- Ibizkus negre i torrada de botifarra negra de l'illa amb mermelada de ceba caramel-litzada

**AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DE DIJOUS A DIUMENGE.
HORARI: DE 12 A 21 H (EXCEPTE DIUMENGE FINS LES 15 H)**

Wine tastings in the winery accompanied by products from Ibiza:

- Ibizkus white with Ibiza goat cheese and candied pepper brochette
- Ibizkus rosé and Ibiza coca (type of thick crust pizza)
- Savia Divina and toast with Ibiza "sobrasada", goat cheese and honey
- Ibizkus red and toast with Ibiza black sausage with caramelized onion marmalade

**THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM THURSDAY TO SUNDAY.
OPENING HOURS: FROM 12 TO 21 PM (EXCEPT ON SUNDAY UNTIL 3 PM)**

Catas maridadas en la bodega con productos de Ibiza:

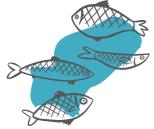
- Ibizkus blanco y pincho de queso de cabra ibicenco con dulce de pimientos confitados
- Ibizkus rosado y coca ibicenca de sofrito
- Savia Divina y tostadas con sobrasada ibicenca, queso de cabra y miel
- Ibizkus tinto y tostada de butifarra negra de la isla con mermelada de cebolla caramelizada

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE JUEVES A DOMINGO.
HORARIO: DE 12 A 21 H (EXCEPTO DOMINGO HASTA LAS 15 H)**

SANT JOSEP DE SA TALAIA

ES GALLINER

Calle del Ayuntamiento, 2
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 801 554



Tapes:

- Faves ofegades
- Gerret en escabetx

CADA DIA, FINS A LES 16 HORES AMB UNA COPA DE VI DE CAN RICH

Tapas:

- "Fabes ofegades" (bean stew)
- Caramel in marinade sauce

EVERY DAY UNTIL 4PM WITH A GLASS OF CAN RICH WINE TAPAS

Tapas:

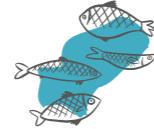
- "Fabes ofegades"
- Caramel en escabeche

TODOS LOS DÍAS, HASTA LAS 16 HORAS CON UNA COPA DE VINO DE CAN RICH

SANT ANTONI DE PORTMANI

CAN LLUC

Ctra. Sant Rafel - Santa Agnès, km 2
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198 673



Tapes:

- Torrada d'alatxa marinada amb ceba vermella confitada, alvocat i ous de salmó
- Gerret fregit amb maionesa de llima
- Ensalada de sorell amb oli d'oliva Can Lluc
- Cassoleta de boga amb ceba

AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES.

HORARI: DE 13.30 A 15.30 H

Tapas:

- Toast with sardine marinated with pickled red onion, avocado and salmon roe.
- Fried picarel with lime mayonnaise
- Salad with jack mackerel in Can Lluc olive oil
- Headstander fish and onion casserole

THESE TAPAS WILL BE SERVED FRIDAYS, SATURDAYS AND SUNDAYS.

OPENING HOURS: 1.30 TO 3.30 PM

Tapas:

- Tosta de alacha marinada con cebolla morada encurtida, aguacate y hueva de salmón
- Caramel frito con mayonesa de lima
- Ensaladilla con jurel en aceite de oliva Can Lluc
- Cazuelita de boga encebollada

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS.

HORARIO: DE 13.30 A 15.30 H

SANT ANTONI DE PORTMANI

CAN VINYES

Ctra. Sant Antoni, km 3,3
Tel: 971 583 701



Tapes:

- Gerret en escabetx
- Pastís de patata i sorell a la llimona
- Frita de pop
- Sobrassada amb formatge fumat

AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES.

