

IBIZA EIVISSA SABOR 2016 #IbizaSabor16 #EivissaSabor16



Jornades
Gastronòmiques de tardor

15 D'OCTUBRE · 30 DE NOVEMBRE

Autumn Food Festival

15TH OCTOBER · 30TH NOVEMBER

Jornadas Gastronómicas
de otoño

15 DE OCTUBRE · 30 DE NOVIEMBRE



Consell



d'Eivissa

www.ibiza.travel

@ibizatravel

facebook.com/ibztravel

ibiza_travel



40 RESTAURANTS PARTICIPEN EN
LES GASTROJORNDES DE TARDOR
#IBIZASABOR16

La Fundació de Promoció Turística
d'Eivissa i Pimeef organitzen les jornades
gastronòmiques que tenen com a
protagonistes la cuina i els sabors de
la terra.

Se celebren del 15 d'octubre al 30 de
novembre.

Els mesos d'octubre i novembre són una
delícia a l'illa d'Eivissa. Els càlids dies de
tardor permeten gaudir del clima suau, la
naturalesa i la gastronomia. És l'època de
l'any en què els residents i els viatgers
senten que Eivissa els ofereix el luxe quotidià
de la bona vida.

Mentre en les grans ciutats europees la
gent es posa l'abric i les fulles cauen sobre
l'asfalt, a Eivissa es desperta una llarga
primavera, que alguns anys arriba fins al
mes de desembre. Durant el dia, la llum
del Mediterrani ens alegra i ens inspira, i
només ens recordem de la tardor quan el
sol s'amaga.

És el moment perfecte per conèixer l'Eivissa
més autèntica, les seves tradicions i els
costums mil·lenaris. Per exemple, a mitjan
octubre les trulls de l'illa comencen a
produir oli d'oliva verge, cosa que fan
des de l'antiguitat, ja que els romans ja
comerciaven amb oli pitiús.

Una herència cultural a la qual rendeixen
homenatge **40 restaurants de l'illa**, amb
una proposta variada de menús i tapes que
permeten gaudir dels sabors i les textures
dels olis de l'illa, així com d'altres productes
excel·lents amb certificació de qualitat,
com la sobrassada, el xai, la mel o el flaó.
Tot un festí del qual formen part els peixos
mediterranis, els vins de la terra i els sabors
més frescos de l'hort.

En aquest esdeveniment de promoció de la
gastronomia d'Eivissa, una selecció de 40
restaurants ofereixen **menús excel·lents a
20 €** (begudes a part) i **tapes a 5 €** (cervesa
o copa de vi inclosa).



Sabors Tastes

GASTRONOMIA LOCAL

Els premis seran:

Primer premi: Una entrada a Madrid
Fusión 2017 amb accés a l'auditori
(l'esdeveniment de referència de la
gastronomia a nivell mundial se celebra
els dies 23, 24 i 25 de gener de 2017
a Madrid i Eivissa hi serà present amb
un estand).

Segon premi: Sopar per a dos en un
dels establiments que participen en les
jornades gastronòmiques de primavera
2017.

Tercer premi: Cistella de productes
d'Eivissa.

Les bases poden consultar-se a
www.ibiza.travel

*Recorda que la UNESCO
considera que la dieta
mediterrània és Patrimoni
cultural immaterial de la
humanitat.*

*Apunta't a #IbizaSabor16, la
cuina de la nostra terra a la
tardor: tradició, creativitat,
hedonisme i emoció.*



FUNDACIÓN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE IBIZA
www.ibiza.travel · info@ibiza.travel

Edició/Edition/Edición: Setembre/September/Septiembre 2016
Dipòsit Legal/Legal Diposit/ Depósito Legal: I-1460-2016

La Fundació de Promoció Turística d'Eivissa no es fa responsable
d'errors tipogràfics u omissions que es puguin trobar en aquest fullet.

The Fundación de Promoción Turística de Ibiza (Ibiza Tourist Board) is not responsible for
typographical errors or omissions that may be found in this guide.

La Fundació de Promoció Turística de Ibiza no se hace responsable
de errores tipográficos u omisiones que se puedan encontrar en este folleto.

Fotos:

© Xescu Prats, Silvia Castillo y de los establecimientos participantes.
Las imágenes son cedidas para uso exclusivo en esta publicación.



40 RESTAURANTS ARE TAKING PART IN THIS AUTUMN'S #IBIZASABOR16 GASTRONOMIC FESTIVAL

The Ibiza Tourist Board and PIMEEF are the organisers of this gastronomic festival, which will be highlighting the island's cuisine and flavours.

The festival will take place from October 15 to November 30.

The months of October and November are quite delightful on Ibiza. The warm days of autumn allow you to enjoy the island's mild climate, nature and gastronomy. This is the time of year when residents and visitors alike feel that Ibiza is offering them the everyday luxury of the good life.

While people in Europe's major cities are getting their overcoats out and the leaves are falling on the streets, in Ibiza they are waking to a new, long-drawn-out spring - some years it has been known to last all the way through to December. During the day, that marvellous Mediterranean light cheers us up and inspires us; only when the sun goes down do we remember that it is in fact autumn...

It's the perfect time to discover the real Ibiza and its ancient traditions and customs. For example, around the middle of October, the island's mills begin to produce virgin olive oil, something that has been happening from antiquity - the Romans used to trade with oil from these Pityusic islands.

It is to this cultural heritage that **40 of the island's restaurants** will pay homage with a varied selection of menus and tapas that will allow guests to enjoy the flavours and textures of the island's oils, not to mention many other excellent products that carry a seal of quality, such as "sobrasada", a cured sausage, lamb, honey or "flaó", a typical local cake. A veritable feast which includes fish from the Mediterranean and the island's wines and delicious fresh garden produce.

Throughout this event to promote the gastronomy of Ibiza, a selection of 40 restaurants will be offering **excellent menus at 20 €** (not including beverages) and **tapas at 5 €** (including a glass of beer or wine).

The **1st Olive Oil Festival of Ibiza** will also be taking place within the framework of this festival. Those taking part will be able to take a trip through time: in one and the same day, they will be able to visit the ancient oil press at Cas Costes, which will be open and working, and then compare the difference there is in the taste of the oil, when olives from the same estate are pressed in a modern oil press, that of the neighbouring farm of Joan Benet (Benimussa). Following this historical and cultural tour, guests will be able to participate in a tasting of produce from the local area.

Not only that! There is also going to be a **Flaó workshop for kids**. Chef Iñigo Rodríguez, from the restaurant at the Pachá Hotel, will be treating children from 8 to 17 years-of-age to a journey that starts with the traditional version of this medieval recipe and ends up with the modern day version. The workshop will start at 11 in the morning. 12 places are available, free of charge, until seating capacity has been reached.

To take part in both activities, advance booking is necessary **ibizasabor@gmail.com** · Tel. 626 90 47 28 as places are limited.

This gastronomic festival also seeks to interact with diners. That is why there will be a prize draw that anyone can enter, as long as they load photos and comments about the menus and tapas they have enjoyed onto Ibiza Travel's social networks, using the hashtag **#IbizaSabor16** or **#EivissaSabor16**.

The prizes will be:

First prize: A ticket to Madrid Fusión 2017 with access to the auditorium (this the world's benchmark gastronomy event will take place in Madrid in 2017 on January 23, 24 and Ibiza will be there with a stand).

Second prize: Dinner for two in one of the establishments that participate in the spring 2017 gastronomic festival

Third prize: A basket of products from Ibiza.

The draw rules are available at **www.ibiza.travel**

Remember that UNESCO considers the Mediterranean diet to be an Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Take part in #IbizaSabor16 and enjoy our island's autumn cuisine: tradition, creativity, hedonism and emotion

40 RESTAURANTES PARTICIPAN EN LAS GASTROJORNADAS DE OTOÑO #IBIZASABOR16

La Fundación de Promoción Turística de Ibiza y Pimeef organizan las jornadas gastronómicas que tienen como protagonistas a la cocina y los sabores de la tierra.

Se celebran del 15 de octubre al 30 de noviembre.

Los meses de octubre y noviembre son una delicia en la isla de Ibiza. Los cálidos días del otoño permiten disfrutar del clima suave, la naturaleza y la gastronomía. Es la época del año en que residentes y viajeros sienten que Ibiza les brinda el lujo cotidiano de la buena vida.

Mientras las grandes ciudades europeas se cubren con abrigos y sobre el asfalto caen las hojas, en Ibiza despierta una larga primavera, que algunos años llega hasta el mes de diciembre. Durante el día, la luz del Mediterráneo nos alegra y nos inspira y solamente cuando el sol se oculta, nos acordamos del otoño.

El momento perfecto para conocer la Ibiza más auténtica, sus tradiciones y costumbres milenarias. Por ejemplo, a mediados de octubre las almazaras de la isla empiezan a producir aceite de oliva virgen, algo que ocurre desde la antigüedad, ya que los romanos ya comerciaban con aceite pitiuso.

Una herencia cultural a la que rinden homenaje **40 restaurantes de la isla**, con una variada propuesta de menús y tapas que permiten disfrutar de los sabores y texturas de los aceites de la isla. También de otros productos excelentes con certificación de calidad como son la sobrasada, el cordero, la miel o el flaó. Todo un festín del que forman parte pescados mediterráneos, los vinos de la tierra o los sabores más frescos de la huerta.

En este evento de promoción de la gastronomía de Ibiza, una selección de 40 restaurantes ofrecen **menús excelentes a 20 €** (con las bebidas a parte) y **tapas a 5 €** (con cerveza o copa de vino incluida).

En el marco de estas jornadas se organiza la **I Fiesta del Aceite de Oliva de Ibiza**, con un viaje a través del tiempo: en el mismo día se podrá visitar la almazara centenaria de Cas Costes, que estará en funcionamiento, y comprobar la diferencia de sabor cuando las aceitunas de la casa se procesan en una almazara moderna, la vecina de Joan Benet (Benimussa). Tras ese recorrido histórico y cultural, los asistentes podrán participar en una degustación de productos de la tierra.

Se ha organizado, asimismo, un **Taller de flaó para niños**. El chef Iñigo Rodríguez, del restaurante del Hotel Pachá, ofrece a niños de 8 a 17 años un viaje de la versión tradicional de esta receta medieval a la versión moderna. El taller empezará a las 11 de la mañana. Se ofrecen 12 plazas gratuitas hasta completar aforo.

Para participar en ambas actividades, es necesario inscripción previa: **ibizasabor@gmail.com** · tel. 626 90 47 28 ya que las plazas son limitadas.

Estas jornadas gastronómicas también buscan la interacción con los comensales. Por eso, se sortearán premios entre quienes envíen fotos y comentarios de los menús y tapas que han degustado a través de las redes sociales de Ibiza Travel con el hashtag **#IbizaSabor16** o **#EivissaSabor16**.

Los premios serán:

Primer premio: Una entrada a Madrid Fusión 2017 con acceso al auditorio (el evento de referencia de la gastronomía a nivel mundial se celebra los días 23, 24 y 25 de enero de 2017 en Madrid e Ibiza estará presente con un stand).

Segundo Premio: Cena para dos en uno de los establecimientos que participen en las jornadas gastronómicas de primavera 2017.

Tercer premio: Cesta de productos de Ibiza.

Las bases se pueden consultar en **www.ibiza.travel**



Recuerda que la UNESCO considera la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Súmate a #IbizaSabor16 la cocina de nuestra tierra en otoño: Tradición, creatividad, hedonismo y emoción



#IBIZASABOR16 #EIVISSASABOR16

• VISITA ALMAZARAS Viaje a través del tiempo

Día: 8 octubre

Horario: 10.30 Salida Multicines Eivissa · 11.00 a 12.30 Almazara Cas Costes (antigua) · 12.30 a 14.00 Almazara Joan Benet (nueva) · 14.30 Llegada a Multicines Eivissa

Lugar: Cas Costes (almazara antigua) y Joan Benet (almazara moderna)

Participantes: máximo 60 personas

Inscripción previa obligatoria: ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

• INAUGURACION ALMAZARA DE SANT JOAN

Día: 23 octubre

Horario: 12.00 horas

Lugar: Almazara de Sant Joan

• TALLER DE FLAÓ PARA NIÑOS Un viaje de la receta tradicional a una versión moderna

Día: 19 noviembre

Horario: 11.00 horas

Cocinero: Iñigo Rodríguez

Lugar: El Restaurante de El Hotel (Pachá)

Participantes: máximo 12 niños (de 8 a 17 años)

Inscripción previa obligatoria: ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

Programa de rutes i esdeveniments
Programme of routes and events
Programa de actividades y eventos

• VISITA TRULLS Viatge a través del temps

Día: 8 octubre

Horari: 10.30 Sortida Multicines Eivissa · 11.00 a 12.30 Trull Cas Costes (antiga) · 12.30 a 14.00 Trull Joan Benet (nova) · 14.30 Arribada a Multicines Eivissa

Lloc: Cas Costes (trull antic) i Joan Benet (trull modern)

Participants: màxim 60 persones

Inscripció prèvia obligatòria: ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

• INAUGURACIÓ TRULL DE SANT JOAN

Día: 23 octubre

Horari: 12.00 hores

Lloc: Trull de Sant Joan

• TALLER DE FLAÓ PER BOIXOS Un viaje de la receta tradicional a una versión moderna

Día: 19 noviembre

Horari: 11.00 hores

Cuiner: Iñigo Rodríguez

Lloc: El Restaurante de El Hotel (Pachá)

Participants: màxim 12 boixos (de 8 a 17 anys)

Inscripció prèvia obligatòria: ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

• OIL MILLS VISIT A trip through time

Day: 8 October

Timetable: 10.30 Departures from Multicines Eivissa · 11.00 a 12.30 Oil mill Cas Costes (traditional) · 12.30 a 14.00 Oil mill Joan Benet (new) · 14.30 Arrival to Multicines Eivissa

Place: Cas Costes (traditional oil mill) y Joan Benet (modern oil mill)

Participants: maximum of 60 people

Prior registration required: ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

• INAUGURACION ALMAZARA DE SANT JOAN

Day: 23 October

Timetable: 12.00 horas

Place: Sant Joan Oil mill

• FLAÓ WORKSHOP FOR CHILDREN A trip from the traditional recipe to a modern version

Day: 19 November

Timetable: 11am

Chef: Iñigo Rodríguez

Place: El Restaurante de El Hotel (Pachá)

Participants: maximum of 12 children (from 8 to 17 years)

Prior registration required: ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

MENÚS
20€
BEBIDA
NO INCLUIDA



Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

1,50€

#IbizaSabor16 #EivissaSabor16

Jornades gastronòmiques de tardor Autumn Food Festival Jornadas Gastronómicas de otoño

CA N'ALFREDO

Paseo de Vara de Rey, 16 · Ibiza
Tel. 971 311 274

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

1 A triar entre:

- Amanida de polp i rap
- Escabex de serviola amb vinagre d'Eivissa
- Crema de fava pelada amb sobrasada i botifarró

2 A triar entre:

- Filets de moll en salmorra
- Mussola al forn amb allioli de codony
- Peus de porc farcits de bolets

P A triar entre:

- Mató d'Eivissa amb xereques, codony, ametlles i mel
- Mousse d'arròs amb llet i gelat de figues amb xocolata

Vins recomanats: Yviça negre monestrell jove de Can Rich; blanc Can Maymó malvasia moscatell; rosat Sa Cova pàl·lid monestrell

Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte.
Horari: de 20 a 23 hores

1 Choose between:

- Octopus and anglerfish salad
- Pickled amberjack in Ibiza vinegar
- Shelled fava bean cream with *sobrasada* sausage and blood sausage

2 Choose between:

- Fillets of red mullet in brine
- Baked smooth-hound fish with quince *alioli*
- Pig's trotters stuffed with mushrooms

P Choose between:

- Ibiza cottage cheese with dried figs, quince, almonds and honey
- Rice pudding mousse, fig ice cream and chocolate

Recommended wines: Yviça, a young Monastrell red wine from Can Rich; a white Malvasia Muscatel wine from Can Maymó or a pale Monastrell rosé wine from Sa Cova.

