



IBIZA EIVISSA

**JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE PRIMAVERA SPRING FOOD
FESTIVAL JORNADAS GASTRO-
NÓMICAS DE PRIMAVERA**
6 / 4 - 27 / 5 / 2018

**III FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONO-
MIA DE LA MEDITERRÀNEA 3RD PROFES-
SIONAL MEDITERRANEAN GASTRONOMY
FORUM III FORO PROFESIONAL DE GAS-
TRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO**

14 / 5 / 2018

#IbizaSabor18 #EivissaSabor18
www.ibizasabor.es



Consell  d'Eivissa





www.ibiza.travel · info@ibiza.travel

Edició/Edition/Edición: Març/March/Marzo 2018
Dipòsit Legal/Legal Diposit/ Depósito Legal: DL I-67-2018

55 restaurants participen en les jornades gastronòmiques de primavera Eivissa Sabor

El Consell d'Eivissa i Pimeef organitzen l'esdeveniment gastronòmic de referència a l'illa d'Eivissa: Les jornades de primavera **#EivissaSabor18**, que se celebren **del 6 d'abril al 27 de maig** i en les quals participen 55 restaurants de tota l'illa, un rècord en l'organització d'aquest certamen, que el 2018 arriba a la seua sèptima edició.

En el marc d'aquestes jornades, el 14 de maig, se celebra el **III Fòrum Professional de Gastronomia de la Mediterrànea**, una cita imprescindible per als xefs i productors de les Pitiüses i de les illes Balears, que comptarà amb la presència d'**Àngel León**, amb tres estrelles Michelin en el restaurant Aponiente (Càdis).

Coincidint amb l'**Any Europeu del Patrimoni Cultural 2018**, els plats tradicionals de la gastronomia d'Eivissa i les propostes d'innovació d'aquestes receptes ancestrals seran protagonistes en aquestes jornades, que cada any tenen una convocatòria a la primavera (abril/maig) i una altra a la tardor (octubre/novembre).

La posidònia constitueix un autèntic bosc submergit entre Eivissa i Formentera. Es tracta de la pradera més extensa del món,

Eivissa, la sostenibilitat del mar

L'illa disposa de dos confraries de pescadors, la d'Eivissa i la de Sant Antoni, que agrupa 75 socis que, amb una flota de 40 embarcacions tradicionals, pesquen de manera artesanal garantint la sostenibilitat.

Els pescadors sempre han pescat amb ormejos de pesca respectuosos amb el medi ambient i les praderes de posidònia, declarades Patrimoni de la Humanitat per la Unesco. Els sistemes tradicionals de pesca i l'autoregulació del sector han contribuït a la conservació d'aquest hàbitat, tan extraordinàriament valuós.



Sabors Tastes

GASTRONOMIA LOCAL

que, a més, acull una rica biodiversitat marina i malauradament està amenaçada per les àncores dels vaixells, els vessaments de residus i altres actituds irresponsables. Aquesta planta mil·lenària va ser declarada **Patrimoni de la Humanitat per la Unesco** el 1999.

El Fòrum de Gastronomia de la Mediterrànea amb el xef del Mar com a convidat i l'assistència de xefs nacionals, representants de les illes Balears i mitjans de comunicació especialitzats en gastronomia, serà una nova oportunitat per conscienciar sobre la importància de la posidònia i destacar-ne l'extraordinària biodiversitat.

Gaudeix de plats tradicionals d'Eivissa com el **bullit de peix**, el **guisat de peix**, la **borrida de rajada**, l'**arròs de matances**, el **sofrit pagès** o exemples de món dolç amb sabor medieval com el **flaó**.

A través dels menús i les tapes en 55 restaurants d'Eivissa, els productes de la terra també són protagonistes en el certamen #EivissaSabor18: des dels **embotits** autòctons a les carns,

passant per l'**hort**, l'**oli d'oliva verge extra** que es podrà tastar a les taules de diversos restaurants, així com les **herbes eivissenques** o el vi dels cellers locals.

#EivissaSabor18 crea una oportunitat apassionant:

Descobreix el patrimoni gastronòmic i cultural d'Eivissa i els productes que s'identifiquen amb el paisatge, la forma de vida i els valors dels avantpassats.

Descobreix el gran tresor d'Eivissa: la seua gastronomia.

#EivissaSabor18: Història, tradició, cultura, creativitat i emoció

A través de la marca Peix Nostrum s'identifiquen els productes comercialitzats per la flota artesanal i una etiqueta identificativa individual, pionera en el Mediterrani, garanteix que tots els exemplars han estat capturats per una embarcació de la flota de l'illa i que no han transcorregut més de quatre hores des de la captura fins a l'arribada a la llonja.



55 restaurants participate in the gastronomic spring days of Ibiza Sabor

The Island Council and Pimeef are the dual organizers of Ibiza's touchstone gastronomic event: Spring Days **#IbizaSabor18**, which will be held from **6th April to 27th May**, with the participation of 55 restaurants from all over the island – a record number for this event, which in 2018 is entering its seventh year.

Within the framework of these *fêtes* days, on 14th May, the **3rd Professional Forum for Mediterranean Gastronomy** will take place, a key date for chefs and food producers from the Pitiusan and Balearic Islands. This year the event will be distinguished by the presence of **Ángel León**, of three-Michelin-star fame for his restaurant Aponient in Cadiz.

Ibiza: Sustainability of the Sea

The island has two fishing guilds, one in Ibiza and one in Sant Antoni, with a combined membership of 75 and a fleet of 40 traditional boats which fish in the time-honoured fashion, ensuring sustainability.

Island fishermen have always employed environmentally respectful fishing practices that have left the Posidonia sea grass meadows unharmed. In 1999, these meadows were declared a World Heritage Site by UNESCO. Traditional fishing systems and the sector's self-regulation have contributed to the conservation of this extraordinarily valuable habitat.

#IbizaSabor18 #EivissaSabor18

Coinciding with the **European Year of Cultural Heritage 2018**, the dishes that comprise Ibiza's traditional gastronomy as well as some innovative new twists on those ancestral recipes will be very much in the limelight. This event is organized twice a year, once in spring (April/May) and once in autumn (October/November) in honour of the island's culinary roots.

The variety of sea grass known as Posidonia constitutes a veritable underwater forest between Ibiza and Formentera. It is, in fact, the most extensive meadow of this type in the world and is home to a rich marine biodiversity. Unfortunately, this millenarian ecosystem is under threat from boat anchors, the dumping of waste and other irresponsible attitudes, despite the fact that it was declared a **World Heritage Site by UNESCO** in 1999.

The Forum for Mediterranean Gastronomy, with Chef del Mar as a special guest, supported by the attendance of other national chefs, several representatives of the Balearic Islands and the specialized gastronomic media will provide a new opportunity to bring awareness to the importance of this inter-island Posidonia meadow and highlight its extraordinary biodiversity.