HORARI: DE 17 A 21 H

Tapas:

- Picarel in marinade sauce
- Potato cake and jack mackerel with lemon
- Fried octopus
- "Sobrassada" with smoked cheese

THESE TAPAS WILL BE SERVED ON WEDNESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS

OPENING HOURS: 5 TO 9 PM

Tapas:

- Caramel en escabeche
- Pastel de patata y jurel al limón
- Frita de pulpo
- Sobrasada con queso ahumado

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES

HORARIO: DE 17 A 21 H



**• OLI D'OLIVA: HERÈNCIA CULTURAL D'EIVISSA /
OLIVE OIL: IBIZA'S CULTURAL HERITAGE /
ACEITE DE OLIVA: HERENCIAS CULTURALES DE IBIZA**

• INDICACIONS GEOGRÀFIQUES / GEOGRAPHICAL INDICATIONS / INDICACIONES GEOGRÁFICAS

• MARQUES DE QUALITAT / QUALITY MARKS / MARCAS DE CALIDAD

• MARQUES SECTORIALS / SECTORIAL MARKS / MARCAS SECTORIALES

• RESTAURANTS / RESTAURANTES

**• ESDEVENIMENTS CULTURALS / CULTURAL EVENTS /
EVENTOS CULTURALES**

**• ESDEVENIMENTS ESPORTIUS / SPORT EVENTS /
EVENTOS DEPORTIVOS**

OLI D'OLIVA: HERÈNCIA CULTURAL D'EIVISSA

L'oli d'oliva sempre ha jugat un paper essencial. Els primers arbres foren introduïts pels fenicis. Al segle I abans de Crist, l'historiador grec Diodor de Sicília ja describia Eivissa com una illa "de petita extensió i mitjana fertilitat, amb vinyes i oliveres".

Els romans comerciaven amb oli pitiús i a les excavacions arqueològiques de l'illa s'han identificat les restes d'una vintena de trulls que operaven en l'antiguitat. Podem afirmar, per tant, que a Eivissa la tradició de l'oli és tan antiga com la mateixa societat.

Moltes cases pageses encara conserven aquests trulls gegants d'enginyeria primitiva però eficaç. L'oli llavors era una senya d'identitat i el nombre de trulls era enorme, per a una població tan petita i tan dispersa.

Els antics trulls varen estar en funcionament fins als anys seixanta i setanta, quan el turisme va transformar l'economia local i l'agricultura va passar a un segon pla. Hagueren de passar trenta anys, fins mitjan dècada dels noranta, quan la següent generació de pagesos plantà noves oliveres i va instal·lar els primers trulls moderns.

Avui els antics trulls es mantenen com a exemple del llegat dels nostres avantpassats i la cultura de l'oli d'oliva d'Eivissa es potencia amb l'augment de plantacions, nous productes, esdeveniments i jornades gastronòmiques.

SABOR, PAISATGE I SOSTENIBILITAT

La indústria de l'oli agrupa més de 100 hectàrees, amb capacitat per produir més de 450 litres de verge extra d'alta qualitat. Les oliveres constitueixen una part essencial del paisatge d'Eivissa i contribueixen al manteniment sostenible del medi ambient. La seu explotació i desenvolupament controlat forma part de la identitat i el futur del territori.

PREVENCIÓ I SALUT

L'oli d'oliva verge extra és essencial en la dieta mediterrània i s'ha demostrat científicamente que prevé malalties cardiovasculars, disminueix les cèl·lules canceroses i protegeix del càncer de mama. A més, redueix el conegut com colesterol dolent, afavoreix un envelleixement saludable pels seus components antioxidant i el seu alt contingut en vitamina E i constitueix un factor important per combatre malalties com l'osteoporosi.

AGRUPACIÓ DE DEFENSA VEGETAL I SANITÀRIA DE L'OLIVAR D'EIVISSA (OLI D'E)

La marca col·lectiva Oli d'E distingeix la producció d'oli per membres-soci de l'Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l'Olivar d'Eivissa, certificant que l'oli és de categoria verge extra, obtengut exclusivament a partir d'oliveres cultivades a l'illa d'Eivissa.

www.olideivissa.com

OLIVE OIL: IBIZA'S CULTURAL HERITAGE

Olive oil has always played an essential role on Ibiza, whose first olive trees were introduced by the Phoenicians. In the first century BCE, the Greek historian Diodorus of Sicily described Ibiza as an island "of small extension and moderate fertility having vineyards and olive trees".

The Romans traded in Pitiusan oil, and the remains of twenty-one oil presses used in antiquity have been discovered at archaeological excavations across the island. We may safely affirm, then, that the tradition of olive oil in Ibiza is as ancient as its society.

