

IBIZA SABORS



INTRODUCCIÓ | EINLEITUNG

Sabors d'Eivissa és un distintiu que neix per identificar aquells establiments de restauració que aposten pels productes i sabors tradicions d'Eivissa com a base de la seua cuina, independentment que segueixin receptes tradicionals o apostin per la cuina innovadora.

És una oportunitat per degustar els sabors únics d'Eivissa. Des del pa pagès tradicional amb oli d'oliva produït a l'illa, seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes locals del camp o de la mar i el flaó, postre d'antigues arrels medievals. No pot faltar hi el vi local o una copa d'herbes eivissenques.

Sabors d'Eivissa ist eine Herkunfts-bezeichnung, die aus dem Bedürfnis heraus geboren wurde, Gastronomiebetriebe zu kennzeichnen, die auf die traditionellen Produkte und Aromen von Ibiza als Grundlage ihrer Küche setzen, ganz unabhängig davon, ob sie traditionelle Rezepte verwenden oder eine innovative Küche praktizieren.

Dies bietet die einmalige Gelegenheit, einzigartige, für Ibiza typische Geschmacksrichtungen zu probieren. Vom traditionellen Bauernbrot mit Olivenöl, das auf der Insel hergestellt wird, über traditionelle und innovative Gerichte mit lokalen Produkten vom Land oder aus dem Meer bis hin zum flaó, einem Dessert mittelalterlichen Ursprungs. Dabei darf ein Wein von der Insel oder ein Gläschen ibizenkischen Kräuterlikörs nicht fehlen.

SUGGERIMENTS | EMPFEHLUNG

ENCIAM DE PATATA | BAUERN Salat



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

Traditioneller Salat, der das Beste aus dem Garten im Sommer in einem erfrischenden Gericht vereint. Gekochte Kartoffeln, gegrillte Paprika, Tomaten, hartgekochte Eier, Knoblauch und Zwiebel und das Ganze mit Olivenöl abgeschmeckt. Die perfekte Kombination aus Einfachheit und Geschmack.

BULLIT DE PEIX



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 arròs cuinat amb el caldo de peix. Una delícia per al paladar.

Typisches Gericht, das ursprünglich die Fischer zubereiteten und das heute von dem Großteil der Restaurants auf der Insel angeboten wird. Es handelt sich um einen Suppeneintopf aus frischem Fisch mit ibizenkischen Kartoffeln, gefolgt von einem Reisgericht, das in der Fischbrühe zubereitet wurde. Ein wahrer Gaumenschmaus

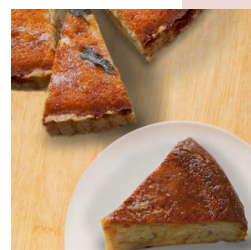
SOFRIT PAGÈS



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.

Fleischgericht mit den Grundzutaten Huhn, Lamm und Wurstsorten aus dem ortsüblichen Schlachtfest, mit Kartoffeln und Knoblauch als Beilage. Es handelt sich um ein sehr schmackhaftes Gericht, das alle Fleischliebhaber vollständig zufrieden stellen wird.

FLAÓ · GREIXONERA



El flaó, amb formatge fresc de cabra i ovella i herba sana, i la greixonera, amb ensaïmades i canyella, són les dues postres imprescindibles als restaurants d'Eivissa.

Der flaó, aus Ziegen- sowie Schafsfrischkäse und Minze, und die greixonera, aus croissantähnlichem Teig (ensaimada) und Zimt, sind die zwei unerlässlichen Desserts in den Restaurants auf Ibiza.

IGP | g.g.A. IBIZA | EIVISSA

IGP ACEITE DE IBIZA | OLI D'EIVISSA (OLIVENÖL)



Q A Eivissa, com a tota la Mediterrània, l'oli d'oliva és indispensable per amanir las ensalades i per cuinar les receptes tradicionals de l'illa. A Eivissa hi ha oliveres mil·lenàries que delimiten els camps i exemplars joves que produeixen collites d'olives cada cop més abundants.