This menu which will be served from Tuesday to Saturday.
Hours: from 8pm to 11pm

1 A elegir entre:

- Salpicón de pulpo y rape
- Escabeche de serviola con vinagre de Ibiza
- Crema de haba pelada con sobrasada y butifarrón

2 A elegir entre:

- Filetes de salmonete en salmorra
- Musola al horno con alioli de membrillo
- Manitas de cerdo rellenas de setas

P A elegir entre:

- Requesón de Ibiza con *xereques*, membrillo, almendras y miel
- Mousse de arroz con leche y helado de higos con chocolate

Vinos recomendados: Yviça tinto monastrell jove de Can Rich; Blanco Can Maymó malvasia moscatel; Rosado Sa Cova pàlido monastrell

Este menú se servirá de martes a sábado.
Horario: de 20 a 23 h

Sabors d'Eivissa: un dels referents de la gastronomia eivissenca, amb el distintiu Sabors d'Eivissa, al cor de la ciutat. Joan Riera ret homenatge a productes de la terra de primera qualitat amb marca de garantia.

Tastes of Ibiza: A benchmark in Ibizan cuisine, with the distinctive "Sabors d'Eivissa", in the heart of the city. This land produces top-quality products with a seal of guarantee and Joan Riera pays homage to them in.

Sabores de Ibiza: Uno de los referentes de la gastronomía ibicenca, con el distintivo "Sabors d'Eivissa", en el corazón de la ciudad. Joan Riera rinde homenaje a productos de la tierra de primera calidad con marca de garantía.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Paseo Marítimo s/n · Ibiza
Tel. 971 316 551



M Menú:

- Pa, sobrasada i oli d'oliva
- Polp amb escuma de frita i esferes d'oli
- Hot dog de porc negre eivissenc, cruixent de ceba i escuma d'oli d'oliva
- Xocolata-romaní, amb oli d'oliva i gelat d'ametlles

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà tots els dies.
Horari: de 20.30 a 23 hores
Cal reserva prèvia

M Menu:

- Bread, *sobrasada* sausage and olive oil
- Octopus with foam and olive oil spheres
- Black Ibizan pork hot dogs, crispy onions, and olive oil foam
- Chocolate Romero, with olive oil and almond ice cream

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served every day.
Hours: from 8.30pm to 11pm
Advance reservations required

M Menú:

- Pan, sobrasada y aceite de oliva
- Pulpo con espuma de frita y esferas de aceite
- Hot dog de cerdo negro ibicenco, crujiente de cebolla y espuma de aceite de oliva
- Chocolate-Romero, con aceite de oliva y helado de almendras

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá todos los días.
Horario: de 20.30 a 23 h
Se requiere reserva previa

Sabors d'Eivissa: el xef Ínigo Rodríguez proposa un menú degustació amb l'oli d'oliva d'Eivissa com a protagonista. Marida diferents marques, com Can Garrovers, Miquel Guasch i Can Domo, amb verdures de l'hort, sobrasada de Companatge, polp o sabors dolços. Tot un joc de sensacions per al paladar que enalteix matisos i textures de l'oli d'oliva verge extra d'Eivissa.

Tastes of Ibiza: Chef Ínigo Rodríguez offers a tasting menu that spotlights Ibizan olive oil. Marrying different brands, such as Can Garrovers, Miguel Guasch, and Can Domo, with garden vegetables, Companatge sobrasada sausage, octopus or sweet Tastes. An array of sensations for the palate that brings out the nuances and textures of Ibiza's extra virgin olive oil.

Sabores de Ibiza: El chef Ínigo Rodríguez propone un menú degustación con el aceite de oliva de Ibiza como protagonista. Marida distintas marcas, como Can Garrovers, Miguel Guasch y Can Domo, con verduras de la huerta, sobrasada de Companatge, pulpo o sabores dulces. Todo un juego de sensaciones para el paladar que ensalza matices y texturas del aceite de oliva virgen extra de Ibiza.

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5 · Ibiza
Tel. 971 578 664



1 A triar entre:

- Amanida de l'horta eivissenca
- Croquetes casolanes de sobrasada
- Calamar saltat a la bruta

2 A triar entre:

- Calamar a la bruta
- Ploma ibèrica amb reducció de vi de la terra
- Carré de xai amb patates pageses

P A triar entre:

- Sorbet de llimona o mandarina
- Pastís casolà de formatge

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge.
Horaris: de 13 a 15,30 hores
i de 20,30 a 23 hores

1 Choose between:

- Ibizan garden salad
- *Sobrasada* croquettes
- Sautéed calamari *a la bruta* (cooked in oil and garlic)

2 Choose between:

- Calamari *a la bruta* (cooked in oil and garlic)
- Iberico pork pluma in a local wine reduction
- Rack of lamb with farmhouse potatoes

P Choose between:

- Lemon or mandarin sorbet
- Homemade cheesecake

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served from
Tuesday to Sunday.
Hours: from 1pm to 3,30pm
and from 8,30pm to 11pm

1 A elegir entre:

- Ensalada de la huerta ibicenca
- Croquetas caseras de sobrasada
- Calamar salteado *a la bruta*

2 A elegir entre:

- Calamar *a la bruta*
- Pluma ibérica con reducción de vino de la tierra
- Carré de cordero con patatas payesas

P A elegir entre:

- Sorbete de limón o mandarina
- Tarta casera de queso

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá de
martes a domingo.
Horarios: de 13 a 15,30 h
y de 20,30 a 23 h

Sabors d'Eivissa: situat al port d'Eivissa, el restaurant d'ambient mariner ret homenatge a elaboracions i productes tradicionals.

Tastes of Ibiza: Located in the port of Ibiza, this seaside restaurant pays homage to traditional dishes and products.

Sabores de Ibiza: Situado en el puerto de Ibiza, el restaurante de ambiente mariner rinde homenaje a elaboraciones y productos tradicionales.

SA BRISA

Paseo de Vara de Rey, 15 · Ibiza
Tel. 971 090 649



Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

Benvinguda:

- Croquetes amb sabors d'Eivissa i del món

M Menú:

- Embotit casolà Sa Brisa: porc negre (porc de raça autòctona) curat a Sa Brisa, amb llard de porc casolà amb aroma d'herbes silvestres eivissenques, pa de vidre, airbags de pa, tomàquet ratllat eivissenc i cristalls de tomàquet cruixent
- Tàrtar de cirerols eivissencs, sense pell i deshidratats i confitats a Sa Brisa, amb alvocat i esfera de mozzarella
- Ou de pagès amb magret d'ànec sobre pa xinès de blat de moro al vapor, cruixent de plàtan mascle fregit i salsa huancaïna
- Negret: peix eivissenc en salaó sobre galeta de iuca i la seva vinagreta d'oli de taronja

P A triar entre:

- La nostra bogeria de formatges: formatge d'ovella de la terra al romani amb bolet de temporada
- Mató eivissenc i mel de l'illa
- Món de xocolata, oli d'oliva i escates de sal de l'illa

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge del 15 al 30 d'octubre.
Horaris: de 13 a 16 hores
Es recomana reservar

Welcome:

- Croquettes with Ibizan and international Tastes

M Menu:

- Homemade Sa Brisa sausage *porc negre* (a local pig breed) cured in Sa Brisa with homemade pork lard and Ibizan forest herbs, crispbread, bread airbags, grated Iberian tomatoes and crisp tomato crystals
- Iberian cherry tomato tartar, peeled, dried and candied in Sa Brisa, with avocado and mozzarella spheres
- Free-range eggs with duck magret on steamed Chinese cornbread, crispy fried plantain and huancaïna sauce
- Negrito: Salted Ibizan fish on yucca crackers with orange oil vinaigrette

P Choose between:

- Our cheese assortment: local rosemary flavoured sheep's cheese with seasonal mushrooms
- Iberian cottage cheese and island honey
- Chocolate world, olive oil and island salt flakes

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served from Tuesday to Sunday from October 15 to 30.
Hours: 1pm to 4pm
Reservations are recommended

Bienvenida:

- Croquetas con sabores de Ibiza y del mundo

M Menú:

- Embutido casero Sa Brisa: *porc negre* (cerdo de raza autóctona) curado en Sa Brisa, con manteca de cerdo casera al aroma de hierbas silvestres Ibicencas, pan de cristal, airbags de pan, tomate rayado ibicenco y cristales de tomate crujiante
- Tartar de tomatitos cherry ibicencos, sin piel y deshidratados y confitados en Sa Brisa, con aguacate y esfera de mozzarella
- Huevo payés con magret de pato sobre pan chino de maíz al vapor, crujiante de plátano macho frito y salsa huancaïna
- Negrito: pescado ibicenco en salazón sobre galleta de yuca y su vinagreta de aceite de naranja

P A elegir entre:

- Nuestra locura de quesos: queso de oveja de la tierra al romero con seta de temporada
- Requesón ibicenco y miel de la isla
- Mundo de chocolate, aceite de oliva y escamas de sal de la isla

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá de martes a domingo del 15 al 30 de octubre
Horarios: 13 a 16 h
Se recomienda reservar

Sabors d'Eivissa: el restaurant proposa un viatge des del producte local de temporada i els sabors tradicionals d'Eivissa cap a una proposta d'alta cuina que travessa Espanya, Àsia i Amèrica del Sud.

Tastes of Ibiza: This restaurant offers a voyage that leads from local seasonal products and the traditional Tastes of Ibiza to a selection of haute cuisine dishes that span Spain, Asia and South America.

Sabores de Ibiza: El restaurante propone un viaje desde el producto local de temporada y los sabores tradicionales de Ibiza hacia una propuesta de alta cocina que atraviesa España, Asia y Sudamérica.

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27 · Ibiza
Tel. 971 318 750



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

1 A triar entre:

- Sirvia o tonyina marinades
- Calamar saltat
- Arròs a banda
- Fideuà de peix i marisc

P A triar entre:

- Flaó Sa Nansa
- Greixonera

Vins recomanats: Can Rich i Ibizkus

Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte des del 15 d'octubre fins al 27 de novembre.
Horari: de 13 a 16 hores i de 20 a 22.30 hores
Cal reserva prèvia

1 Choose between:

- Marinated amberjack or tuna
- Sautéed calamari
- A *banda* rice
- Fish and seafood *fideuà* (with noodles)

P Choose between:

- Sa Nansa *flaó* (pastry)
- *Greixonera* (akin to bread pudding)

Recommended wines: Can Rich and Ibizkus

This menu will be served from Tuesday to Saturday from October 15 to November 27.
Hours: from 1pm to 4pm and from 8pm to 10.30pm
Advance reservations required

1 A elegir entre:

- *Sirvia* o atún marinados
- Calamar salteado
- Arroz a banda
- Fideuá de pescado y marisco

P A elegir entre:

- Flaó Sa Nansa
- *Greixonera*

Vinos recomendados: Can Rich e Ibizkus

Este menú se servirá de martes a sábado desde el 15 de octubre hasta el 27 de noviembre.
Horario: de 13 a 16 h y de 20 a 22.30 h
Se requiere reserva previa

Sabors d'Eivissa: Pedro Tur ha especialitzat el seu restaurant en la cuina eivissenca de mar, amb peixos i arrossos com a protagonistes que potencien el seu sabor amb verdures i hortalisses del seu propi hort.

Tastes of Ibiza: Pedro Tur has dedicated his restaurant to maritime Ibizan cuisine, with fish and rice as the protagonists, their Tastes enhanced by vegetables and plants from his own garden.

Sabores de Ibiza: Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina ibicenca de mar, con pescados y arroces como protagonistas, que potencian su sabor con verduras y hortalizas de su propia huerta.

SAN TELMO

Calle Sa Drassana, 6 · Ibiza
Tel. 971 310 922



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

0 A triar tres:

- Oli cru · Ravioli esfèric d'oli · Mantega d'oli · Espaguetis d'oli · Caramel d'oli · Caviar d'oli · Oli concentrat d'olives deshidratades

1 A triar entre:

- Ous de gallines contentes a baixa temperatura, migas de sobrasada de porc negre eivissenc, cristalls de mel i parmentier de sobrasada
- Tartar de tomàquets marinats, confitats casolans i cristalls de patató

2 A triar entre:

- La nostra versió inusual del bullit de peix: bomba de patata bullida en fumet i reducció de tomàquet, farcit de peix eivissenc del dia, fumet de roca, pols de gamba i farigola de llimona i arròs bullit en fumet, deshidratat i inflat
- Pollastre de pagès en rotlle amb figues fumades al carbó, flor de carbassó, falsos nyoquis de figues i ametlles torrades

- La nostra versió del flaó: mousse de formatge fresc amb menta, crumble de la seva base i gelatina d'herbes eivissencques
- Escuma de crema catalana, maduixes en diferents textures, nous garrapinyades i xarop pur de garrofa

P A triar entre:

- Our unusual take on *bullit de peix*: potatoes boiled in fumet and a tomato reduction, filled with the Ibizan fish of the day, rock fish fumet, prawn powder, lemon thyme and rice cooked in fumet and then dehydrated and inflated
- Country-style chicken rolls with charcoal-smoked figs, courgette flowers, mock fig and toasted almond gnocchi

Vins recomanats: blanc: Can Rich Ereso, Malvasía; rosat: Can Maymó rosat; negre: Can Maymó Tradición

Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge.
Horari: de 13 a 16 hores

0 Choose between:

- Raw oil: Ravioli Oil Spheres · Oil Butter · Oil Spaghetti · Oil Caramel · Oil Caviar · Concentrated Oil from Dehydrated Olives

1 Choose between:

- Free-range, low-temperature chicken eggs, fried breadcrumbs with Ibizan black-pig *sobrasada*, honey crystals and *sobrasada parmentier*
- Marinated tomato tartar, homemade pickles and *patató* crystals

2 Choose between:

- Our unusual take on *bullit de peix*: potatoes boiled in fumet and a tomato reduction, filled with the Ibizan fish of the day, rock fish fumet, prawn powder, lemon thyme and rice cooked in fumet and then dehydrated and inflated
- Country-style chicken rolls with charcoal-smoked figs, courgette flowers, mock fig and toasted almond gnocchi

- Our take on *flaó*: a farmer's cheese mousse with mint, a crumble base and a jelly of Ibizan herbs
- Catalan cream foam, different textures of strawberries, candied nuts, and pure carob syrup

P Choose between:

- Nuestra Versión inusual de *bullit de peix*: bomba de patata hervida en fumet y reducción de tomate, relleno de pescado ibicenno del día, fumet de roca, polvo de gamba y tomillo limonero y arroz hervido en fumet, deshidratado e hinchado
- Nuestra versión de *flaó*: mousse de queso fresco con hierbabuena, *crumble* de su base y gelatina de hierbas ibicencas
- Espuma de crema catalana, fresas en diferentes texturas, nueces garrapiñadas y sirope puro de algarroba

Recommended wines: White: Can Rich Ereso, Malvasía; Rosé: Can Maymó Rosado; Red: Can Maymó Tradición

This menu will be served from Tuesday to Sunday.
Hours: from 1pm to 4pm

0 A elegir tres:

- Aceite en crudo · Ravioli esférico de aceite · Mantequilla de aceite · Espaguetis de aceite · Caramelo de aceite · Caviar de aceite · Aceite concentrado de aceitunas deshidratadas

1 A elegir entre:

- Huevos de gallinas contentas a baja temperatura, migas de sobrasada de cerdo negro ibicenno, cristales de miel y *parmentier* de sobrasada
- Tartar de tomates marinados, encurtidos caseros y cristales de *patató*

2 A elegir entre:

- Nuestra Versión inusual de *bullit de peix*: bomba de patata hervida en fumet y reducción de tomate, relleno de pescado ibicenno del día, fumet de roca, polvo de gamba y tomillo limonero y arroz hervido en fumet, deshidratado e hinchado
- Rulo de pollo payés con higos ahumados al carbón, flor de calabacín, falsos ñoquis de higos y almendras tostadas

- Nuestra versión de *flaó*: mousse de queso fresco con hierbabuena, *crumble* de su base y gelatina de hierbas ibicencas
- Espuma de crema catalana, fresas en diferentes texturas, nueces garrapiñadas y sirope puro de algarroba

P A elegir entre:

- Nuestra versión de *flaó*: mousse de queso fresco con hierbabuena, *crumble* de su base y gelatina de hierbas ibicencas
- Espuma de crema catalana, fresas en diferentes texturas, nueces garrapiñadas y sirope puro de algarroba

Vinos recomendados: Blanco: Can Rich Ereso, Malvasía; Rosado: Can Maymó Rosado; Tinto: Can Maymó Tradición

Este menú se servirá de martes a domingo.
Horario: de 13 a 16 h

Sabors d'Eivissa: el xef, Xavier Petit, ofereix cuina de quilòmetre zero i també recerca i creativitat, amb noves versions de plats emblemàtics de la gastronomia d'Eivissa, com el bullit de peix o el flaó.