Many farmhouses still conserve those gigantic oil presses, primitive in their engineering but efficient in their results. They are known locally as "trulls". Oil, in ancient culture, was a hallmark of prosperity and the number of oil presses found on the island was enormous for a population as small and disperse as Ibiza's was.

The old "trulls" remained in use until the 1960s and 70s, when tourism transformed local economy, and agriculture waned in significance. It would take 30 years, until the 90s, for the next generation of farmers to plant new olive trees and install the first modern oil presses.

Today, the ancient "trulls" are maintained as reminders of our ancestors' legacy; meanwhile, Ibiza's oil culture is on the rise with an increased number of plantations, new products, events, and tributes to our gastronomy.

TASTE, LANDSCAPE AND SUSTAINABILITY

The oil industry covers more than 100 hectares and has the capacity to produce over 450 litres of high-quality extra virgin olive oil. Olive trees comprise an essential part of the Ibiza landscape and contribute to the sustainable maintenance of its environment. The utilization and controlled development of these trees informs the identity and future of island terrain.

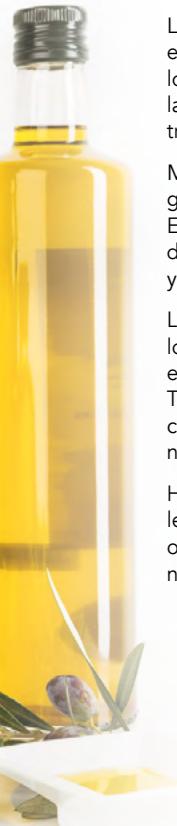
AN OUNCE OF PREVENTION

Extra virgin olive oil is a fundamental part of the Mediterranean diet and has been scientifically proven to prevent cardiovascular disease. It diminishes cancerous cells and protects against breast cancer. Moreover, it reduces bad cholesterol, while favouring healthy aging thanks to its high content in antioxidants and vitamin E. It has also been identified as an important factor in combating illnesses such as osteoporosis.

GROUP FOR THE VEGETAL AND SANITARIAN DEFENCE OF IBIZA'S OLIVE GROVES (OLI D'E)

The collective brand "Oli d'E" designates the production of oil by member-associates of the Group for the Vegetal and Sanitarian Defence of Ibiza's Olive Groves, and certifies that its oil pertains to the Extra Virgin category and is obtained exclusively from olives grown on the island of Ibiza.

www.olideivissa.com



ACEITE DE OLIVA: HERENCIA CULTURAL DE IBIZA

El aceite de oliva siempre ha jugado un papel esencial. Los primeros árboles fueron introducidos por los fenicios. En el siglo I antes de Cristo, el historiador griego Diodoro de Sicilia ya describía Ibiza como una isla "de pequeña extensión y mediana fertilidad, con viñedos y olivos".

Los romanos comerciaban con aceite pitiuso y en las excavaciones arqueológicas de la isla se han identificado los restos de una veintena de almazaras que operaban en la antigüedad. Podemos afirmar, por tanto, que en Ibiza la tradición del aceite es tan antigua como la propia sociedad.

Muchas casas payesas aún conservan esas almazaras gigantescas de ingeniería primitiva pero eficaz, los "trulls". El aceite entonces era una seña de identidad y el número de almazaras era enorme, para una población tan pequeña y tan dispersa.

Los viejos "trulls" permanecieron en funcionamiento hasta los años sesenta y setenta, cuando el turismo transformó la economía local y la agricultura pasó a un segundo plano. Tuvieron que pasar 30 años, hasta mediados de los 90, cuando la siguiente generación de agricultores plantó nuevos olivos e instaló las primeras almazaras modernas.

Hoy los antiguos "trulls" se mantienen como un ejemplo del legado de nuestros antepasados y la cultura del aceite de oliva de Ibiza se potencia con el aumento de plantaciones, nuevos productos, eventos y jornadas gastronómicas.

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19

SABOR, PAISAJE Y SOSTENIBILIDAD

La industria del aceite agrupa más de 100 hectáreas, con capacidad para producir más de 450 litros de virgen extra de alta calidad. Los olivos constituyen una parte esencial del paisaje de Ibiza y contribuyen al mantenimiento sostenible del medio ambiente. Su explotación y desarrollo controlado forma parte de la identidad y el futuro del territorio.