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

IGP HIERBAS IBICENCAS | HERBES EIVISSENQUES (KRÄUTERLIKÖR)



Q Licor anísat que condensa les aromes del camp i del bosc d'Eivissa. Fins a 17 botànics s'inclouen en receptes transmises per la tradició generació rere generació entre els quals es troben el romani, el ginebre, la sàlvia o l'herbasana.

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

IGP VINO DE LA TIERRA | VI DE LA TERRA (REGIONALE WEINE)



Q L'elaboració de VI es remunta a la colonització fenícia en el s VI a. C. De fort caràcter Mediterrani, marcat per les varietats tradicionals Monestrell, per a negre i rosat, i Malvasia -coneguda a Eivissa com Grec pel seu origen en el Mediterrani Oriental-, són els acompanyants perfectes per als plats de la cuina local.

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



PRODUCTO LOCAL | LOKALES PRODUKT KM-0

AMETLLA | MANDELN



LLAGOSTA I GAMBA VERMELLA | LANGUSTE I ROTE GARNELEN



PEIX NOSTRUM



ANYELL | LAMM



PA DE XEIXA | XEIXA-BROT



SÍNDRIA | WASERMELONE



FLAÓ



PATATA ROSSA | ROTE KARTOFFEL



SOBRASSADA



IBIZA EIVISSA

www.ibiza.travel

RESTAURANTS SABORS

CUINA TRADICIONAL | TRADITIONELLE KÜCHE

CUINA D'AUTOR | KÜCHE MIT GERICHTEN
AUS EIGENER KREATION



Información turística / Informació turística / Tourist information /
Touristische Information / Information touristique / Informazioni
turistiche / Informação turística / Toeristische informatie

Punto de interés / Punt d'interès / Point of interest /
Sehenswürdigkeit / Point d'intérêt / Punto d'interesse /
Porto de interesse / Bezienswaardigheid

Hospital - Centro de Salud / Hospital - Centre de Salut /
Hospital - Health Centre / Öffentliches Krankenhaus /
Hôpital - Centre de santé / Ospedale - Clinica /
Hospital - Centro de Saúde / Ziekenhuis - Gezondheidscentrum

Iglesia / Església / Church / Kirche / Église /
Chiesa / Igreja / Kerk

Torre / Torre / Tower / Turm / Tour / Torre / Torre / Toren

Vista panorámica / Vista panoràmica / Panoramic view /
Panoramisch / Vue panoramique / Vista panoràmica

Lugar de interés arqueológico / Lloc d'interès arqueològic /
Archaeological place of interest / Interessanter archäologischer Ort /
Site d'intérêt archéologique / Luogo di interesse archeologico /
Lugar de interesse arqueológico / Archeologische bezienswaardigheid

Faro / Far / Lighthouse / Leuchtturm / Phare / Faro / Farol /
Vuurtoren

Puerto deportivo / Port esportiu / Marina /
Sportshafen / Port de plaisance / Porto sportivo /
Porto desportivo / Jachthaven

Puerto comercial / Port comercial / Commercial
port / Handelshafen / Port commercial / Porto
commerciale / Porto commerciale / Handelshaven

Fondeo regulado / Fondeig regulat / Regulated mooring
areas / Reguliertes ankern / Mouillage réglementé /
Ancoraggio regolamentata / Ancoragem regulamentada /
Gereguleerde ankerplaats

Gasolinera / Gasolinera / Petrol station / Tankstelle / Station
d'essence / Distributore di benzina / Bomba de gasolina /
Benzinestation

Campo de golf / Camp de golf / Golf course / Golfplatz /
Champ de golf / Campo di golf / Campo de golfe / Golfbaan

Cota de altitud / Cota d'altitud / Altitude / Höhe /
Altitude / Altitudine / Cota de altitud / Hoogteaanwijzing

RESTAURANTS Sabors

CUINA TRADICIONAL |
TRADITIONELLE KÜCHE

CA N'ALFREDO
Vara de Rey, 16 · Ibiza | Eivissa
Tel. 971 331 274 · www.canalfredo.com

CA NA RIBES
Sant Jaume, 67 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 280 · FB: canaribes