Meanwhile, enjoy Ibiza's traditional dishes such as "**bullit de peix**", "**guisat de peix**", "**borrida de ratjada**", "**arròs de matances**" and "**sofrit pagés**" as well as its sweet

delights. Some, like "**flaó**", boast a medieval pedigree.

As components of the different menus and tapas offered by the 55 participating restaurants, the products of the land also take centre stage in #IbizaSabor18 – from local **sausages** and meats, to **agricultural produce**, including our **extra virgin olive oil** (which may be sampled at certain venues), not to mention the **herb liqueurs** and wines from local wineries.

#IbizaSabor18 creates a passionate opportunity:

That of discovering Ibiza's gastronomic and cultural heritage along with the products that arise from the land, nurtured by the values and way of life of our ancestors.

Discover Ibiza's great treasure: its gastronomy.

#EivissaSabor18: History, tradition, culture, creativity and adventure

By means of the label 'Peix Nostrum', the live harvests commercialized by this venerable old fishing craft may be identified. This labeling system, the first of its kind in the Mediterranean, guarantees that each specimen has been fished by the island fleet and that no more than four hours have elapsed between the time of its capture and its arrival at market.

55 restaurantes participan en las jornadas gastronómicas de primavera Ibiza Sabor

El Consell d'Eivissa y Pimeef organizan el evento gastronómico de referencia en la isla de Ibiza: Las jornadas de primavera **#IbizaSabor18**, que se celebran del **6 de abril al 27 de mayo** y en las que participan 55 restaurantes de toda la isla, un récord en la organización de este certamen, que en 2018 alcanza su séptima edición.

En el marco de estas jornadas, el 14 de mayo, se celebra el **III Foro Profesional de Gastronomía del Mediterráneo**, una cita imprescindible para los chefs y productores de las Pitiusas y de las Illes Balears, que va a contar con la presencia de **Ángel León**, con tres estrellas Michelin en el restaurante Aponiente (Cádiz).

Coincidiendo con el **Año Europeo del Patrimonio Cultural 2018**, los platos tradicionales de la gastronomía de Ibiza y las propuestas de innovación de esas recetas ancestrales serán protagonistas en estas jornadas, que cada año tienen una convocatoria en primavera (abril/mayo) y otra en otoño (octubre/noviembre).

Ibiza, la sostenibilidad del mar

La isla cuenta con dos cofradías de pescadores, la de Ibiza y Sant Antoni, que agrupa a 75 socios que, con una flota de 40 embarcaciones tradicionales, pescan de manera artesanal garantizando la sostenibilidad.

Los pescadores siempre han faenado con artes de pesca respetuosas con el medio ambiente y las praderas de Posidonia, declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Los sistemas tradicionales de pesca y la autorregulación del sector han contribuido a la conservación de este hábitat, tan extraordinariamente valioso.

La Posidonia constituye un auténtico bosque sumergido entre Ibiza y Formentera. Se trata de la pradera más extensa del mundo, que además alberga una rica biodiversidad marina y lamentablemente se ve amenazada por las anclas de los barcos, los vertidos de residuos y otras actitudes irresponsables. Esta planta milenaria fue declarada **Patrimonio de la Humanidad por la Unesco** en 1999.

El Foro de Gastronomía del Mediterráneo, con el chef del Mar como invitado y la asistencia de chefs nacionales, representantes de las Illes Balears y medios de comunicación especializados en gastronomía, será una nueva oportunidad para concienciar sobre la importancia de la Posidonia y poner en valor su extraordinaria biodiversidad.

Disfruta de platos tradicionales de Ibiza como el **"bullit de peix"**, el **"guisat de peix"**, la **"borrida de ratjada"**, el **"arròs de matances"**, el **"sofrit pagés"** o ejemplos del mundo dulce con sabor medieval como el **"flaó"**.

A través de los menús y las tapas en 55 restaurantes de Ibiza, los productos de la tierra también son protagonistas en el certamen #IbizaSabor18: Desde los **embutidos** autóctonos a las carnes, pasando por la **huerta**, el **aceite de oliva virgen extra** que se podrá catar en las mesas de distintos restaurantes, así como los **licores de hierbas** o el vino de las bodegas locales.



#IbizaSabor18 crea una oportunidad apasionante:

Descubre el patrimonio gastronómico y cultural de Ibiza y los productos que se identifican con el paisaje, la forma de vida y los valores de los antepasados.

Descubre el gran tesoro de Ibiza: Su gastronomía.

#EivissaSabor18: Historia, tradición, cultura, creatividad y emoción

A través de la marca 'Peix Nostrum' se identifican los productos comercializados por la flota artesanal y una etiqueta identificativa individual, pionera en el Mediterráneo, garantiza que todos los ejemplares han sido capturados por una embarcación de la flota de la isla y que no han transcurrido más de cuatro horas desde su captura hasta su llegada a la lonja.

GASTROESDEVENIMENTS - FOODIEVENTS - GASTROEVENTOS

II FIRA DE LA LLAGOSTA, LA GAMBA I EL PEIX D'EIVISSA · 2ND IBIZA LOBSTER, SHRIMP AND FISH FAIR · II FERIA DE LA LANGOSTA, LA GAMBA Y EL PESCADO DE IBIZA

14.4.2018 11 a 18 h. · 11 am to 6 pm
LLOC · LOCATION · LUGAR: Sant Antoni de Portmany

TALLER DE CUINA TRADICIONAL D'EIVISSA · IBIZA TRADITIONAL COOKING WORKSHOP · TALLER DE COCINA TRADICIONAL

16.4.2018 17 a 20 h. · 5 to 8 pm
LLOC · LOCATION · LUGAR: Restaurante Ca Na Ribes
PARTICIPEN · PARTICIPANTS · PARTICIPAN:

- **Catalina Riera (Ca n'Alfredo):** "Cuinat"
- **Lina Prats, (Es Rebst):** Sofrit pagès amb manetes de porc · "Sofrit pagès" with pig's trotters · "Sofrit pagès" con manitas de cerdo
- **Maria Mari y Eva Riera, (Ca na Ribes):** Les orelletes de la besàvia · The great-grandmother's "orelletes" · Las "orelletes" de la bisabuela

Activitat gratuïta i oberta fins completar aforament · Free and open event until full capacity · Actividad gratuita y abierta hasta completar aforo. Imprescindible reservar plaça · It is essential to book · Imprescindible reservar plaza:

ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

TALLER D'HERBES SILVESTRES · WILD HERB WORKSHOP · TALLER DE HIERBAS SILVESTRES

21.4.2018 11.30 a 13.30 h. · 11.30 am to 1.30 pm
LLOC · LOCATION · LUGAR: Bodega Can Maymó (Sant Mateu)
Activitat gratuïta i oberta fins completar aforament · Free and open event until full capacity · Actividad gratuita y abierta hasta completar aforo. Imprescindible reservar plaça · It is essential to book · Imprescindible reservar plaza:
ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