PREVENCIÓN Y SALUD

El aceite de oliva virgen extra es esencial en la dieta mediterránea y se ha demostrado científicamente que previene enfermedades cardiovasculares; disminuye las células cancerosas y protege frente al cáncer de mama. Además, reduce el conocido como colesterol malo, favorece un envejecimiento saludable por sus componentes antioxidantes y su alto contenido en vitamina E y constituye un factor importante para combatir enfermedades como la osteoporosis.

AGRUPACIÓN DE DEFENSA VEGETAL Y SANITARIA DEL OLIVAR DE IBIZA (OLI D'E)

La marca colectiva "Oli d'E" distingue la producción de aceite por miembros-socios de la Agrupación de Defensa Vegetal y Sanitaria del Olivar de Ibiza, certificando que el aceite es de categoría Virgen Extra, obtenido exclusivamente a partir de olivos cultivados en la isla de Ibiza.

www.olideivissa.com

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19

INDICACIONS GEOGRÀFIQUES - GEOGRAPHICAL INDICATIONS - INDICACIONES GEGRÁFICAS

HIERBAS IBICENCAST



Licor local preparat amb anís i una àmplia varietat d'herbes aromàtiques.

A local liqueur made from anisette and a wide variety of aromatic herbs.

Licor local preparado con anís y una amplia variedad de hierbas aromáticas.

· CAN RICH

Camí de Sa Vorera, s/n
07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 803 377
info@bodegascanrich.com
www.bodegascanrich.com

· DESTILERÍAS IBIZA SL

C/ Ginebra, 8 (Barri can Ramón)
07819 Jesús
juantur@canfluxa.com

· FAMILIA MARÍ MAYANS

Polígono Montecristo
07820 Sant Rafel de sa Creu
aromaticasdeibiza@gmail.com

· FLORS D'EIVISSA

Polígono Can Bufí
07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 314 074
aniseta@eresmas.com

· HIERBAS IBICENCAST MARÍ MAYANS

Vicenç Marí Mayans, 21
07813 Puig d'en Valls
Tel. 971 313 377
bartolome@marimayans.com

· LICORES ANISETA

Polígono Can Bufí C/ Río Arna, 16 - Nave 143
07840 Santa Eulària Tel. 971 314 074
anisetaibiza@gmail.com · ferreraniseta@gmail.com
www.hierbasibicencasaniseta.com

VINS DE LA TERRA



Vins elaborats a l'illa d'Eivissa segon la normativa europea.

Wines produced on the island of Ibiza according to European regulations.

Vinos elaborados en la isla de Ibiza según normativa europea.

· BODEGA SA COVA

Bodega Sa Cova
07816 Sant Mateu d'Albarca
www.sacovaibiza.com

· CA'N MAYMÓ

Casa Ca'n Maymó
07816 Sant Mateu d'Albarca
www.bodegascanmaymo.com

· CAN RICH

Camí de Sa Vorera s/n
07820 Sant Antoni de Portmany
www.bodegascanrich.com

· IBIZKUS

Carretera Ibiza - Santa Eulària, km 9,5
07849 Santa Eulària des Riu
www.ibizkus.com

MARQUES DE QUALITAT / QUALITY MAKS / MARCAS DE CALIDAD

ANYELL D'EIVISSA (CORDERO/LAMB)



Carn d'anyell nascut i criat a Eivissa segon les pràctiques tradicionals.

Lamb from animals born and reared on Ibiza according to traditional methods.

Carne de cordero nacido y criado en Ibiza según las prácticas tradicionales.