Tastes of Ibiza: The chef, Xavier Petit, offers local cuisine as well as investigation and creativity, with new versions of iconic dishes from Ibiza's cuisine such as *bullit de peix* or *flaó*.

Sabores de Ibiza: El chef, Xavier Petit, ofrece cocina kilómetro cero y también investigación y creatividad, con nuevas versiones de platos emblemáticos de la gastronomía de Ibiza, como el *bullit de peix* o el *flaó*.

ATZARÓ BEACH CALA NOVA

Playa de Cala Nova · Es Canar
Tel. 971 078 228



1 A triar entre:

- Amanida de crostes amb tomàquet, ceba i tapenade de sardina
- Verat a la planxa sobre llit de patatò i pebrot rostit

2 A triar entre:

- Mero a la planxa amb verdures al vapor
- Arròs caldós de peix i marisc (mínim per 2 persones)

P A triar entre:

- Greixonera clàssica eivissenca
- Flaó

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà de dimecres a divendres de l'1 al 30 de novembre.
Horari: de 12.30 a 16.30 hores

1 Choose between:

- *Crostes* (bread crust) salad with tomatoes, onion, and sardine tapenade
- Grilled mackerel on a bed of *patatò* and roasted peppers

2 Choose between:

- Grilled grouper with steamed vegetables
- Brothy fish and seafood rice (2 persons minimum)

P Choose between:

- Classic Ibizan *Greixonera* (akin to bread pudding)
- *Flaó* (pastry)

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served from Wednesday to Friday from November 1 to 30.
Hours: from 12.30pm to 4.30pm

1 A elegir entre:

- Ensalada de *crostes* con tomate, cebolla y tapenade de sardina
- Caballa a la plancha sobre cama de *patatò* y pimiento asado

2 A elegir entre:

- Mero a la plancha con verduras al vapor
- Arroz caldoso de pescado y marisco (mínimo para 2 personas)

P A elegir entre:

- *Greixonera* clásica ibicenca
- *Flaó*

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá de miércoles a viernes del 1 al 30 de noviembre.
Horario: de 12.30 a 16.30 h

Sabors d'Eivissa: A la platja de Cala Nova, amb un horitzó espectacular, el restaurant està especialitzat en arrossos i peixos de la terra. Utilitzen productes de l'hort i herbes silvestres de l'hotel Atzaró, oli d'oliva verge extra de les almàsseres d'Eivissa amb la marca de garantia "Oli d'E".

Tastes of Ibiza: Located on the Cala Nova beach, with a spectacular view of the horizon, this restaurant specialises in rice and local fish dishes. Using garden vegetables and forest herbs from the Atzaró hotel, and extra virgin olive oil from Ibiza's oil presses that carry the "Oli d'E" seal of guarantee.

Sabores de Ibiza: En la playa de Cala Nova, con un horizonte espectacular, el restaurante está especializado en arroces y pescados de la tierra. Utilizan productos de la huerta y hierbas silvestres del hotel Atzaró y aceite de oliva virgen extra de las almazaras de Ibiza con la marca de garantía "Oli d'E".

CA NA PEPETA

Carretera de Sant Joan, km. 15,4
Tel: 971 325 023



1 A triar entre:

- Amanida pagesa
- Amanida de crostes

2 A triar entre:

- Sofrit pagès
- Arròs de matances

P A triar entre:

- Greixonera
- Flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà tots els dies, excepte dimarts.
Horari: de 13.30 a 16.30 hores

1 Choose between:

- Country salad
- *Crostes* (bread crusts) salad

2 Choose between:

- *Sofrit pagès* (a country stew)
- Rice with meat

P Choose between:

- *Greixonera* (akin to bread pudding)
- *Flaó* (pastry)

Recommended wines: Ibiza Wineries

This menu will be served every day except Tuesdays.
Hours: from 1.30pm to 4.30pm

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Ensalada de *crostes*

2 A elegir entre:

- *Sofrit pagès*
- Arroz de matanzas

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- *Flaó*

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá todos los días, excepto martes
Horario: de 13.30 a 16.30 h

Sabors d'Eivissa: El restaurant ret homenatge als plats emblemàtics de la gastronomia eivissenca, des de les amanides fins al sofrit pagès i l'arròs de matances, passant per unes postres medievals com el flaó.

Tastes of Ibiza: This restaurant pays homage to iconic dishes of Ibizan cuisine, from salads to *sofrit pagès* (a country stew) and meaty rice dishes, not to mention medieval desserts such as *flaó*.

Sabores de Ibiza: El restaurante rinde homenaje a los platos emblemáticos de la gastronomía ibicenca, desde las ensaladas al *sofrit pagès* y el arroz de matanzas, pasando por un postre medieval como el *flaó*.

CA NA RIBES

Calle Sant Jaume, 67 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 280

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)



CAN CAUS

Carretera Sant Miquel, km. 3,5 · Santa Gertrudis
Tel. 971 197 516

1 A triar entre:

- Torrada d'escalivada amb allioli gratinat
- Remenat de sobrasada

2 A triar entre:

- Borrída de rajada
- Arròs negre de pescador

P A triar entre:

- Greixonera
- Sorbet de llimona amb menta

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà del 15 al 22 d'octubre, excepte el diumenge 16.
Horari: de 13 a 15.30 hores
i de 19 a 23.30 hores
Cal reserva prèvia.

1 Choose between:

- Grilled vegetables on toast with *allioli* au gratin
- Sobrasada sausage hash

2 Choose between:

- *Borrída de rajada* (ray fish stew)
- Black rice with seafood

P Choose between:

- *Greixonera* (akin to bread pudding)
- Lemon and mint sorbet

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served from October 15 to 22, except on Sunday, October 16.
Hours: from 1pm to 3.30pm
and from 7pm to 11.30pm
Advance reservations required

1 A elegir entre:

- Tosta de escalibada con allioli gratinado
- Revuelto de sobrasada

2 A elegir entre:

- *Borrída de rajada*
- Arroz negro de pescador

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- Sorbete de limón con hierbabuena

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá del 15 al 22 de octubre, excepto el domingo 16.
Horario: de 13 a 15.30 h
y de 19 a 23.30 h
Se requiere reserva previa

1 A triar entre:

- Degustació d'embotits de Can Caus
- Amanida pagesa

2 A triar entre:

- Costelles de cabrit a la brasa
- Costelles de xai a la brasa

P A triar entre:

- Greixonera
- Iogurt de cabra o ovella amb mel i nous.

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà de dimarts a divendres.
Horari: de 13 a 16 hores

1 Choose between:

- Can Caus sausage tasting
- Country salad

2 Choose between:

- Grilled goat kid chops
- Grilled lamb chops

P Choose between:

- *Greixonera* (akin to bread pudding)
- Goat or sheep milk yogurt with nuts and honey

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served from Tuesday to Friday.
Hours: from 1pm to 4pm

1 A elegir entre:

- Degustación de embutidos de Can Caus
- Ensalada payesa

2 A elegir entre:

- Chuletas de cabrito a la brasa
- Chuletas de cordero a la brasa

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- Yogur de cabra u oveja con miel y nueces.

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá de martes a viernes.
Horario: de 13 a 16 h

Sabors d'Eivissa: Eva Riera Marí dirigeix un dels restaurants més emblemàtics de l'illa, situat al cor de Santa Eulària, que aquest any celebra el seu 90è aniversari. El va fundar Bartolomé Tur Clapés el 26 de desembre de 1926 i continua sent una referència de la gastronomia local amb la quarta generació, impulsant una cuina de valors, qualitat i tradició. La seva besàvia ja cuinava per a la família la borrida de rajada, un senyal d'identitat del receptari antic de l'illa.

Tastes of Ibiza: Located in the heart of Santa Eulària, Eva Riera Marí leads one of the island's most iconic restaurants - it celebrates its 90th anniversary this year. Founded by Bartolomé Tur Clapés on December 26, 1926 and now run by the fourth generation of the family, it continues to be a reference point for local cuisine, serving high-quality cuisine based on tradition and values. Her great-grandmother cooked the borrida de rajada for her family, an ancient dish that is a part of the island's identity.

Sabores de Ibiza: Ubicado en el corazón de Santa Eulària, Eva Riera Marí dirige uno de los restaurantes más emblemáticos de la isla, que este año celebra su 90 aniversario. Lo fundó Bartolomé Tur Clapés el 26 de diciembre de 1926 y continúa siendo una referencia de la gastronomía local con la cuarta generación, impulsando una cocina de valores, calidad y tradición. Su bisabuela ya cocinaba para la familia la borrida de rajada, una seña de identidad del recetario antiguo de la isla.

Sabors d'Eivissa: el restaurant forma part d'un complex que inclou instal·lacions ramaderes i la fàbrica d'embotits Companatge, on produeixen botifarró, formatges tradicionals i també sobrasada, amb marca de garantia certificada. Tots aquests productes recorren pocs metres des de la granja fins a la carta del restaurant.

Tastes of Ibiza: This restaurant forms part of a complex that includes livestock holdings and the Companatge sausage factory where they produce *butifarró* sausages, traditional cheeses and sobrasada, all with a certified guarantee of quality. All these products travel just a few metres from the farm to the restaurant table.

Sabores de Ibiza: El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y la fábrica de embutidos Companatge, en la que producen botifarrón, quesos tradicionales y también la sobrasada, con marca de garantía certificada. Todos esos productos recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante.

ES CALIU

Carretera Sant Joan, km. 10,8
Tel. 971 325 075



1 A triar entre:

- Sobrassada eivissenca amb migas, botifarra, ous de gallina de corral, puré de moniato, carabassa i mel
- Amanida pagesa

2 A triar entre:

- Conill a la brasa amb la seva guarnició (patata rostida i verdura ecològica)
- Cassoleta de xai amb vi negre d'Eivissa

P A triar entre:

- Greixonera
- Formatge, mel, figues seques i ametlles

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà dilluns, dijous i dissabtes.

Horari: de 13 a 16 hores i de 20 a 23 hores
Es recomana reservar

1 Choose between:

- Ibizan *sobrasada* with breadcrumbs, Catalan sausage, free-range chicken eggs, sweet potato purée, pumpkin and honey
- Country salad

2 Choose between:

- Grilled rabbit with side dishes (roasted potatoes and organic vegetables)
- Lamb casserole with Ibizan red wine

P Choose between:

- *Greixonera* (akin to bread pudding)
- Cheese, honey, dried figs, and almonds

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served on Mondays, Thursdays, and Saturdays.
Hours: from 1pm to 4pm and from 8pm to 11pm

Reservations are recommended

1 A elegir entre:

- Sobrassada ibicenca con migas, botifarra, huevos de gallina de corral, puré de boniato, calabaza y miel
- Ensalada payesa

2 A elegir entre:

- Conejo a la brasa con su guarnición (patata asada y verdura ecológica)
- Cazuelita de cordero al vino tinto de Ibiza

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- Queso, miel, higos secos y almendras

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá lunes, jueves y sábados.

Horario: de 13 a 16 h y de 20 a 23 h
Se recomienda reservar

Sabors d'Eivissa: Menjar bé a Eivissa s'associa a una bona amanida pagesa i també a l'embotit local: la sobrassada i el botifarró. Es tracta de productes que formen part de la cultura gastronòmica de l'illa i que són protagonistes de plats tradicionals. En el menú mantenen un costum de les cases pageses: que mai no falti a taula formatge, figues seques i ametlles.

Tastes of Ibiza: Eating well in Ibiza brings to mind a good country salad and local sausages: *sobrasada* and *botifarró*. These products are part of the island's cuisine and figure prominently in traditional dishes. This menu maintains the customs of country homes: cheese, dried figs and almonds are always on the table.

Sabores de Ibiza: Comer bien en Ibiza se asocia a una buena ensalada payesa y también al embutido local: la *sobrasada* y el *botifarrón*. Se trata de productos que forman parte de la cultura gastronómica de la isla y que son protagonistas de platos tradicionales. En el menú mantienen una costumbre de las casas payesas: que nunca falte en la mesa queso, higos secos y almendras.

ES TERRAL

Calle San Vicente, 47 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 334 861 · 628 581 314



1 A triar entre:

- Companatge eivissenc
- Cullerades de tardor

2 A triar entre:

- Cassola dels nostres pescadors
- Costella de porc negre glacejada amb sèsam

P A triar entre:

- Gelat de flaó cruixent
- Torrada de Santa Teresa amb mermelada de figues eivissenques

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà dilluns i dimarts.
Horari: de 13 a 15,30 hores
i de 19,30 a 23 hores

1 Choose between:

- Ibizan *Companatge*
- Autumn spoonfuls
- Fishermen's Casserole
- Sesame-glazed black pork ribs

P Choose between:

- Crispy flaó (pastry) ice cream
- A torrija (akin to French toast) with Ibizan fig marmalade

Recommended wines: Ibizas wineries

This menu will be served on Mondays and Tuesdays.
Hours: from 1pm to 3.30pm and from 7.30pm to 11pm

1 A elegir entre:

- *Companatge* ibicenco
- Cucharadas de otoño
- Cazuela de nuestros pescadores
- Costilla de *porc negre* glaseada con sésamo

P A elegir entre:

- Helado de *flaó* crujiente
- Torrija con mermelada de higos ibicencos

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá lunes y martes.
Horario: de 13 a 15,30 h y de 19,30 a 23 h

Sabors d'Eivissa: el xef Matthieu Savariaud explica així la seva cuina: "Una clara aposta per la qualitat, perquè no seríem feliços fent una altra cosa. Oferim pur terrer contemporani, és a dir, productes de tota la vida, cuinats segons els gustos d'avui, en un ambient rústic-chic."

Tastes of Ibiza: Chef Matthieu Savariaud explains his cuisine: "A clear focus on quality, because we wouldn't be happy otherwise. We offer authentic contemporary home cooking, meaning everyday products prepared for today's appetites, in an environment that is half way between rustic and chic."

Sabores de Ibiza: El chef Matthieu Savariaud explica así su cocina: "Una clara apuesta por la calidad, porque no seríamos felices haciendo otra cosa. Ofrecemos puro terruño contemporáneo, es decir, productos de toda la vida, cocinados según los apetitos de hoy, en un ambiente rústico-chic"

OLEOTECA SES ESCOLES

Carretera Sant Joan, km. 9,2
Tel. 871 870 229



1 A triar entre:

- Ous pagesos amb patates i sobrasada
- Coca de pebrots rostits i peix sec

2 A triar entre:

- Calamar saltat a la bruta
- Dau de xai confitat amb crema suau de moniato i reducció de Palo

P A triar entre:

- Greixonera
- Flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà de dilluns a divendres, excepte festius.
Horari: de 13 a 16 hores

1 Choose between:

- Free-range eggs with potatoes and *sobrasada* sausage
- Grilled pepper flatbread and *peix sec* (dried fish)

2 Choose between:

- Sautéed calamari *a la bruta*
- A taco of slow-cooked lamb with sweet potato cream and a Palo liqueur reduction.