Bus Multicines Eivissa/Ibiza 11.00 h. · 11 am / 14,00 h. · 2 pm

III TALLER MAGISTRAL: FORMACIÓ EN SALA · MASTER'S WORKSHOP: TRAINING DINING ROOM STAFF · TALLER MAGISTRAL: FORMACIÓN EN SALA

23.4.2018 17 a 20 h. · 5 to 8 pm

LLOC · LOCATION · LUGAR: Hotel Migjorn Ibiza Suites & Spa
PRESENTA · PRESENTS: Julia Pérez Lozano, periodista/directora · journalist/director www.gastroactitud.com

PARTICIPEN · PARTICIPANTS · PARTICIPAN:

- **Elsa Gutiérrez Annuia (** Michelin):** cap/jefa de sala · maître. (17 a 18 h. · 5 to 6 pm)
- **Francisco Patón Hotel Urban (hotel 5*GL) y Hotel Villa Real (5*):** F&B Manager (18 a 19 h. · 6 to 7 pm)

Activitat gratuïta i oberta fins completar aforament · Free and open event until full capacity · Actividad gratuita y abierta hasta completar aforo. Imprescindible reservar plaça · It is essential to book · Imprescindible reservar plaza:

ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

III FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DE LA MEDITERRÀNIA · 3RD PROFESSIONAL MEDITERRANEAN GASTRONOMY FORUM · III FORO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO

14.5.2018
ACTIVITAT · ACTIVITY · ACTIVIDAD: Ponències professionals i mercat de productors · Professional presentations and producers' market · Ponencias profesionales y mercado de productores.

Activitat gratuïta · Free and open event · Actividad gratuita

III TAST D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA D'EIVISSA · III TASTING OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM IBIZA · III CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE IBIZA

19.5.2018 12 a 14 h. · 12 to 2 pm
ORGANITZA · ORGANIZED BY · ORGANIZA: Agrupación del Olivar d'Eivissa
LLOC · LOCATION · LUGAR: Hotel rural Villa Can Maries
PARTICIPEN · PARTICIPANTS · PARTICIPAN:

- **Joan Fernández:** El aceite de Ibiza como alimento tradicional de Baleares
 - **Mariola Gómez:** Directora tècnica i cap de panel · technical director and head of panel · directora tècnica y jefa de panel Unaproliva de Jaén
- Inscripciones obligatorias olideivissa@hotmail.com. 10 euros



MENÚS

25€

BEGUDES A PART
DRINKS NOT INCLUDES
BEBIDAS A PARTE

CA N'ALFREDO

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



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

1,50 €/p



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



1 A escollir entre:

- Cassoletes de gamba roja de la costa
- Saquets de brisa farcits de verdures i panses

2 A escollir entre:

- Pollastre mar i muntanya amb crustacis i figues
- Calamars farcits Ca n'Alfredo

3 A escollir entre:

- Púding de figues amb gelat de torró
- Mousse de formatge fresc de Santa Gertrudis amb codonyat casolà

Vi recomanat: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE. HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 H.

Sabors d'Eivissa: Un dels restaurants més antics de l'illa, regentat per la família Riera des de 1941, ubicat al bell mig de la ciutat. La seua carta és un dels referents de la gastronomia tradicional eivissenca. Joan Riera defèn amb orgull i amb un impuls constant el distintiu 'Sabors d'Eivissa', que destaca el millor producte local. En aquest menú ret homenatge a peixos eivissencs amb el certificat de garantia Peix Nostrum i du a taula productes estrella, com la gamba roja i el calamar.

1 Choice of:

- Red prawn tarts
- Pastry pockets filled with vegetables and raisins

2 Choice of:

- Surf and turf chicken with crustaceans and figs
- Ca n'Alfredo stuffed squid

3 Choice of:

- Fig pudding with nougat ice cream
- Mousse of fresh cheese from Santa Gertrudis with homemade quince paste

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAYS TO SATURDAYS. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM

Tastes of Ibiza: Located in the heart of the city, this is one of the oldest restaurants on the island and has been run by the Riera family since 1941. Its menu is one of the most representative in regard to traditional Ibizenco gastronomy. Joan Riera is a proud and loyal defender of the quality label 'Sabors d'Eivissa', which features the best of local produce. Through this menu, he pays homage to Ibizenco fish with the certificate of guarantee Peix Nostrum, bringing to the table star products such as red prawn and squid.

1 A elegir entre:

- Tartaletas de gamba roja de la costa
- Saquitos de brisa rellenos de verduras y pasas

2 A elegir entre:

- Pollo mar y montaña con crustáceos e higos
- Calamares rellenos Ca n'Alfredo

3 A elegir entre:

- Pudding de higos con helado de turrón
- Mousse de queso fresco de Santa Gertrudis con membrillo casero

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADOS. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 20.00 A 23.00 H.

Sabores de Ibiza: Uno de los restaurantes más antiguos de la isla, regentado por la familia Riera desde 1941, ubicado en el corazón de la ciudad. Su carta es uno de los referentes de la gastronomía tradicional ibicenca. Joan Riera defiende con orgullo y con un impulso constante el distintivo 'Sabors d'Eivissa', que destaca el mejor producto local. En este menú rinde homenaje a pescados ibicencos con el certificado de garantía Peix Nostrum y lleva a la mesa productos estrella, como son la gamba roja y el calamar.



CAFÉ MONTESOL IBIZA

Paseo de Vara de Rey, 2
Ibiza/Eivissa
Tel. 871 515 049

1 A escollir entre:

- Ensalada de gamba roja en salmorrà amb allioli d'ametlles i tòfona en suc de col
- Salmorejo eivissenc amb frita de polp i cruixent d'anfós en tempura i algues

2 A escollir entre:

- Calamar a la graella amb risotto de sobrassada i brots de salicòrnia
- Porc negre en textures amb salsa de frígola i patata trencada

3 A escollir entre:

- Greixonera amb sopa de mango i gelatina d'herbes
- Terra de flaó amb gelat de coco i coriandre, crumble d'ametlles i neu de licor de frígola

Vi recomanat: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ TOTS ELS DIES. HORARI: DE 13.00 A 16.00 H.

Sabors d'Eivissa: Situat en el cèntric passeig de Vara de Rey, el Montesol aposta per una cuina mediterrània amb productes de mar i proximitat, destaca l'excel·lència de la matèria primera de la terra, amb exemples com la gamba roja, el polp, el calamar, l'anfós o la sobrassada, presentats amb tècniques i textures que cerquen seduir el comensal. Un menú que aprofundeix en la cuina tradicional amb la revisió de la greixonera, unes postres emblemàtiques de l'illa.

