



www.ibiza.travel

Todas las islas en una...
Totes les illes en una...



SABORES TRADICIONALES / SABORS TRADICIONALS



VINOS DE LA TIERRA / VINS DE LA TERRA

Indicación geográfica que engloba la producción vinícola de Ibiza cuya tradición data de la época fenicia. Tinto o rosado de Monastrell y blanco de Grec (Malvasía) son los acompañantes perfectos para cualquier plato de la gastronomía local.

Indicació geogràfica que engloba la producció vinícola d'Eivissa la tradició de la qual data de l'època fenícia. Negre o rosat de monestrell i blanc de grec (malvasia) són els acompanyants perfectes per a qualsevol plat de la gastronomia local.



HIERBAS IBICENCAS / HERBES EMISSENQUES

Indicación geográfica que atesora en un licor anisado los aromas del campo y del bosque de Ibiza. Cada casa tiene su propia receta de elaboración de este licor y las hierbas aromáticas son un secreto en cada casa (romero, tomillo, enebro, menta, hierbaluisa, ...).

Indicació geogràfica que atresora en un licor d'anís les aromes del camp i del bosc d'Eivissa. Cada casa té la seua pròpia recepta d'elaboració d'aquest licor i les herbes aromàtiques són un secret en cada casa (romaní, frígola, ginebre, herba sana, herba llúisa...).



ACEITE / OLI

En Ibiza, como toda isla mediterránea, el aceite de oliva es imprescindible para regar las ensaladas y cocinar los platos tradicionales de la isla. En Ibiza se encuentran olivos milenarios que jalonan los campos y ejemplares jóvenes que producen cosechas cada vez mayores.

A Eivissa, com tota illa mediterrània, l'oli d'oliva és imprescindible per trempar les ensalades i cuinar els plats tradicionals de l'illa. A Eivissa hi ha oliveres mil·lenàries que jalonen els camps i exemplars joves que produeixen collites cada vegada majors.



FLAÓ

Postre tradicional de Pascua cuya receta medieval ha sido conservada por los payeses hasta nuestros días de forma íntegra. Tradición y sabor, con aromas a queso fresco de cabra y oveja y menta.

Postres tradicionals de Pasqua la recepta medieval de les quals ha estat conservada per la gent del camp fins als nostres dies de forma íntegra. Tradició i sabor, amb aromes de formatge fresc de cabra i ovella i herba sana.



CORDERO / ANYELL

En Ibiza el cordero es criado como antaño, en pequeños rebaños que reposan a la sombra de los algarrobos y pastan en libertad. Su carne es utilizada en muchos de los platos tradicionales como el *sofrit pagès*.

A Eivissa l'anyell és criat com antany, en petits ramats que reposen a l'ombra dels garrovers i pasturen en llibertat. La seua carn és utilitzada en molts dels plats tradicionals com el sofrit pagès.



PEIX NOSTRUM

Mariscos, como la gamba roja, y pescados humildes, como la raya o el caramel (*gerret*), son la base de una cocina marinera original y sabrosa. Se utilizan en platos como la *borrida de rajada* o *guisat de peix*.

Mariscos, com la gamba vermella, i peixos humils, com la rajada o el gerret, són la base d'una cuina marinera original i saborosa. S'utilitzen en plats com la borrida de rajada o el guisat de peix.



HUERTA / HORTA

La huerta de Ibiza es diversa y cuidada con esmero. En verano nos ofrece sus mejores productos, refrescantes como la sandía y melón o nutritivos y sabrosos como la patata o el pimiento blanco.

L'horta d'Eivissa és diversa i cuidada amb atenció. En estiu ens ofereix els seus millors productes, refrescants com la xíndria i el meló o nutritius i saborosos com la patata o la pebrera blanca.



EMBUTIDOS / EMBOTITS

De la matanza del cerdo, tradición social en toda finca en invierno, se obtienen embutidos tradicionales como la sobrasada, el *butifarró* o el vientre relleno. Todos ellos estupendos para ser degustados como entremeses, merienda o cocinados en el *sofrit pagès*.