P Choose between:

- *Greixonera* (akin to bread pudding)
- *Flaó* (pastry)

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served from Monday to Friday, except on holidays.
Hours: from 1pm to 4pm

1 A elegir entre:

- Huevos payeses con patatas y sobrasada
- Coca de pimientos asados y *peix sec*

2 A elegir entre:

- Calamar salteado *a la bruta*
- Taco de cordero confitado con crema suave de boniato y reducción de palo

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- *Flaó*

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá de lunes a viernes, excepto festivos.
Horario: de 13 a 16 h

Sabors d'Eivissa: L'Oleoteca de Ses Escoles forma part de les instal·lacions de la almàssera de Miquel Guasch, un dels principals productors d'oli d'oliva verge, amb la marca de garantia "Oli d'E", avalada pel Govern Balear. La finca ha aconseguit la certificació d'agricultura ecològica. El restaurant ofereix cuina de quilòmetre zero i compta amb una botiga gourmet, amb una selecció de productes locals.

Tastes of Ibiza: La Oleoteca de Ses Escoles is housed in the installations of the Miquel Guasch oil mill, one of the most important producers of virgin olive oil carrying the "Oli d'E" guarantee that is granted by the Balearic government. The farm has been awarded the organic agriculture certification. The restaurant offers local cuisine as well as a gourmet shop that offers a selection of regional products.

Sabores de Ibiza: La Oleoteca de Ses Escoles forma parte de las instalaciones de la almazara de Miquel Guasch, uno de los principales productores de aceite de oliva virgen, bajo la marca de garantía "Oli d'E", avalada por el Govern Balear. La finca ha conseguido la certificación de agricultura ecológica. El restaurante ofrece cocina kilómetro cero y cuenta con una tienda gourmet, con una selección de productos locales.



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL



1 A triar entre:

- Polp eivissenc a la brasa amb patató i cansalada de porc negre sobre romesco d'ametlles i tomàquet
- Albergínies del meu hort, farcides de frita de porc i sobrasada

2 A triar entre:

- Dau de sírvia eivissenca, confitada amb tomàquet sec a baixa temperatura, servida sobre sopa tèbia de pebrots rostits, soia i yuzu, amb tàperes fregides
- Arròs caldós a la marinera, estil clàssic, amb peix de roca, ortiguetes de mar, cranc vermell... (mínim per 2 persones)

P A triar entre:

- El nostre flaó eivissenc de formatge, tractat com un coulant amb cor fundent de formatge de Santa Gertrudis i gelat de menta
- Mousse de taronges "de ca meva" amb infusió de vainilla, cruixent de xocolata i sopa àcida de maracujà

Aquest menú se servirà tots els dies excepte diumenges i dimecres.
Horaris: de 13 a 16.30 hores i de 19 a 23 hores
Es recomana reservar

1 Choose between:

- Grilled Ibizan octopus with *patató* and *porc negre* pancetta on an almond and tomato romesco sauce
- Garden eggplants stuffed with frita de porc and sobrasada sausage

2 Choose between:

- A taco of Ibizan amberjack with a confit of tomatoes dried at a low temperature and served with fried capers on a warm soup of grilled pepper, soy, and yuzu
- Classic brothy seafood rice, with rockfish, sea nettles, red crab... (2-persons minimum)

D Choose between:

- Our Ibizan cheese *flaó*, served as a coulant with a molten Santa Gertrudis cheese core and mint ice cream
- Homegrown orange mousse with a vanilla infusion, crispy chocolate and sour passionfruit juice

This menu will be served every day except Sundays and Wednesdays.
Hours: 1pm to 4.30pm and from 7pm to 11pm
Reservations are recommended

Sabors d'Eivissa: "Senzillesa raonada" és el lema del restaurant que dirigeix el xef Moisés Machado, a peu de mar, a Cala Vedella. A la seva cuina el protagonista és el producte de qualitat, i fa valer la matèria primera eivissenca, sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. Va ser premiat com a Millor Cuiner de Balears 2010; mestre cuiner per l'Orden del Buen Yantar, delegat d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Europea de Xefs "Eurotoques" i membre de Chefs'In.

Tastes of Ibiza: "Reasonable simplicity" is the mantra at chef Moisés Machado's seafront restaurant in Cala Vedella. In his kitchen, high-quality products are to the fore, highlighting Ibiza's resources without forgetting his technically skilled and innovative preparations. In 2010, he was named the Best Chef in the Balearic Islands: he is a Master Chef of the Order of "Buen Cocinero por La Orden del Buen Yantar" (Good Food); he is the Delegate for Ibiza and Formentera for the "Eurotoques" Community of European Chefs and he is a member of Chefs'In.

CA NA SOFÍA

Calle Castelldefels, 10 · Cala Vedella
Tel. 971 808 273

1 A elegir entre:

- Pulpo ibicenco a la brasa con *patató* y panceta de *porc negre* sobre romesco de almendras y tomate
- Berenjenas de mi huerto, rellenas de *frita de porc* y sobrasada

2 A elegir entre:

- Taco de *sírvia* ibicenca, confitada con tomate seco a baja temperatura, servida sobre sopa tibia de pimientos asados, soja y yuzu, con alcaparras fritas
- Arroz caldoso a la marinera, estilo clásico, con pescados de roca, ortiguillas de mar, cangrejo rojo... (mínimo para 2 personas)

P A elegir entre:

- Nuestro *flaó* ibicenco de queso, tratado como un coulant con corazón fundente de queso de Santa Gertrudis y helado de hierbabuena
- Mousse de naranjas "de mi casa" con infusión de vainilla, crujiente de chocolate y sopa ácida de maracujá

Este menú se servirá todos los días, excepto domingos y miércoles.
Horarios: 13 a 16.30 h y de 19 a 23 h
Se recomienda reservar

Sabores de Ibiza: "Sencillez razonada" es el lema del restaurante que dirige el chef Moisés Machado, a pie de mar, en Cala Vedella. 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.

ES GALLINER

Calle de l'Ajuntament, 2 · Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 801 554



- Aperitiu d'allioli i olives

1 A triar entre:

- Crostes amb peix sec
- Ous a 64 graus amb sobrasada

2 A triar entre:

- Borrída de rajada
- Garrí eivissenc en dues coccions

P A triar entre:

- Greixonera
- Formatge de Ses Cabretes amb gelée de figues

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà de dilluns a dissabte, excepte dimarts.
Horari: de 13 a 15.30 hores
Es recomana reservar

- *Alioli* and olive appetizer

1 Choose between:

- *Crostes* with *peix sec* (bread crusts with dried fish)
- Eggs cooked at 64° with *sobrasada* sausage

2 Choose between:

- *Borrída de rajada* (ray fish stew)
- Twice-cooked Ibizan suckling pig

P Choose between:

- *Greixonera* (akin to bread pudding)
- Ses Cabretes cheese with fig jelly

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served from Monday to Saturday, except on Tuesdays.
Hours: from 1pm to 3.30pm
Reservations are recommended

- Aperitivo alioli y aceitunas

1 A elegir entre:

- *Crostes* con *peix sec*
- Huevos a 64° con sobrasada

2 A elegir entre:

- *Borrída de rajada*
- Lechón ibicenco en dos cocciones

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- Queso de Ses Cabretes con *gelée* de higos

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá de lunes a sábado, excepto martes.
Horario: de 13 a 15.30 h
Se recomienda reservar

Sabors d'Eivissa: situat al cor de Sant Josep, al costat de l'Ajuntament, Es Galliner ofereix la borrida de rajada, un plat emblemàtic d'Eivissa. També fa valer els productes locals com els ous, la sobrasada, el xai i el formatge elaborat seguint els mètodes tradicionals. Una experiència completa al voltant de la gastronomia eivissenca.

Tastes of Ibiza: Located in the heart of Sant Josep, just beside the town hall, Es Galliner offers borrida de rajada, ray fish stew, one of Ibiza's iconic dishes. It also specialises in local products such as eggs, *sobrasada* sausages, lamb, and traditionally produced cheeses. A complete tour of Ibizan cuisine.

Sabores de Ibiza: Situado en el corazón de Sant Josep, junto al ayuntamiento, Es Galliner ofrece la borrida de rajada, un plato emblemático de Ibiza. También pone en valor productos locales como los huevos, la sobrasada, el cordero y el queso elaborado según métodos tradicionales. Una experiencia completa alrededor de la gastronomía ibicenca.

RASCALOBOS

Avenida de Vicente Serra, 25 · Sant Jordi de ses Salines
Tel. 971 395 860



- Aperitiu de pa pagès amb oli d'oliva de Joan Benet

1 A triar entre:

- Raviolis farcits de sobrasada amb crema de formatge fresc d'Eivissa
- Hummus de remolatxa amb palets de pastanaga

2 A triar entre:

- Dauets de serviola macerats en oli de sèsam, te verd i llet de coco
- Tempura de carxofes amb vinagreta de ceba tendra i oli d'Eivissa

P A triar entre:

- Crep de figues amb xocolata calenta i gelat de nata
- Bunyols eivissencs amb gelat de garrofa

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà divendres i dissabtes.
Horari: de 13.30 a 16 hores i de 20.30 a mitjanit.
Es recomana reserva prèvia

- Country-style bread with a Joan Benet olive oil appetizer

1 Choose between:

- *Sobrasada* sausage and fresh Ibizan creamed cheese ravioli
- Beetroot hummus with carrot sticks

2 Choose between:

- Amberjack tacos in a marinade of sesame oil, green tea, and coconut milk
- Tempura artichokes with Ibizan olive oil and a sweet onion vinaigrette

P Choose between:

- A crepe of figs with warm chocolate and ice cream
- Ibizan doughnuts with carob ice cream

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served on Fridays and Saturdays.
Times: 1.30pm to 4pm and from 10.30pm to midnight
Advance reservations recommended

- Aperitivo de pan payés con aceite de oliva de Joan Benet

1 A elegir entre:

- Raviolis rellenos de sobrasada con crema de queso fresco de Ibiza
- Humus de remolacha con palitos de zanahoria

2 A elegir entre:

- Taquitos de serviola macerados en aceite de sésamo, té verde y leche de coco
- Alcachofas en tempura con vinagreta de cebolla tierna y aceite de Ibiza

P A elegir entre:

- Crep de higos con chocolate caliente y helado de nata
- Buñuelos ibicencos con helado de algarroba

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá viernes y sábados.
Horario: 13.30 a 16 h y de 20.30 a medianoche
Se recomienda reserva previa

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. Un menú que aporta visió i sensibilitat pel que fa a l'excel·lent producte de l'illa.

Tastes of Ibiza: Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a cosy little spot in Sant Jordi with an interior garden for sunny days and a fireplace for the winter. The menu adds vision and sensitivity to the island's excellent products.

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. Un menú que aporta visión y sensibilidad sobre el excelente producto de la isla.

SA CALETA

Playa de Es Bol Nou
Tel. 971 187 095



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:



Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL



CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551

1 A triar entre:

- Amanida de peix marinat
- Sopa de peix

2 A triar entre:

- Arròs de sépia i verdures de temporada
- Polp a la brasa

P A triar entre:

- Taronges d'Eivissa amb vi dolç
- Greixonera casolana

Vins recomanats: Can Maymó

Aquest menú s'ofereix de dilluns a divendres, excepte festius, del 15 d'octubre al 30 de novembre.
Horari: de 13 a 18 hores
Es recomana reservar

1 Choose between:

- Marinated fish salad
- Fish soup

2 Choose between:

- Cuttlefish rice and seasonal vegetables
- Grilled octopus

P Choose between:

- Ibizan oranges in sweet wine
- Homemade *greixonera* (akin to bread pudding)

Recommended wines: Can Maymó

This menu will be served from Monday to Friday, except on holidays, from October 15 to November 30.
Hours: from 1pm to 6pm
Reservations are recommended

1 A elegir entre:

- Ensalada de pescado marinado
- Sopa de pescado

2 A elegir entre:

- Arroz de sepia y verduras de temporada
- Pulpo a la brasa

P A elegir entre:

- Naranjas de Ibiza al vino dulce
- *Greixonera* casera

Vinos recomendados: Can Maymó

Este menú se ofrece de lunes a viernes, excepto festivos, del 15 de octubre al 30 de noviembre.
Horario: de 13 a 18 h
Se recomienda reservar

1 A triar entre:

- Sopa de colom
- Amanida de crostes amb peix sec

2 A triar entre:

- Fideuà mar i muntanya de pollastre amb calamar en la seva tinta
- Espatlla al forn perfumada amb romaní de Cala d'Albarca

P A triar entre:

- Mousse de figues de moro
- Farinetes

Vins recomanats: Sa Cova i Can Rich

Aquest menú se servirà cada dia, excepte dimarts, fins al 30 d'octubre.
Horaris: de 13 hores a mitjanit

1 Choose between:

- Pigeon soup
- *Crostes* salad with *peix sec* (a salad of bread crusts and dried fish)

2 Choose between:

- Surf and turf *fideuà* (noodles) with chicken and calamari in its ink
- Oven-baked shoulder of lamb flavoured with Cala d'Albarca rosemary

P Choose between:

- Prickly pear mousse
- Farinetes

Recommended wines: Sa Cova and Can Rich

This menu will be served every day, except Tuesdays, until October 30.
Hours: 1pm to midnight

1 A elegir entre:

- Sopa de palomo
- Ensalada de *crostes* con *peix sec*

2 A elegir entre:

- Fideuà mar y montaña de pollo con calamar en su tinta
- Paletilla al horno perfumada al romero de Cala d'Albarca

P A elegir entre:

- Mousse de higos chumbos
- *Farinetes*

Vinos recomendadas: Sa Cova y Can Rich

Este menú se servirá todos los días, excepto martes, hasta el 30 de octubre.
Horarios: de 13 h a medianoche

Sabors d'Eivissa: Sa Caleta és un restaurant especialitzat en la cuina de mercat i en treballar peixos i arrossos, al costat del mar. El polp i la resta de peixos que s'hi serveixen tenen la garantia de qualitat Peix Nostrum i els proveïdors són les confraries d'Eivissa i Sant Antoni.

Tastes of Ibiza: Located beside the sea, Sa Caleta is a restaurant that specialises in market cuisine and fish and rice dishes. The octopus and other seafood served are guaranteed by the *Peix Nostrum* mark of quality and are supplied by the Ibiza and Sant Antoni guilds.

Sabores de Ibiza: Sa Caleta es un restaurante especializado en cocina de mercado y en trabajar pescados y arroces, junto al mar. El pulpo y el resto de pescados que se sirven tienen la garantía de calidad *Peix Nostrum* y los proveedores son las Cofradías de Ibiza y Sant Antoni.

Sabors d'Eivissa: en una casa pagesa de Sant Mateu, de gran bellesa i 100 anys d'antiguitat, es poden degustar plats tradicionals i el millor producte local. La Victoria i en Francis celebren el desè aniversari del restaurant fent valer els plats autòctons, com és el cas de la sopa de colom, que només es pot degustar a Can Cires, ja que crien les aus a la mateixa finca.

Tastes of Ibiza: In this beautiful, century-old country home in San Mateu, you can savour traditional dishes and the best of local products. Victoria and Francis are celebrating the tenth anniversary of the restaurant by putting the spotlight on local dishes such as pigeon soup, which can really only be enjoyed in Can Cires, since they raise the birds on their own farm.

Sabores de Ibiza: En una casa payesa de Sant Mateu de gran bellesa y 100 años de antigüedad, se pueden degustar platos tradicionales y el mejor producto local. Victoria y Francis celebran el décimo aniversario del restaurante poniendo en valor platos autóctonos, como es el caso de la sopa de palomo, que sólo se puede degustar en Can Cires, ya que crían las aves en la propia finca.