1 Choice of:

- Salad of red prawn in brine with almond aioli and truffle in cabbage juices
- Ibicenco salmorejo with octopus fry-up and crunchy grouper tempura with seaweed

2 Choice of:

- Grilled squid with sausage risotto and salicornia sprouts
- Black pork rice in thyme sauce with red potato

3 Choice of:

- "Greixonera" (bread pudding) with mango soup and jellied herbs
- Bed of "flaó" (cheesecake) with coconut-cilantro ice cream, almond crumble and frosted thyme liqueur

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: Located right on the Vara de Rey Boulevard, the Montesol features Mediterranean cuisine with local products from land and sea. It endeavors to extol the island's excellent raw materials such as red prawn, octopus, squid, grouper and red sausage with techniques and textures that seek to seduce the diner. Its menu goes deep into the culinary heritage of Ibiza with its revision of "greixonera" one of the island's most emblematic desserts.

1 A elegir entre:

- Ensalada de gamba roja en salmuera con alioli de almendras y trufa en jugo de berza
- Salmorejo ibicenco con frita de pulpo y crujiente de mero en tempura y algas

2 A elegir entre:

- Calamar a la parrilla con risotto de sobrasada y brotes de salicornia
- "Porc negre" en texturas con salsa de tomillo y patata rota

3 A elegir entre:

- "Greixonera" con sopa de mango y gelatina de hierbas
- Tierra de "flaó" con helado de coco y cilantro, crumble de almendra y nieve de licor de tomillo

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 H.

Sabores de Ibiza: Situado en el céntrico paseo de Vara de Rey, el Montesol apuesta por una cocina mediterránea con productos de mar y proximidad. Ensalza la excelencia de la materia prima de la tierra, con ejemplos como la gamba roja, el pulpo, el calamar, el mero o la sobrasada, presentados con técnicas y texturas que buscan seducir al comensal. Un menú que profundiza en la cocina tradicional con la revisión de la "greixonera", un postre emblemático de la isla.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

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



Menú degustació

- Galeta salada de garrova amb alvocat i formatge d'orenga
- Pizza de calamars eivissencs
- Ous amb patates i sobrassada
- Ensaimada amb crema d'ametlles

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ TOTS ELS
DIES. HORARI: DE 20.30 A 23.00 H. (IM-
PRESCINDIBLE RESERVAR)**

Sabors d'Eivissa: El xef Íñigo Rodríguez, format en restaurants com El Bulli o Mugaritz, proposa una cuina creativa, basada en les matèries primeres d'Eivissa. Des d'una posició privilegiada, com és l'entorn del passeig marítim de la ciutat, ofereix un menú degustació que cerca l'excel·lència. Tradició i innovació en un viatge a través de quatre plats, amb garrova, verdures de la terra, calamars Peix Nostrum i producte local de Companatge.

Tasting menu

- Carob cracker with avocado and oregano cheese
- Ibicenco squid pizza
- Eggs with potatoes and red sausage
- "Ensaimada" pastry with almond cream

**THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY.
TIMES: FROM 8:30 PM TO 11 PM
(BOOKING REQUIRED)**

Tastes of Ibiza: Chef Íñigo Rodríguez, who has cooked at restaurants such as El Bulli and Mugaritz, proposes a creative cuisine based on the best produce from Ibiza. From the privileged enclave of the city's waterfront, he offers a tasting menu that strives for excellence, tradition and innovation in a journey across four dishes, with carob, island-grown vegetables, squid from Peix Nostrum and local products from Companatge.

Menú degustación

- Craquer de algarroba con aguacate y queso de orégano
- Pizza de calamares ibicencos
- Huevos con patatas y sobrasada
- Ensaimada con crema de almendras

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: DE 20.30 A 23.00 H.
(IMPRESINDIBLE RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: El chef Íñigo Rodríguez, formado en restaurantes como El Bulli o Mugaritz, propone una cocina creativa, basada en las materias primas de Ibiza. Desde un enclave privilegiado, como es el entorno del Paseo Marítimo de la ciudad, ofrece un menú degustación que busca la excelencia. Tradición e innovación en un viaje a través de cuatro platos, con algarroba, verduras de la tierra, calamares Peix Nostrum y producto local de Companatge.



FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia, 5
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 578 664

1 A escollir entre:

- Croquetes de sobrassada amb mel d'Eivissa
- Ensalada de quinoa i peix sec

2 A escollir entre:

- Caldereta de peix
- Arròs de pescador (mínim per a 2 persones)

3 A escollir entre:

- Greixonera amb reducció d'herbes eivissenques
- Sorbet de llimons de l'illa
- Cafè caleta

Vi recomanat: Can Rich (negre Selección)

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA.
HORARI: DE 12.30 A 15.30
I DE 20.00 A 22.00 H.**

Sabors d'Eivissa: Aquest restaurant d'ambient mariner es va inaugurar el 1939 i des d'ençà representa la gastronomia tradicional eivissenca, que ara s'actualitza amb noves textures i sabors. En el seu menú trobam joies del receptari popular, com la caldereta, l'arròs de pescador, la greixonera o el cafè caleta, juntament amb productes excel·lents, com la sobrassada, el peix sec, la mel d'Eivissa o les herbes autòctones. Sabors de sempre en un restaurant que conserva l'encant de l'antiga casa de menjars del port.

1 Choice of:

- Red sausage croquettes with honey from Ibiza
- Quinoa salad with "peix sec" (sun-dried fish)

2 Choice of:

- Fish stew
- Fisherman's rice (for a minimum of 2 people)

3 Choice of:

- "Greixonera" (bread pudding) with reduction of Ibicenco herb liqueur
- Lemon sorbet with local lemons
- Café Caleta (spiced coffee)

Recommended wine: Can Rich (red - Selección)

**THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY.
TIMES: FROM 12:30 PM TO 3:30 PM AND
FROM 8 PM TO 10 PM**

Tastes of Ibiza: This restaurant, with its quayside atmosphere, opened its doors in 1939 and since then has specialized in traditional gastronomy, now updated with new tastes and textures. Its menu features time-honoured classics like the fish stew, the fisherman's rice, the bread pudding and the spiced coffee, all made even better with excellent local products like red sausage, sun-dried fish, honey and herbal liqueur. Here we have the flavours of yesterday in a setting that preserves the charm of an old harbour eating house.

1 A elegir entre:

- Croquetas de sobrasada con miel de Eivissa
- Ensalada de quinoa y "peix sec"

2 A elegir entre:

- Caldereta de pescado
- Arroz de pescador (mínimo para 2 personas)

3 A elegir entre:

- "Greixonera" con reducción de hierbas ibicencas
- Sorbete de limones de la isla
- Café Caleta

Vino recomendado: Can Rich (tinto Selección)

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS. HORARIO: DE 12.30 A 15.30
Y DE 20.00 A 22.00 H.**

Sabores de Ibiza: Este restaurante de ambiente mariner se inauguró en 1939 y desde entonces representa la gastronomía tradicional, que ahora se actualiza con nuevas texturas y sabores. En su menú encontramos joyas del recetario popular como la caldereta, el arroz de pescador, la "greixonera" o el café Caleta, junto a productos excelentes como la sobrasada, el "peix sec", la miel de Ibiza, las hierbas autóctonas. Sabores de siempre en un restaurante que conserva el encanto de la antigua casa de comidas del Puerto.



