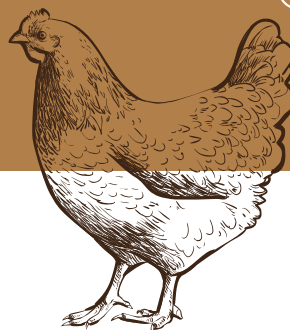


IBIZA SABORS 2021

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE OTOÑO

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE TARDOR

AUTUMM FOOD FESTIVAL



01-10-2021 / 04-11-2021



#ibizasabors21
#eivissasabors21
@ibizasaborseivissa
www.saborsdeivissa.es



EL SABOR DE NUESTRA ISLA



La PIMEEF organiza una nueva edición de las jornadas gastronómicas Ibiza Sabors con la financiación del Consell Insular d'Eivissa.



SE DESARROLLAN DEL 1 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE Y OFRECEN LA POSIBILIDAD DE DEGUSTAR MENÚS A 25 €, QUE PUEDEN ACOMPAÑARSE DE VINOS DE LA ISLA (PRECIO APARTE). INCLUYEN, ADEMÁS, PAN CON ACEITE DE IBIZA COMO APERITIVO.

MENÚS A
25€ (Bebida no incluida)

En esta edición los productos locales y de temporada que protagonizan las jornadas son el pollo payés, la raya, la calabaza y la algarroba, y serán los ingredientes de los menús ideados por chefs y restauradores de la isla, implicados activamente en la recuperación y utilización de los productos que nos ofrece la tierra y el mar de Ibiza.

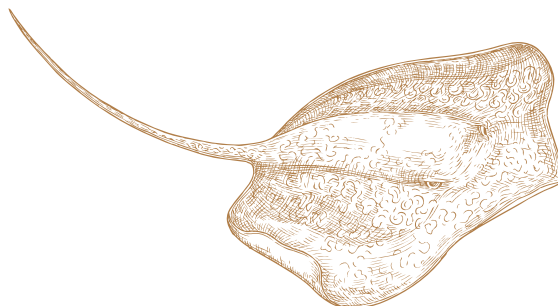
PROPUESTAS ATRACTIVAS Y VARIADAS, CON PRODUCTOS KILÓMETRO CERO VINCULADOS A LAS TRADICIONES, LA CULTURA Y EL PAISAJE DE LA ISLA.

Paralelamente, durante estas jornadas, se podrá asistir a talleres relacionados con el producto y la tradición ibicenca, como visitas aalmazaras, charlas y ponencias.

El gran objetivo de estas jornadas es, precisamente, poner en valor la riqueza de ese universo de sensaciones y a la vez rendir homenaje a los productores de la isla, que con su esfuerzo continúan trazando nuestra identidad reflejada a través del cultivo, los productos y los platos tradicionales.

DESCUBRE EL GRAN TESORO DE IBIZA: SU GASTRONOMÍA.

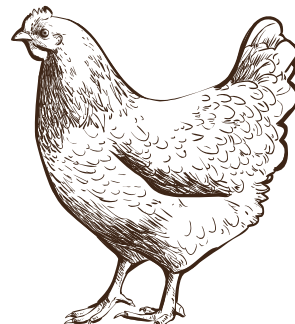
Bienvenidos y buen provecho!



EL SABOR DE LA NOSTRA ILLA



La PIMEEF organitza una nova edició de les jornades gastronòmiques Eivissa Sabors amb el finançament del Consell Insular d'Eivissa.



ES DESENVOLUPEN DE L'1 D'OCTUBRE AL 4 DE NOVEMBRE I OFEREIXEN LA POSSIBILITAT DE DEGUSTAR MENÚS A 25 €, QUE PODEN ACOMPANYAR-SE DE VINS DE L'ILLA (PREU A PART). INCLOUEN, A MÉS, PA AMB OLI D'EIVISSA COM A APERITIU.

MENÚS A
25€ (Beguda no inclosa)

En aquesta edició, els productes locals i de temporada que protagonitzen les jornades són el pollastre pagès, la rajada, la carabassa i la garrova, que seran els ingredients dels menús ideats per xefs i restauradors de l'illa, implicats activament en la recuperació i la utilització dels productes que ens ofereix la terra i la mar d'Eivissa.

PROPOSTES ATRACTIVES I VARIADES, AMB PRODUCTES DE KILÒMETRE ZERO VINCULATS A LES TRADICIONS, LA CULTURA I EL PAISATGE DE L'ILLA.

Paral·lelament, durant aquestes jornades, podreu assistir a tallers relacionats amb el producte i la tradició eivissenca, com visites a trulls, xerrades i ponències.

El gran objectiu d'aquestes jornades és, precisament, posar en valor la riquesa d'aquest univers de sensacions i al mateix temps retre homenatge als productors de l'illa, que amb el seu esforç continuen traçant la nostra identitat reflectida a través del paisatge agrari, els productes i els plats tradicionals.

DESCOBREIX EL GRAN TRESOR D'EIVISSA: LA SEUA GASTRONOMIA

Benvinguts i bon profit!

#ibizasabors21 #eivissasabors21
www.saborsdeivissa.es



OUR ISLAND'S TASTE



Consell d'Eivissa and PIMEEF has organized a new edition of the Ibiza Sabors food festival. Local, on-season Autumn produce will be the star of the festival.



WILL TAKE PLACE FROM 1 OCTOBER TO 4 NOVEMBER AND OFFER THE POSSIBILITY OF TASTING MENUS AT 25 EUROS, WHICH CAN BE ACCOMPANIED BY WINES FROM THE ISLAND (PRICE APART). THEY ALSO INCLUDE BREAD WITH IBIZA OLIVE OIL AS AN APERITIF.

MENU AT
25€ (Drinks not include)

In this year's edition, the highlights will be free-range chicken, stingray fish, pumpkin, and carob, which will make up the menus devised by chefs and restaurateurs on the island, who are actively involved in the recovery and use of the produce offered by the land and sea of Ibiza.

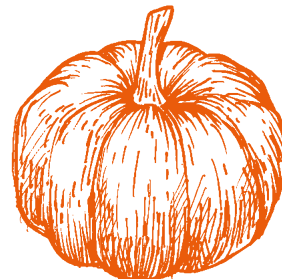
ATTRACTIVE AND VARIED PROPOSALS, WITH KMO PRODUCES LINKED TO THE ISLAND'S TRADITIONS, CULTURE, AND LANDSCAPE.

At the same time, during these days, you will be able to attend workshops related to Ibizan produce and tradition, such as visits to olive oil mills, talks and presentations

The main objective of these days is precisely to highlight the richness of this universe of sensations and at the same time pay tribute to the island's producers, who continue working hard to create our identity through the cultivation, produces and typical dishes of Ibiza's rich gastronomy.

DISCOVER IBIZA'S GREAT TREASURE: ITS GASTRONOMY.

Welcome and enjoy!





GASTROEVENTOS

1- TALLER TEATRO DE “PANELLETS” CON ALMENDRA DE IBIZA

FECHA: Viernes 8 de Octubre

LUGAR: Can Jeroni, St Josep

HORARIO: 17:30 h

ACTIVIDAD: Función a cargo de la Chef Pipa.

PARA ASOCIACIONES DE NIÑOS CON NECESIDADES ESPECIALES

2- CATA AOVE CON IGP EN ALMAZARA CAN RICH

FECHA: Sábado 16 de Octubre

LUGAR: Bodega Can Rich

HORARIO: 10:00 h

GUIA: Chef Daniel García Peinado.

ACTIVIDAD: Presentación de los AOVE con IGP de Ibiza, conoce su propiedades y variedades.

Registro en restauracio@pimeef.com

PARA PUBLICO EN GENERAL

3- TALLER DE ACEITE AOVE CON IGP PARA PROFESIONALES

FECHA: Lunes 18 de Octubre

LUGAR: Oleoteca Ses Escoles

HORARIO: 09:00h -13:00h

IMPARTEN: Chef Daniel García Peinado y el Médico nutricionista Francisco Lorenzo Tapias.

ACTIVIDAD: Presentación y cata de AOVE con IGP Ibiza

Registro en restauracio@pimeef.com

PARA PROFESIONALES



4- TALLER DE PAN DE XEIXA

FECHA: Miércoles 10 de Noviembre

LUGAR: Restaurante Reart

HORARIO: 10:00h-13:00h

IMPARTE: Maryam Roselló de Es Brot

ACTIVIDAD: Taller para aprender a elaborar pan con harina de Xeixa

Registro en restauracio@pimeef.com

PARA PUBLICO EN GENERAL

5- SIROPE DE ALGARROBA EN FRUTOS SECOS IBIZA

FECHA: Sábado 27 de Noviembre

LUGAR: Polígono Monte Cristo

HORARIO: 10:00h

ACTIVIDAD: El técnico encargado de la elaboración del sirope de algarroba mostrará el proceso de elaboración y ofrecerá una degustación final.

Registro en restauracio@pimeef.com

PARA PUBLICO EN GENERAL

GASTROESDEVENIMENTS



1- TALLER TEATRE PANELLETS AMB AMETLLA D'EIVISSA

DATA: Divendres 8 d' Octubre

LLOC: Can Jeroni, St Josep

HORARI: 17:30 h

ACTIVITAT: Funció a càrrec de la xef Pipa.

PER A ASSOCIACIONS DE NENS AMB NECESSITATS ESPECIALS

2- TAST D'OLI D'OLIVA IGP EIVISSA AL TRULL DE CAN RICH

DATA: Dissabte 16 d'octubre

LLOC: Celler Can Rich

HORARI: 10:00 h

GUÍA: Xef Daniel García Peinado.

ACTIVITAT: Presentació i tast d'oli d'oliva de la IGP Eivissa, coneix les seves propietats i varietats.

Registre a restauracio@pimeef.com

OBERT AL PÚBLIC GENERAL

3- TALLER D'OLI D'OLIVA IGP EIVISSA PER A PROFESSIONALS

DATA: Dilluns 18 d'octubre

LLOC: Oleoteca Ses Escoles

HORARI: 09:00h -13:00h

IMPARTEIXEN: Xef Daniel García Peinado i el metge nutricionista Francisco Lorenzo Tapias.

ACTIVITAT: Presentació i tast d'oli d'oliva de la IGP Eivissa.

Registre a restauracio@pimeef.com

PER A PROFESSIONAL

4- TALLER DE PA DE BLAT XEIXA

DATA: Dimecres 10 de Novembre

LLOC: Restaurant Reart

HORARI: 10:00h-13:00h

IMPARTEIX: Maryam Roselló de Es Brot

ACTIVITAT: Taller d'elaboració de pa amb blat Xeixa, varietat tradicional

Registre a restauracio@pimeef.com

OBERT AL PÚBLIC GENERAL

5- XAROP DE GARROVA A "FRUTOS SECOS IBIZA"

DATA Dissabte 27 de Novembre

LLOC: Polígon Monte Cristo

HORARI: 10:00h

ACTIVITAT: el tècnic encarregat de l'elaboració del xarop de garrova farà una demostració del procés d'elaboració amb degustació final.