ES NÀUTIC

Passeig de la Mar · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 341 651



1 A triar entre:

- Amanida de formatge fresc d'ovella i fruits de tardor
- Sopa de fideus de Peix Nostrum

2 A triar entre:

- Borrída de rajada
- Pollastre de pagès al forn amb verduretes i romaní

P A triar entre:

- Greixonera
- Gelat de flaó

Vins recomanats: Sa Cova (negre) i Can Rich (blanc)

Aquest menú se servirà tots els dijous.
Horari: de 13 a 16 hores

1 Choose between:

- Fresh sheep's cheese and autumnal fruit salad
- *Peix Nostrum* noodle soup

2 Choose between:

- *Borrída de rajada* (ray fish stew)
- Oven-baked country chicken with mixed vegetables and rosemary

P Choose between:

- Greixonera (akin to bread pudding)
- *Flaó* (pastry) ice cream

Recommended wines: Sa Cova (red) and Can Rich (white)

This menu will be served every Thursday.
Hours: from 1pm to 4pm

1 A elegir entre:

- Ensalada de queso fresco de oveja y frutos de otoño
- Sopa de fideos de *Peix Nostrum*

2 A elegir entre:

- *Borrída de rajada*
- Pollo payés al horno con verduras y romero

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- Helado de *flaó*

Vino recomendados: Sa Cova (tinto) y Can Rich (blanco)

Este menú se servirá todos los jueves.
Horario: de 13 a 16 h

Sabors d'Eivissa: Amb unes magnífiques vistes del port esportiu de Sant Antoni, al restaurant es gaudeix del paisatge, la decoració i, sobretot, d'una cuina on el protagonisme correspon a l'extraordinària qualitat de la matèria primera. Són especialistes en plats de peix, com la *borrída de rajada*, una de les delícies de la gastronomia eivissenca.

Tastes of Ibiza: With magnificent views over the Sant Antoni marina, this restaurant offers scenery, decoration, and above all, a cuisine that celebrates the extraordinary quality of its raw materials. They specialise in fish dishes such as *borrída de rajada* (ray fish stew), a delicacy in Ibizan cuisine.

Sabores de Ibiza: Con unas magníficas vistas del puerto deportivo de Sant Antoni, en el restaurante se disfruta del paisaje, la decoración y, sobre todo, de una cocina donde el protagonismo corresponde a la extraordinaria calidad de la materia prima. Son especialistas en platos de pescado, como la *borrída de rajada* una de las delicias de la gastronomía ibicenca.



ES REBOST DE CAN PRATS

Calle Cervantes, 4 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 252

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

1 A triar entre:

- Enciam pagès amb polp eivissenc
- Croquetes de gerret i coliflor

2 A triar entre:

- Arròs melós a la marinera amb gamba eivissenca i escamarlans (mínim per 2 persones)
- Cuixa de xai eivissenc farcida de figues de Corona a l'aroma de frígola

P A triar entre:

- Fruita de l'estació amb reducció d'arrop (confitura típica elaborada amb vi pagès acabat de fer, síndria, carbassa i codony)
- Pastís de formatge fresc de cabra i codony casolà de Lina

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà de dilluns a dissabte, excepte dimarts, del 15 d'octubre al 15 de novembre.
Horari: de 13 a 16 hores i de 20 hores a mitjanit
Es recomana reservar

1 Choose between:

- Country-style (lettuce) with Ibizan octopus
- Caramel and cauliflower croquettes

2 Choose between:

- Brothy seafood rice with Ibizan prawns and crayfish (2 persons minimum)
- Frígola scented leg of Ibizan lamb stuffed with Corona figs

P Choose between:

- Seasonal fruit with an arrop reduction (a local jam made with young wine, watermelon, pumpkin, and quince)
- Fresh goat cheese cake with homemade Lina's quince

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served from Monday to Saturday, except on Tuesdays, from October 15 to November 15.
Hours: from 1pm to 4pm and from 8pm to midnight
Reservations are recommended

1 A elegir entre:

- *Enciam* payés con pulpo ibicenco
- Croquetas de caramel y coliflor

2 A elegir entre:

- Arroz meloso a la marinera con gamba ibicenca y cigalas (mínimo para 2 personas)
- Pierna de cordero ibicencos rellena de higos de Corona al aroma de *frígola*

P A elegir entre:

- Fruta de la estación con reducción de *arrop* (confitura típica elaborada con vino payés recién hecho, sandía, calabaza y membrillo)
- Pastel de queso fresco de cabra y membrillo casero de Lina

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá de lunes a sábados, excepto martes, del 15 de octubre al 15 de noviembre.
Horario: de 13 a 16 h y de 20 h a medianoche
Se recomienda reservar

Sabors d'Eivissa: el restaurant es troba en una antiga botiga, on els agricultors venien la collita a principis del segle XIX. Aquesta herència segueix viva a la seva cuina, on tota la verdura, el patatí i les herbes aromàtiques surten de l'hort familiar (Can Corda). Ofereixen un tast d'oli amb pa artesanal de producció limitada amb blat xeixa (cereal local de la finca de Can Blay a Sant Mateu), fermentat amb massa mare i cuit al forn de llenya.

Tastes of Ibiza: This restaurant is located in an old store where farmers used to sell their crops at the beginning of the 19th century. This heritage lives on in the kitchen, where all the vegetables, potatoes and aromatic herbs come from the family's garden (Can Corda). They offer an olive oil sampling with homemade, limited-production breads made with "blat xeixa" (a local grain from the Can Blay farm in Sant Mateu), fermented with mother dough and baked in a wood oven.

Sabores de Ibiza: El restaurante 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 patatí y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). Ofrecen la cata de aceite con pan artesanal de producción limitada con blat xeixa (cereal local de la finca de Can Blay en Sant Mateu), fermentado con masa madre y cocido en horno de leña.

ES TRAGÓN

Carretera Cap Negre s/n · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 454



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

• Benvinguda adequada a l'estació de l'any

• Els nostres pans casolans amb explosió de mozzarella

1 A triar entre:

- Mos de la casa
- Tapa de centre de taula per a dos
- Plata de postres: xocolata, pastís i sorbet

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà dijous i divendres.
Horari: de 13.30 a 16 hores
Es recomana reservar

• An appropriate welcome to the season of the year

• Our homemade breads with a burst of mozzarella

1 Choose between:

- Homemade sandwich
- Tapas for two
- Dessert spread: chocolate, tart, and sorbet

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served on
Thursdays and Fridays.
Hours: from 1.30pm to 4pm
Reservations are recommended

• Bienvenida adecuada a la estación del año

• Nuestros panes caseros con explosión de mozzarella

1 A elegir entre:

- Bocado de la casa
- Tapa centro mesa para dos
- Peana de postres: chocolate, tarta y sorbete

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá jueves y viernes.
Horario: de 13.30 a 16 h
Se recomienda reservar

Sabors d'Eivissa: el xef Álvaro Sanz, que ha treballat en cuines amb estrelles Michelin, com les de Santi Santamaría, Martín Berasategui, Joël Robuchon o Arzak, ofereix a Eivissa un homenatge al producte local, amb tècniques d'avantguarda, que busca sorprendre el comensal.

Tastes of Ibiza: Chef Álvaro Sanz, who has worked in Michelin star kitchens including those of Santi Santamaría, Martín Berasategui, Joël Robuchon and Arzak, offers a homage to local products in Ibiza, with cutting-edge techniques that leave diners pleasantly surprised.

Sabores de Ibiza: El chef Álvaro Sanz, que ha trabajado en cocinas con estrellas Michelin, como las de Santi Santamaría, Martín Berasategui, Joël Robuchon o Arzak, ofrece en Ibiza un homenaje al producto local, con técnicas de vanguardia, que busca sorprender al comensal.

ES VENTALL

Calle Cervantes, 22 y Calle Soledat, 13
Sant Antoni de Portmany
Tel. 699 846 854



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

1 A triar entre:

- Amanida de formatge fresc, amb figues i ametlles, vinagreta de mel i sobrasada
- Guisat de polp eivissenc amb escuma de patata del nostre hort, pebre vermell i krispie d'arròs inflat

2 A triar entre:

- Coca de rajada fregida amb verdures escalivades, pinyons i escabetx
- Xai a baixa temperatura amb crema d'albergínia i melmelada de ceba

P A triar entre:

- Escuma de greixonera amb crema de taronja, *crumble* d'ametlla i toffee d'herbes eivissenques
- Formatge fresc, menta, sucre, ou, farina (i no és un flaó)

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà dilluns i dimarts (al migdia) i dijous, divendres i dissabte (al migdia i a la nit).
Horaris: de 13 a 16 hores i de 20 a 23.30 hores
Es recomana reservar

1 Choose between:

- Salad of fresh cheese with figs and almonds, honey vinaigrette and *sobrasada* sausage.
- An Ibizan octopus stew with foamed potato from our garden, paprika, and puffed rice krispies

2 Choose between:

- *Coca* bread with fried ray, grilled vegetables, pine nuts, and brine
- Slow-cooked lamb with creamed aubergine and onion marmalade

P Choose between:

- *Greixonera* foam with orange cream, almond crumble, and Ibizan herb toffee
- Fresh cheese, mint, sugar, egg, flour (and it's not a *flaó*)

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served on Mondays and Tuesdays (lunch) and on Thursdays, Fridays, and Saturdays (lunch and dinner).
Hours: from 1pm to 4pm and from 8pm to 11.30pm
Reservations are recommended

1 A elegir entre:

- Ensalada de queso fresco, con higos y almendras, vinagreta de miel y sobrasada
- Guiso de pulpo ibicenco con espuma de patata de nuestro huerto, pimentón y *krispie* de arroz inflado

2 A elegir entre:

- Coca de raya frita con verduras escalivadas, piñones y escabeche
- Cordero a baja temperatura con crema de berenjena y mermelada de cebolla

P A elegir entre:

- Espuma de *greixonera* con crema de naranja, *crumble* de almendra y *toffee* de hierbas ibicencas
- Queso fresco, menta, azúcar, huevo, harina (y no es un *flaó*)

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá lunes y martes (a mediodía) y jueves, viernes y sábados (a mediodía y noche).
Horarios: de 13 a 16 h y de 20 a 23.30 h
Se recomienda reservar

Sabors d'Eivissa: la seva evolució des de la cuina tradicional fins a una carta creativa i de producte, sense perdre les seves arrels, és de les més excepcionals de l'illa. El xef José Miguel Bonet selecciona vegetals i hortalisses de l'hort familiar i aprofundeix la seva recerca per actualitzar el receptari eivissenc, sempre a partir d'una matèria primera amb denominació d'origen i excel·lència en la seva qualitat i sabor.

Tastes of Ibiza: Its evolution from traditional cuisine to creative menus and products, without having lost its roots, is one of the island's most outstanding success stories. Chef José Miguel Bonet chooses vegetables and plants from his family garden and carries out in-depth research to bring typically Ibizan recipes bang up to date, always building on certified local ingredients with excellent Tastes and quality.

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. El chef José Miguel Bonet selecciona vegetales y hortalizas de la huerta familiar y profundiza su investigación para actualizar el recetario ibicenco, siempre sobre la base de una materia prima con denominación de origen y excelencia en su calidad y sabor.

2.000

Playa de Benirràs
Tel. 971 337 363

Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

1 A triar entre:

- Amanida pagesa amb patates, pebrots torrats i peix sec
- Musclos al vapor

2 A triar entre:

- Bullit de peix amb arròs a banda (mínim per 2 persones)
- Graellada de peix eivissenc del dia

P A triar entre:

- Flaó
- Greixonera

Vins recomanats: Sa Cova i Can Rich

Aquest menú se servirà cada dia fins al dia 1 de novembre.
Horari: de 13 a 20 hores

1 Choose between:

- Country salad with potatoes, dried peppers, and *peix sec* (dried fish)
- Steamed mussels

2 Choose between:

- *Bullit de peix* (fish stew) with *A Banda* rice (2 persons minimum)
- A selection of grilled fish, freshly caught today in Ibiza

P Choose between:

- *Flaó* (pastry)
- *Greixonera* (akin to bread pudding)

Recommended wines: Sa Cova and Can Rich

This menu will be served every day from November 1
Hours: from 1pm to 8pm

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con patatas, pimientos torrados y *peix sec*
- Mejillones al vapor

2 A elegir entre:

- *Bullit de peix* con arroz a banda (mínimo para 2 personas)
- Parrillada de pescado ibicenco del día

P A elegir entre:

- *Flaó*
- *Greixonera*

Vinos recomendados: Sa Cova y Can Rich

Este menú se servirá todos los días hasta el día 1 de noviembre.
Horario: de 13 a 20 h

Sabors d'Eivissa: Joan Escandell és propietari de dos vaixells, que surten a pescar cada dia per oferir les captures en plats emblemàtics com el bullit de peix. Un homenatge a la gastronomia més autèntica d'Eivissa, en un restaurant ubicat en la mítica cala de Benirràs.

Tastes of Ibiza: Joan Escandell owns two boats which set out every day so that he can offer their catches in iconic dishes like the local fish stew, *bullit de peix*. A homage to the most authentic Ibizan cuisine, in a restaurant located in the mythical Benirràs cove.

Sabores de Ibiza: Joan Escandell es propietario de dos barcos, que salen a faenar a diario para ofrecer sus capturas, en platos emblemáticos como el *bullit de peix*. Un homenaje a la gastronomía más auténtica de Ibiza, en un restaurante ubicado en la mítica cala de Benirràs.

AUBERGINE

Carretera Sant Miquel, km. 9,9
Tel. 971 090 055

1 A triar entre:

- Sopa del dia
- Amanida de carbassa

2 A triar entre:

- Pollastre de pagès amb puré de moniato i patata eivissenca
- Milfulls d'albergínia eivissenca

P Postre:

- Postres del dia

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà dissabtes i diumenges des de l'1 al 30 de novembre.
Horari: de 13 a 17 hores

1 Choose between:

- Soup of the day
- Pumpkin salad

2 Choose between:

- Country-style chicken with sweet potato puree and Ibizan potato
- Ibizan eggplant mille-feuille

D Dessert:

- Dessert of the day

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served on Saturdays and Sundays from November 1 to 30.
Hours: from 1pm to 5pm

1 A elegir entre:

- Sopa del día
- Ensalada de calabaza

2 A elegir entre:

- Pollo payés con puré de boniato y patata ibicenca
- Milhojas de berenjena ibicenca

P Postre:

- Postre del día

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá sábados y domingos desde el 1 al 30 de noviembre.
Horario: de 13 a 17 h

Tastes of Ibiza: Natural and organic cuisine in the heart of the Ibizan countryside, with a garden that supplies the vegetables the restaurant uses to make up all the components of its healthy, organic menu which features local free range chickens. The sweets are homemade with seasonal fruits.

Sabores de Ibiza: Cocina natural y orgánica, en pleno campo de Ibiza, con un huerto que suministra los vegetales que el restaurante necesita para todos los componentes de un menú bio-saludable, en el que se incorpora el pollo payés. Los dulces son de elaboración casera, con fruta de temporada.

CAN GAT

Cala de Sant Vicent
Tel. 971 320 123



Restaurante adscrito a:
Restaurant part of:
Restaurant adscrit a:

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

1 A triar entre:

- Amanida de crostes amb peix sec
- Calamar saltat o a la planxa

2 A triar entre:

- Arròs negre (mínim per 2 persones)
- Serviola eivissenca o peix del dia a la planxa, amb patata panadera i verdures d'Eivissa a la planxa

P A triar entre:

- Flaó
- Greixonera

Vins recomanats: Can Rich i Can Maymó

Aquest menú se servirà de dilluns a divendres fins al 13 de novembre.
Horari: de 13 a 17 hores
Cal reserva prèvia (ja que pot canviar la data de tancament del restaurant).