[#IbizaSabor18](#) [#EivissaSabor18](#)



GUILLEMÍS

Calle Enmig, 15
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 124 432

1 A escollir entre:

- "Poke Guillemís"
- Ensalada eivissenca amb ou pagès a baixa temperatura

2 A escollir entre:

- Hamburguesa de sofrit pagès
- Borrida de rajada a l'estil Guillemís, amb allioli de plàncton marí

3 A escollir entre:

- Pavlova amb fruites vermelles i aire de licor d'herbes eivissenques
- Formatge d'Eivissa amb codonyat i figa

Vins recomanats: Can Rich (negre i blanc) i Ibizkus (rosat)

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES.

HORARI: DE 12.30 A 16.00 H.

Sabors d'Eivissa: Joan Roig defèn una cuina d'arrel tradicional i productes quilòmetre zero, que s'enriqueix amb la visió creativa i cosmopolita del xef Pedro Foltean. El seu "poke Guillemís" s'inspira en la famosa ensalada hawaiana que en aquest cas s'elabora amb espècies locals, com la cirvia o el reig, acompanyades de verdures de la terra i arròs, o ben servida amb quinoa, per als vegans. Plats emblemàtics de la gastronomia de l'illa, com el sofrit pagès o la borrida de rajada, es reinventen. I en les postres, la recepta clàssica de la "pavlova" es potencia amb el sabor de les herbes eivissenques.

1 Choice of:

- "Poke Guillemís"
- Country potato salad with local free-range poached eggs

2 Choice of:

- Hamburger of stewed meats
- Stewed ray fish Guillemís style with plankton aioli

3 Choice of:

- Pavlova with berries and an air of Ibizenco herb liqueur
- Local cheese with quince and fig

Recommended wines: Can Rich (red and white) and Ibizkus (rosé)

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.

TIMES: FROM 12:30 PM TO 4 PM

Tàstes of Ibiza: Joan Roig champions a cuisine based on traditional, 0-kilometre produce, which is then enhanced by the creative and cosmopolitan vision of Chef Pedro Foltean. His "poke Guillemís" is inspired by the famous Hawaiian salad which, in this case, is made with local varieties of fish such as amberjack or sea bass, accompanied by vegetables and rice or, optionally, with quinoa for vegans. Dishes emblematic of the island's gastronomy, like "sofrit pagès" and "borrida de rajada" have been reinvented. And for dessert, a classic pavlova takes on an island twist with local herb liqueur.

1 A elegir entre:

- "Poke Guillemís"
- Ensalada ibicenca con huevo payés a baja temperatura

2 A elegir entre:

- Hamburguesa de "sofrit pagès"
- "Borrida de rajada" al estilo Guillemís, con alioli de placton marino

3 A elegir entre:

- Pavlova con frutos rojos y aire de licor de hierbas ibicencas
- Queso de Ibiza con membrillo e higo

Vinos recomendados: Can Rich (tinto y blanco) e Ibizkus (rosado)

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 12.30 A 16.00 H.

Sabores de Ibiza: Joan Roig defiende una cocina de raíz tradicional y productos kilómetro cero, que se enriquece con la visión creativa y cosmopolita del chef Pedro Foltean. Su "poke Guillemís" se inspira en la famosa ensalada hawaiana que en este caso se elabora con especies locales, como sirvia o corvina, acompañadas de verduras de la tierra y arroz, o bien servida con quinoa, para los veganos. Platos emblemáticos de la gastronomía de la isla como el "sofrit pagès" o la "borrida de rajada" se reinventan. Y en el postre, la receta clásica de la "pavlova" se potencia con el sabor de las hierbas ibicencas.

IL DEK

Calle Antonio Palau, 1
Ibiza/Eivissa
Tel. 871 035 173



1 A escollir entre:

- Ous pagesos amb tomata eivissenca i formatge a les fines herbes
- Croquetes de paella, formatge de cabra i reducció de vi negre de Can Rich

2 A escollir entre:

- Arròs cremós amb sobrassada eivissenca i espinacs
- Cansalada de porc ibèric marinada a la mel de l'illa i rostida amb patata eivissenca

3 A escollir entre:

- Gelat artesà amb figues negres
- La nostra versió del flaó

Vins recomanats: Can Rich (negre Selecció i blanc Ereso)

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIUMENGE. HORARI: DE 12.30 A 15.30 I DE 19.30 A 22.00 H.

Sabors d'Eivissa: El restaurant situat al costat del portal de ses Taules ofereix a Eivissa la seua trajectòria de 15 anys d'història a Itàlia, amb una filosofia basada en l'elaboració pròpia de pasta, pa i postres i la utilització del producte local en les seues propostes. El seu xef, Andrea Alimenti, fusiona la tradició i la cuina italiana amb sabors autòctons.

1 Choice of:

- Local free-range eggs with Ibicenco tomato and herbed cheese
- Paella croquettes, goat cheese and Can Rich red wine reduction

2 Choice of:

- Creamy rice with "sobrassada" sausage and spinach
- Iberian pork pancetta marinated in local honey and roasted with island potatoes

3 Choice of:

- House-made ice cream with black figs
- Our version of "flaó" (cheesecake)

Recommended wines: Can Rich (red – Selecció; white – Ereso)

THIS MENU WILL BE SERVED TUESDAY TO SUNDAY. TIMES: FROM 12:30 PM TO 3:30 PM AND FROM 7:30 PM TO 10 PM

Tastes of Ibiza: Located next to Portal de ses Taules, this restaurant makes available in Ibiza its 15 years of experience in Italy, with a philosophy based on house-made pasta, bread and desserts as well as the use of local produce in its dishes. Chef Andrea Alimenti fuses Italian traditions and cuisine with the tastes of the island.

1 A elegir entre:

- Huevos payeses con tomate de Ibiza y queso a las finas hierbas
- Croquetas de paella, queso de cabra y reducción de vino tinto de Can Rich

2 A elegir entre:

- Arroz cremoso con sobrasada de Ibiza y espinacas
- Panceta de cerdo ibérico marinada a la miel de la isla y asada con patata de Ibiza

3 A elegir entre:

- Helado artesano con higos negros
- Nuestra versión del "flaó"

Vinos recomendados: Can Rich (tinto Selecció y blanco Ereso)

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A DOMINGO. HORARIO: DE 12.30 A LA 15.30 Y DE 19.30 A LA 22.00 H.

Sabores de Ibiza: El restaurante ubicado junto al Portal de Ses Taules ofrece en Ibiza su trayectoria de 15 años de historia en Italia, con una filosofía basada en la elaboración propia de pasta, pan y postres y uso de producto local en sus propuestas. Su chef, Andrea Alimenti, fusiona la tradición y la cocina italiana con sabores autóctonos.



