

IBIZA SABORS

Sabors

Sabors d'Eivissa es un distintivo que nace para identificar aquellos establecimientos de restauración que apuestan por los productos y sabores tradicionales de Ibiza como base de su cocina, independientemente de que sigan recetas tradicionales o apuesten por la cocina innovadora.

Es una oportunidad para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva producido en la isla, seguido por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o del mar y para acabar el flaó, postre de antiguas raíces medievales. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

INTRODUCCIÓN | INTRODUCTION

Sabors d'Eivissa is a brand which was created to identify those catering establishments which support traditional Ibiza products and flavours as a basis for their cuisine regardless of whether or not they follow traditional recipes or go for an innovative cuisine.

This is an opportunity to enjoy the unique flavours of Ibiza. From the traditional "pagès" bread with olive oil produced on the island followed by traditional or innovative dishes with local products of the earth or from the sea and to finish "flaó", a dessert rooted in medieval times. And a glass of local wine or a glass of Ibiza herbs is an essential part.

SUGERENCIAS | SUGGESTIONS

ENSALADA PAYESA | FARMHOUSE SALAD



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.

Traditional salad combining the best of the summer garden in refreshing harmony. Boiled potatoes, roast capsicum peppers, hard-boiled egg, garlic and onion all dressed and tossed with olive oil. The perfect combination of simplicity and flavour.

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.

The typical fisherman's dish which is now served by the majority of the island's restaurants. Freshly-caught rock fish boiled with local potatoes and followed by savoury rice cooked in the fish stock. A delicacy for the discerning palate.

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.

A dish from inland Ibiza based on chicken, lamb and traditional pork sausages accompanied by potatoes and garlic. This is a very tasty dish that will satisfy the most demanding meat lover.

FLAÓ · GREIXONERA



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.

Flaó, with fresh goat and sheep milk cheese and mint, and greixonera, with pastry (ensaimada) and cinnamon, are the two dessert musts in any Ibiza restaurant.

IGP | PGI IBIZA | EIVISSA

IGP ACEITE DE IBIZA | OLI D'EIVISSA (LOCAL OLIVE OIL)



En Ibiza, como en todo el Mediterráneo, el aceite de oliva es indispensable para el aliño de las ensaladas y para cocinar las recetas tradicionales de la isla. En Ibiza hay olivos milenarios que delimitan los campos y ejemplares jóvenes que producen cosechas de aceitunas cada vez más abundantes.

In Ibiza, as in the entire Mediterranean region, olive oil is an essential ingredient to dress salads and cook the traditional dishes of the island. There are olive trees a thousand years old gracing the groves alongside young specimens just starting their productive career and producing more every season.

IGP HIERBAS IBICENCAS | HERBES EIVISSENGUES (LOCAL LIQUOR)



Licor anisado que atesora los aromas del campo y del bosque de Ibiza. Hasta 17 botánicos se incluyen en las recetas transmitidas por la tradición, generación tras generación, entre las cuales se encuentran el romero, el enebro, la salvia o la hierbabuena.

This is the geographical indication that protects the anisette liquor which distils the aromas of Ibiza's forests and meadows. Every family and restaurant has its own jealously guarded recipe for this liquor (garnished with rosemary, juniper, mint, lemon verbena...).

IGP VINO DE LA TIERRA | VI DE LA TERRA (LOCAL WINE)



La elaboración de vino se remonta a la colonización fenicia en el s VI a. C. De fuerte carácter Mediterráneo, marcado por las variedades tradicionales Monastrell, para tinto y rosado, y Malvasía -conocida en Ibiza como Grec-, son los acompañantes perfectos para cualquier plato de la gastronomía local.

This is the geographical indication embracing wines produced in Ibiza, with a tradition going back to the Phoenicians. Monastrell red or white and Grec white (malvasia grape) are the perfect accompaniment for all local specialities.



PRODUCTO LOCAL | LOCAL PRODUCT KM-0

ALMENDRA | ALMOND



LANGOSTA Y GAMBA ROJA | LOBSTER AND RED SHRIMP



PEIX NOSTRUM



CORDERO | LAMB



PAN DE XEIXA | XEIXA BREAD



SANDÍA | WATERMELON



FLAÓ



PATATA ROJA | RED POTATO



SOBRASADA