Registre a restauracio@pimeef.com

OBERT AL PÚBLIC GENERAL



FOODIEEVENTS

1- “PANELLETS” WORKSHOP WITH ALMONDS FROM IBIZA

DATE: Friday October 8

PLACE: Can Jeroni, St Josep

SCHEDULE: 05:30 pm

ACTIVITY: Show by Chef Pipa

FOR CHILDREN ´S ASSOCIATIONS UNDER SPECIAL NEEDS

2- TASTING OF OLIVE OIL PGI IBIZA AT CAN RICH

DATE: Saturday October 16

PLACE: Can Rich Celler

SCHEDULE: 10 am

GUIDE: Chef Daniel García Peinado.

ACTIVITY: Tasting of olive oil from the PGI Ibiza

Registration at restauracio@pimeef.com

OPEN TO THE PUBLIC

3- PROFESSIONAL WORKSHOP OLIVE OIL FROM THE PGI IBIZA

DATE: Monday October 18

PLACE: Oleoteca Ses Escoles

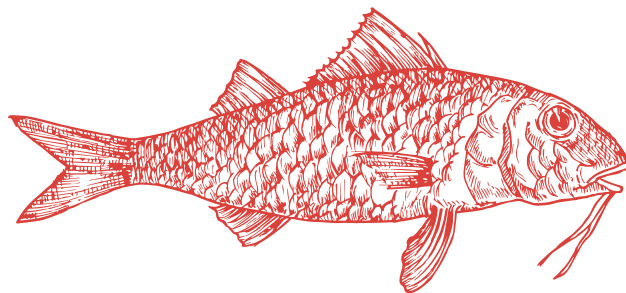
SCHEDULE: 9 am- 1 pm

THAUGHT: Chef Daniel García Peinado and nutritionist Francisco Lorenzo Tapias.

ACTIVITY: Presentation and tasting of olive oil from the PGI Ibiza.

Registration at restauracio@pimeef.com

FOR PROFESSIONALS



4- XEIXA BREAD WORKSHOP

DATE: Wednesday November 10

PLACE: Reart Restaurant

TIME: 10am-1 pm

THAUGHT: Maryam Roselló from Es Brot

ACTIVITY: Elaboration of bread from Xeixa wheat, local variety.

Registration at restauracio@pimeef.com

OPEN TO THE PUBLIC

5- CAROB SYRUP AT “FRUTOS SECOS IBIZA”

DATE: Saturday November 27

PLACE: Polígono Monte Cristo

TIME: 10am

ACTIVITY: the technician in charge of making the carob syrup will give a demonstration of the making process with final tasting.

Registration at restauracio@pimeef.com

OPEN TO THE PUBLIC

IBIZA · EIVISSA

SA NOVA PLAÇA

MERCAT NOU D'EIVISSA
07800 EIVISSA
TEL.: 633 53 90 04



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

-BUÑUELOS DE RAYA
-SOPA DE CEBOLLA A LA IBICENCA
(CON HUEVO IBICENCO Y CALDO DE POLLO PAYÉS)

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-ARROZ SECO DE SEPIA Y SALMONETES
-ESCALOPE DE POYO PAYÉS CON HUEVO Y TRUFA

POSTRES A ESCOGER:

-TARRITO DE GREIXONERA
-PLÁTANO FLAMBEADO CON HELADO DE CHOCOLATE
Y ALGARROBA

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA CAN MAYMÓ

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, MARTES Y
MIÉRCOLES MEDIODÍA
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Cocina de mercado, que apuesta por el producto local y de temporada, con fuerte influencia mediterránea, francesa y japonesa.
Se caracteriza por el equilibrio entre platos clásicos y de vanguardia, con una cocina sencilla a la vez que muy evolucionada y una excelente selección del producto. además, cuenta a demás con una amplia bodega que alberga vinos locales, nacionales e internacionales.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

-BUNYOLS DE RAJADA
-SOPA DE CEBÀ A L'EIVISSENCÀ
(AMB OU EIVISSENC I BROU DE POLLASTRE PAGÈS)

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ARRÒS SEC DE SÈPIA I MOLLIS
-ESCALOPA DE POLLASTRE PAGÈS AMB OU I TÒFONA

POSTRES A TRIAR:

-POTET DE GREIXONERA
-PLÀTAN FLAMEJAT AMB GELAT DE XOCOLATA I GARROVA

VINS RECOMANATS:

CELLER CAN MAYMÓ

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ, DILLUNS, DIMARTS I
DIMECRES AL MIGDIA
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Cuina de mercat, que aposta pel producte local i de temporada, amb forta influència mediterrània, francesa i japonesa.
Es caracteritza per l'equilibri entre plats clàssics i d'avantguarda, amb una cuina senzilla alhora que molt evolucionada i una excel·lent selecció del producte. compta amb un ampli celler que acull vins locals, nacionals i internacionals.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

-STINGRAY FISH FRITTERS
-IBIZAN ONION SOUP
(WITH IBIZAN EGG AND FREE RANGE CHICKEN BROTH)

MAIN DISH TO CHOOSE:

-RICE WITH CUTTLEFISH AND RED MULLET
-FREE RANGE CHICKEN SCHNITZEL WITH EGG AND TRUFFLE

DESSERTS TO CHOOSE:

- "GREIXONERA" IN A JAR
-BANANA FLAMBE WITH CHOCOLATE AND CAROB ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED, MONDAY, TUESDAY AND
WEDNESDAY LUNCH
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

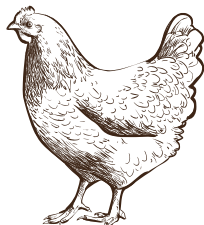
FLAVOURS OF IBIZA:

Market cuisine, which promotes local and seasonal produce, with a strong mediterranean, french and japanese influence.
It's characterized by the balance between classic dishes and avant-garde, with a simple but highly evolved cuisine and a excellent product selection.
It also has a large cellar with locals, national and international wines.

IBIZA · EIVISSA

CA N'ALFREDO

PASSEIG DE VARA DE REY, 16
07800 EIVISSA
TEL.: 971 31 12 74



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

- SOPA DE ARROZ CON CALDO DE POLLO PAYÉS Y SUS MENUDILLOS
- MENESTRA DE VERDURAS "DES NOSTRO CAMP" SALTEADA CON JAMÓN IBÉRICO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- "BORRIDA DE RAJADA"
- "SOFRIT PAGÈS"

POSTRES A ESCOGER:

- SURTIDO DE REPOSTERÍA IBICENCA
- QUESO IBICENCO CON HIGOS Y MIEL

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO
MEDIODÍA Y NOCHE (EXC.FESTIVOS)
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

uno de los restaurantes más antiguos de la isla, regentado por la familia Riera desde 1941, en el corazón de la ciudad. su carta es uno de los referentes de la gastronomía tradicional ibicenca, con el impulso constante de catalina riera, que ha sabido mantener el legado de generaciones anteriores y es embajadora de la cocina autóctona dentro y fuera de la isla. un equipo que incluye a José Torres en los fogones y al carismático joan riera en la primera línea, como apasionado defensor del distintivo "Sabors d' Eivissa" y del producto local.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

- SOPA D'ARRÒS AMB CALDO DE POLLASTRE PAGÈS I ELS SEUS MENUTS
- MENESTRA DE VERDURES "DES NOSTRO CAMP" SALTADA AMB PERNIL IBÈRIC

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- BORRIDA DE RAJADA
- SOFRIT PAGÈS

POSTRES A TRIAR:

- ASSORTIMENT DE REPOSTERIA EIVISSENCA
- FORMATGE EIVISSENC AMB FIGUES I MEL

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE
MIGDIA I NITS (EXC.FESTIUS)
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Un dels restaurants més antics de l'illa, regentat per la família Riera des de 1941, al cor de la ciutat. La seua carta és un dels referents de la gastronomia tradicional eivissenca, amb l'impuls constant de Catalina Riera, que ha sabut mantenir el llegat de generacions anteriors i és ambaixadora de la cuina autòctona dins i fora de l'illa. Un equip que inclou José Torres als fogons i el carismàtic Joan Riera a primera línia, com a apassionat defensor del distintiu "Sabors d' Eivissa" i del producte local.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

- RICE SOUP WITH FREE RANGE CHICKEN BROTH AND ITS GIBLETS
- LOCAL VEGETABLES SAUTEED WITH IBERIAN HAM

MAIN DISH TO CHOOSE:

- "BORRIDA DE RAJADA"
- "SOFRIT PAGÈS"

DESSERTS TO CHOOSE:

- IBIZA PASTRY ASSORTMENT
- CHEESE FROM IBIZA WITH FIGS AND HONEY

RECOMMENDED WINES:

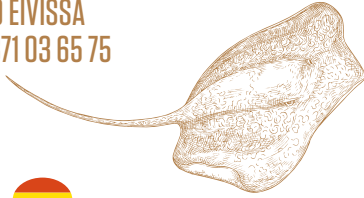
IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY
LUNCH AND DINNER (EXC.BANK HOLIDAYS)
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

One of the oldest restaurants on the island, run by the Riera family since 1941, in the city centre. Its menu is one of the benchmarks of traditional Ibizan cuisine, with the constant support of Catalina Riera, who has managed to uphold the legacy of previous generations and is an ambassador for local cuisine both on and off the island. A team that includes José Torres in the kitchen and the charismatic Joan Riera at the forefront, as an ardent defender of the hallmark "Sabors d'Eivissa" and local produce.

C/ DE CASTELLA, 9
07800 EIVISSA
TEL.: 871 03 65 75



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE

Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO:

-NUESTRAS ACEITUNAS ALIÑADAS, PAN DE XEIXA Y
AGUA DE MAR

ENTRANTE:

-TATIN DE CALABAZA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-RAYA BRASA, MEUNIERE DE ALGARROBA
-GUIISO DE POLLO, SALTEADO DE COLES

POSTRE:

PASTEL CALIENTE DE ALMENDRA

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES MEDIODÍA
SERVIDO SOLAMENTE A MESA COMPLETA
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Una taberna de tapas en el corazón de Ibiza ciudad.
David Reartes capitanea esta taberna de espíritu urbano,
junto con Matías Kelly, donde se rinde homenaje a las
tapas creativas y a las de toda la vida.
Tapas sencillas pero bien elaboradas y con productos
locales de Ibiza. David Reartes participa con la marca
Ibiza Sabors, impulsada por el Consell d'Eivissa, cuyo
objetivo es dar a conocer los productos de nuestra isla.

MENÚ



MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIU:

-LES NOSTRES OLIVES ADOBADES, PA DE XEIXA I
AIGUA DE MAR

ENTRANT:

-TATIN DE CARABASSA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-RAJADA A LA BRASA, MEUNIÈRE DE GARROVA
-GUISAT DE POLLASTRE, SALTAT DE COLS

POSTRES:

-PASTÍS CALENT D'AMETLLA

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIJOURS AL MIGDIA
SERVIT NOMÉS A TAULA COMPLETA
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Una taberna de tapes al cor d' Eivissa ciutat.
David Reartes capitaneja aquesta taberna d'esperit urbà,
juntament amb Matías Kelly, on es fa un homenatge a les
tapes creatives i a les de tota la vida.
Tapes senzilles però ben elaborades i amb productes
locals d'Eivissa. David Reartes participa amb la marca
Eivissa Sabors, impulsada pel Consell d'Eivissa,
l'objectiu és donar a conèixer els productes de la nostra illa.