De la matança del porc, tradició social de tota finca en hivern, s'obtenen embotits tradicionals com la sobrasada, el botifarró o el ventre farcit. Tots estupends per ser degustats com a entremesos, berenar o cuinats en el sofrit pagès.



El *flaó*, con queso fresco de cabra y oveja y menta, y la *greixonera*, con ensaimadas y canela, son los dos postres imprescindibles en los restaurantes de Ibiza. Las *orelletes*, pasteles en forma de oreja, se encuentran en todas las pastelerías de la isla.

El *flaó*, amb formatge fresc de cabra i ovella i herba sana, i la *greixonera*, amb ensaimades i canyella, són les dues postres imprescindibles als restaurants d'Eivissa. Les *orelletes*, dolços en forma d'orella, es troben a totes les pastisseries de l'illa.

FLAÓ, GREIXONERA, ORELLETES

Plat d'interior a base de pollastre, anyell i embotits de la matança, acompanyats amb patates i all. Es tracta d'un plat molt saborós i que deixarà tots els amants de la carn totalment satisfets.

Plat d'interior a base de pollastre, anyell i embotits de la matança, acompanyats amb patates i all. Es tracta d'un plat molt saborós i que deixarà tots els amants de la carn totalment satisfets.

Plat d'interior a base de pollastre, anyell i embotits de la matança, acompanyats amb patates i all. Es tracta d'un plat molt saborós i que deixarà tots els amants de la carn totalment satisfets.

SOFRIT PAGÈS

Plat típic que cuinaven els pescadors i que ara es troba a la majoria de restaurants de l'illa. Peix fresc de roca bullit amb patata eivissenca, seguit d'un arros cuinat amb el caldo de peix. Una delícia per al paladar.

Plat típic que cuinaven els pescadors i que ara es troba a la majoria de restaurants de l'illa. Peix fresc de roca bullit amb patata eivissenca, seguit d'un arros cuinat amb el caldo de peix. Una delícia per al paladar.

Plat típic que cuinaven els pescadors i que ara es troba a la majoria de restaurants de l'illa. Peix fresc de roca bullit amb patata eivissenca, seguit d'un arros cuinat amb el caldo de peix. Una delícia per al paladar.

BULLIT DE PEIX Y ARROZ A BANDA

Ensalada tradicional que ofereix el millor de l'horta d'estiu en un plat refrescant. Patates bullides i pebreres torrades, tomates, ous bullits, all i ceba, tot regat amb oli d'oliva. La perfecta combinació de simplicitat i sabor.

Ensalada tradicional que ofereix el millor de la huerta de verano en un plato refrescante. Patatas hervidas y pimientos asados, tomates, huevos duros, ajo y cebolla, todo ello regado con aceite de oliva. La perfecta combinación de simplicidad y sabor.

Ensalada tradicional que ofrece lo mejor de la huerta de verano en un plato refrescante. Patatas hervidas y pimientos asados, tomates, huevos duros, ajo y cebolla, todo ello regado con aceite de oliva. La perfecta combinación de simplicidad y sabor.

ENSALADA PAYESA / ENSALADA PAGESA

SUGERENCIAS / SUGGERIMENTS

INTRODUCCIÓN / INTRODUCCIÓ



CAST.

CAT.



La perfecta sobremesa es una copa de hierbas que, licor anisado que concentra los aromas de las plantas aromáticas de nuestros bosques y campos.

Y como postre un delicioso *flaó*, dulce con queso fresco y hierbabuena, o una *greixonera*, un pudín de *flaó* per postres un deliciós *flaó*, dolç amb formatge fresc i herba sana, o una *greixonera*, un púding d'en-

o innovadores, siempre regados con Vino de la Tierra.

El *sofrit pagès* o l'ensalada payesa, o innovadors, el sofrit pagès o l'ensalada payesa, o innovadors,

seguim amb plats tradicionals com el bullit de peix, seguim amb plats tradicionals com el bullit de peix,

Començam amb oli d'oliva i pa pagès tradicional, Començam amb oli d'oliva i pa pagès tradi-

Los restaurantes Sabors d'Eivissa son una oportu- nidad para descubrir los sabores únicos de la gastronomía de Ibiza.

