

IBIZA SABORS



INTRODUCCIÓN | INTRODUCTION

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.

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



RESTAURANTES | RESTAURANTS **SABORS**
COCINA TRADICIONAL | TRADITIONAL CUISINE
COCINA DE AUTOR | CREATIVE CHEF



- | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|---|---|
|  | Información turística / Informació turística / Tourist information / Touristische Information / Information touristique / Informazioni turistiche / Informação turística / Toeristische informatie |  | Iglesia / Egliseja / Church / Kirche / Église / Chiesa / Igreja / Kerk |  | Faro / Far / Lighthouse / Leuchttturm / Phare / Faro / Farol / Vuurtoren |  | Gasolinera / Gasolinera / Petrol station / Tankstelle / Station d'essence / Distributore di benzina / Bomba de gasolina / Benzinstation |
|  | Punto de interés / Punt d'interès / Point of interest / Sehenswürdigkeit / Point d'intérêt / Puncto d'interesse / Ponto de interesse / Bezienswaardigheid |  | Torre / Torre / Tower / Turm / Tour / Torre / Torre / Toren |  | Puerto deportivo / Port esportiu / Marina / Sporthafen / Port de plaisance / Porto sportivo / Porto deportivo / Jachthaven |  | Campo de golf / Camp de golf / Golf course / Golfplatz / Champ de golf / Campo di golf / Campo de golfe / Golfbaan |
|  | 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 |  | Vista panorámica / Vista panoràmica / Panoramic view / Panoramsisch / Vue panoramique / Vista panoràmica |  | Puerto comercial / Port comercial / Commercial port / Handelshafen / Port commercial / Porto commerciale / Handelshaven |  | Cota de altitud / Cota d'altitud / Altitude / Höhe / Altitude / Altitudine / Cota de altitud / Hoogteanduiding |
| | |  | 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 |  | Fondeo regulado / Fondeig regulat / Regulated mooring areas / Reguliertes ankern / Mouillage réglementé / Ancoraggio regolamentato / Ancoragem regulamentada / Gereguleerde ankerplaats | | |

COCINA TRADICIONAL | TRADITIONAL CUISINE

CA N'ALFREDO 
Vara de Rey, 16 · Ibiza | Eivissa
Tel. 971 311 274 · 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.poudeleslleo.com

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

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

SA NANSÀ
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

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: esterrallibiza**

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

OLEOTECAS ES ESCOLAS
Carretera Sant Joan, km 9,2 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 870 229 · www.canmiquelquasch.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