MENU



TASTING MENU

SNACKS:

-OUR SEASONED OLIVES, "XEIXA" BREAD AND SEA WATER

STARTER:

-PUMPKIN TATIN

MAIN COURSE TO CHOOSE:

-GRILLED STINGRAY FISH, CAROB MEUNIERE
-FREE RANGE-CHICKEN STEW, SAUTEED CABBAGE

DESSERT:

-HOT ALMOND CAKE

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO THURSDAY LUNCH
SERVED ONLY WHOLE TABLE
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

The well-known chef David Reartes, captains this tavern of urban
spirit, along with Matías Kelly, where homage is paid to the
creative tapas and classical ones. Simple but elaborate tapas with
local products. David Reartes participates with the brand
Ibiza Sabor, promoted by the Consell d'Eivissa,
whose objective is to publicize the products of the island.

IBIZA · EIVISSA

POMONA

C/ DE CASTELLA, 13
07800 EIVISSA
TEL.: 871 02 38 09



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



AENTRANTES A ESCOGER:

- CREMA DEL HUERTO CON ACEITE DE MIEL IBICENCA
- CALABAZA ASADA CON SUERO DE QUESO IBICENCO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- "FARCELLETS" DE CERDO NEGRO Y SOBRASADA
- GUIZO DE CALAMAR DE POTERA

POSTRES A ESCOGER:

- TARTA DE CHOCOLATE CON ALGARROBA
- HELADO DE YOGUR, MIEL Y ALMENDRA GARRAPIÑADA

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO
MEDIODÍA
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

La idea detrás de Pomona, es crear recetas sabrosas y saludables con ingredientes de alta calidad. Una cocina salvaje y honesta ideada por el chef David Reartes. Bajo la premisa "escuchamos las estaciones" la filosofía de Pomona es un homenaje a la tierra, una llamada a lo natural, a lo salvaje, donde los ingredientes que componen sus platos son ecológicos, Km0 y de temporada.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

- CREMA DE L'HORT AMB OLI DE MEL D' EIVISSA
- CARABASSA ROSTIDA AMB XERIGOT DE FORMATGE EIVISSENC

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- FARCELLETS DE PORC NEGRE I SOBRASSADA
- GUISAT DE CALAMAR DE POTERA

POSTRES A TRIAR:

- PASTÍS DE XOCOLATA AMB GARROVA
- GELAT DE IOGURT, MEL I AMETLLA GARRAPINYADA

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENU ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE
AL MIGDIA
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

La idea darrera de Pomona és crear receptes saboroses i saludables amb ingredients d'alta qualitat. Una cuina salvatge i honesta ideada pel xef David Reartes. Sota la premissa " escoltem les estacions " la filosofia de Pomona és una crida cap a la natura més salvatge, on els ingredients que componen els seus plats són ecològics, km 0 i de temporada.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

- LOCAL VEGETABLES CREAM WITH IBIZAN HONEY OIL
- ROASTED PUMPKIN WITH CHEESE WHEY FROM IBIZA

MAIN DISH TO CHOOSE:

- "FARCELLETS" OF BLACK PORK AND "SOBRASADA"
- "POTERA" SQUID STEW

DESSERTS TO CHOOSE:

- CHOCOLATE CAKE WITH CAROB
- YOGURT, HONEY AND CROWNED ALMOND ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY
LUNCH
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

The idea behind Pomona is to create tasty and healthy recipes with high quality ingredients. A Wild and honest cuisine by chef David Reartes. Under the premise "We listen the seasons", Pomona's philosophy is a tribute to the land, a call to the natural, to the wild, where the ingredients that make up its dishes are organic, km0 and seasonal.

IBIZA · EIVISSA

CLUB NÁUTICO IBIZA

AV. DE SANTA EULÀRIA DES RIU, 1006
07800 EIVISSA
TEL: 971 31 40 23



APERITIVO INCLUIDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



MENÚ



MENU



ENTRANTES A ESCOGER:

- ENSALADA DE LANGOSTINOS Y PIÑA CON VINAGRETA DE NUECES
- CREMA DE CALABAZA CON PICATOSTES DE SERRANO AL AROMA DE CURRY

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- LOMITOS DE SÍRVIA SOBRE LECHO DE SANFAINA
- SUPREMA DE POLLO PAYÉS AL GRILL

POSTRE A ESCOGER:

- BROWNIE- CHEESECAKE DE ALGARROBA CON SALSA DE NARANJA
- “GREIXONERA” AL AROMA DE FRÍGOLA

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A DOMINGO NOCHES
(EXCEPTO FESTIVOS)
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Restaurante Club Náutico Ibiza, recientemente adquirida su explotación por los restauradores Miguel Guasch y José Torres. Dedicados a la cocina mediterránea, dando gran relevancia a los productos de cercanía del mar. El pescado marisco de su propio vivero y arroces son los platos más relevantes. Por su ubicación con vistas a Dalt Vila, la terraza invita a disfrutar de un ambiente relajado.

ENTRANTS A TRIAR:

- AMANIDA DE LLAGOSTINS I PINYA AMB VINAGRETA DE NOUS
- CREMA DE CARABASSA AMB CROSTONS DE PERNIL A L'AROMA DE CURRI

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- LLOM DE CÍRVIA SOBRE LLIT DE SAMFAINA
- SUPREMA DE POLLASTRE PAGÉS AL GRILL

POSTRES A TRIAR:

- BROWNIE/CHEESECAKE DE GARROVA AMB SALSA DE TARONJA
- GREIXONERA A L'AROMA DE FRÍGOLA

VINS RECOMANATS:

CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIUMENGE A LA NIT
(EXCEPTE FESTIUS)
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Restaurant Club Náutico Ibiza, recentment adquirida la seua explotació pels restauradors Miguel Guasch i José Torres. Dedicats a la cuina mediterrània, donen gran rellevància als productes de proximitat de la mar. El peix i el marisc del seu propi viver i els arrossos són els plats més rellevants. Per la seua ubicació amb vistes a Dalt Vila, la terrassa convida a gaudir d'un ambient relaxat.

STARTERS TO CHOOSE:

- PRAWN AND PINEAPPLE SALAD WITH WALNUT VINAIGRETTE
- PUMPKIN CREAM WITH CURRY-SCENTED, AND HAM CROUTONS

MAIN COURSE TO CHOOSE:

- “SÍRVIA” FISH WITH VEGETABLES
- GRILLED FREE RANGE CHICKEN

DESSERT TO CHOOSE:

- BROWNIE-CAROB CHEESECAKE WITH ORANGE SAUCE
- “GREIXONERA” WITH “FRÍGOLA” AROME

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SUNDAY NIGHT
(EXCEPT BANK HOLIDAYS)
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

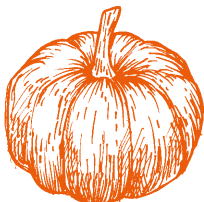
FLAVORS OF IBIZA:

Club Náutico Ibiza Restaurant, recently acquired by the restaurateurs Miguel Guasch and José Torres. Dedicated to Mediterranean cuisine, giving great relevance to local products from the sea. Seafood fish from its own nursery and rice are the most relevant dishes. Due to its location overlooking Dalt Vila, the terrace invites you to enjoy a relaxed atmosphere.

SANTA EULÀRIA DES RIU

SA CARBONERIA IBIZA STEAKHOUSE

C/ ISIDORO MACABICH, 3
07840 SANTA EULÀRIA DES RIU
TEL.: 971 33 92 82



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE

Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



MENÚ



MENU



ENTRANTES A ESCOGER:

-ENSALADA DE TOMATE IBICENCO Y BURRATA DE IBIZA
-CREMA DE CALABAZA DE IBIZA CON QUESO DE CABRA Y
POLVO DE OLIVA NEGRA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-POLLO PAYÉS AL GRILL CON VERDURITAS DE LA
HUERTA SALTEADAS
-HUEVOS DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA CON MIGAS,
CHORIZO AHUMADO Y CECINA PREMIUM

POSTRES A ESCOGER:

-MASCARPONE CON MIEL DE IBIZA Y TRUFA DE OTOÑO
-COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO CASERO

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA IBIZKUS

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ CADA DÍA
(EXC. DOMINGO) NOCHE
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

El plato fuerte de SA CARBONERIA IBIZA STEAKHOUSE son las carnes al grill, aunque brillan también todos los platos perfectamente elaborados por el chef Pablo Castillo, formado en los fogones de EL BULLI. El restaurante se encuentra en el centro de Santa Eulària des Riu y presume de un bonito jardín, donde pasar una fantástica velada. Trabajan con producto local, fresco y de calidad lo que se traduce en excelencia en su propuesta gastronómica.

ENTRANTS A TRIAR:

-AMANIDA DE TOMATA EIVISSENCA I BURRATA D'EIVISSA
-CREMA DE CARABASSA D'EIVISSA AMB FORMATGE DE
CABRA I POLS D'OLIVA NEGRA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-POLLASTRE PAGÈS A LA GRAELLA AMB VERDURETES DE
L'HORTA SALTEADES
-OUS DE CORRAL A BAIXA TEMPERATURA AMB "MIGAS",
XORIÇO FUMAT I CECINA PRÈMIUM

POSTRES A TRIAR:

-MASCARPONE AMB MEL D'EIVISSA I TÒFONA DE TARDOR
-COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT CASOLÀ

VINS RECOMANATS:

CELLER IBIZKUS

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ, CADA DIA
(EXC. DIUMENGE) NIT
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA:

El plat fort de SA CARBONERIA IBIZA STEAKHOUSE és la carn al grill, encara que hi brillen tots els plats, perfectament elaborats pel xef Pablo Castillo, format als fogons del reconegut restaurant EL BULLI. El restaurant es troba al centre de Santa Eulària des Riu i presumeix d'un bonic jardí, on passar una fantàstica vetllada. Treballen amb producte local, fresc i de qualitat el que es tradueix en excel·lència en la seua proposta gastronòmica.

STARTERS TO CHOOSE:

-LOCAL TOMATO SALAD AND BURRATA FROM IBIZA
-IBIZA PUMPKIN CREAM WITH GOAT CHEESE AND
BLACK OLIVE POWDER

MAIN DISH TO CHOOSE:

-GRILLED FREE-RANGE CHICKEN WITH SAUTED LOCAL VEGETABLES
-ORGANIC EGGS COOKED IN LOW TEMPERATURE WITH CRUMBS,
SMOKED SAUSAGE AND PREMIUM "CECINA"

DESSERTS TO CHOOSE:

-MASCARPONE WITH IBIZA HONEY AND AUTUMN TRUFFLE
-CHOCOLATE COULANT WITH HOMEMADE ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

IBIZKUS WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED EVERYDAY
(EXC. SUNDAY) DINNER
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

The queen of SA CARBONERIA IBIZA STEAKHOUSE is its grilled meat, although all the dishes shine! Perfectly prepared by chef Pablo Castillo, trained in the renowned restaurant EL BULLI. The restaurant is located in the center of Santa Eulària des Riu and has a beautiful garden, where you can spend a fantastic experience. They work with local, fresh and quality product which translates into excellence in their gastronomic offer.