Los restaurantes Sabors d'Eivissa son una oportu- nidad para descubrir los sabores únicos de la gastronomía de Ibiza.

Los restaurantes Sabors d'Eivissa son una oportu- nidad para descubrir los sabores únicos de la gastronomía de Ibiza.

CAST. / CAT.



RESTAURANTES / RESTAURANTS

COCINA TRADICIONAL DE IBIZA CUINA TRADICIONAL D'EIVISSA

- 1

CA NA PEPETA
Ctra. Ibiza-Sant Joan, km. 15,4 · 07812 Sant Llorenç
Tel. 971 325 023 · cana_pepeta@hotmail.com
• **ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Parrilladas de carne y arroces de pescado y de matanzas
Graellades de carn i arrossos de peix i de matances
• **CERRADO/TANCAT:** Martes/dimarts
- 2

CA NA RIBES
Sant Jaume, 67 · 07840 Santa Eulària
Tel. 971 331 280 · evariera@hotmail.com
• **ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Borrida de rajada, bullit de peix
• **CERRADO/TANCAT:** Domingo medio día y de octubre a abril / diumenge al migdia i d'octubre a abril
- 3

CA N'ALFREDO
Paseo Vara de Rey, 16 · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 274 · canalfredo@gmail.com
www.canalfredo.com
• **ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Borrida de rajada, bullit de peix, calamars a la ibicenca
Borrida de rajada, bullit de peix, calamars a l'eivissenca
• **CERRADO/TANCAT:** Lunes/dilluns
- 4

CAN BERNAT
Ctra. Sant Rafel, km. 4 · 07840 Santa Gertrudis
Tel. 971 197 014 · canbernatt@hotmail.com
• Banquetes/Banquets: 20 personas/persones. No carta
• **ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Carnes a la brasa/Carns a la brasa
• Sólo abre para celebraciones/Només obre per a celebracions
- 5

CAN CAUS
Ctra. Sant Miquel, km. 3,5 · 07840 Santa Gertrudis
Tel. 971 197 516 · info@companatge.com
www.cancaus-ibiza.com
• **ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Carnes a la brasa y al horno, producción propia de embutidos tradicionales, queso y carne de cordero y cabrito/Carns a la brasa i al forn, producció pròpia d'embotits tradicionals, formatge i carn d'anyell i cabrit (excepte festius)
• **CERRADO/TANCAT:** Lunes (excepto festivos) /dilluns (excepte festius)
- 6

CAN GAT
Cala de Sant Vicent · 07811 Sant Joan
Tel. 971 320 123 · angi.cangat@gmail.com
• **ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Langosta, arroz de pescado/Llagosta, arròs de peix
• **CERRADO/TANCAT:** Domingos y de noviembre a marzo/diïmenges i de novembre a març
- 7

CAS PAGÈS
Ctra. Sant Carles, km. 10 · 07840 Santa Eulària
Tel. 971 319 029 · carmenpruna@hotmail.es
• **ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:** *Sofrit pagès*, carnes a la brasa/Sofrit pagès, carns a la brasa
• **CERRADO/TANCAT:** Martes y febrero/ dimarts i febrer
- 8

ES CALIU
Ctra. Sant Joan, km. 10,8 · 07840 Santa Eulària
Tel. 971 325 075 · info@escalluibiza.com
www.escalluibiza.com
• **ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Carnes a la brasa/Carns a la brasa
• **CERRADO/TANCAT:** Enero/gener
- 9

ES REBOST DE CAN PRATS
Cervantes, 4 · 07820 Sant Antoni
Tel. 971 346 252 · catirebost@gmail.com
www.esrebostdecnprats.com
• **ESPECIALIDAD EN COCINA TRADICIONAL/ESPECIALITAT EN CUINA TRADICIONAL**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Sofrit pagès, frita de polp
• **CERRADO/TANCAT:** Martes, Navidades y enero/dimarts, Nadal i gener
- 10