• CAN CAUS · COMPANATGE
Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

• CARNES JUAN VIOLA
Cervantes, 9
Sant Antoni de Portmany
Tel. 609 379 024

• CARNS COLOM
Mercat Nou, Iloc 72
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 300 484

• CARNICERIA TONI
Carrer Can Cantó, 4
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 800 707

• CARNISSERIA JR
Via Púnica, 56
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 300 269

• CARNISSERIA JR · CA N'ESPANYOL
Avda. Cap Martinet
Jesús

• CARNISSERIA FERRÀ
Bisbe Carrasco, 16
Ibiza/Eivissa

• SUPERMERCAT CAN ROS
Ctra. Sant Josep km 2.1
Sa Carroca
Tel. 971 306 609

• SUPER ES CUCÓ
Ctra Cala Comte, s/n
Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 343 270

• SUPER CAN PARTIT
C. de Missa, 21
Sant Miquel de Balançat
Tel. 971 334 821

• SUPER CAN PARTIT
Ctra. Sant Miquel, Edifici Can Partit
Santa Gertrudis

FLAO D'EIVISSA



Pastel elaborat amb formatge fresc d'ovella i cabra, anís i menta.

Typical cheesecake with mint made from soft sheep and goat's cheese, aniseed and spearmint.

Pastel elaborado con queso fresco de oveja y cabra, anís y menta.

• FORN CAN COVES
Alcalde Torres Tur
Puig de'n Valls
Tel. 971 313 418

• PANADERÍA GATZARA
Can Vicent. Ctra. Sant Carles
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 335 167

• FORN CAN VADELL
Anibal, 13
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 310 728

• FORN CAN VADELL
Canàries, 2
Ibiza/Eivissa

• CAN CAUS · COMPANATGE
Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

• PASTELERIA BONANZA
Ctra. Cala Comte, s/n
Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 304 114

• FORN CAN NOGUERA
Ctra. Sant Josep, km 2
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 395 273

• FORN DES TABAQUET
Arquebisbe Cardona Riera, 7
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 312 718

• PASTELERIA LA CANELA
Aragó, 54
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 305 040

• PASTELERIA FLOR Y NATA
Avda Espanya, 100
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 30 05 18

SOBRASSADA



La sobrassada és un aliment ric en proteïna que pot ser consumida fresca o torrada, així com emprada com ingredient en plats tradicionals.

The "sobrassada" is a protein-rich food that can be consumed fresh, rasted to enhance its flavour or used in traditional dishes.

La sobrassada es un alimento rico en proteína que puede ser consumida fresca o realzar su sabor mediante el asado o utilizada en platos tradicionales.

• CAN CAUS · COMPANATGE
Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

• PASTELERIA BONANZA
Menorca, 4
Ibiza/Eivissa

CARNES JUAN VIOLA

Cervantes, 9
Sant Antoni de Portmany
Tel. 609 379 024

• CARNICERIA LOS GALLEGOS
Polígon Ca na Palava, nau 28
07814 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 199 994

• SUPERMERCAT CAN ROS
Ctra. Sant Josep km 2.1
Sa Carroca
Tel. 971 306 609

• SUPER ES CUCÓ
Ctra. Cala Comte, s/n
Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 343 270

MEL / HONEY / MIEL

 Dolç per excel·lència del camp d'Eivissa, suau en primavera i fosca i de sabor intens a la tardor.

Sweet quintessential of the countryside of Ibiza, soft in spring and dark and with intense flavour in autumn.

Dulce por excelencia del campo de Ibiza, suave en primavera y oscura y de sabor intenso en otoño.

LLAGOSTA / LOBSTER / LANGOSTA

 Capturada entre 20 i 80 m de profunditat per petits vaixells artesans que practiquen una pesca sostenible per a conservar l'espècie. Altament apreciat per la gastronomia tradicional i un ingredient de plats como l'arròs amb llagosta.

Captured between 20 and 80 meters deep by small boats that practice sustainable fishing to conserve the species. Highly appreciated in the traditional cuisine and ingredient of dishes like "arròs amb llagosta" (rice with lobster).

Capturada entre 20 y 80 m de profundidad por pequeños barcos artesanales que practican una pesca sostenible para conservar la especie. Altamente apreciado por la gastronomía tradicional e ingrediente de platos como el arroz con langosta.

GAMBA ROJA / RED PRAWN

 Pescada a l'arrossegament en els caladors d'aigües profundes d'Eivissa i Formentera, on viu camuflada enmig de la foscor dels 600 m de profunditat. Omnipresent en la gastronomía eivissenca, simplement a la planxa amb sal gruixuda i imprescindible en un arròs a la marinera.