C/ ST VICENT, 47
07840 STA EULÀRIA DES RIU
TEL.: 628 58 13 14



**APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE**

Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

-VELOUTE DE CALABAZA AL ANÍS
-CRUJIENTE DE CABRA CON MAYONESA DE
GUINDILLA "BITXET"

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-POLLO PAYÉS ASADO AL LIMÓN
-ALBÓNDIGAS DE "GATÓ" CON ALMENDRAS

POSTRES A ESCOGER:

-BIZCOCHO "BORRACHO" CON hierbas IBIENCAS
-FLAÓ HELADO

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES
NOCHES (19.00 A 21.00)
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA

El restaurante Es Terral ha sido reconocido entre los 300 restaurantes de España y Portugal que merecen entrar en la lista de restaurantes Bib Gourmand de la Guía Michelin por su excelente relación calidad- precio. Y es que el Chef Matthieu Savariaud y su compañera Sandra Aseijas presentan una gran cocina francesa con una apuesta importante por suministrarse de producto km 0 de la isla. Es así como pertenece al sello Sabors d'Eivissa que incluye a restaurantes de la isla que apuestan por la cocina con producto de Ibiza.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

-VELOUTE DE CARABASSA A L'ANÍS
-CRUÏENT DE CABRA AMB MAIONESA DE BITXO "BITXET"

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-POLLASTRE PAGÉS ROSTIT AL LLIMÓ
-MANDONGUILLES DE GATÓ AMB AMETLLES

POSTRES A TRIAR:

-BESCUIT BORRATXO AMB HERBES EIVISSENQUES
-FLAÓ GELAT

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES
A LA NIT (19.00 A 21.00)
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

El restaurant Es Terral ha estat reconegut entre els 300 restaurants d'Espanya i Portugal que mereixen entrar a la llista de restaurants Bib Gourmand de la Guia Michelin per la seua excel·lent relació entre qualitat i preu. I és que el xef Matthieu Savariaud i la seua companya Sandra Aseijas presenten una gran cuina francesa amb una aposta important per subministrar-se de producte km 0 de l'illa. És així com pertany al segell Sabors d'Eivissa, que inclou restaurants d'Eivissa que aposten per la cuina amb producte autòcton.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

-PUMPKIN VELOUTE WITH ANISE
-CRISPY GOAT WITH CHILLI MAYONNAISE "BIXET"

MAIN DISH TO CHOOSE:

-LEMON ROASTED FREE RANGE CHICKEN
- "GATÓ" FISH MEATBALLS WITH IBIZA ALMONDS

DESSERTS TO CHOOSE:

-BABA CAKE WITH IBIZAN HERBS
-"FLAÓ" ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY
DINNER (7PM TO 9PM)
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Es Terral restaurant has been recognized among the 300 restaurants in Spain and Portugal that deserve to be included in the Bib Gourmand list of restaurants in the Michelin Guide for its excellent value for money. And it is that Chef Matthieu Savariaud and his partner Sandra Aseijas present great French cuisine with an important commitment to supply products from km0 of the island. This is how it belongs to "Sabors d'Eivissa" label, which includes restaurants on the island that are committed to cooking with products from Ibiza.

SANTA EULÀRIA DES RIU CAN CAUS

CTRA. A SANT MIQUEL KM 3,5
07814 STA GERTRUDIS
TEL.: 971 19 75 16



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

- TOSTAS DE BUTIFARRÓ CON MERMELEDA DE CEBOLLA Y YEMA DE HUEVO CURADA
- ENSALADA DE COL CON PIMENTÓN Y QUESO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- MUSLO DE POLLO PAYÉS AL HORNO CON LIMÓN ENCURTIDO Y PATATA ROJA IBICENCA
- CHULETITAS DE CABRITO A LA BRASA

POSTRES A ESCOGER:

- REQUESÓN CON MIEL
- "GREIXONERA"

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH Y CAN MAYMÓ

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A JUEVES MEDIODÍA BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

El restaurante Can Caus forma parte de un complejo dedicado a la recuperación, producción y comercialización de productos tradicionales de Ibiza, como embutidos, quesos y lácteos. Su especialidad son las carnes a la brasa destacando las de producción propia como el cabrito y cordero. Además de excelentes carnes, también se pueden degustar, arroces y productos de la huerta de Ibiza. Permanece abierto todo el año, dispone de amplias terrazas ajardinadas ideales para los meses más calurosos del año y una sala interior para el invierno.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

- TORRADES DE BOTIFARRÓ AMB MELMELEDA DE CEBA I ROVELL D'OU CURADA
- AMANIDA DE COL AMB PEBRERA VERMELLA I FORMATGE

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- POLLASTRE PAGÉS AL FORN AMB LLIMÓ CONFITAT I PATATA VERMELLA EIVISSENCA
- COSTELLETES DE CABRIT A LA BRASA

POSTRES A TRIAR:

- RECUITA AMB MEL D'EIVISSA
- GREIXONERA

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH I CAN MAYMÓ

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DIJOURS AL MIGDIA AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA:

El restaurant Can Caus forma part d'un complex dedicat a la recuperació, la producció i la comercialització de productes tradicionals d'Eivissa, com embotits, formatges i làctics.

La seua especialitat són les carnes a la brasa entre les qual destaquen les de producció pròpia com el cabrit i l'anyell. A més d'excel·lents carnes, també s'hi poden degustar, arrossos i productes de l'horta d'Eivissa.

Està obert tot l'any, disposa d'amplies terrasses enjardinades ideals per als mesos més calorosos de l'any i una sala interior per a l'hivern.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

- "BUTIFARRÓ" TOASTS WITH ONION JAM AND CURED EGG YOLK
- COLESLAW WITH PAPRIKA AND CHEESE

MAIN DISH TO CHOOSE:

- ROASTED FREE RANGE CHICKEN WITH PICKLED LEMON AND IBIZAN RED POTATO
- GRILLED KID GOAT CHOPS

DESSERTS TO CHOOSE:

- HONEY COTTAGE CHEESE
- "GREIXONERA"

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH AND CAN MAYMÓ WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO THURSDAY LUNCH
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

The Can Caus restaurant is part of a complex dedicated to recovery, production and commerce of traditional Ibiza products, such as sausages, cheese and dairy.

Its specialty is grilled meats, highlighting those of its own production like kid goat and lamb. In addition to excellent meats, you can also taste rice dishes and products from the Ibiza orchard.

It remains open all year round, has large terraces ideal for the hottest months of the year and cozy indoor room for winter.

SANTA EULÀRIA DES RIU CAS GASI

CAMÍ VELL S/N
07814 STA GERTRUDIS
TEL.: 971 19 77 00



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



APERITIVO:

-OLIVAS DE LA FINCA EN ALIÑO MEDITERRÁNEO

ENTRANTES A ESCOGER:

-CALABAZA BAHARAT, HUMMUS, INFUSIÓN DE VERDURAS.
-CALAMAR CON ENCEBOLLADO DE SOBASSADA Y MIGAS
DE SU ACEITE PICANTE

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-SALMONETE EN SUQUET, SALTEADO DE GARBANZOS
Y ESPINACAS
-TERRINA DE CERDO, CREMOSO DE APIO BOLA, SETAS
Y JUGO AL REGALIZ
-COLIFLOR BRASEADA ALIÑADA CON BAGNA CAUDA
Y NUECES EN SALMUERA

POSTRES A ESCOGER:

-MEMBRILLO Y ALMENDRAS DE LA FINCA EN TEXTURAS
CON HELADO DE VAINILLA
-BIZCOCHO ANISADO DE CALABAZA, MIEL,
SOPA DE NARANJA Y PIÑONES

VINOS RECOMENDADOS:

D'ÀMFORA DE BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A DOMINGO MEDIODÍA
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Cas Gasi Ibiza, regresa a los orígenes de una cocina natural, sana, orgánica y sostenible. Un espacio gastronómico inspirado en el pasado histórico fenicio de Ibiza en el que a través de diferentes técnicas, texturas y sabores muestran la gran calidad y riqueza del producto local. Localizado en el corazón de Ibiza, donde los amantes de la gastronomía pueden disfrutar de una cocina viva, y saludable manteniendo exquisitos sabores y la mejor calidad a través de producto natural y ecológico local y de Km 0.

MENÚ



APERITIU:

-OLIVES DE LA FINCA EN ADOB MEDITERRANI

ENTRANTS A TRIAR:

-CARABASSA BAHARAT, HUMMUS, INFUSIÓ DE VERDURES
-CALAMAR AMB Ceba, SOBASSADA I "MIGAS"
DEL SEU OLI PICANT

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-SUQUET DE MOLL, SALTAT DE CIGRONS I ESPINACS
-TERRINA DE PORC, CREMÓS D'API DE BOLA, BOLETS I
SUC A LA REGALÈSSIA
-PINYA DE COL BRASEJADA AMANIDA AMB BAGNA CAUDA I
NOUS EN SALMORRA

POSTRES A TRIAR:

-CODONYAT I AMETLLES DE LA FINCA EN TEXTURES,
AMB GELAT DE VAINILLA
-BESCUIT ANISAT DE CARABASSA, MEL, SOPA DE
TARONJA I PINYONS

VINS RECOMANATS:

D'ÀMFORA DEL CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIUMENGE AL MIGDIA
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA:

Cas Gasi Eivissa torna als orígens d'una cuina natural, sana, orgànica i sostenible. Un espai gastronòmic inspirat en el passat històric fenici d'Eivissa en el qual a través de diferents tècniques, textures i sabors mostren la gran qualitat i riquesa del producte local. Situat al cor d'Eivissa, els amants de la gastronomia hi poden gaudir d'una cuina viva, i saludable mantenint exquisits sabors i la millor qualitat a través de producte natural i ecològic local i de km 0.

MENU



SNACKS:

-OUR OLIVES IN MEDITERRANEAN MARINADE

STARTERS TO CHOOSE:

-BAHARAT PUMPKIN HUMMUS, AND VEGETABLES INFUSION
-SQUID WITH "SOBRASSADA" ONION AND CRUMBS OF ITS SPICY OIL

MAIN DISH TO CHOOSE:

-RED MULLET "SUQUET", SAUTEED CHICKPEAS AND SPINACH
-PORK TERRINE, CREAMY CELERY, MUSHROOMS AND
LIQUORICE JUICE
-GRILLED CAULIFLOWER SEASONED WITH BAGNA CAUDA
AND BRINED WALNUTS

DESSERTS TO CHOOSE:

-QUINCE PRESERVED, ALMONDS FROM THE FARM IN TEXTURES
WITH VANILLA ICE CREAM
-PUMPKIN ANISE CAKE, HONEY, ORANGE SOUP AND PINE NUTS

RECOMMENDED WINES:

"D'ÀMFORA" "FROM CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SUNDAY LUNCH
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Cas Gasi Ibiza, returns to the origins of a natural, healthy, ecological and sustainable cuisine. A gastronomic space inspired by the historical Phoenician past of Ibiza in which through different techniques, textures and flavors show the great quality and richness of the local product.

Located in the heart of Ibiza, where gastronomy lovers can enjoy a lively and healthy cuisine while maintaining exquisite flavors and the best quality through natural and ecological local products and Km 0.