1 Choose between:

- *Crostes* (bread crusts) salad with *peix sec* (dry fish)
- Sautéed or grilled calamari

2 Choose between:

- Black rice (2 persons minimum)
- Ibizan amberjack or fish of the day, grilled, with sliced potatoes and grilled Ibizan vegetables

D Choose between:

- *Flaó* (pastry)
- *Greixonera* (akin to bread pudding)

Recommended wines: Can Rich and Can Maymó

This menu will be served from Monday to Friday until November 13.
Hours: from 1pm to 5pm
Advance reservations required (since the restaurant may close on a date yet to be confirmed)

1 A elegir entre:

- Ensalada de *crostes* con *peix sec*
- Calamar salteado o a la plancha

2 A elegir entre:

- Arroz negro (mínimo para 2 personas)
- Serviola ibicenca o pescado del día a la plancha, con patata panadera y verduras de Ibiza a la plancha

P A elegir entre:

- *Flaó*
- *Greixonera*

Vinos recomendados: Can Rich y Can Maymó

Este menú se servirá de lunes a viernes hasta el 13 de noviembre.
Horario: de 13 a 17 h
Se requiere reserva previa (ya que puede cambiar la fecha de cierre del restaurante)

Sabors d'Eivissa: en una de les cales més boniques del nord de l'illa hi trobem Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. L'oli que utilitzen és verge extra de la seva pròpia collita, amb l'etiqueta Oliada, dins la marca de garantia "Oli d'E". Les postres, tant el flaó com la greixonera, són casolanes, elaborades amb formatge eivissenc i ous de pagès.

Tastes of Ibiza: Located in one of the most beautiful bays on the northern side of the island, Can Gat is an undisputed benchmark for traditional cuisine and local Tastes. They use extra virgin oil that they produce themselves from their own harvest, and the brand they use, Oliada, carries the "Oli d'E" seal of guarantee. The desserts, including both the *flaó* and the *greixonera*, are homemade, created using Ibizan cheese and free-range eggs.

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. El aceite que utilizan es virgen extra de su propia cosecha, bajo la etiqueta Oliada, dentro de la marca de garantía "Oli d'E". Los postres, tanto el *flaó* como la *greixonera*, son caseros, elaborados con queso ibicenca y huevos payeses.

LA VERANDA BY ATZARÓ

Agroturismo Atzaró · Carretera Sant Joan, km. 15
Tel. 971 33 88 38



1 A triar entre:

- Sopa de tomàquet eivissenc amb formatge fresc, companatge i crostes
- Amanida pagesa de patató, peix sec i vinagreta d'ametlles

2 A triar entre:

- Ous trencats de la finca Atzaró amb sobrassada i patates fregides
- Arròs mar i muntanya amb pebrassos i calamarcets de l'illa

P Postres:

- Assortiment de panellets amb xopet d'herbes Marí Mayans

Vins recomanats: Can Rich

Aquest menú se servirà de diumenge a dijous de l'1 al 30 de novembre.
Horari: de 19 a 23 hores

1 Choose between:

- Ibizan tomato soup with fresh cheese, *Companatge*, and *crostes* (toasted bread)
- Country salad with *patató*, *peix sec* (dried fish), and almond vinaigrette

2 Choose between:

- Scrambled eggs from the Atzaró farm, with *sobrasada* sausage and fried potatoes
- Surf and turf rice with and oyster mushrooms and baby squid from the island

D Dessert:

- Assorted *panellets* pastries (almond-based) with a shot of Marí Mayans herbal liqueur

Recommended wines: Can Rich

This menu will be served from Sunday to Thursday from November 1 to 30.
Hours: from 7pm to 11pm

1 A elegir entre:

- Sopa de tomate ibicenca con queso fresco, *companatge* y *crostes*
- Ensalada payesa de *patató*, *peix sec* y vinagreta de almendras

2 A elegir entre:

- Huevos rotos de la finca Atzaró con *sobrasada* y patatas fritas
- Arroz mar y montaña con níscales y calamarcitos de la isla

P Postre:

- Surtido de *panellets* con chupito de hierbas Marí Mayans

Vinos recomendados: Can Rich

Este menú se servirá de domingo a jueves del 1 al 30 de noviembre.
Horario: de 19 a 23 h

Sabors d'Eivissa: L'hotel Atzaró obre tot l'any i al seu verger de jardins i fonts s'ofereix una cuina fresca i natural amb productes de temporada. El restaurant es nodreix del seu propi hort i aposta per sabors eivissencs i mediterranis que s'identifiquen amb la salut i el benestar.

Tastes of Ibiza: The Atzaró hotel is open all year and amid its orchards, gardens and fountains, they provide fresh and natural cuisine that features seasonal products. The restaurant is supplied by its own garden, and focuses on the Ibizan and Mediterranean Tastes that are associated with health and well-being.

Sabores de Ibiza: El hotel Atzaró abre todo el año y en su vergel de jardines y fuentes se ofrece una cocina fresca y natural con productos de temporada. El restaurante se nutre de su propia huerta y apuesta por sabores ibicencos y mediterráneos que se identifican con salud y bienestar.

PORT BALANSAT

Port de Sant Miquel
Tel. 971 334 527



1 A triar entre:

- Amanida de crostes amb tomàquet
- Croquetes d'ous de Peix Nostrum

2 A triar entre:

- Arròs a banda amb morena
- Pollastre de pagès a la brasa amb patates fregides i pebrots

P A triar entre:

- Greixonera
- Gelat de flaó

Vins recomanats: Can Rich (negre Selección Especial i blanc)

El menú se servirà cada dia fins al 30 d'octubre.

Horari: de 19 a 23.30 hores

1 Choose between:

- *Crostes* (toasted bread) salad with tomatoes
- *Peix Nostrum* roe croquettes

2 Choose between:

- A banda rice with moray eel
- Grilled country chicken with fried potatoes and peppers

D Choose between:

- *Greixonera* (akin to bread pudding)
- *Flaó* (pastry) ice cream

Recommended wines: Can Rich (Red "Selección Especial" and white)

This menu will be served every day until October 30.

Hours: from 7pm to 11.30pm

1 A elegir entre:

- Ensalada de *crostes* con tomate
- Croquetas de huevas Peix Nostrum

2 A elegir entre:

- Arroz a banda con morena
- Pollo payés a la brasa con patatas fritas y pimientos

P A elegir entre:

- *Greixonera*
- Helado de *flaó*

Vinos recomendados: Can Rich (tinto Selección Especial y blanco)

El menú se servirá todos los días hasta el 30 de octubre.

Horario: de 19 a 23.30 h

Sabors d'Eivissa: situat al port de Sant Miquel a primera línia de platja, el restaurant és una referència per als amants del peix fresc i els arrossos. Un restaurant de cuina tradicional, que també ofereix nous sabors amb les croquetes d'ous de peix i el flaó convertit en gelat.

Tastes of Ibiza: Located in the port of Sant Miquel, right on the beach, this restaurant is a point of reference for lovers of fresh fish and rice dishes. A traditional restaurant, it also offers new tastes such as roe croquettes and ice cream made from *flaó*.

Sabores de Ibiza: Situado en el puerto de Sant Miquel en primera línea de playa, el restaurante es una referencia para los amantes del pescado fresco y los arroces. Un restaurante de cocina tradicional, que también ofrece nuevos sabores con las croquetas de huevas y el *flaó* convertido en helado.



TAPAS

5 €

CON CAÑA O COPA DE VINO

CAFÉ MERCAT

Calle Catalunya 33 esquina
a Calle Canarias (frente al
Mercat Nou) · Ibiza
Tel. 971 301 113

T_{Ca}

- Amanida pagesa
- Frita de polp
- Frita de porc
- Torrada de pa de pagès amb sobrassada
- Broqueta de xai eivissenc

Les tapes se serviran divendres i dissabtes.
Horari: de 12 a 22 hores

T_{En}

- Country salad
- *Frita de pulpo* (fried octopus)
- *Frita de porc* (fried pork)
- Country bread toasts with *sobrasada* sausage
- Ibizan lamb skewers

Tapas will be served on Fridays and Saturdays.
Hours: from 12pm to 10pm

T_{Cs}

- Ensalada payesa
- Frita de pulpo
- Frita de cerdo
- Tostada de pan payés con sobrasada
- Pinchitos de cordero ibicenco

Las tapas se servirán viernes y sábados.
Horario: de 12 a 22 h

CAN GOURMET

Calle Montgrí 18 B · Ibiza
Tel. 685 60 34 09

T_{Ca}

- Entrepà vegetarià amb formatge fresc de cabra d'Eivissa, figues, ceba vermella i ruca • Entrepà de ventre farcit i tomàquet o de camaïot i tomàquet, amb oli d'oliva verge extra d'Eivissa • Tapa degustació de diferents sobrassades amb marca de garantia
- Tapa degustació d'embotits d'Eivissa • Tapa degustació de formatges de Ses Cabretes i Companatge, amb pa de pagès i mel

Per als que no vulguin acompanyar les tapes amb vi o una canya de cervesa, es podrà substituir per:

- Sopa de porros i patata • Sopa de bròcoli • Gaspatxo

Les tapes se serviran de dilluns a dissabte.
Horari: de 12 a 16 hores i de 18 a 22 hores

T_{En}

- Vegetarian sandwich with fresh Ibizan goat's cheese, figs, red onion, and rocket • A sandwich of stuffed pork belly and tomato or of *camaïot* sausage and tomato, with Ibizan extra virgin olive oil • Tapas tasting menu with different certified *sobrasada* sausages • Tapas tasting menu with different Ibizan sausages • Tapas tasting menu with Ses Cabretes and Companatge cheeses, served with country bread and honey

Those who do not wish to take wine or beer with their tapas may instead enjoy:

- Leek and potato soup • Broccoli soup • Gazpacho

Tapas will be served from Monday to Saturday
Hours: from 12pm to 4pm and from 8pm to 11pm

T_{Cs}

- Bocadillo vegetariano con queso fresco de cabra de Ibiza, higos, cebolla roja y rúcula • Bocadillo de vientre relleno y tomate o de *camaïot* y tomate, con aceite de oliva virgen extra de Ibiza • Tapa degustación de diferentes sobrasadas con marca de garantía • Tapa degustación de embutidos de Ibiza • Tapa degustación de quesos de Ses Cabretes y Companatge, con pan payés y miel

Para quienes no quieran acompañar las tapas con vino o caña de cerveza, se ofrecerá sustituirlo por:

- Sopa de puerro y patata • Sopa de brócoli • Gazpacho

Las tapas se servirán de lunes a sábados.
Horario: de 12 a 16 h y de 18 a 22 h

CAN POU

Calle Lluís Tur i Palau, 19 ·
Ibiza
Tel. 971 310 875

T_{Ca}

- Amanideta de tomàquet eivissenc amb formatge de cabra de Companatge i alfàbrega d'Eivissa
- Patates fregides amb pell i salsa de mostassa i mel d'Eivissa
- Torrada de pa de pagès amb sobrassada de Companatge rostida
- Coca de trempó amb peix sec de Formentera

Vins de Can Rich i Oils de Ses Escoles i Balanzat

Les tapes se serviran tots els dies.
Horari: de 12 a 23 hores

T_{En}

- Ibizan tomato salad with Companatge goat's cheese and Ibizan basil
- Skin-on fried potatoes in a mustard sauce with Ibizan honey
- Country bread toast with roasted Companatge *sobrasada*
- *Trempó coca* bread with Formentera *peix sec* (dried fish)

Can Rich wines and Ses Escoles and Balanzat oils

This menu will be served every day.
Hours: from 12pm to 11pm

T_{Cs}

- Ensaladita de tomate ibicenco con queso de cabra de Companatge y albahaca de Ibiza
- Patatas fritas con piel y salsa de mostaza a la miel de Ibiza
- Tostada de pan payés con sobrasada de Companatge asada
- Coca de *trempó* con *peix sec* de Formentera

Vinos de Can Rich y Aceites de Ses Escoles y Balanzat

Las tapas se servirán todos los días
Horario: de 12 a 23 h

GRAN HOTEL MONTESOL

Passeig de Vara de Rey, 2 ·
Ibiza
Tel. 871 51 50 49

T_{Ca}

- Polp de l'illa a la graella amb parmentier fumat de patates d'Eivissa
- Amanida amb formatge de Santa Gertrudis amb codony dels nostres pagesos i brioix
- Arròs cremós de sèpia de les nostres aigües amb llenques de formatge eivissenc
- Xai eivissenc amb salsa *tandoori* i figues
- Acaoba, xocolata i flor de sal fumada d'Eivissa amb oli de Miquel Guasch

Copa de vi: Can Rich

Les tapes se serviran tots els dies. Horari: de 13 a 15,30h i de 20 a 23h

T_{En}

- Grilled island octopus with smoked Ibizan potatoes parmentier
- Salad with Santa Gertrudis cheese, local quince and a brioche
- Creamy local cuttlefish rice with Ibizan cheese shavings
- Ibizan lamb with *tandoori* sauce and figs
- Acaoba, chocolate and smoked Ibizan flower of salt, with Miquel Guasch oil

Glass of wine: Can Rich

Tapas will be served every day. Hours: from 1 to 3,30pm and from 8 to 11pm

T_{Cs}

- Pulpo de la isla a la parrilla con parmentier ahumada de patatas de Ibiza
- Ensalada con queso de Santa Gertrudis con membrillo de nuestros payeses y brioche
- Arroz cremoso de sepia de nuestras aguas con lascas de queso ibicenco
- Cordero ibicenco con salsa *tandoori* e higos
- Acaoba, chocolate y flor de sal ahumada de Ibiza con aceite de Miquel Guasch

Copa de vino: Can Rich

Las tapas se ofrecerán todos los días. Horario: de 13 a 15,30h y de 20 a 23h

GUILLEMIS

Calle Enmig, 15 · Ibiza
Tel. 971 124 432

T_{Ca}

- Torrada de burratina amb pebrot rostit i peix sec
- Ou de pagès escumat amb salsa holandesa i ceba caramel·litzada
- Coca de sobrassada amb formatge de cabra i mel

Aquestes tapes se serviran de dilluns a dijous.
Horari: de 18 a 22.30 hores

T_{En}

- *Burratina* toast with roasted peppers and *peix sec* (dried fish)
- Poached free-range eggs with hollandaise sauce and caramelized onions
- *Sobrasada coca* bread with goat's cheese and honey

These tapas will be served from Monday to Thursday.
Hours: from 6pm to 10.30pm

T_{Cs}

- Tosta de *burratina* con pimiento asado y *peix sec*
- Huevo payés pochado con salsa holandesa y cebolla caramelizada
- Coca de sobrasada con queso de cabra y miel

Estas tapas se servirán de lunes a jueves.
Horario: de 18 a 22.30 h

KON ARTE

Mercat Vell (puesto 6) · Ibiza
Tel. 680 752 942

T_{Ca}

- Maki Califòrnia de sobrassada amb brie i mel d'Eivissa
- Filet de porc amb salsa d'herbes eivissenques
- Broqueta de pollastre de pagès amb frígola i llimona
- Mousse de garrofes amb pipes caramel·litzades

Les tapes se serviran de dilluns a dissabte el mes d'octubre i de dijous a dissabte el mes de novembre.
Horari: de 19.30 a 23.30 hores

T_{En}

- California *sobrasada* maki with brie and Ibizan honey
- Pork sirloin with Ibizan herb sauce
- Country chicken skewers with thyme local liqueur and lemon
- Carob mousse with caramelized seeds

Tapas will be served from Monday to Saturday in October and from Thursday to Saturday in November.
Hours: from 7.30pm to 11.30pm

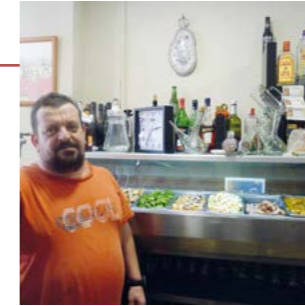
T_{Cas}

- California maki de sobrasada con brie y miel de Ibiza
- Solomillo de cerdo con salsa de hierbas ibicencas
- Brocheta de pollo payés a la *frígola* y limón
- Mousse de algarrobas con pipas caramelizadas

