



TUTTE LE ISOLE IN UNA
TOUTES LES ÎLES EN UNE



IBIZA SABORS



INTRODUZIONE | INTRODUCTION

Sabors d'Eivissa è un marchio che nasce per identificare quei ristoranti che puntano sui prodotti e sui sapori tradizionali d'Ibiza come base della loro cucina, indipendentemente che offrano ricette tradizionali o innovatrici. È tutt'una opportunità per degustare i sapori unici d'Ibiza. Dal pane contadino (*pa pagès*) con olio d'oliva prodotto sull'isola, seguito da piatti tradizionali o innovativi con prodotti locali della campagna o del mare e il *flaó*, dessert di antiche radici medioevali. Non può mancare un calice di vino locale o un bicchiere del liquore di *hierbas ibicencas*.

Sabors d'Eivissa est un badge qui est né pour identifier les restaurants qui optent pour les produits et saveurs traditionnels d'Ibiza comme base de leur cuisine, qu'ils suivent des recettes traditionnelles ou qu'ils optent pour une cuisine innovante.

C'est l'occasion de goûter les saveurs uniques d'Ibiza. Du pain de campagne traditionnel (« *pa pagès* ») avec de l'huile d'olive produit sur l'île, suivi de plats traditionnels ou innovants avec des produits locaux de la campagne ou de la mer et du « *flaó* », un dessert aux anciennes racines médiévales. Vous ne pouvez pas manquer le vin local ou un verre de liqueur d'herbes d'Ibiza.

SUGGERIMENTI | SUGGESTIONS

INSALATA CONTADINA | SALADE PAYSANNE



Insalata contadina tradizionale che offre il meglio dell'orto estivo in un piatto rinfrescante. Patate e bollite peperoni al forno, pomodori, uova sode, aglio e cipolla, il tutto condito con olio d'oliva. La perfetta combinazione di semplicità e sapore.

Salade traditionnelle qui offre le meilleur du potager d'été dans un plat rafraîchissant. Pommes de terre bouillies et poivrons rôtis, tomates, œufs durs, ail et oignon, tout arrosé avec de l'huile d'olive. La combinaison parfaite de simplicité et de saveur.

BULLIT DE PEIX



Piatto tipico che cucinavano i pescatori e che adesso si trova nella maggior parte dei ristoranti dell'isola. Pesce fresco di scoglio bollito con patate ibizenche, seguito da un riso cucinato con il brodo del pesce. Una delizia per il palato.

Plat typique que cuisinaient les pêcheurs et que l'on retrouve aujourd'hui dans la plupart des restaurants de l'île. Poisson de roche frais avec pommes de terre d'Ibiza, suivi d'un riz cuit avec le fumet de poisson. Un délice pour le palais.

SOFRIT PAGÈS



Piatto dell'entroterra a base di pollo, agnello e salumi insaccati della maialatura, accompagnati con patate e aglio. Si tratta di un piatto molto gustoso che lascerà tutti gli amanti della carne completamente soddisfatti.

Plat familial à base de poulet, mouton et de charcuterie, accompagnés de pommes de terre et d'ail. Il s'agit d'un plat très savoureux et qui ravira complètement les amoureux de la viande.

FLAÓ · GREIXONERA



Il *flaó*, con formaggio fresco di capra e pecora e menta, e la *greixonera*, con *ensaimadas* e cannella, sono i due dolci imprescindibili nei ristoranti d'Ibiza.

Le « *flaó* », avec du fromage frais de chèvre et brebis et de la menthe, et la « *greixonera* », avec « *ensaimadas* » et de la cannelle, sont les deux desserts essentiels des restaurants d'Ibiza.

IGP IBIZA | EIVISSA

IGP ACEITE DE IBIZA | OLI D'EIVISSA (OLIO D'OLIVA | HUILE D'OLIVE)



Q A Ibiza, come in tutte le isole mediterranee, l'olio d'oliva è imprescindibile per condire le insalate e cucinare i piatti tradizionali dell'isola. A Ibiza ci sono olivi millenari che delimitano i campi ed esemplari giovani che producono raccolti di olive ogni volta più abbondanti.

Q À Ibiza comme sur toute île méditerranéenne, l'huile d'olive est indispensable à l'assaisonnement des salades et plats traditionnels de l'île. Des oliviers millénaires jalonnent les champs de l'île, tandis que des oliviers plus jeunes produisent des récoltes toujours meilleures.

IGP HIERBAS IBICENCAS | HERBES EIVISSENGUES (LIQORE | LIQUEUR)



Q Indicazione geografica che impreziosisce in un liquore digestivo all'anice gli aromi della campagna e dei boschi d'Ibiza.

Ogni casa ha la propria ricetta per preparare questo liquore le cui erbe aromatiche sono un segreto in ogni caso (rosmarino, ginepro, menta, limoncina, ...).

Q Indication géographique qui cache dans une liqueur anisée les arômes des champs et bois d'Ibiza. Chaque foyer utilise sa propre recette de fabrication de cette liqueur, et les herbes aromatiques restent toujours un secret (romarin, genévrier, menthe, herbe de citron...).

IGP VINO DE LA TIERRA | VI DE LA TERRA (VINI LOCALI | VINS LOCAUX)



Q Indicazione geografica che comprende la produzione vinicola d'Ibiza la cui tradizione risale all'epoca fenicia.

Rosso o rosato di uva "Monastrell" e bianco di uva "Grec" (Malvasia) sono gli accompagnamenti perfetti per qualsiasi piatto della gastronomia locale.

Q Indication géographique qui inclut la production vinicole d'Ibiza et dont la tradition remonte à l'époque phénique. Vin rouge ou rosé de Monastrell et blanc de Grec (Malvoisie) accompagnent à merveille tous les plats de la gastronomie locale.



PRODOTTI LOCALI | PRODUITS LOCAUX KM-0

MANDORLA | AMANDE



ARAGOSTA · GAMBERO ROSSO | LANGOUSTE · CREVETTE ROUGE



PEIX NOSTRUM



AGNELLO | AGNEAU



PANE DI XEIXA | PAIN DE XEIXA



ANGURIA | PASTÈQUE



FLAÓ



PATATA ROSSA | POMMES ROUGES



SOBRASADA



www.ibiza.travel

CUCINA TRADIZIONALE · CUISINE TRADITIONNELLE

CUCINA D'AUTORE · CUISINE D'AUTEUR