CTRA. VELLA DE PORTINATX,
07840 SANTA EULÀRIA DES RIU
TEL.: 871 87 02 29



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



APERITIVO:

-MINI BROCHETA DE SOBRASADA

ENTRANTE A ESCOGER:

-ENSALADA DE "CROSTES"
-TIMBAL DE PATATA, PIMIENTO ASADO Y HUEVO IBICENCO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-BROCHETA DE CORDERO A LA BRASA
-ARROZ DE MATANZAS

POSTRE A ESCOGER:

-"GREIXONERA" IBICENCA CON HELADO DE ALMENDRA
-BIZCOCHO DE ALMENDRA CON SOPITA DE CHOCOLATE BLANCO

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ, MARTES, MIÉRCOLES,
JUEVES Y VIERNES MEDIODÍA
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Ubicado junto a la almazara de Sant Joan, donde elaboran un excelente aceite de oliva virgen extra de Ibiza. Ses Escoles, está instalada en una antigua casa rústica, que ha sido decorada con mucho gusto, un estilo provenzal y muchos detalles relacionados con el aceite. Su zona más acogedora es su terraza cubierta, el lugar ideal para saborear una cuidada cocina mediterránea, toques ibicencos y personales de su chef, cómo sus cocas y platos del día.

MENÚ



APERITIU:

-MINIBROQUETA DE SOBRASSADA

ENTRANTS A TRIAR:

-AMANIDA DE CROSTES
-TIMBAL DE PATATA, PEBRERA ESCALIVADA I OU EIVISSENC

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BROQUETA D'ANYELL A LA BRASA
-ARRÓS DE MATANCES

POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA EIVISSENCA AMB GELAT D'AMETLLA
-BESCUIT D'AMETLLA AMB SOPETA DE XOCOLATA BLANCA

VINS RECOMANATS:

CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ, DIMARTS, DIMECRES,
DIJOS I DIVENDRES AL MIGDIA
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Situat al costat del Trull de Sant Joan, on elaboren un excel·lent oli d'oliva verge extra d'Eivissa. Ses Escoles, està situat en una antiga casa rústica, i ha estat decorada amb molt de gust, un estil provençal i molts detalls relacionats amb l'oli. La seua zona més acollidora és la terrassa coberta, el lloc ideal per assaborir una acurada cuina mediterrània, tocs eivissencs i personals del seu xef, com les coques i plats del dia.

MENU



APPETIZER:

-MINI BROCHETTE OF "SOBRASSADA"

STARTERS TO CHOOSE:

-"CROSTES" SALAD
-POTATO TIMBALE, ROASTED PEPPER AND IBIZAN EGG

MAIN COURSE TO CHOOSE:

-GRILLED LAMB BROCHETTE
-"ARRÒS DE MATANCES"

DESSERT TO CHOOSE:

-"GREIXONERA" WITH ALMOND ICE CREAM
-ALMOND CAKE WITH WHITE CHOCOLATE SOUP

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED, TUESDAY, WEDNESDAY,
THURSDAY AND FRIDAY LUNCH
ADVANCED BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Located next to the Sant Joan oil mill, where they make an excellent extra virgin olive oil from Ibiza. Ses Escoles, is based in an old rustic house, which has been decorated with great taste, a Provencal style and many details related to oil. Its most welcoming area it's covered terrace, the perfect place to savor careful Mediterranean cuisine, Ibizan and personal touches from its chef, such as its cocas and dishes of the day.

C/ CASTELLDEFELS, 10
07830 CALA VEDELLA
TEL.: 971 80 82 73



APERITIVO INCLÚIDO APERITIU INCLÓS APPETIZER INCLUDE

Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



MENÚ DEGUSTACIÓN:

APERITIVO:

- VERMÚ DE CAN RICH
- CROQUETA DE RAYA Y "PINYA DE COL", TOQUE PICANTE
- ACEITUNAS "CHUPADEDOS"

ENTRANTE:

- "FARCELLET DE COL", EN CANELÓN, RELLENO DE "EMMASCARAT DE BUTIFARRÓ NEGRE" Y PATATA. YEMA DE HUEVO CURADA

PRIMERO:

- SALMONETE EN TATAKY, CALDO CORTO CON SU ESCABECHE, CALABAZA ENCURTIDA, ALCAPARRAS Y LECHUGA DE MAR (WAKAME)

SEGUNDO:

- LINGOTE DE POLLO PAYÉS CON ARROZ A BANDA, SETAS, Y "ALLIOLI" DE SU "ROSTIT"

POSTRE:

- TORRIJA DE PAN DE ALGARROBA INFUSIONADA EN CAFÉ CALETA, SOPA DE HIGOS DE MI CASA Y HELADO DE QUESO

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ CADA DÍA
(EXC. MIÉRCOLES Y DOMINGO) MEDIODÍA Y NOCHE
SERVIDO SOLAMENTE A MESA COMPLETA. BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

"Sencillez razonada" es el lema del restaurante que dirige el chef Moisés Machado a pie de mar. En su cocina es protagonista el producto de calidad, poniendo en valor la materia prima ibicenca, sin olvidar la técnica y la innovación en las elaboraciones. Premiado como Mejor Cocinero de Baleares 2010; Maestro Cocinero por La Orden del Buen Yantar, Delegado de Ibiza y Formentera de la Comunidad Europea de Chefs "Eurotoques" y miembro de Chefs(in).

MENÚ



MENÚ DEGUSTACIÓ:

APERITIU:

- VERMUT DE CAN RICH
- CROQUETA DE RAJADA I PINYA DE COL, TOC PICANT
- OLIVES "CHUPADEDOS"

ENTRANT:

- FARCELLET DE COL, EN CANELÓ, FARCIT D'EMMASCARAT DE BOTIFARRÓ NEGRE I PATATA. ROVELL D'OU CURAT

PRIMER:

- MOLL EN TATAKI, CALDO CURT AMB EL SEU ESCABETX, CARABASSA ADOBADA, TÀPERES I LLETUGA DE MAR (WAKAME)

SEGON:

- LINGOT DE POLLASTRE PAGÈS AMB ARRÒS A BANDA, BOLETS, I ALLIOLI DEL SEU ROSTIT

POSTRES:

- TORRADA DE SANTA TERESA DE PA DE GARROVA INFUSIONADA AMB CAFÉ CALETA, SOPA DE FIGUES DE CA MEUA I GELAT DE FORMATGE

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ TOTS ELS DIES
(EXC. DIMECRES I DIUMENGE) AL MIGDIA I A LA NIT
SERVIT NOMÉS A TAULA COMPLETA. AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA

"Sencillez raonada" és el lema del restaurant que dirigeix el xef Machado a peu de mar. A la seua cuina és protagonista el producte de qualitat i es posa en valor la matèria primera eivissenca, sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. Ha estat premiat com a Millor Cuiner de les Balears 2010 i és Mestre Cuiner per la Orden del Buen Yantar, delegat d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Europea de Xefs "Eurotoques" i membre de Chefs(in).

MENU



TASTING MENU:

Appetizer:

- CAN RICH VERMOUTH
- STINGRAY FISH AND "PINYA DE COL" CROQUETTE, SPICY TOUCH
- OLIVES "CHUPADEDOS"

STARTER:

- "FARCELLETT DE COL", IN CANNELLONI, STUFFED WITH "ENMASCARAT" OF BLACK SAUSAGE AND POTATO. CURED EGG YOLK

FIRST:

- RED MULLET IN TATAKY, SHORT BROTH WITH ITS MARINADE, PICKLED PUMPKIN, CAPERS AND SEA LETTUCE (WAKAME)

SECOND:

- FREE RANGE CHICKEN LINGOT WITH "ARROZ A BANDA", MUSHROOMS, AND "ALLIOLI "FROM ITS "ROSTIT"

DESSERT:

- "TORRIJA" OF CAROB BREAD INFUSED IN CAFÉ CALETA, FIG SOUP FROM MY HOUSE AND CHEESE ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY
(EXC. WEDNESDAY AND SUNDAY) LUNCH AND DINNER
SERVED ONLY WHOLE TABLE
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

"Rational simplicity" is the motto of the seafront restaurant run by Chef Moisés Machado. In its cuisine, the predominant feature is quality produce, promoting the raw material of Ibiza without sacrificing technique and innovation in the dishes. Awarded Best Chef of the Balearic Islands 2010; Master Chef by the Order of the Buen Yantar, Representative of Ibiza and Formentera in the European Community of Chefs "Eurotoques" and member of Chefs(in).

SANT JOSEP DE SA TALAIA RASCALOBOS

AV. VICENTE SERRA, 25
07817 ST JORDI DE SES SALINES
TEL.: 971 39 58 60



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

- MIGAS CON PANCETA, SOBRASADA IBICENCA Y HUEVO MOLLET
- CREMA DE CALABAZA CHANTILLY

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ DE MATANZAS
- POLLO PAYÉS CON BAMBÚ Y JENGIBRE

POSTRES A ESCOGER:

- “GREIXONERA” CON HELADO DE HIGOS.
- “FLAÓ” TIBIO A LA CREMA DE AMARETTO.

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES,
JUEVES Y VIERNES MEDIODÍA
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Soledad Viejo y Jesús Bustos han creado un rincón muy acogedor en Sant Jordi, con jardín interior para los días de sol y chimenea para el invierno. Su cocina profundiza en las raíces ibicencas y se enriquece con nuevos sabores y técnicas, en un menú que pone en valor el excelente producto de la isla y platos contundentes de la cultura gastronómica popular como el arroz de matanzas.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

- “MIGAS” AMB XULLA, SOBRASSADA EIVISSENCA I OU MOLLET
- CREMA DE CARABASSA CHANTILLY

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARRÒS DE MATANCES
- POLLASTRE PAGÈS AMB BAMBÚ I GINGEBRE

POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA AMB GELAT DE FIGUES
- FLAÓ TEBI A LA CREMA D'AMARETTO

VINS RECOMANATS:

CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMECRES,
DIJOUS I DIVENDRES AL MIGDIA
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA:

Soledad Viejo i Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi, amb jardí interior per als dies de sol i xemeneia per a l'hivern. La seua cuina aprofundeix en les arrels eivissenques i s'enriqueix amb nous sabors i tècniques, en un menú que posa en valor l'excel·lent producte de l'illa i plats contundents de la cultura gastronòmica popular com l'arròs de matances.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

- “MIGAS” WITH BACON, “SOBRASSADA” AND “MOLLET” EGG.
- CHANTILLY PUMPKIN CREAM

MAIN DISH TO CHOOSE:

- “ARRÒS DE MATANCES”
- FREE RANGE CHICKEN WITH BAMBOO AND GINGER.

DESSERTS TO CHOOSE:

- “GREIXONERA” WITH FIG ICE CREAM.
- WARM “FLAÓ” CREAM WITH AMARETTO

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAY,
THURSDAY AND FRIDAY LUNCH
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a very cosy venue in Sant Jordi, with an interior garden for sunny days and a fireplace for the winter. Their cuisine is rooted in Ibizan tradition and is enriched with new flavours and techniques, in a menu that highlights the island's excellent produce and tasty dishes from popular culinary culture such as Arroz de matanzas (mixed meat and rice dish).