CALA CARBÓ
Cala Carbó · Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 808 251 · IG: restaurantecalacarbo

CAN CAUS
Carretera Sant Miquel, km. 3,5 · Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 516 · FB: cancaus

CAN GAT
Cala de Sant Vicent · Sant Joan de Labritja
Tel. 971 320 123 · www.cangatibiza.es

CAS PAGÈS
Carretera Sant Carles, km. 10 · Sant Carles de Peralta
Tel. 971 319 029 · www.caspages.es

CELLER CAN PERE
Sant Jaume, 63 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 330 056 · www.cellercanpere.com

ES NÀUTIC
Passeig de la Mar s/n · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 341 651 · www.esnauticrestaurant.com

ES REBOST DE CAN PRATS
Cervantes, 4 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 252 · www.esrebostdecanprats.com

GRILL SANT ANTONI
Obispo Torres, 5 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 340 451 · www.grillsantantoni.com

PORT DE BALANSAT
Port de Sant Miquel · 07815 Sant Joan de Labritja
Tel. 971 334 537 · www.restaurantportbalansat.com

POU DES LLEÓ
Pou des Lleó, s/n · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 335 274 · www.poudeslleo.com

S'ESPARTAR
Carretera Cala Tarida · 07830 Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 800 293 · www.restaurantspartar.com

SA CALETA
Es Bol Nou · 07818 Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 187 095 · www.sacaleta.es

SA NANSA
Av. 8 de Agosto · Ibiza | Eivissa
Tel. 971 318 750 · www.restaurantesanansa.com

TIERRA DE IBIZA
Metge Riera Ferrer, 8 · Ibiza | Eivissa
Tel. 971 217 544 · www.tierradeibiza.com

2000
Benirràs · 07815 Sant Joan de Labritja
Tel. 971 333 313 · www.restaurant2000ibiza.es

CUINA D'AUTOR | KÜCHE MIT
GERICHTEN AUS EIGENER KREATION

AMPLE 32
Soledad, 64 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 348 132 · www.ample32.com

CA NA SOFIA
Cala Vedella · Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 808 273 · www.canasofia.com

CAN BERRI VELL
Plaza Mayor, 2 · Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 344 321 · www.canberrivell.es

CAN LLUC
Carretera Sant Rafel · Santa Agnès, km 2
Cami des Tercet · Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198 673 · www.canlluc.com

CAN MUSSONET
Pere de Portugal, 1 · Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 318 709 · www.canmussonet.com

ES ROMANÍ
Hotel Bahía Playa
Av. Sant Agustí, 205 · Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 342 868 · www.bahiaplaya.com/carta.html

ES TERRAL
Sant Vicent, 47 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 334 861 · FB: esterralibiza

ES TRAGÓN
Carretera Cap Negret s/n · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 454 · www.estragonibiza.com

ES VENTALL
Cervantes, 22 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 341 729 · www.restauranteesventall.com

LA GAIA
Passeig Joan Carles I, 17 · Ibiza | Eivissa
Tel. 657 260 543 · www.lagaiaibiza.com

OLEOTECA SES ESCOLES
Carretera Sant Joan, km 9,2 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 870 229 · www.canmiquelguasch.com

RASCALOBOS
Vicente Serra, 25 · Sant Jordi de ses Salines
Tel. 971 395 860 · FB: rascalobos

RE-ART
Castilla, 9 · Ibiza | Eivissa
Tel. 871 036 575 · www.reart.es

SA NOVA PLAÇA
Catalunya, 24, Mercat Nou · Ibiza | Eivissa
Tel. 633 539 004 · FB: sa-nova-plaça

UNIC
Ses Begònies, 18 | Platja d'en Bossa
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 660 592 285 · www.unicrestaurantibiza.com

180 IBIZA GASTROBAR
Passeig de ses Pitiüses, s/n · 07800 Ibiza | Eivissa
Tel. 971 412 757 · www.ibiza180.com

528 IBIZA
Romani, s/n · Sant Antoni de Portmany
Tel. 615 034 638 · www.528ibiza.com