Las tapas se servirán de lunes a sábado en octubre y de jueves a sábado en noviembre.
Horario: de 19.30 a 23.30 h

LOS PRIMOS

Calle Vía Púnica, 8 · Ibiza
Tel. 971 092 502

T_{Ca}

- Frita de freixura
- Ous trencats amb botifarró de Can Ros
- Croquetes de sobrassada de Can Ros
- Gerret en escabetx
- Gató fregit
- Gírgola amb llom de porc

Aquestes tapes se serviran tots els dies, excepte dimarts.
Horari: de 20 hores a mitjanit

T_{En}

- Fried offal
- Scrambled eggs with Can Ros *butifarrón* sausage
- Can Ros *sobrasada* croquettes
- Marinated picarel
- Fried dogfish
- Oyster mushrooms and pork shoulder

These tapas will be served every day except Tuesdays.
Hours: 8pm to midnight

T_{Cas}

- Frita de asadura
- Huevos rotos con butifarrón de Can Ros
- Croquetas de sobrasada de Can Ros
- Caramel en escabeche
- Pintarroja frita
- Gírgola con lomo de cerdo

Estas tapas se servirán todos los días, excepto martes.
Horario: de 20 h a medianoche

MAR A VILA

Avenida Ignacio Wallis, 16
· Ibiza
Tel. 971 31 47 78

T_{Ca}

- Kebab de sirvia en escabetx d'herbes eivissenques amb espuma de formatge de la granja de Santa Gertrudis
- Bola de sobrassada de la nostra manera

Les tapes se serviran de dilluns a dissabte.
Horari: de 13.30 a 16 hores

T_{En}

- Marinated *servia* (amberjack) kebab in an Ibizan herb marinade with a cheese foam from the Santa Gertrudis farm
- Home-style scoop of *sobrasada*

Tapas will be served from Monday to Saturday.
Hours: from 1.30pm to 4pm

T_{Cas}

- Kebab de *servia* en escabeche de hierbas ibicencas con espuma de queso de la granja de Santa Gertrudis
- Bola de sobrasada a nuestra manera

Las tapas se servirán de lunes a sábado.
Horario: de 13.30 a 16 h

SAN TELMO

Calle Sa Drassana, 6 · Ibiza
Tel. 971 310 922



T_{Ca}

- Torrada de sobrassada de gató amb adobat marí
- Rajada adobada i fregida amb maionesa de llimona en salmorra
- Croqueta de sèpia bruta

Les tapes se serviran dijous, divendres i dissabtes.
Horari: de 20 a 1.30 hores

T_{En}

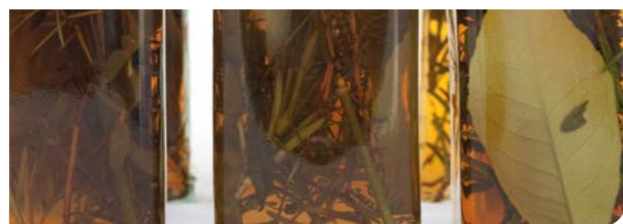
- Dogfish *sobrasada* toast with pickled seafood
- Marinated ray, fried and served with lime mayonnaise in brine
- Cuttlefish croquette *bruta* (cooked in oil and garlic)

Tapas will be served on Thursdays, Fridays, and Saturdays.
Hours: from 8pm to 1.30pm

T_{Cas}

- Tosta de sobrasada de pintarroja con encurtido marino
- Raya adobada y frita con mayonesa de limón en salmuera
- Croqueta de sepia *bruta*

Las tapas se servirán jueves, viernes y sábados
Horarios: de 20 a 01.30 h



CA N'ANNETA

Plaza de la Iglesia
Sant Carles de Peralta
Tel. 971 335 090



T_{Ca}

- Rajada fregida • Frita de polp • Aletes de pollastre de pagès • Frita de sèpia • Ronyons amb vi • Frita de porc • Amanida pagesa
- Ensalada russa • Mandonguilles casolanes • Seitons en vinagre i julivert

Les tapes poden variar i n'hi pot haver més cada dia.
Tots els productes que s'utilitzen són autòctons.
Es prega que quan arribin indiquin a l'establiment que tastaran les tapes Sabors d'Eivissa, que van acompanyades d'un xopet d'herbes eivissenques casolanes.

Vins recomanats: Can Rich
Les tapes se serviran tots els dies.
Horari: de 9 del matí a mitjanit.

T_{En}

- Fried ray • Fried octopus • Country-style chicken wings
- Fried cuttlefish • Kidneys in wine sauce • Frita de porc (fried pork)
- Country salad • Russian salad • Homemade meatballs • Anchovies in vinegar and parsley

The tapas menu may change or be expanded at any time All produce is grown on the island
When you arrive, please let the establishment know that you will be tasting the "Sabors d'Eivissa" tapas, which are accompanied by a special shot of homegrown Ibizan herb liqueur.

Recommended wines: Can Rich
This menu will be served every day.
Hours: from 9am to midnight

T_{Cas}

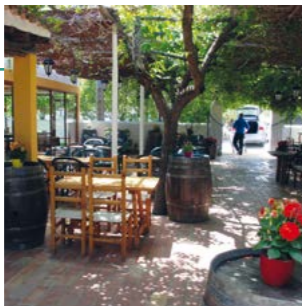
- Raya frita • Frita de pulpo • Alitas de pollo payés • Frita de sepia
- Riñones al vino • Frita de cerdo • Ensalada payesa • Ensaladilla rusa • Albóndigas caseras • Boquerones en vinagre y perejil

Las tapas pueden variar y ampliar su número cada día.
Todos los productos que se utilizan son autóctonos.
Se ruega que avisen al establecimiento a su llegada que van a degustar las tapas de "Sabors d'Eivissa" que se acompañan con el regalo de un chupito de hierbas ibicencas caseras.

Vinos recomendados: Can Rich
Las tapas se servirán todos los días.
Horario: de 9 h de la mañana a medianoche

CA NA PEPETA

Carretera Sant Joan,
km. 15,4
Tel. 971 325 023



T_{Ca}

- Frita de polp
- Broqueta de sobrassada i botifarra
- Frita de porc

Les tapes se serviran tots els dies, excepte dimarts.
Horari: de 19.30 hores a mitjanit

T_{En}

- Frita de polp (fried octopus)
- *Sobrasada* and *butifarra* sausages on a skewer
- Frita de porc (fried pork)

These tapas will be served every day except Tuesdays.
Hours: 7.30pm to midnight

T_{Cas}

- Frita de pulpo
- Brocheta de sobrasada y butifarra
- Frita de cerdo

Las tapas se servirán todo los días, excepto martes.
Horario: de 19.30 h a medianoche

DEGUSTA IBIZA

Calle Sant Jaume, 51
(Mercado de Santa Eulària) -
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 392



T_{Ca}

- Tapes del dia amb producte local

Les tapes se serviran de dilluns a divendres.
Horari: de 12 a 15 hores

T_{En}

- Tapas of the day with local products

Tapas will be served from Monday to Friday.
Hours: from 12pm to 3pm

T_{Cas}

- Tapas del día con producto local

Las tapas se servirán de lunes a viernes.
Horario: de 12 a 15 h

ROYALTY

Calle Sant Jaume, 51 · Santa
Eulària des Riu
Tel. 971 331 392



T_{Ca}

- Frita de polp
- Truita de patates amb ceba
- Amanida eivissenca amb patata, pebrot, ceba, ou i tonyina

Les tapes se serviran tots els dies.
Horari: de 13 a 23.30 hores

T_{En}

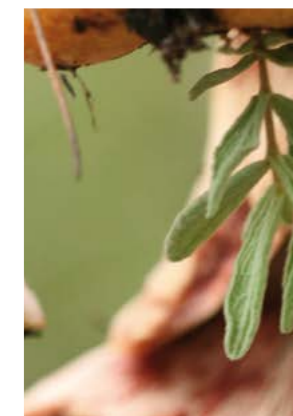
- *Frita de polp* (fried octopus)
- Potato omelette with onions
- Ibizan salad with potatoes, peppers, onion, egg, and tuna

This menu will be served every day.
Hours: from 1pm to 11.30pm

T_{Cas}

- Frita de pulpo
- Tortilla de patatas con cebolla
- Ensalada ibicenca con patata, pimiento, cebolla, huevo y atún

Las tapas se servirán todos los días.
Horario: de 13 a 23.30 h



CAN XICU

Calle Pere Escanelles, 32 ·
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 800 002



IBOSIM

Calle Valencia, 4 ·
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 605 520 258 · 670 605 530



ES NÀUTIC

Passeig de la Mar s/n
Sant Antoni de Portmany ·
Tel. 971 341 651



ES TRAGÓN

Carretera Cap Negret, s/n ·
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 454



T_{Ca}

- Pinxo de sobrassada
- Truita de patates
- Amanida pagesa
- Mandonguilles

Les tapes se serviran dimecres, dijous, divendres i diumenge.
Horari: de 13 a 16 hores

T_{En}

- *Sobrasada* sausage on a skewer
- Potato omelette
- Country salad
- Meatballs

Tapas will be served on Wednesdays, Thursdays,
Fridays, and Sunday.
Hours: from 1pm to 4pm

T_{Cas}

- Pincho de sobrasada
- Tortilla de patatas
- Ensalada payesa
- Albóndigas

Las tapas se servirán miércoles, jueves, viernes y domingo.
Horario: de 13 a 16 h

T_{Ca}

- Amanida de crostes maridatge amb cervesa Posidonia Golden Ale • Paté de remolatxa o pastanaga de temporada, segons el mercat maridatge amb cervesa Isla Blanca Weissbier • Carpaccio de carbassó de temporada maridatge amb cervesa Summer Pale Ale • Minitorrada de sobrassada eivissenca amb mel maridatge amb cervesa Rosemary Rural Ale • Trufes de garrofa maridatge amb cervesa Garrova Porter

Les tapes s'ofriran dijous, divendres i dissabtes.
Horari: de 13 a 16 hores i de 19 a 23 hores

T_{En}

- *Crostes* (bread crusts) salad paired with Posidonia Golden Ale • Seasonal beet or carrot paté, depending on the market paired with Isla Blanca Wiessbier • Seasonal courgette carpaccio paired with Summer Pale Ale • Ibizan *sobrasada* mini toast with honey paired with Rosemary Rural Ale • Carob truffles paired with Garrova Porter

Tapas will be served Thursdays, Fridays, and Saturdays.
Hours: from 1pm to 4pm and from 7pm to 11pm

T_{Cas}

- Ensalada de *crostes* maridada con cerveza Posidonia Golden Ale • Paté de remolacha o zanahoria de temporada, según mercado maridada con cerveza Isla Blanca Weissbier • Carpacho de calabacín de temporada maridada con cerveza Summer Pale Ale • Mini-tosta de sobrasada ibicenca con miel maridada con cerveza Rosemary Rural Ale • Trufas de algarroba maridada con cerveza Garrova Porter

Las tapas se ofrecerán Jueves, viernes y sábados.
Horarios: de 13 a 16 h y de 19 a 23 h

Informació de esdeveniments · Information
of events · Información de eventos:
www.cervezaibosim.com/es/cervezas
facebook.com/ibosim.cervezaartesana
twitter.com/cervezaibosim

T_{Ca}

- Frita de porc
- Frita de calamar

Les tapes se serviran tots els dies, excepte els festius.
Horari: de 10 a 23.30 hores

T_{En}

- *Frita de porc* (fried pork)
- Fried calamari

These tapas will be served every day except
bank holidays and Sundays.
Hours: from 10am to 11.30pm

T_{Cas}

- Frita de cerdo
- Frita de calamar

Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto festivos.
Horario: de 10 a 23.30 h

T_{Ca}

- Sushi d'all negre, verat eivissenc i cumquat
- Entrepà de calamar illenc, xili de Jalapa i bescuit en la seva tinta
- Patató eivissenc soufflat farcit de salsa bearnesa
- Sopeta de ceba gratinada amb formatge de Santa Gertrudis i rovell de corral farcit
- Pollastre de Mèxic des d'Oxaca a Eivissa (pollastre de corral eivissenc cuinat com les àvies mexicanes)

Les tapes se serviran els dijous. Horari: de 13.30 a 23 hores

T_{En}

- Black garlic, Ibizan mackerel and kumquat sushi
- Island calamari sandwich with jalapeño and ink cake
- Ibizan *patató* puffed filled with Béarnaise sauce
- Onion soup with au gratin Santa Gertrudis cheese and a free-range egg yolk
- Mexican chicken from Oaxaca to Ibiza (Ibizan free range chicken cooked the way a Mexican grandmother would cook it.)

Tapas will be served on Thursdays. Hours: from 1:30pm to 11pm

T_{Cas}

- Sushi de ajo negro, caballa ibicenca y kumquat
- Bocata de calamar isleño, jalapeño y bizcocho de su tinta
- *Patató* ibicenco soflado relleno de salsa bearnesa
- Sopita de cebolla gratinada con queso de Santa Gertrudis y yemita de corral rellena
- Pollo México desde Oxaca a Ibiza (pollo de corral ibicenco cocinado como las abuelas mejicanas)

Las tapas se servirán los jueves. Horario: de 13.30 a 23 h

SUN IBIZA LOUNGE

Calle Cervantes, 5 bajo ·
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 090 368



T_{Ca}

- Frita de polp
- Frita de porc
- Amanida pagesa
- Torrada de pa de pagès amb formatge i sobrassada pagesa
- Torrada de pa de pagès amb botifarra i olives pageses

Les tapes se serviran de dimarts a diumenge.
Horari: de 13 a 16 hores i de 19 hores a mitjanit

T_{En}

- Frita de polp (fried octopus)
- Frita de porc (fried pork)
- Country salad
- Country toasts with cheese and country *sobrasada* sausage
- Country toasts with *butifarra* sausage and country olives

Tapas will be served from Tuesday to Sunday.
Hours: from 1pm to 4pm and from 7pm to midnight

T_{Cas}

- Frita de pulpo
- Frita de porc
- Ensalada payesa
- Tosta de pan payés con queso y sobrasada payesa
- Tosta de pan payés con butifarra y aceitunas payesas

Las tapas se servirán de martes a domingo.
Horario: de 13 a 16 h y de 19 h a medianoche



OLI D'OLIVA, HERÈNCIA CULTURAL D'EIVISSA

L'oli d'oliva sempre ha jugat un paper essencial. Els primers arbres foren introduïts pels fenicis. Al segle I abans de Crist, l'historiador grec Diodor de Sicília ja descrivia Eivissa com una illa "de petita extensió i mitjana fertilitat, amb vinyes i oliveres".

Els romans comerciaven amb oli pitiús i a les excavacions arqueològiques de l'illa s'han identificat les restes d'una vintena de trulls que operaven en l'antiguitat. Podem afirmar, per tant, que a Eivissa la tradició de l'oli és tan antiga com la mateixa societat.

Moltes cases pageses encara conserven aquestos trulls gegants d'enginyeria primitiva però eficaç. L'oli llavors era una senya d'identitat i el nombre de trulls era enorme, per a una població tan petita i tan dispersa.

Els antics trulls varen estar en funcionament fins als anys seixanta i setanta, quan el turisme va transformar l'economia local i l'agricultura va passar a un segon pla. Hagueren de passar trenta anys, fins mitjan dècada dels noranta, quan la següent generació de pagesos plantà noves oliveres i va instal·lar els primers trulls moderns.

Avui els antics trulls es mantenen com a exemple del llegat dels nostres avantpassats i la cultura de l'oli d'oliva d'Eivissa es potencia amb l'augment de plantacions, nous productes, esdeveniments i jornades gastronòmiques.



TAST D'OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA D'EIVISSA

#IBIZASABOR16 #EIVISSASABOR16

JOAN BENET

Oli d'oliva verge extra, obtingut directament d'olives (90 % arbequina i 10 % picual) i només de la plantació existent a la finca can Benet de Benimussa (Sant Josep de sa Talaia), mitjançant procediments mecànics. La concentració que el caracteritza és perquè no s'ha filtrat, conservant així tota la seua autenticitat.