SANT JOSEP DE SA TALAIA

ES ROMANÍ (HOTEL BAHÍA PLAYA)

AV. SANT AGUSTI, 205
07829 ST JOSEP DE SA TALAIA
TEL.: 648 73 48 26



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

-BUÑUELOS DE "BORRIDA DE RAJADA"
-HUEVOS DE CORRAL ESTRELLADOS, UN TOQUE DE TRUFA Y
TOSTAS DE PAN DE ALGARROBA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-"SOFRIT PAGÈS"
-PECHUGA DE POLLO RELLENA DE DULCE DE CALABAZA Y
QUESO FRESCO "SES CABRETES"

POSTRES A ESCOGER:

-"GREIXONERA ES ROMANÍ"
-TARTA DE CAFE CALETA

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADO Y DOMINGO MEDIODÍA
SE RECOMIENDA RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Es Romani es el restaurante del Hotel Bahía Playa, situado a 300mts de la playa de Port des Torrent. Ofrece un ambiente familiar, en el que apuesta por productos de temporada y calidad. Combina sabores tradicionales de la isla y cocina internacional, en un menú en el que destacan sus arroces y carnes al horno.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

-BUNYOLS DE BORRIDA DE RAJADA
-OUS DE CORRAL ESTRELLATS, UN TOC DE TÒFONA I
TORRADES DE PA DE GARROVA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- SOFRIT PAGÈS
-PIT DE POLLASTRE FARCIT DE DOLÇ DE CARABASSA I
FORMATGE FRESC "SES CABRETES"

POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA "ES ROMANÍ"
-PASTÍS DE CAFÉ CALETA

VINS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D' EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DISSABTE I DIUMENGE AL MIGDIA
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Es Romani és el restaurant de l'Hotel Bahía Playa, situat a 300 m de la platja del Port des Torrent. Ofereix un ambient familiar i fa una aposta per productes de temporada i qualitat. Combina sabors tradicionals de l'illa i cuina internacional, en un menú en què destaquen els seus arrossos i carns al forn.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

-"BORRIDA DE RATJADA" FRITTERS
-FREE RANGE EGGS, A TOUCH OF TRUFFLE AND
CAROB BREAD TOASTS

MAIN DISH TO CHOOSE:

- "SOFRIT PAGÈS"
-CHICKEN BREAST STUFFED WITH PUMPKIN SWEET AND FRESH
CHEESE "SES CABRETES"

DESSERTS TO CHOOSE:

- "GREIXONERA "ES ROMANÍ"
-"CAFE CALETA" CAKE

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED SATURDAY AND SUNDAY LUNCH
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Es Romani is the restaurant of the Hotel Bahía Playa, located 300mts from the beach of Port des Torrent. It offers a family atmosphere, in which commitment to seasonal and quality products. Combine traditional flavors of the island and international cuisine, in a menu that highlights its rice and baked meats.

C/ DES CALÓ, 108
07829 ST JOSEP
TEL: 971 34 43 90



APERITIVO INCLUÏDO APERITIU INCLÒS APPETIZER INCLUDE

Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO:

-ACEITUNA DESHIDRATADA/ ACEITE DE OLIVA IBIZA
-PAN CASERO DE MASA MADRE, TRIGO DE "XEIXA" Y
AGUA DE MAR

ENTRANTE:

-CREMOSO DE CALABAZA Y HUEVO CRUJIENTE

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-CALAMAR BRASA, SAMKE HARRA
-POLLO PAYÉS/ "PATATÓ"/ SU JUGO ÁCIDO/ HARRISA

POSTRE:

CHOCOLATE/ ALGARROBA.
BIZCOCHO/ GANACHE/ CRUMBLE Y SU HELADO

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA
SERVIDO SOLAMENTE A MESA COMPLETA
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Cocina fresca y dinámica que rinde culto al producto tratado con una mínima manipulación y repleta de ingredientes naturales adaptada a la demanda gastronómica actual. El producto local y la temporalidad son los pilares sobre los que en gran medida se sustenta este proyecto gastronómico indagando de manera pertinente en el mundo de lo ecológico.

MENÚ



MENU DEGUSTACIÓ

APERITIU:

-OLIVES DESHIDRATADES/OLI D'OLIVA D' EIVISSA
-PA CASOLÀ DE MASSA MARE, BLAT XEIXA I AIGUA DE MAR

ENTRANT:

-CREMÓS DE CARABASSA I OU CRUIXENT

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-CALAMAR A LA BRASA, SAMKE HARRA
-POLLASTRE PAGÉS / PATATÓ / EL SEU SUC ÀCID / HARRISA

POSTRES:

XOCOLATA / GARROVA.
PA DE PESSIC / GANACHE / CRUMBLE I EL SEU GELAT

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A
DIVENDRES AL MIGDIA
SERVIT NOMÉS A TAULA COMPLETA
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Quina fresca i dinàmica que rendeix culte al producte tractat amb una mínima manipulació i plena d'ingredients naturals adaptada a la demanda gastronòmica actual. El producte local i la temporalitat són els pilars sobre els quals en gran mesura se sustenta aquest projecte gastronòmic indagant de manera pertinent en el món ecològic.

MENU



TASTING MENU

SNACKS:

-DEHYDRATED OLIVES / IBIZA OLIVE OIL
-HOMEMADE SOURDOUGH BREAD, "XEIXA" WHEAT AND SEA WATER

STARTER:

-PUMPKIN CREAM AND CRISPY EGG

MAIN COURSE TO CHOOSE:

-GRILLED CALAMARI, SAMKE HARRA
-FREE RANGE-CHICKEN / POTATO / ITS SOUR JUICE / HARRISA

DESSERT:

CHOCOLATE / CAROB CAKE / GANACHE / CRUMBLE AND ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

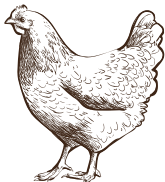
THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO
FRIDAY LUNCH
SERVED ONLY WHOLE TABLE
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVORS OF IBIZA:

Fresh and dynamic cuisine that pays homage to the product treated with minimal manipulation and full of natural ingredients adapted to the current gastronomic demand. The local product and the seasonality are the pillars on which this gastronomic project is largely based, inquiring in a pertinent way in the world of ecology.

SANT ANTONI DE PORTMANY **ES VENTALL**

C/ CERVANTES 22
07820 SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL.: 871 23 12 00



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ

MENÚ

MENU

ENTRANTES A ESCOGER:

- CREMA DE TOMATE CON SORBETE DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA I ACEITUNAS KALAMATA
- COCA DE PIMIENTO ASADO CON ACEITE DE PEREJIL

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- CANELÓN DE POLLO PAYÉS CON BECHAMEL DE SETAS Y JUGO DE ASADO
- MANITAS DE CERDO DESHUESADAS CON CREMA DE BERENJENA AHUMADA

POSTRES A ESCOGER:

- BIZCOCHO DE CALABAZA CON CREMOSO DE CÍTRICOS Y HELADO DE CANELA
- ESPUMA DE "GREIXONERA" CON CREMA DE NARANJA Y TOFFEE DE HIERBAS IBICENCAS

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS IBIZKUS Y CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES Y MARTES NOCHE
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Su evolución desde la cocina tradicional a una carta creativa y de producto, sin perder sus raíces, es de las más sobresalientes de la isla hasta el punto de que el chef José Miguel Bonet fue candidato a cocinero revelación en Madrid Fusión 2017. Con este menú, profundiza su investigación para innovar con nuevas propuestas creativas basadas en la materia prima local y en el producto de temporada de su propia huerta.

ENTRANTS A TRIAR:

- CREMA DE TOMATA AMB SORBET D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I OLIVES KALAMATA
- COCA DE PEBRERES ESCALIVADES AMB OLI DE JUVERT

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- CANELÓ DE POLLASTRE PAGÈS AMB BEIXAMEL DE BOLETS I SUC DE ROSTIT
- PEUS DE PORC DESOSSATS AMB CREMA D'ALBERGÍNIA FUMADA

POSTRES A TRIAR:

- BESCUIT DE CARABASSA AMB CREMÓS DE CÍTRICS I GELAT DE CANYELLA
- ESCUMA DE GREIXONERA AMB CREMA DE TARONJA I TOFFEE D'HERBES EIVISSENQUES

VINS RECOMANATS:

CELLERS IBIZKUS I CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DILLUNS I DIMARTS A LA NIT
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA:

La seua evolució des de la cuina tradicional a una carta creativa i de producte, sense perdre les seues arrels, és de les més excel·lents de l'illa fins al punt que el xef José Miguel Bonet va ser candidat a cuiner revelació a Madrid Fusión 2017. Amb aquest menú, aprofundeix la seua recerca per innovar amb noves propostes creatives basades en la matèria prima local i en el producte de temporada del seu propi hort.

STARTERS TO CHOOSE:

- TOMATO CREAM WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SORBET AND KALAMATA OLIVES
- ROASTED PEPPER FLATBREAD WITH PARSLEY OIL

MAIN DISH TO CHOOSE:

- FREE RANGE CHICKEN CANNELONI WITH MUSHROOM BECHAMEL AND COOKING BROTH
- BONELESS PORK TROTTERS WITH SMOKED AUBERGINE CREAM

DESSERTS TO CHOOSE:

- PUMPKIN CAKE WITH CREAMY CITRUS AND CINNAMON ICE CREAM
- "GREIXONERA" FOAM WITH ORANGE CREAM AND IBIZAN HERB TOFFEE

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH AND IBIZKUS WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED MONDAY AND TUESDAY
DINNER
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

The evolution from traditional cuisine to a creative product-based menu, without losing its roots, is one of the most outstanding on the island, to the extent that Chef José Miguel Bonet was a candidate for revelation chef at Madrid Fusion 2017. With this menu, he intensifies his research to innovate with new creative proposals based on local raw materials and seasonal produce from his own garden.

C/ CERVANTES, 4
07820 SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL.: 971 34 62 52



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

- SALMONETE EN ESCABECHE DE ZANAHORIA
- GAMBUSI CON CRUJIENTE DE SOBRASADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ MELOSO DE PULPO Y CALABAZA
- CANELONES DE POLLO PAYÉS ASADO Y COL

POSTRES A ESCOGER:

- PASTEL DE CHOCOLATE DE ALGARROBO Y ALMENDRAS
- CROQUETAS QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH, CAN MAYMÓ, IBIZKUS Y TERRAMOLL

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE JUEVES A SÁBADO
MEDIODÍA Y NOCHE
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

El restaurante que dirige Cati Marí se encuentra en una antigua tienda, donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esa herencia sigue viva en su cocina, donde toda la verdura, el "patató" y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). El pulpo, el jurel y el caramelo son producto fresco del día que suministran las barcas de Pescados Algar. El chef Claudio Vidal cierra este homenaje a la gastronomía autóctona con un recorrido dulce por ingredientes y sabores tradicionales.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

- MOLLS EN ESCABETX DE BASTANAGA
- GAMBUSÍ AMB CRUJENT DE SOBRASSADA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARRÓS MELÓS DE POLP I CARABASSA
- CANELONS DE POLLASTRE PAGÈS ROSTIT I COL

POSTRES A TRIAR:

- PASTIS DE XOCOLATA DE GARROVA I AMETLLES
- CROQUETES DE FORMATGE DE CABRA I CODONYAT

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH, CAN MAYMÓ, IBIZKUS I TERRAMOLL

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIJOURS A DISSABTE
AL MIGDIA I A LA NIT
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA:

El restaurant que dirigeix Cati Marí es troba en una antiga botiga, a la qual els agricultors venien la seua collita al principi del segle XIX. Aquella herència continua viva a la seva cuina, on tota la verdura, el patató i les herbes aromàtiques de la qual procedeixen de l'hort familiar (Can Corda). El polp, el sored i el gerret són producte fresc del dia que subministren les barques de Pescados Algar. El xef Claudio Vidal tanca aquest homenatge a la gastronomia autòctona amb un recorregut dolç per ingredients i sabors tradicionals.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

- RED MULLET IN PICKLED CARROT
- "GAMBUSI" FISH WITH CRUNCHY "SOBRASSADA"

MAIN DISH TO CHOOSE:

- CREAMY RICE WITH OCTOPUS AND PUMPKIN
- ROASTED FREE-RANGE CHICKEN AND CABBAGE CANNELLONI

DESSERTS TO CHOOSE:

- ALMOND AND CAROB CHOCOLATE CAKE
- GOAT AND QUINCE CHEESE CROQUETTES

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH, CAN MAYMÓ, IBIZKUS AND TERRAMOLL WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM THURSDAY TO SATURDAY
LUNCH AND DINNER
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

The restaurant run by Cati Marí is located in an old shop, where farmers sold their crops in the early 19th century. This legacy is still alive in its kitchen, where all the vegetables, potatoes and aromatic herbs come from the family garden (Can Corda). Octopus, jack mackerel and picarel are fresh produce of the day supplied by the Algar Pescados boats. Chef Claudio Vidal rounds off this tribute to local cuisine with a selection of desserts with traditional ingredients and flavours.