LA GAIA (IBIZA GRAN HOTEL)

Paseo de Juan Carlos I, 17
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 806 806

Menú degustació

- Aperitiu a taula
- Ceviche de reig amb llet de tigre, alfàbega i alvocat
- Pastanagues rostides i marinades amb romaní i yuzu, fonoll i caputxina
- Crestes japoneses de coua de porc negre i gamba eivissenca
- Postres: Les nostres muntanyes: Biscuit de pinya de pi ver, amb gel de frígola salvatge, gelat de romaní, garrapinyats de pinyó i ungla de gat confitat

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIUMEN-
GES, DILLUNS I DIMARTS.
HORARI: DE 20.00 A 1.00 H.
(IMPRESINDIBLE RESERVAR)**

Sabors d'Eivissa: El xef Óscar Molina es va aproximar per primera vegada a l'alta cuina als fogons de l'Hotel Juan Carlos I de Barcelona i, des d'ençà, suma 30 anys d'experiència en hotels de cinc estrelles. Ha fet feina amb la xef Mey Hofman i amb l'estrella Michelin Joan Piqué. Des de 2008, lidera la proposta gastronòmica de l'Ibiza Gran Hotel i ofereix el seu propi concepte creatiu "japeruvian". Avantguarda dins d'una carta gastronòmica per viatjar entre dos mons, que inclou producte quilòmetre zero d'Eivissa d'extraordinària qualitat.

Tasting menu

- Appetizer at table
- Sea bass ceviche with tiger milk, basil and avocado
- Roasted carrots, marinated with rosemary and yuzu, fennel and nasturtium
- Gyozas stuffed with black pork tail and Ibicenco prawn
- Dessert: Our Mountains: Sponge cake of green pine cones with wild thyme jelly, rosemary ice cream, sugared pine nuts and candied cat's claw

Recommended wines: Ibiza wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED ON SUN-
DAYS, MONDAYS AND TUESDAYS.
TIMES: FROM 8 PM TO 1 AM
(BOOKING REQUIRED)**

Tastes of Ibiza: Chef Oscar Molina first came into contact with haute cuisine in the kitchen of the Hotel Juan Carlos I in Barcelona. Since then, he has accrued 30 years of experience in five-star hotels, having worked with Chef Mey Hofman and the Michelin Star Joan Piqué. Since 2008, he has been head chef at Ibiza Gran Hotel, where he offers his own creative concept of "Japeruvian", a gastronomic menu that travels between two worlds and includes high quality 0-kilometre produce from Ibiza.

Menú degustación

- Aperitivo en mesa
- Ceviche de corvina con leche de tigre, albahaca y aguacate
- Zanahorias asadas y marinadas con romero y yuzu, hinojo y capuchina
- Gyozas de rabo de porc negro y gamba de Ibiza
- Postre: Nuestras montañas: Bizcocho de piña de pino verde, con gel de tomillo salvaje, helado de romero, garrapiñados de piñón y uña de gato confitado.

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS DOMINGOS,
LUNES Y MARTES.
HORARIO: DE 20.00 A 1.00 H.
(IMPRESINDIBLE RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: El chef Óscar Molina se aproximó por primera vez a la alta gastronomía en los fogones del Hotel Juan Carlos I de Barcelona y, desde entonces, suma 30 años de experiencia en hoteles de cinco estrellas. Ha trabajado con la chef Mey Hofman y con el Estrella Michelin Joan Piqué. Desde 2008, lidera la propuesta gastronómica de Ibiza Gran Hotel y ofrece su propio concepto creativo "japeruvian". Vanguardia, dentro de una carta gastronómica para viajar entre dos mundos, que incluye producto kilómetro cero de Ibiza de extraordinaria calidad.

LA IMPRENTA

Calle Bisbe Azara, 5
Ibiza/Eivissa
Tel. 871 907 845



Menú degustació

- Bullit de peix
- Calamars farcits de sobrassada
- Greixonera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DISSABTES AL MIGDIA. HORARI: DE 13.00 A 16.00 H.

Sabors d'Eivissa: El restaurant deu el seu nom al fet que va allotjar la primera impremta de Diario de Ibiza. En una construcció amb història, que data de 1898, avui dia recrea l'ambient neoclàssic d'un cafè parisenc, amb una oferta gastronòmica innovadora. No obstant això, aquest menú degustació sorprèn en apostar per un concepte que troba les seues arrels en les receptes i sabors més tradicionals de l'illa.

Tasting menu

- "Bullit de peix" (stewed fish)
- Squid stuffed with "sobrassada" sausage
- "Greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED ON SATURDAYS AT MIDDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: This restaurant owes its name to the fact that it once housed the Diario de Ibiza's first printing press. The building itself has historical relevance, dating back to 1898. Today it recreates the neoclassical ambience of a Parisian café with an innovative gastronomic offer. However, in this tasting menu, they have surprised us by showcasing the island's most traditional roots.

Menú degustación

- "Bullit de peix"
- Calamares rellenos de sobrasada
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza
ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS SÁBADOS A MEDIODÍA. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 H.

Sabores de Ibiza: El restaurante debe su nombre a que albergó la primera imprenta de "Diario de Ibiza". En una construcción con historia, que data de 1898, hoy en día recrea el ambiente neoclásico de un café parisino, con una oferta gastronómica innovadora. Sin embargo, en este menú degustación sorprende al apostar por un concepto que encuentra sus raíces en las recetas y sabores más tradicionales de la isla.



MIRADOR DE DALT VILA

Plaça d'Espanya, 4
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 303 045

Menú degustació

- Arròs cremós d'espardenyes i botifarró
- Jarret de bestiar amb mantega d'herbes i patata roja
- Flaó amb matisos

Vins recomanats: Cellers Can Maymó i Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: En un hotel de luxe situat a Dalt Vila, el xef Juan Manuel Tur ofereix cuina mediterrània d'avantguarda, basada en la millor matèria primera autòctona, amb elaboracions que recreen l'entorn paisatgístic de l'illa i cerquen sorprendre el comensal. En el seu menú reinterpreta el flaó, postres d'origen medieval.

Tasting menu

- Creamy rice with sea cucumber and "botifarró" sausage
- Leg of lamb with herb butter and red potato
- "Flaó" (cheesecake) with nuances

Recommended wines: Can Maymó and Can Rich wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: In a luxury hotel set in Dalt Vila, Chef Juan Manuel Tur offers vanguard Mediterranean cuisine, based on the best local produce, with dishes that recreate the island's landscape and seek to surprise diners. In this menu, he reinterprets "flaó", a cheesecake of Medieval origin.