PERALTA
Residencial Peralta, 5b · 07850 Sant Carles
Tel. 971 326 037 · ex.torpar@gmail.com
• **ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Cordero al horno/Anyell al forn
• **CERRADO/TANCAT:** No cierra/No tanca

- 11

PORT DE BALANSAT
Port de Sant Miquel · 07815 Sant Joan
Tel. 971 334 537 · info@apartamentosbalansat.com
www.restauranteportbalansat.com
• **ESPECIALIDAD EN COCINA IBICENCA DE PESCADO**
• **ESPECIALITAT EN CUINA EIVISSENCA DE PEIX**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Bullit de peix
• **CERRADO/TANCAT:** De octubre a marzo/D'octubre a març
- 12

SA NANSA
Avda. 8 de Agosto · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. 971 31 87 50 · rte.sanansa@terra.es
www.restaurantesanansa.com
• **ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Borrida de rajada, arroces, *bullit de peix*, gamba roja.../Borrida de rajada, arrossos, bullit de peix, gamba vermella...
• **CERRADO/TANCAT:** Sábados y lunes al mediodía en verano/dissabtes i dilluns al migdia en estiu
- 13

S'ESPARTAR
Ctra. Cala Tarida · 07830 Sant Josep
Tel. 971 800 293 · restaurantsepartar@gmail.com
• **ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Bullit de peix
• **CERRADO/TANCAT:** Lunes y de diciembre a Semana Santa/dilluns i de desembre a Setmana Santa
- 14

2000
Benirràs · 07815 Sant Joan
Tel. 971 333 313 · barrestaurant2000@gmail.com
• **ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX**
• **RECOMENDACIONES/RECOMANACIONS:**
Bullit de peix, arroces/Bullit de peix, arrossos
• **CERRADO/TANCAT:** De noviembre a Semana Santa/De novembre a Setmana Santa

COCINA DE AUTOR CUINA D'AUTOR

- 15

CA NA SOFIA
Cala Vedella · 07830 Sant Josep
Tel. 971 808 273 · restaurantcanasofia@gmail.com
www.canasofia.com
• **COCINA TRADICIONAL CON TOQUES DE COCINA DE AUTOR/CUINA TRADICIONAL EIVISSENCA AMB TOCS DE CUINA D'AUTOR**
• **CERRADO/TANCAT:** No cierra/No tanca
- 16

CAN BERRI VELL
Plaza Mayor, 2 · 07839 Sant Agustí
Tel. 971 344 321 · vicentcaspu72@hotmail.com
www.canberrivell.es
• **COCINA DE AUTOR BASADA EN LA COCINA TRADICIONAL IBICENCA/CUINA D'AUTOR BASADA EN LA CUINA TRADICIONAL EIVISSENCA**
• **CERRADO/TANCAT:** Domingos de marzo/abril/ mayo/octubre y de noviembre a febrero/diïmenges de març/abril/maig/octubre i de novembre a febrer
- 17

ES VENTALL
Cervantes, 22 · 07820 Sant Antoni
Tel. 971 341 729 · restauranteesventall@hotmail.com
www.restauranteesventall.com
• **ESPECIALIDAD EN COCINA TRADICIONAL RENOVADA/ ESPECIALITAT EN CUINA TRADICIONAL RENOVADA**
• **CERRADO/TANCAT:** Miércoles y febrero/dimecres i febrer
- 18

RASCALOBOS
Avda. Vicente Serra, 25 · 07817 Sant Jordi
Tel. 971 395 860 · rascalobos@gmail.com
www.restauranterascalobos.com
• **ESPECIALIDAD EN COCINA IBICENCA CASERA DE AUTOR/ESPECIALITAT EN CUINA CASOLANA D'AUTOR**
• **CERRADO/TANCAT:** Lunes/dilluns
- 19

S'AMETLLER
Pere Francès, 12 · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 780 · restaurantsametller@hotmail.com
www.sametllerrestaurant
• **ESPECIALIDAD EN PRODUCTOS LOCALES DE TEMPORADA/ESPECIALITAT EN PRODUCTES LOCALS DE TEMPORADA**
• **CERRADO/TANCAT:** Domingos en invierno/ diïmenges en hivern