OLIADA

Oli d'oliva verge extra de les varietats d'oliva arbequina i picual, que dona com a resultat un oli d'alta qualitat amb intens afreïtat, amarg i picant mitjà. Oliada és el nom de la marca pròpia d'Oli Eivissenc des Trull de Sant Joan S.L., mescla dels diferents olis, procedents de productors d'Eivissa que segueixen el control de qualitat que regeix la normativa

CAN GARROVERS

Oli d'oliva verge extra, procedent d'oliveres de les varietats arbequina, picual, villalonga i pagesa eivissenca. Situades a la finca de can Garrovers, a la vènda de Benirràs, Sant Miquel de Balansat, enmig des Amunts. Elaborat al trull de can Joan Benet, Sant Josep de sa Talaia, dona com a resultat un oli afreïtat, madur mitjà i equilibrat mitjà en picant i amarg.

CAN DOMO

Oli d'oliva verge extra, procedent de la plantació de l'Agroturisme Can Domo a Santa Eulària des Riu. L'oli, extret de la varietat arbequina, presenta com a atribut principal un afreïtat intens a la boca.

Sabor, paisatge i sostenibilitat

La indústria de l'oli agrupa més de 100 hectàrees, amb capacitat per produir més de 45.000 litres de verge extra d'alta qualitat. Les oliveres constitueixen una part essencial del paisatge d'Eivissa i contribueixen al manteniment sostenible del medi ambient. La seua explotació i desenvolupament controlat forma part de la identitat i el futur del territori.

Prevençió i salut

L'oli d'oliva verge extra és essencial en la dieta mediterrània i s'ha demostrat científicament que prevé malalties cardiovasculars, disminueix les cèl·lules canceroses i protegeix del càncer de mama. A més, redueix el conegut com colesterol dolent, afavoreix un envelliment saludable pels seus components antioxidants i el seu alt contingut en vitamina E i constitueix un factor important per combatre malalties com l'osteoporosi.

Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l'Oliver d'Eivissa (Oli d'E)

La marca col·lectiva Oli d'E distingeix la producció d'oli per membres-socis de l'Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l'Oliver d'Eivissa, certificant que l'oli és de categoria verge extra, obtingut exclusivament a partir d'oliveres cultivades a l'illa d'Eivissa.

OLIVE OIL: IBIZA'S CULTURAL HERITAGE

Olive oil has always played an essential role on Ibiza, whose first olive trees were introduced by the Phoenicians. In the first century BCE, the Greek historian Diodorus of Sicily described Ibiza as an island “of small extension and moderate fertility having vineyards and olive trees.”

The Romans traded in Pitiusan oil, and the remains of twenty-one oil presses used in antiquity have been discovered at archaeological excavations across the island. We may safely affirm, then, that the tradition of olive oil in Ibiza is as ancient as its society.

Many farmhouses still conserve those gigantic oil presses, primitive in their engineering but efficient in their results. They are known locally as ‘trulls’. Oil, in ancient culture, was a hallmark of prosperity and the number of oil presses found on the island was enormous for a population as small and disperse as Ibiza’s was.

The old ‘trulls’ remained in use until the 1960s and 70s, when tourism transformed local economy, and agriculture waned in significance. It would take 30 years, until the 90s, for the next generation of farmers to plant new olive trees and install the first modern oil presses.

Today, the ancient ‘trulls’ are maintained as reminders of our ancestors’ legacy; meanwhile, Ibiza’s oil culture is on the rise with an increased number of plantations, new products, events, and tributes to our gastronomy.

Taste, landscape and sustainability

The oil industry covers more than 100 hectares and has the capacity to produce over 45.000 litres of high-quality extra virgin olive oil. Olive trees comprise an essential part of the Ibiza landscape and contribute to the sustainable maintenance of its environment. The utilization and controlled development of these trees informs the identity and future of island terrain.



An ounce of prevention

Extra virgin olive oil is a fundamental part of the Mediterranean diet and has been scientifically proven to prevent cardiovascular disease. It diminishes cancerous cells and protects against breast cancer. Moreover, it reduces bad cholesterol, while favouring healthy aging thanks to its high content in antioxidants and vitamin E. It has also been identified as an important factor in combating illnesses such as osteoporosis.

Group for the Vegetal and Sanitarian Defence of Ibiza's Olive Groves (Oli d'E)

The collective brand ‘Oli d’E’ designates the production of oil by member-associates of the Group for the Vegetal and Sanitarian Defence of Ibiza’s Olive Groves, and certifies that its oil pertains to the Extra Virgin category and is obtained exclusively from olives grown on the island of Ibiza.

TASTING OF EXTRA VIRGIN OLIVE OILS OF IBIZA

#IBIZASABOR16 #EIVISSASABOR16

JOAN BENET

Extra virgin olive oil, obtained directly from olives (90% arbequina and 10% picual). Derived only from the plantations on the farm Can Benet de Benimussa (Sant Josep), and extracted by mechanical methods. Its characteristic concentration comes from the fact that it has not been filtered, thus retaining all of its authenticity.

OLIADA

Extra virgin olive oil from arbequina and picual cultivars, resulting in a high quality oil with intense fruity notes, moderate pungency and bitterness. Oliada is the brand name of Oli Eivissac des Trull de Sant Joan S.L., a mix of different oils, all deriving from Ibiza producers who follow the quality control standards stipulated by the Balearic producers’ association, Producción Integrada de les Illes Balears.

CAN GARROVERS

Extra virgin olive oil, obtained from the following cultivars: arbequina, picual, villalonga and native Ibizan. Situated on the farm Can Garrovers, in the area of Benirràs, Sant Miquel de Balansat, within the perimeters of the ‘Amunts’. Pressed at Can Joan Benet, Sant Josep, and resulting in a mature, balanced and moderately fruity oil with moderate pungency and bitterness.

CAN DOMO

Extra virgin olive oil, from the plantation at the Agroturismo Can Domo in Santa Eulària. The oil, extracted from the arbequina cultivar, has as its principal attribute a fruity intensity in the mouth.

ACEITE DE OLIVA, HERENCIA CULTURAL DE IBIZA

El aceite de oliva siempre ha jugado un papel esencial. Los primeros árboles fueron introducidos por los fenicios. En el siglo I antes de Cristo, el historiador griego Diodoro de Sicilia ya describía Ibiza como una isla “de pequeña extensión y mediana fertilidad, con viñedos y olivos”.

Los romanos comerciaban con aceite pitiuso y en las excavaciones arqueológicas de la isla se han identificado los restos de una veintena de almazaras que operaban en la antigüedad. Podemos afirmar, por tanto, que en Ibiza la tradición del aceite es tan antigua como la propia sociedad.

Muchas casas payesas aún conservan esas almazaras gigantes de ingeniería primitiva pero eficaz, los “trulls”. El aceite entonces era una señal de identidad y el número de almazaras era enorme, para una población tan pequeña y tan dispersa.

Los viejos “trulls” permanecieron en funcionamiento hasta los años sesenta y setenta, cuando el turismo transformó la economía local y la agricultura pasó a un segundo plano. Tuvieron que pasar 30 años, hasta mediados de los 90, cuando la siguiente generación de agricultores plantó nuevos olivos e instaló las primeras almazaras modernas.

Hoy los antiguos “trulls” se mantienen como un ejemplo del legado de nuestros antepasados y la cultura del aceite de oliva de Ibiza se potencia con el aumento de plantaciones, nuevos productos, eventos y jornadas gastronómicas.

Sabor, paisaje y sostenibilidad

La industria del aceite agrupa más de 100 hectáreas, con capacidad para producir más de 45.000 litros de virgen extra de alta calidad. Los olivos constituyen una parte esencial del paisaje de Ibiza y contribuyen a un mantenimiento sostenible del medio ambiente.



Su explotación y desarrollo controlado forma parte de la identidad y el futuro del territorio.

Prevención y salud

El aceite de oliva virgen extra es esencial en la dieta mediterránea y se ha demostrado científicamente que previene enfermedades cardiovasculares; disminuye las células cancerosas y protege frente el cáncer de mama. Además, reduce el conocido como colesterol malo, favorece un envejecimiento saludable por sus componentes antioxidantes y su alto contenido en vitamina E y constituye un factor importante para combatir enfermedades como la osteoporosis.

Agrupación de defensa vegetal y sanitaria del Olivar de Ibiza (Oli d'E)

La marca colectiva “Oli d’E” distingue la producción de aceite por miembros-socios de la Agrupación de Defensa Vegetal y Sanitaria del Olivar de Ibiza, certificando que el aceite es de categoría Virgen Extra, obtenido exclusivamente a partir de olivos cultivados en la isla de Ibiza.

CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE IBIZA

#IBIZASABOR16 #EIVISSASABOR16

JOAN BENET

Aceite de oliva virgen extra, obtenido directamente de aceitunas (90% arbequina y 10% picual) y solamente de la plantación existente en la finca Can Benet de Benimussa (Sant Josep), mediante procedimientos mecánicos. La concentración que lo caracteriza es porque no se ha filtrado, conservando toda su autenticidad.

OLIADA

Aceite de oliva virgen extra de las variedades de aceituna arbequina y picual, que da como resultado un aceite de alta calidad con intenso afrutado, amargo y picante medios. Oliada es el nombre de la marca propia de Oli Eivissac des Trull de Sant Joan S.L., mezcla de los diferentes aceites, procedentes de productores de Ibiza que siguen el control de calidad que rige la normativa de Producción Integrada de les Illes Balears.

CAN GARROVERS

Aceite de oliva virgen extra, procedente de olivos de las variedades arbequina, picual, villalonga y payesa ibicenca. Situadas en la finca de Can Garrovers, en la Venda de Benirràs, Sant Miquel de Balansat, en medio de los Amunts. Elaborado en la almazara de Can Joan Benet, Sant Josep, dando como resultado un aceite afrutado maduro medio y equilibrado medio en picante y amargo.

CAN DOMO

Aceite de Oliva Virgen Extra, procedente de la plantación del Agroturismo Can Domo en Santa Eulària. El aceite, extraído de la variedad arbequina, presenta como atributo principal un afrutado intenso en boca.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS



HIERBAS IBICENCAS

Licor local preparado con anís y una amplia variedad de hierbas aromáticas. A local liqueur made from anisette and a wide variety of aromatic herbs.

A local liqueur made from anisette and a wide variety of aromatic herbs.

Licor local preparat amb anís i una àmplia varietat d'herbes aromàtiques.

• CAN RICH

Camí de Sa Vorera s/n · 07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 803 377 info@bodegascanrich.com
www.bodegascanrich.com

• DESTILERÍAS IBIZA SL

C/ Ginebra, 8 (Barri can Ramón) · 07819 Jesús
juantur@canfluxa.com

• FAMILIA MARÍ MAYANS

Polígono Montecristo - 07820 Sant Rafel de sa Creu
aromaticasdeibiza@gmail.com

• FLORS D'EIVISSA

Polígono Can Bufí · 07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 314 074 · aniseta@eresmas.com

• HIERBAS IBICENCAS MARÍ MAYANS

Vicenç Marí Mayans, 21 · 07813 Puig d'en Valls
Tel. 971 313 377 - bartolome@marimayans.com



VINS DE LA TERRA

Vinos elaborados en la isla de Ibiza según normativa europea.

Wines produced on the island of Ibiza according to European regulations.

Vins elaborats a l'illa d'Eivissa segon la normativa europea.

• BODEGA SA COVA

Bodega Sa Cova · 07816 Sant Mateu d'Albarca
www.sacovaibiza.com

• CA'N MAYMÓ

Casa Ca'n Maymó · 07816 Sant Mateu d'Albarca
www.bodegascanmaymo.com

• CAN RICH

Camí de Sa Vorera s/n · 07820 Sant Antoni de Portmany
www.bodegascanrich.com

• HACIENDA AGRÍCOLA CÉSAR

Ctra. Santa Eulària, km.10,8 · 07840 Santa Eulària des Riu

• IBIZKUS WINES, SL

Apdo. de correos 654 - 07830 Sant Josep de sa Talaia ·
www.totemwines.com



ANYELL D'EIVISSA (CORDERO/LAMB)

Carne de cordero nacido y criado en Ibiza según las prácticas tradicionales.

Lamb from animals born and reared on Ibiza according to traditional methods.

Carne d'anyell nascut i criat a Eivissa segon les pràctiques tradicionals.

FLAÓ D'EIVISSA

Pastel elaborado con queso fresco de oveja y cabra, anís y menta.

Typical cheesecake with mint made from soft sheep and goat's cheese, aniseed and spearmint.

Pastel elaborat amb formatge fresc d'ovella i cabra, anís i menta.

MIEL CERTIFICADA DE IBIZA

Miel producida y envasada en Ibiza con un sello de garantía.

Honey produced and packaged in Ibiza with a seal of guarantee.

Mel produïda i envasada a Eivissa amb un segell de garantia.

OLI D'EIVISSA www.olideivissa.com

Aceite de oliva imprescindible para regar las ensaladas y cocinar los platos tradicionales de la isla.

Olive oil essential for dressing salads and cooking the island's traditional dishes.

Oli d'oliva imprescindible per a regar les ensalades i cuinar els plats tradicionals de l'illa.

SOBRASSADA

La sobrasada es un alimento rico en proteína que puede ser consumida fresca o realzar su sabor mediante el asado o utilizada en platos tradicionales.

The sobrasada is a protein-rich food that can be consumed fresh, roasted to enhance its flavour or used in traditional dishes.

La sobrasada és un aliment ric en proteïna que pot ser consumida fresca o torrada, així com emprada com ingredient en plats tradicionals.

LLAGOSTA

Langosta pescada de forma sostenible por pequeñas barcas artesanales, la transparencia de las aguas y la venta en vivo permiten ofrecer un producto de calidad excelente.

Lo bster caught sustainably from small handmade boats, the transparency of the water and live sale make it possible to offer a product of excellent quality.

Llagosta pescada de manera sostenible per petites barques artesanals, la transparència de les aigües i la venda en viu permeten oferir un producte d'excel·lent qualitat.

MARCAS DE CALIDAD



LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS

MENÚS

IBIZA · EIVISSA

Ca n'Alfredo.....	8
El Restaurante (Hotel Pachá).....	9
Formentera.....	10
Sa Brisa.....	11
Sa Nansa.....	12
San Telmo	13

SANTA EULÀRIA

Atzaró Beach Cala Nova	14
Ca na Pepeta	15
Ca na Ribes	16
Can Caus	17
Es Caliu	18
Es Terral	19
Oleoteca Ses Escoles	20

SANT JOSEP

Ca na Sofa.....	21
Es Galliner.....	22
Rascalobos.....	23
Sa Caleta.....	24

SANT ANTONI

Can Cires.....	25
Es Nàutic.....	26
Es Rebot de Can Prats.....	27
Es Tragón	28
Es Ventall	29

SANT JOAN

2.000.....	30
Aubergine	31
Can Gat	32
La Veranda by Atzaró.....	33
Port Balansat	34

TAPAS

IBIZA · EIVISSA

Café Mercat.....	36
Can Gourmet	36
Can Pou Bar	37
Gran Hotel Montesol	37
Guillemís	38
Kon Arte	38
Los Primos	39
Mar a Vila	39
San Telmo	40

SANTA EULÀRIA

Ca n'Anneta.....	41
Ca na Pepeta	42
Degusta Ibiza	42
Royalty	43

SANT JOSEP

Can Xicu	44
Ibosim	44

SANT ANTONI

Es Nàutic.....	45
Es Tragón	45
Sun Ibiza Lounge.....	46

IBIZA
EIVISSA
SABOR
2016 #IbizaSabor16
#EivissaSabor16





www.ibiza.travel

 [Ibiza_Travel](https://twitter.com/Ibiza_Travel)

 facebook.com/ibztravel

 [@ibizatavel](https://instagram.com/ibizatavel)

Consell  d'Eivissa