Menú degustación

- Arroz cremoso de "espardenyes" y butifarrón
- Jarrete de cordero con mantequilla de hierbas y patata roja
- "Flaó" con matices

Vinos recomendados: Bodegas Can Maymó y Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 20.00 A 23.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabores de Ibiza: En un hotel de lujo situado en Dalt Vila, el chef Juan Manuel Tur ofrece cocina mediterránea de vanguardia, basada en la mejor materia prima autòctona, con elaboraciones que recrean el entorno paisajístico de la isla y buscan sorprender al comensal. En su menú reinterpreta el "flaó", postre de origen medieval.

SA BRISA

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



Tast d'olis (opcional)

Oil tasting (optional)

Cata de aceites (opcional)

1,50 €/p



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



Menú degustació

- Falses garroves amb la seua kombucha
- Croqueta de conill amb allada i patatí eivissenc
- El nostre hot dog de calamar de potera
- Cistellet farcit de sofrit pagès amb esferes de sobrasada i botifarró
- Postres tradició: pa, ametlles, formatge de cabra i figues al nostre estil

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIUMENGE AL MIGDIA I ELS DIMECRES TAMBÉ A LA NIT. HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 H. (IMPRESINDIBLE 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. Una aventura gastronòmica i cultural que lidera el xef Gonzalo Aragüez, impulsat per Esther Bonet i Pere Vendrell, en un procés constant d'investigació i experimentació. La seua carta es renova cada any per aprofundir en les arrels de la gastronomia eivissenca i des d'aquí crear noves versions que sorprenguin paladars àvids d'experiències.

Tasting menu

- Faux carob with its kombucha
- Garlic rabbit croquettes with tiny island potatoes
- Our hotdog of jig-caught squid
- Dumplings of stewed meats with spheres of red and "butifarró" sausage
- Traditional dessert: bread, almonds, goat cheese and figs our way

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SUNDAY AT MIDDAY AND WEDNESDAY BOTH AT MIDDAY AND IN THE EVENING. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: This restaurant proposes a journey from local seasonal produce and Ibiza's traditional tastes to an experience of haute cuisine. The gastronomic adventure is led by Chef Gonzalo Aragüez, and propelled by Esther Bonet and Pere Vendrell in an ongoing process of investigation and experimentation. Their menu is revamped every year in order to deepen its connection with Ibiza's gastronomic roots and create new versions of dishes that take diners by surprise.

Menú degustación

- Falsas algarrobas con su kombucha
- Croqueta de conejo al ajillo y patatí eivissenc
- Nuestro hotdog de calamar de potera
- Dumplings de "sofrit pagès" con esferas de sobrasada y butifarrón
- Postre tradición: Pan, almendras, queso de cabra e higos a nuestro estilo

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A DOMINGO AL MEDIODÍA Y LOS MIÉRCOLES TAMBÉN POR LA NOCHE. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 20.00 A 23.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

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. Una aventura gastronómica y cultural que lidera el chef Gonzalo Aragüez, impulsado por Esther Bonet y Pere Vendrell, en un proceso constante de investigación y experimentación. Su carta se renueva cada año para profundizar en las raíces de la gastronomía ibicenca y desde ahí crear nuevas versiones que sorprendan a paladares ávidos de experiencias.



SA NANSA

Avenida 8 d'Agost, 27 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 318 750



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 1,50 €/p
Cata de aceites (opcional)

Menú degustació:

- Ous pagesos amb sobrassada i xip de patata
- Arròs Sa Nansa
- Greixonera Sa Nansa

Vins recomanats: Cellers Can Rich i Ibizkus

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE. HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR). TANCAT DEL 13 AL 27 D'ABRIL

Sabors d'Eivissa: Pedro Tur ha especialitzat el seu restaurant en cuina de producte, amb peixos i arrossos com a grans protagonistes. La cuina humil i saborosa del plat d'ous pagesos i sobrassada precedeix un arròs cinc estrelles, on la sépia, les esparidenyes i la gamba roja eivissenca potencien el seu sabor al costat de verdures i hortalisses del seu hort. Una experiència gastronòmica per gaudir que culmina amb una recepta emblemàtica en el món dolç.

Tasting menu

- Local free-range eggs with "so-brassada" sausage and chipped potatoes
- "Sa Nansa" rice
- "Sa Nansa greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Can Rich and Ibizkus wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM (BOOKING REQUIRED). CLOSED FROM 13 TO 27 APRIL

Tastes of Ibiza: Pedro Tur has centered his restaurant in produce-based cuisine, with fish and rice as the top protagonists. The humble yet tasty starter of eggs and sausage precedes a five-star rice dish in which cuttlefish, sea cucumbers and the Ibizenco red prawn add flavour to vegetables grown in Tur's own garden. This rich gastronomic experience culminates with an emblematic recipe in the world of desserts.

Menú degustación:

- Huevos payeses con sobrasada y chip de patata
- Arroz "Sa Nansa"
- "Greixonera" Sa Nansa

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich e Ibizkus

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 20.00 A 23.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR). CERRADO DEL 13 AL 27 DE ABRIL

Sabores de Ibiza: Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina de producto, con pescados y arroces como grandes protagonistas. La cocina humilde y sabrosa del plato de huevos payeses y sobrasada precede a un arroz cinco estrellas, donde la sepia, las "esparidenyes" y la gamba roja ibicenca potencian su sabor junto a verduras y hortalizas de su propia huerta. Una experiencia gastronómica para disfrutar que culmina con una receta emblemática en el mundo dulce.

S'AMETLLER

Calle Pere Francés, 12
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 780



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



1 A escollir entre:

- Ous trencats amb faves, pèsols i crema de faves amb menta
- Ensalada pagesa amb bacallà confitat

2 A escollir entre:

- Frita de polp
- Bullit de peix estil S'Ametller

3 A escollir entre:

- Greixonera de cireres
- Ensaimada frita amb xocolata i gelat d'ametlles

Vi recomanat: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 16.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: El restaurant, que dirigeixen la xef Marga Orell i el màitre Joan Ferre, aposta per un producte de l'illa i receptes emblemàtiques, que es reinterpreten amb una mirada pròpia. És el cas del seu bullit de peix, elaborat amb el peix del dia a la planxa i tot el sabor concentrat en la salsa, d'allioli i safrà. També fan un gir a la tradicional greixonera, en una proposta basada en cireres. La cuina popular evoluciona als fogons de S'Ametller.

1 Choice of:

- Scrambled eggs with broad beans, peas and pureed beans with mint
- Country potato salad with cod comfit

2 Choice of:

- Octopus fry-up
- "Bullit de peix" (stewed fish) s'Ametller style

3 Choice of:

- Cherry "greixonera" (bread pudding)
- Fried "ensaimada" pastry with chocolate and almond ice cream

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: This restaurant, run by Chef Marga Orell and maître Joan Ferre, features island produce and emblematic recipes, reinterpreted in unusual ways. Such is the case with their "bullit de peix", which they make by grilling the fish of the day and then adding the concentrated flavour of the aioli-saffron sauce. They also give a unique twist to the "greixonera" by tossing in some cherries. Traditional island cuisine takes quantum leaps on the burners of s'Ametller.

