

<p>10</p> <p>RESTAURANTE</p> <p>S'AMETLLER</p> <p>COCINA MEDITERRÁNEA CREATIVA</p>	<p>INFORMACIÓN C/ Pere Frances, 12. Eivissa. ☎ 971 311 780 🚗 No @ No 📞 50 €</p>	<p>🕒 Abre todo el año De 13 a 16 de lunes a sábado, y de 20,30 a 23,30 horas viernes y sábados Domingos No ♿ No 💳 Visa / Mastercard</p>
---	--	---

¿CÓMO LLEGAR?

El restaurante se encuentra situado justo detrás del centro cultural Can Ventosa de la calle Ignasi Wallis.

S'AMETLLER

S'Ametller es el máximo exponente de la nueva cocina ibicenca. Sus recetas, siempre elaboradas con producto de mercado y aderezadas con toques artísticos, se apoyan además en un servicio exquisito en el que la simpatía está siempre presente. Los propietarios y empleados de S'Ametller son dos jóvenes parejas que se intercambian en los fogones y en la sala, y que sienten una pasión auténtica por su reducto de hostelería poética. Juntos, se esmeran en mejorar día a día hasta el más pequeño detalle, e incluso les queda tiempo para cultivar en su huerto todas las verduras que sirven en el local, que está decorado con toques minimalistas. Marga Orell y Joan Tur, los chef, han recorrido importantes locales gastronómicos de España para recopilar técnica e ideas, al igual que han hecho los responsables de sala, Pepita Cardona y Joan Ferrer. ■

LA DESPENSA

La carta de s'Ametller es absolutamente estacional y, por esta razón, cambia constantemente. Su recetario incluye a menudo sorprendentes actualizaciones de platos tradicionales ibicencos o inesperadas recetas de países exóticos. En cualquier caso, la excelencia de la materia prima y una esmerada elaboración están siempre presentes. Ofrecen dos *menús degustación* de 4 y 6 platos, por 29,50 y 37,50 €, respectivamente. A mediodía, su *menú diario* (13,50 €) o el *vegetariano* (16,50 €) resultan una buena elección. Entre su carta destacan platos como la ensalada de *gnocchi con queso mahonés, manzana, salsa de nueces y pesto* (9,20 €); la *ensalada de pollo confitado con hierbas, frutas y salsa de yogur y menta* (10 €), el *rape con risoto de calamar* (22 €) o la *paletilla de cordero rellena de carne de ternera, champiñones y salvia con salsa de miel* (18 €). De postre, el *erizo de merengue con helado de limón y salsa de frutas rojas* (6,90 €) es una buena opción. ■

MENU PARA DOS

<p>ENTRANTES Ensalada de foie macerado con flor de sal de hibiscus, fresas salteadas y almendras (12 €) Verduras salteadas con sepia, gambas y vieira (11,50 €)</p>	<p>PLATO PRINCIPAL Bacalao al pil-pil (18,50 €) Entrecôte de buey con cebolla confitada (19,70 €)</p>
--	--

<p>POSTRES Biscuit de chocolate con manzana y helado de azafrán (6,90 €) Mousse de queso con helado de flaó y hierbabuena y compota de anís (6,90 €)</p>	<p>VINO: Es Diví, Tinto-Ibiza (18 €)</p> <p>TOTAL: (93,50 €)</p>
---	--



El acogedor salón del restaurante S'Ametller. ↑

La Marina se llena de mercadillos. →

ALREDEDORES

La Marina
Sa Penya
Dalt Vila
Macabich.