Trawled in the deep-water fishing grounds of Ibiza and Formentera, where it lives camouflaged in the midst of the darkness at 600 m deep. Omnipresent in Ibzan cuisine, simply grilled with coarse salt and essential in a "arròs a la marinera" (seafood rice).

Pescada al arrastre en los caladeros de aguas profundas de Ibiza y Formentera, donde vive camuflada en medio de la oscuridad de los 600 m de profundidad. Omnipresente en la gastronomía ibicenca, simplemente a la plancha con sal gruesa e imprescindible en un arroz a la marinera.

PEIX FORT / ROCK FISH / PESCADO DE ROCA

 Pescat per la flota artesanal, inclouen espècies de gran valor gastronòmic com roja, dentol o gall de Sant Pere, imprescindibles en plats tradicionals com el bullit de peix.

Fished by the artisanal fleet, it includes species of great gastronomic value such as the scorpion fish, the common dentex or John Dory, essentials in traditional dishes

such as "bullit de peix" (fish stew).

Pescado por la flota artesanal, incluye especies de gran valor gastronómico como la "roja", el dentón o el gallo de San Pedro, imprescindibles en platos tradicionales como el "bullit de peix".

PATATA VERMELLA / RED POTATO / PATATA ROJA

 El producte estrella de l'horta d'Eivissa i ingredient imprescindible en la cuina eivissenca com el bullit de peix o un sofrit pagès.

The star product in Ibzan orchard and essential ingredient in the Ibzan cuisine in dishes such as "bullit de peix" (fish stew) or "sofrit pagès" (different meats and potatoes dish).

El producto estrella de la huerta de Ibiza e ingrediente imprescindible en la cocina ibicenca como el "bullit de peix" o el "sofrit pagès".

SÍNDRIA / WATERMELON / SANDÍA

 La fruita de l'estiu, refrescant i molt dolça, i amb llavors que mantenen així la textura crujent.

The fruit of the summer, refreshing and very sweet and with pips that keep its texture crispy.

La fruta del verano, refrescante y muy dulce, y con pepitas que mantienen así su textura crujiente.

MARQUES SECTORIALS / SECTORIAL MARKS - MARCAS SECTORIALES

PEIX NOSTRUM



Aquest distintiu garanteix al consumidor que el peix ha estat capturat per la flota eivissenca, a més d'haver estat manipulat de manera correcta.

This mark guarantees to the consumer that the fish has been captured by the Ibizan fleet, in addition to being handled correctly.

Este distintivo garantiza al consumidor que el pescado ha sido capturado por la flota ibicenca, además de haber sido manipulado de manera correcta.

· CONFRARIA DE PESCADORS D'EIVISSA
Tel. 971 313 263
peixnostrum@gmail.com

· CONFRARIA DE PESCADORS
DE SANT ANTONI
Tel. 971 342 224

· PEIXATERIA ALGARB
Ses Païsses, Sant Antoni

· PEIXATERIA CARDONA
Mercat Clot Marés, Sant Antoni

· SUPERMERCATS EROSKI

· SUPERMERCATS SUMA

GARROVA D'EIVISSA/ALGARROBA DE IBIZA
AMETLLA D'EIVISSA/ALMENDRA DE IBIZA



· COOPERATIVA DE SANT ANTONI
Camí de Sa Vorera km 0.5
Sant Antoni de Portmany

Tel. 971 340 372
central@cooperativasantantonio.com
www.cooperativasantantonio.com

· FRUTOS SECOS IBIZA

Pol. Montecristo
Fusters nº 16-18
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198 292
info@frutosecosibiza.com
www.frutosecosibiza.com

OLI D'EIVISSA WWW.OLIDEIVISSA.COM



Oli d'oliva imprescindible per a regar les ensalades i cuinar els plats tradicionals de l'illa.

Olive oil essential for dressing salads and cooking the island's traditional dishes.

Aceite de oliva imprescindible para regar las ensaladas y cocinar los platos tradicionales de la isla.