C/ ISIDORO MACABICH 19
07820 SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL.: 971 34 62 53



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ

ENTRANTES A ESCOGER:

- CROQUETAS CASERAS DE "BOTIFARRÓ"
- ENSALADA DE QUESO IBICENCO CON FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE MIEL Y LIMÓN

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ MELOSO CON SEPIA Y "ESCAMARLANS"
- PALETILLA DE CORDERO ASADA

POSTRES A ESCOGER:

- "GREIXONERA"
- BIZCOCHO DE ALMENDRA

VINOS RECOMENDADOS:

- BODEGA CAN MAYMÓ
- BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE VIERNES A DOMINGOS MEDIODÍA Y VIERNES Y SÁBADOS NOCHE
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Restaurante familiar ubicado en el centro de Sant Antoni, especializado en arroces, paellas y tapas.

MENÚ

ENTRANTS A TRIAR:

- CROQUETES CASOLANES DE BOTIFARRÓ
- AMANIDA DE FORMATGE EIVISSENC AMB FRUITS SECOS I VINAGRETA DE MIEL I LLIMÓ

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARROS MELÓS AMB SÉPIA I ESCAMARLANS
- ESPATLA D'ANYELL ROSTIDA

POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA
- BESCUIT D'AMETLLA

VINS RECOMANATS:

- CELLER CAN MAYMÓ
- CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIVENDRES A DIUMENGE AL MIGDIA I DIVENDRES I DISSABTE A LA NIT
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Restaurant familiar situat al centre de Sant Antoni, especialitzat en arrossos, paelles i tapes.

MENU

STARTERS TO CHOOSE:

- HOMEMADE "BOTIFARRÓ" CROQUETTES
- IBIZAN CHEESE SALAD WITH NUTS, HONEY AND LEMON VINAIGRETTE

MAIN DISH TO CHOOSE:

- CREAMY RICE WITH CUTTLEFISH AND SCAMPI
- ROASTED LAMB SHOULDER

DESSERTS TO CHOOSE:

- ALMOND CAKE
- "GREIXONERA"

RECOMMENDED WINES:

- CAN MAYMÓ WINERY
- CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED FROM FRIDAY TO SUNDAY LUNCH AND FRIDAY AND SATURDAY DINNER
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Family restaurant located in the center of Sant Antoni, specialized in rice, paellas and tapas.

C. PROGRÉS, 42
07820 SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL.: 971 34 19 74 - 682 19 72 80



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

-BERENJENA AHUMADA CON TIERRA DE SOBRASADA,
QUESO "SES CABRETES" Y SIROPE DE ALGARROBA
- TARTAR DE SÍRVIA, AGUACATE, TOMATE CASSÉ Y
REDUCCIÓN DE PONZU

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-CALDERETA DE RAYA IBIGENCA CON ALMEJAS Y GAMBA ROJA
-POLLO PAYÉS DESHUESADO RELLENO DE
TRIGUEROS Y GAMBA

POSTRES A ESCOGER:

-TIRAMISU DE CAFÉ CALETA
-HOJALDRE S.MARI CON CREMA Y FRUTOS SECOS

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH I CAN MAYMÓ

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ, VIERNES NOCHE,
SÁBADO MEDIODIA Y NOCHE Y DOMINGO MEDIODÍA
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Tres generaciones y el mismo gusto por los sabores
auténticos. Toni Mari el abuelo, en los años 60,
construyó una pensión que sus hijos y nietos han
sabido modernizar. Ahora es un coqueto hostel situado
en el centro de Sant Antoni de Portmany.
Su carta, es una combinación de tradición y vanguardia,
sabrosa y fácil de comprender.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

-ALBERGÍNIA FUMADA AMB TERRA DE SOBRASSADA,
FORMATGE "SES CABRETES" I XAROP DE GARROVA
- TÀRTAR DE CÍRVIA, ALVOCAT, TOMATA CASSÉ I
REDUCCIÓ DE PONZU

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-CALDERETA DE RAJADA AMB CLOÏSSES I GAMBA
-POLLASTRE PAGÉS DESOSSAT FARCIT D'ESPÀRREGS I GAMBA

POSTRES A TRIAR:

-TIRAMISÚ DE CAFÉ CALETA
-MILFULLS S.MARÍ AMB CREMA I FRUITS SECOS

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH I CAN MAYMÓ

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIVENDRES NIT,
DISSABTE MIGDIA I NIT I DIUMENGE MIGDIA
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Tres generacions i el mateix gust pels sabors autèntics.
Toni Mari, l'avi, als anys 60, va construir una pensió que
els seus fills i néts han sabut modernitzar.
Ara és un bonic hostel, situat al centre de Sant Antoni
de Portmany. La seua carta, és una combinació de
tradició i avantguarda, sabrosa i fàcil de comprendre.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

-SMOKED AUBERGINE WITH "SOBRASSADA" IN TEXTURES,
"SES CABRETES" LOCAL CHEESE AND CAROB SYROP
-"CÍRVIA" FISH TARTARE, AVOCADO, TOMATO AND PONZU REDUCTION

MAIN DISH TO CHOOSE:

-STINGRAY STEW WITH CLAMS AND RED SHRIMP
-BONELESS FREE-RANGE CHICKEN STUFFED WITH
ASPARAGUS AND PRAWN

DESSERTS TO CHOOSE:

-"CAFÉ CALETA" TIRAMISÚ
-MILLE-FEUILLE S. MARI WITH CREAM AND DRIED FRUITS

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH AND CAN MAYMÓ WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED, FRIDAY DINNER,
SATURDAY LUNCH AND DINNER AND SUNDAY LUNCH
ADVANCED BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Three generations and the same taste for flavors.
Toni Mari, the grandfather, in the 60s, built a pension that
his children and grandchildren have known to modernize.
Now it is a charming hostel located in the center of
Sant Antoni de Portmany.
The menú is a combination of tradition and avant-garde,
tasty and easy to understand.

C/ OBISPO TORRES, 5
07820 SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL.: 971 34 04 51



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTES A ESCOGER:

- HUMMUS DE CALABAZA ASADA CON CRUDITÉS DE TEMPORADA
- HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA
- CARPACCIO DE SOLOMILLO DE VACA CON QUESO DE CABRA IBICENCO, FRESAS E HIGOS SECOS

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ MELOSO CON SEPIA Y POLLO PAYÉS (MÍNIMO 2 PERSONAS, SOLO AL MEDIODÍA)
- PALETILLA DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA
- “FRITA DE POLP”

POSTRES A ESCOGER:

- BROWNIE DE CHOCOLATE CON HARINA DE ALGARROBA Y HELADO DE VAINILLA
- “GREIXONERA”

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS (EXC.LUNES Y DOMINGO NOCHE) MEDIODÍA Y NOCHE SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, el restaurante que dirige Toni Cardona ofrece productos de la tierra como la sobrasada o el cordero de Ibiza, criado según métodos tradicionales. Al frente de su antigua cocina de carbón, la chef Ramona Escibano, que propone un plato tradicional de la isla, como es el arroz con caramelo, junto a una visión creativa de un pescado autóctono como el jurel.

MENÚ



ENTRANTS A TRIAR:

- HUMMUS DE CARABASSA ROSTIDA AMB CRUDITÉS DE TEMPORADA
- OUS TRENCATS AMB SOBRASSADA
- CARPACCIO DE FILET DE VEDELLA AMB FORMATGE DE CABRA EIVISSENC, MADUIXES I FIGUES SEQUES

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARRÒS MELÓS AMB SÈPIA I POLLASTRE PAGÉS (MÍNIM 2 PERSONES, NOMÉS AL MIGDIA)
- ESPATLA D'ANELL A BAIXA TEMPERATURA.
- FRITA DE POLP

POSTRES A TRIAR:

- BROWNIE DE XOCOLATA AMB FARINA DE GARROVA I GELAT DE VAINILLA
- GREIXONERA

VINS RECOMANATS:

CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ TOTS ELS DIES (EXC.DILLUNS I DIUMENGE A LA NIT) MIGDIA I NIT ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, el restaurant que dirigeix Toni Cardona ofereix productes de la terra com la sobrasada o el anyell d'Eivissa, criat segons mètodes tradicionals. Al capdavant de la seva antiga cuina de carbó hi ha la xef Ramona Escibano, que proposa un plat tradicional de l'illa, com l'arròs amb gerret, juntament amb una visió creativa d'un peix autòcton com el sorell.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

- ROASTED PUMPKIN HUMMUS WITH SEASONAL VEGGIES
- SCRAMBLED EGGS WITH “SOBRASSADA”
- BEEF CARPACCIO WITH IBIZAN GOAT CHEESE, STRAWBERRIES AND DRIED FIGS

MAIN DISH TO CHOOSE:

- RICE WITH CUTTLEFISH AND CHICKEN PIE (MINIMUM 2 PEOPLE, ONLY SERVED AT LUNCH)
- LOW TEMPERATURE COOKED LAMB SHOULDER
- “FRITA DE POLP”

DESSERTS TO CHOOSE:

- CHOCOLATE BROWNIE WITH CAROB FLOUR AND VANILLA ICE CREAM
- “GREIXONERA”

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED EVERYDAY (EXC. MONDAY AND SUNDAY NIGHT) LUNCH AND DINNER ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Located in the centre of Sant Antoni, next to the church, the restaurant run by Toni Cardona offers local products such as “sobrasada” or Ibiza lamb, bred using traditional methods. Its old charcoal kitchen is run by Chef Ramona Escibano, who offers a traditional island dish, rice with picarel, along with a creative dish featuring local fish such as jack mackerel.

