



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 monastrell i blanc de grec (malvasia) són els acompanyants perfectes per a qualsevol plat de la gastronomia local.



HIERBAS IBICENCAS / HERBES EIVISSENQUES

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 atesora en un licor d'anís les aromes del camp i del bosc d'Eivissa. Cada casa té la seva pròpia recepta d'elaboració d'aquest licor i les herbes aromàtiques són un secret en cada casa (romani, frígola, ginebre, herba sana, herba lluisa...).



ACEITE DE OLIVA / OLI D'OLIVA

En Ibiza, como en 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 a 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 jalonan 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 seva carn és utilitzada en molts dels plats tradicionals com el sofrit pagès.



SOBRASSADA

Sabor, tradición y calidad: La sobrassada Sabors d'Eivissa es fiel a las características de la sobrassada tradicional. Es un alimento rico en proteína que puede ser consumida fresca o realzar su sabor mediante el asado o utilizada en platos tradicionales.

Sabor, tradició i qualitat: La sobrassada Sabors d'Eivissa manté amb fidelitat les característiques de la sobrassada tradicional. És un aliment ric en proteïna que pot ser consumida fresca o torrada, així com emprada com ingredient en plats tradicionals.



LANGOSTA / LLAGOSTA

Langosta de Ibiza: la gran desconocida. Pescada de forma sostenible por pequeñas barcas artesanales, la transparencia de las aguas y la venta en vivo permiten ofrecer un producto de calidad excelente. Un plato estrella: arroz con langosta.

Llagosta d'Eivissa: la gran desconeguda. Pescada de manera sostenible per petites barques artesanals, la transparència de les aigües i la venda en viu permeten oferir un producte d'excel·lent qualitat. Un plat: arròs amb llagosta.

MIEL / MEL CERTIFICADA



Miel producida y envasada en Ibiza con un sello de garantía.

Mel produïda i envasada a Eivissa amb un segell de garantia.

PATATA ROJA / PATATA VERMELLA



De piel roja y carne amarilla, el prestigio de la patata roja proviene de la variedad tradicional ibicenca.

De pell vermella i carn groga, el prestigi de la patata vermella prové de la varietat tradicional eivissenca.

SANDÍA / SÍNDRIA



Es muy preciada por su dulzura y textura crujiente gracias a la tierra roja, su clima y la presencia de semillas.

Es molt preuada per la seva dolçor i textura cruixent es gràcies a la terra vermella, el seu clima i la presència de llavors.

ENSALADA PAYESA / ENCIAM DE PATATA
 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.

BULLIT DE PEIX
 Plato típico que cocinaban los pescadores y que ahora se encuentra en la mayoría de restaurantes de la isla. Pescado fresco de roca hervido con patata ibicenca, seguido de un arroz cocinado con el caldo de pescado. Una delicia para el paladar.

SOFRIT PAGÈS
 Plato de interior a base de pollo, cordero y embutidos de la matanza, acompañados con patatas y ajo. Se trata de un plato muy sabroso y que dejará a todos los amantes de la carne totalmente satisfechos.

FLAÓ, GREIXONERA, ORELLETES
 El flao, con queso fresco de cabra y menta, y la greixonera, con ensaimada 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.



INTRODUCCIÓN / INTRODUCCIÓ

IBIZA · EIVISSA



Sabors d'Eivissa es un distintivo que neix per identificar aquells establiments de restauració que aposten pels productes i sabors tradicionals de Ibiza com a base de la seva cuina, independentment que segueixin receptes tradicionals o opostin per la cuina innovadora.

Es una oportunitat para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes innovadors en la isla, seguit por platos tradicionales o locales del campo o de la mar i el flao, postre d'antigues arrels medievals. No pot fallar hi el vi local o una copa d'herbes eivissenques.

IBIZA · EIVISSA



- Punto de interés / Punt d'interès
- ⌘ Torre / Torre
- ▲ Cota de altitud / Cota d'altitud
- ⌘ Iglesia - Catedral / Església - Catedral
- ⛽ Gasolinera
- ⛺ Camping / Càmping
- ⛵ Puerto deportivo / Port esportiu
- ⚓ Puerto comercial / Port comercial
- ⚓ Faro / Far
- + Hospital público / Hospital públic
- ⌘ Vista panorámica / Vista panoràmica
- ⌘ Lugar de interés arqueológico / Lloc d'interès arqueològic
- ⌘ Cueva de interés turístico / Cova d'interès turístic
- ⌘ Campo de Golf / Camp de Golf
- ⌘ Rampa embarcaciones / Rampa embarcacions
- ⌘ FONDEO REGULADO / FONDEIG REGULAT
Reservas / Reserves: <http://fondes.coib.es>

www.ibiza.travel

RESTAURANTES / RESTAURANTS

COCINA TRADICIONAL DE IBIZA / CUINA TRADICIONAL D'EIVISSA

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

COCINA DE AUTOR / CUINA D'AUTOR

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



www.saboresdeibiza.es
www.saborsdeivissa.es