· BALANZAT

info@olibalanzat.com
www.olibalanzat.com

- CAN DOMO
info@candomo.com
www.candomo.com
- CAN GARROVERS
olicangarrovers@gmail.com
- CAN MIGUEL GUASCH
olicanmiquelguasch@gmail.com
www.canmiquelguasch.com
- CAN NEFRA
cannefra@aol.com
www.olideivissa.com/cat/marca8.php
- CAN RICH
info@bodegascanrich.com
- WWW.BODEGASCANRICH.COM
Es Pla de n'Ortiz
espladenortiz@hotmail.com
www.olideivissa.com/cat/marca5.php
- JOAN BENET
estrull.jbenet@gmail.com
www.joanbenet.es
- OLIADA
mariano.tur@hotmail.com
www.olideivissa.com/cat/marca1.php

ESDEVENIMENTS CULTURALS / CULTURAL EVENTS / EVENTOS CULTURALES



· SEMANA SANTA

18 - 22 / 4

Tota l'illa · Toda la isla · All island
www.ibiza.travel

· DIA DEL LLIBRE - BOOKS DAY - DÍA DEL LIBRO

23 / 4 (22 / 4 Santa Eulària)

Principals localitat · Main cities · Principales localidades

· MODA ADLIB

2 - 5 / 5 / 2019

Ibiza/Eivissa
www.adlibibiza.es

· ANEM A MAIG - 1ST SUNDAY OF MAY "FIESTAS" - FIESTAS DEL 1º DOMINGO DE MAYO

5 / 5

Santa Eulària des Riu
www.visitsantaeulalia.com

· IBIZA MEDIEVAL

9 - 12 / 5

Ibiza/Eivissa
www.turisme-eivissa.es

· SUEÑOS DE LIBERTAD

16 - 18 / 5

Ibiza/Eivissa
www.sdl-ibizafestival.com

· FESTIVAL INTERNACIONAL DE TEATRE FAMILIAR BARRUGUET - INTERNATIONAL BARRUGUET FAMILY THEATRE FESTIVAL - FESTIVAL DE TEATRO FAMILIAR BARRUGUET

24 - 26 / 5

Santa Eulària des Riu
www.festivalbarruguet.com

· IBIZA INTERNATIONAL MUSIC SUMMIT

22 - 24 / 5

Ibiza/Eivissa
www.internationalmusicsummit.com

ESDEVENIMENTS ESPORTIUS / SPORT EVENTS / EVENTOS DEPORTIVOS



· IBIZA MARATHON

6 / 4

www.ibizamarathon.com

· LA RUTA DE LA SAL

18 - 21 / 5

www.larutadelasal.com

· VUELTA IBIZA EN MOUNTAIN BIKE BTT

19 - 21 / 04

www.ibizabtt.com

· IBIZA MEDIA MARATÓN

28 / 4

www.mediomaratonibiza.com

· MEETING DE ATLETISMO CIUTAT D'EIVISSA TROFEO TONI BONET

18 / 5

RESTAURANTS - RESTAURANTES

MENUS

IBIZA/EIVISSA

Ca n'Alfredo	8
Café Montesol Ibiza	9
Casa Maca	10
El Restaurante (Hotel Pachá).....	11
Formentera.....	12
IT Ibiza	13
Sa Brisa.....	14
Sa Nansa.....	15

SANTA EULÀRIA DES RIU

Can Caus	16
Can Cosmi	17
Es Caliu.....	18
Es Terral	19
Royalti.....	20

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Ca Na Sofía	21
Can Berri Vell.....	22
Es Galliner	23
Rascalobos	24
Sa Caleta	25
S'Espirtar	26
S'Illa des Bosc	27
Unic	28



SANT ANTONI DE PORTMANI

Can Cires	30
Can Lluc.....	31
Can Mussonet	32
Es Rebost de Can Prats.....	33
Es Ventall	34
Grill Sant Antoni	35
Zebra Steak and Grill	36