C/ ISIDORO MACABICH, 9A
07820 ST ANTONI DE PORTMANY
TEL.: 650 26 58 22



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÙ



ENTRANTES A ESCOGER:

- PATATAS "BRAVAS" CON PATATAS IBICENCAS Y "ALLIOLI"
- CRUJIENTE RELLENO DE RAYA IBICENCA Y VERDURAS DE TEMPORADA CON SALSA "ROMESCO"

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- CANELÓN DE POLLO PAYÉS ASADO AL HORNO DE LEÑA CON AROMA DE TRUFA
- MUSAKA DE CORDERO Y BERENJENA CON HIERBABUENA Y QUESO IBICENCO DE CABRA

POSTRES A ESCOGER:

- "GREIXONERA"
- SORBETE DE FRESA CON TOQUE DE "FRÍGOLA"

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH Y CAN MAYMÓ

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE VIERNES A DOMINGO MEDIODÍA Y VIERNES Y SÁBADO NOCHE
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Restaurante frecuentado por familias, muy popular entre el público local, por su excelente relación calidad precio. Su especialidad son las carnes al grill o asadas al horno de leña. Cuenta con un bonito jardín para disfrutar en familia o amigos

MENÙ



ENTRANTS A TRIAR:

- PATATES BRAVES AMB PATATES EIVISSENQUES I ALLIOLI
- CRUIXENT FARCIT DE RAJADA I VERDURES DE TEMPORADA AMB SALSA ROMESCO

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- CANELÓ DE POLLASTRE PAGÉS ROSTIT AL FORN DE LLENYA AMB AROMA DE TÒFONA
- MUSSACA D'ANYELL I ALBERGÈNIA AMB MENTA I FORMATGE EIVISSENC DE CABRA

POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA
- SORBET DE MADUIXA AMB TOC DE FRÍGOLA

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH I CAN MAYMÓ

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIVENDRES A DIUMENGE MIGDIA I DIVENDRES I DISSABTE NIT
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Restaurant freqüentat per famílies, molt popular entre el públic local, per la seua excel·lent relació qualitat preu. La seua especialitat són les carns a la brasa o rostides amb forn de llenya. Disposa d'un plot jardí per gaudir en família o amics.

MENU



STARTERS TO CHOOSE:

- "BRAVAS" WITH IBIZAN POTATOES AND "ALLIOLI"
- CRUNCHY CANNELLONI STUFFED WITH STINGRAY FISH AND SEASONAL VEGETABLES WITH "ROMESCO" SAUCE

MAIN DISH TO CHOOSE:

- WOOD-FIRED OVEN ROASTED FREE RANGE CHICKEN CANNELLONI WITH TRUFFLE AROMA
- LAMB AND AUBERGINE MUSAKA WITH MINT AND IBIZAN GOAT CHEESE

DESSERTS TO CHOOSE:

- "GREIXONERA"
- STRAWBERRY SORBET WITH A TOUCH OF "FRÍGOLA"

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH AND CAN MAYMÓ WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM FRIDAY TO SUNDAY LUNCH AND FRIDAY AND SATURDAY DINNER
ADVANCED BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Restaurant frequented by families, very popular by locals, for its excellent value for money. The specialty on the house are grilled or roasted meats in a wood oven. It has a beautiful garden to enjoy with family or friends.

C/ PERE DE PORTUGAL, 1
07816 SANT RAFAEL DE SA CREU
TEL.: 971 31 87 09



APERITIVO INCLÚIDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO:

-CHUPA-CHUPS DE SOBRASADA Y MIEL DE IBIZA

ENTRANTE:

-HUEVO A LA ROMANA CON CALAMAR A LA BRUTA

PRINCIPAL:

-POLLO PAYÉS DESHUESADO Y SALTEADO AL WOK CON UDON, VERDURAS Y COCO TOSTADO

POSTRE:

-BIZCOCHO ESPECIADO DE CALABAZA CON ESPONJA DE ALGARROBA Y HELADO DE ALMENDRA

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES Y SÁBADO
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

En Can Mussonet cocinan con alma, con mimo y con pasión. Sus platos quieren representar lo mejor del producto local con el espíritu característico de Ibiza: abiertos al mundo, a la experimentación, a disfrutar de los pequeños placeres de la vida. Una vuelta a la cocina tradicional ibicenca, respetando las raíces.

MENÚ



MENU DEGUSTACIÓ

APERITIU:

-CHUPA-CHUPS DE SOBRASSADA I MEL D'EIVISSA

ENTRANT:

-OU A LA ROMANA AMB CALAMAR A LA BRUTA

PRINCIPAL:

-POLLASTRE PAGÈS DESOSSAT I SALTAT AL WOK AMB UDON, VERDURES I COCO TORRAT

POSTRE:

-BESCUIT ESPECIAL DE CARABASSA AMB ESPONJA DE GARROVA I GELAT D'AMETLLA

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIVENDRES I DISSABTE
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D' EIVISSA:

A Can Mussonet cuinen amb ànima, amb cura i amb passió. Els seus plats volen representar el millor del producte local amb l'esperit característic d'Eivissa: oberta al món, a l'experimentació, a gaudir dels petits plaers de la vida. Un retorn a la cuina tradicional eivissenca respectant les arrels.

MENU



TASTING MENU

SNACKS:

-LOLLIPOP OF "SOBRASSADA" AND HONEY FROM IBIZA

STARTER:

-EGGS WITH CALAMARI IN ITS INK

MAIN:

-BONE FREE-RANGE CHICKEN SAUTEED IN THE WOK WITH UDON, VEGETABLES AND ROASTED COCONUT

DESSERT:

-SPICED PUMPKIN CAKE WITH CAROB AND ALMOND ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

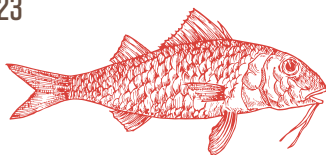
IBIZA WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FRIDAY AND SATURDAY
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVORS OF IBIZA:

At Can Mussonet they cook with soul, with care and with passion. Their dishes want to represent the best of local produce with the characteristic spirit of Ibiza: open to the world, to experimentation, to enjoying the small pleasures of life. A return to traditional Ibizan cuisine, respecting the roots.

CALA SANT VICENT
07811 CALA SANT VICENT
TEL.: 971 32 01 23



APERITIVO INCLUÏDO
APERITIU INCLÒS
APPETIZER INCLUDE
Pa amb oli d'Eivissa
Pan con aceite de Ibiza
Bread with Ibiza's olive oil



MENÚ



ENTRANTE:

ENSALADA DE "CROSTES AMB PEIX SEC"

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- "GUISAT DE PEIX"
- PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO

POSTRES A ESCOGER:

- "FLAÛ CAN GAT"
- "GREIXONERA" CASERA

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS IBIZKUS, CAN RICH Y CAN MAYMÓ

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES
(EXC. FESTIVOS) MEDIODÍA
MENÚ PARA 2 PERSONAS MÍNIMO
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

En una de las calas más hermosas del norte de la isla, se encuentra Can Gat, una referencia indiscutible de la cocina tradicional y los sabores de la tierra. Ofrece platos de pescado que ejecutan con maestría, como el "bullit de peix" y la parrillada, elaborados con especies de la marca de garantía 'Peix Nostrum' que difícilmente se pueden disfrutar con tanta intensidad fuera de Ibiza. Los postres son caseros, elaborados con queso ibicenco y huevos payeses.

MENÚ



ENTRANT:

AMANIDA DE CROSTES AMB PEIX SEC

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- GUISAT DE PEIX
- GRAELLADA DE PEIX I MARISC

POSTRES A TRIAR:

- FLAÛ "CAN GAT"
- GREIXONERA CASOLANA

VINS RECOMANATS:

CELLERS IBIZKUS, CAN RICH I CAN MAYMÓ

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES
(EXC. FESTIUS) MIGDIA
MENÚ PER A 2 PERSONES MÍNIM
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

En una de les cales més boniques del nord de l'illa hi ha Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. Ofereix plats de peix que executen amb mestratge, com el bullit de peix i la graellada, elaborats amb captures de la marca de garantia Peix Nostrum que difícilment es poden gaudir amb tanta intensitat fora d'Eivissa. Les postres són casolanes, elaborades amb formatge eivissenc i ous payesos.

MENU



STARTER:

- "CROSTES AMB PEIX SEC" SALAD

MAIN DISH TO CHOOSE:

- "GUISAT DE PEIX"
- GRILLED FISH AND SEAFOOD

DESSERTS TO CHOOSE:

- "FLAÛ CAN GAT"
- HOMEMADE "GREIXONERA"

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH, IBIZKUS AND CAN MAYMÓ WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY
(EXC. BANK HOLIDAYS) LUNCH
MENU FOR 2 PEOPLE MINIMUM
ADVANCE BOOKING REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

In one of the most beautiful coves in the north of the island is Can Gat, an indisputable benchmark of traditional cuisine and the flavours of the land. It offers masterfully prepared fish dishes, such as the "bullit de peix" (fish stew) and the fish and seafood grill, made with species of the 'Peix Nostrum' guarantee brand, difficult to find outside Ibiza. The desserts are homemade, made with Ibiza cheese and free-range eggs.

RESTAURANTES - RESTAURANTS - RESTAURANTS

IBIZA - EIVISSA

SA NOVA PLAÇA _____	8
CA N'ALFREDO _____	9
REART _____	10
POMONA _____	11
CLUB NÁTICO IBIZA _____	12



SANTA EULÀRIA DES RIU

SA CARBONERIA STEAKHOUSE _____	13
ES TERRAL _____	14
CAN CAUS _____	15
CAS CASI _____	16
OLEOTECA SES ESCOLES _____	17



SANT JOSEP DE SA TALAIA

CA NA SOFÍA _____	18
RASCALOBOS _____	19
ES ROMANÍ _____	20
TASTE OF SALÍA _____	21



SANT ANTONI DE PORTMANY

ES VENTALL _____	22
ES REBOTS DE CAN PRATS _____	23
VILA PORTMANY _____	24
HOSTAL MARI _____	25
GRILL SANT ANTONI _____	26
ZEBRA _____	27
CAN MUSSONET _____	28

SANT JOAN DE LABRITJA

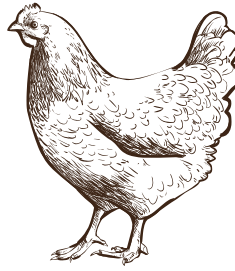
CAN GAT _____	29
---------------	----

Debido a las restricciones por Covid, los horarios de los menús pueden sufrir alguna variación.

Degut a les restriccions per covid, els horaris dels menús poden variar.

Due to Covid restrictions, the menu hours could be changed.

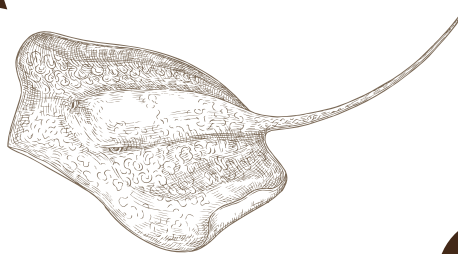
**POLLO
POLLASTRE
CHIKEN**



**CALABAZA
CARABASSA
PUMKING**



**RAYA
RAJADA
STINGRAY**



**ALGARROBO
GARROVA
CAROB**