SANT JOAN DE LABRITJA

2000	23
Can Gat	24
S'Illot	25

TAPAS

IBIZA/EIVISSA

Café Montesol Ibiza	26
Can Pou	26
La Cava	26

SANTA EULÀRIA

Ca n'Anneta	27
Can Cosmi	27
Degusta Ibiza	28
Ibizkus.....	28

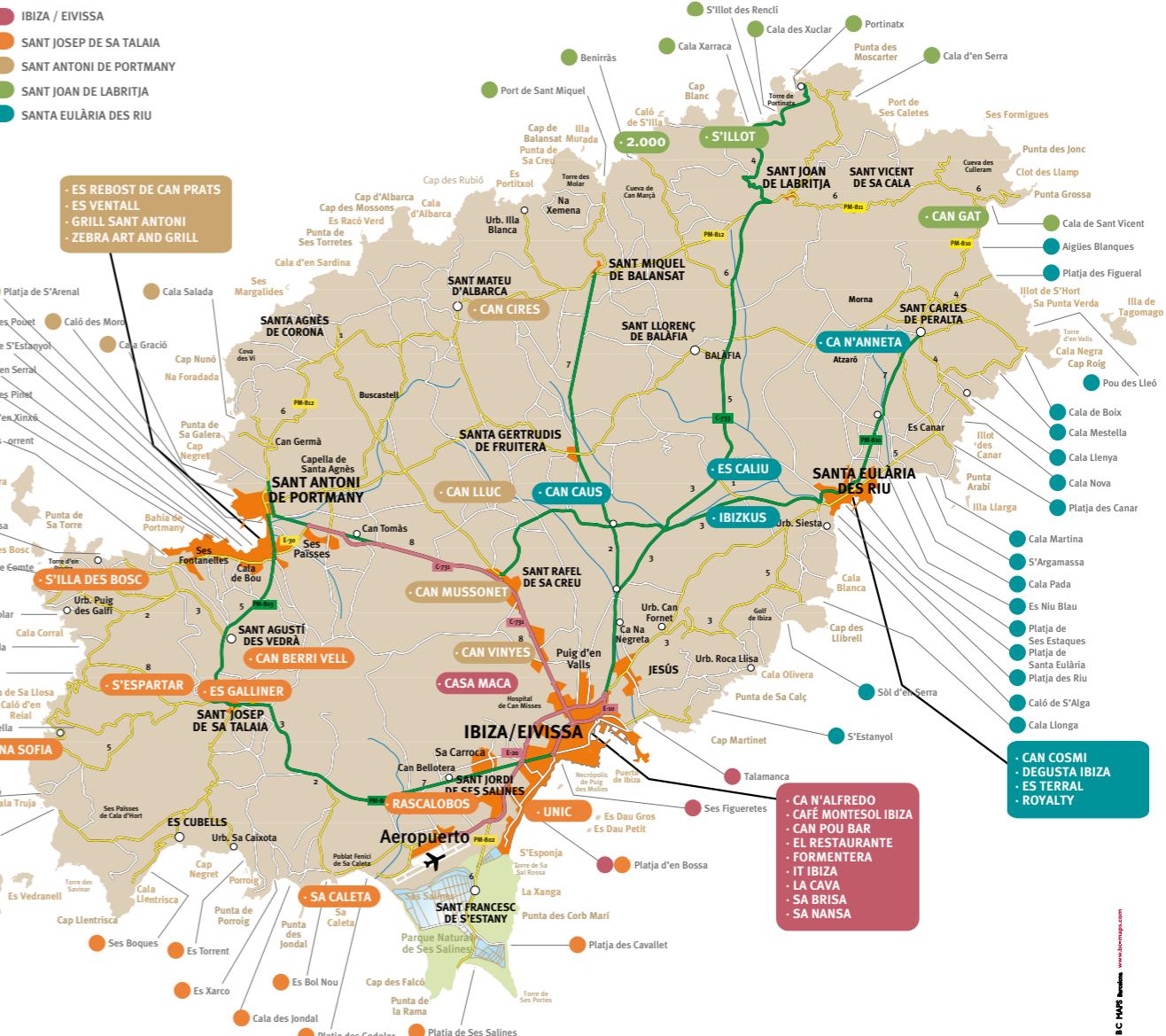
SANT JOSEP

Es Galliner	28
-------------------	----

SANT ANTONI

Can Lluc.....	28
Can Vinyes.....	29

- IBIZA / EIVISSA
- SANT JOSEP DE SA TALAIA
- SANT ANTONI DE PORTMANI
- SANT JOAN DE LABRITJA
- SANTA EULÀRIA DES RIU



Info: www.ibiza.travel



www.ibiza.travel

Ibiza_Travel

facebook.com/ibztravel

@ibizatravel