1 A elegir entre:

- Huevos rotos con habas, guisantes y crema de habas con menta
- Ensalada payesa con bacalao confitado

2 A elegir entre:

- Frito de pulpo
- "Bullit de peix" estilo S'Ametller

3 A elegir entre:

- "Greixonera" de cerezas
- Ensaimada frita con chocolate y helado de almendras

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabores de Ibiza: El restaurante, que dirigen la chef Marga Orell y el maître Joan Ferre, apuesta por producto de la isla y recetas emblemáticas, que se reinterpreten con una mirada propia. Es el caso de su "bullit de peix", elaborado con el pescado del día a la plancha y todo el sabor concentrado en la salsa, de alioli y azafrán. También dan un giro a la tradicional "greixonera", en una propuesta basada en cerezas. La cocina popular evoluciona en los fogones de S'Ametller.



ATZARÓ BEACH CALA NOVA

Playa de Cala Nova (Es Canar)
Tel. 971 078 228

1 A escollir entre:

- Ensalada tèbia de verdures al forn amb formatge eivissenc al romani
- Bunyols de gató

2 A escollir entre:

- La nostra versió del bullit de peix
- Calamar eivissenc amb espàrrecs verds de temporada

3 A escollir entre:

- Flaó amb herbes eivissenques
- Brownie de garrova eivissenca amb reducció d'Orangello Atzaró

Vins recomanats: Cellers Ibizkus (rosat) i Can Rich (Ereso)

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ EN ABRIL, DE DIMECRES A DIVENDRES, I EN MAIG, DE DILLUNS A DIVENDRES.

HORARI: DE 12.30 A 17.00 H.

Sabors d'Eivissa: Situat a Cala Nova, amb unes vistes espectaculars a la platja, el restaurant ofereix peix amb marca de garantia Peix Nostrum. El menú del xef Carles Cardona ret homenatge a elaboracions tradicionals com el bullit de peix i inclou altres espècies molt valorades a l'illa, com el gató o el calamar. Cuina sana i natural, en què s'utilitzen herbes silvestres i verdures de l'hort de l'agroturisme Atzaró, combinats amb productes autòctons de qualitat, com el formatge, la garrova o les herbes eivissenques.

1 Choice of:

- Warm salad of roasted vegetables with rosemary herb cheese from Ibiza
- Dogfish fritters

2 Choice of:

- Our version of "bullit de peix" (stewed fish)
- Ibizenco squid with in-season green asparagus

3 Choice of:

- "Flaó" (cheesecake) with Ibizenco herb liqueur
- Ibizenco carob brownie with reduction of "Orangello Atzaró"

Recommended wines: Ibizkus (rosé) and Can Rich (Ereso) wineries

THIS MENU WILL BE SERVED IN APRIL FROM WEDNESDAY TO FRIDAY AND IN MAY FROM MONDAY TO FRIDAY.

TIMES: FROM 12:30 PM TO 5 PM

Tastes of Ibiza: Located in Cala Nova, with a spectacular view over the beach, this restaurant serves fish that carries the guaranteed label Peix Nostrum. Chef Carles Cardona's menu pays homage to traditional dishes like "bullit de peix" and includes other highly prized local varieties such as dogfish and squid. He offers natural healthy food enhanced with wild herbs as well as vegetables grown in the Atzaró agrotourism garden. He also includes high-quality local products such as cheese, carob and herbal liqueur ("hierbas ibicencas").

1 A elegir entre:

- Ensalada templada de verduras al horno con queso de Ibiza al romero
- Buñuelos de "gató"

2 A elegir entre:

- Nuestra versión del "bullit de peix"
- Calamar de Ibiza con espárragos verdes de temporada

3 A elegir entre:

- "Flaó" con hierbas ibicencas
- Brownie de algarroba de Ibiza con reducción de "Orangello Atzaró"

Vinos recomendados: Bodegas Ibizkus (rosado) y Can Rich (Ereso)

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ EN ABRIL, DE MIÉRCOLES A VIERNES, Y EN MAYO, DE LUNES A VIERNES.

HORARIO: DE 12.30 A 17.00 H.

Sabores de Ibiza: Ubicado en Cala Nova, con una vista espectacular de la playa, el restaurante ofrece pescados con marca de garantía Peix Nostrum. El menú del chef Carles Cardona rinde homenaje a elaboraciones tradicionales como el "bullit de peix" e incluye otras especies muy valoradas en la isla, como el "gató" (pintarroja) o el calamar. Cocina sana y natural, en la que utilizan hierbas silvestres y verduras de la huerta del agroturismo Atzaró, combinados con productos autóctonos de calidad, como el queso, la algarroba o las hierbas ibicencas.

CA NA RIBES

Calle Sant Jaume, 67
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 280 · 661 901 851



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

1,50 €/p



1 A escollir entre:

- Torrada gratinada d'albergínies amb formatge de cabra de Can Caus i ceba caramelitzada
- Remenat d'ous pagesos amb sobrassada de Can Ros

2 A escollir entre:

- Arròs negre amb sépia i carxofes
- Raja frita a la mostassa amb tàperes

3 A escollir entre:

- Coca de massapà amb fruites vermelles i encenalls de xocolata
- Sorbet de llimó a l'herba sana

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ, A PARTIR DE L'1 DE MAIG, DE DILLUNS A DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 19.00 A 23.30 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: Eva Riera Marí dirigeix un dels restaurants més emblemàtics de l'illa, que ja ha celebrat 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. Amb aquesta filosofia, Maria Marí ha recuperat les coques de massapà, que preparava la seua besàvia, unes postres que ja no existeixen en cap altre restaurant d'Eivissa i la recepta de les quals apareix en el llibre Bon profit! de Joan Castelló.

1 Choice of:

- Au gratin aubergine toast with goat cheese from Can Caus and caramelized onion
- Local free-range scrambled eggs with "sobrassada" sausage from Can Ros

2 Choice of:

- Black rice with cuttlefish and artichokes
- Fried ray fish with mustard and capers

3 Choice of:

- Marzipan cake with berries and chocolate shavings
- Lemon sorbet with spearmint

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED AS OF 1ST MAY, FROM MONDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 7 PM TO 11:30 PM (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: Eva Riera Marí runs one the island's most emblematic restaurants, which has celebrated its 90th anniversary. It was founded by Bartolomé Tur Clapés on 26th December, 1926 and continues to be a reference point in local gastronomy, with the fourth generation bringing forward a cuisine based on values, quality and tradition. Guided by this philosophy, Maria Marí has brought back the marzipan cakes that her great-grandmother prepared – a dessert not available in any other restaurant in Ibiza and whose recipe she found in Joan Castelló's book Bon profit.

1 A elegir entre:

- Tosta gratinada de berenjenas con queso de cabra de Can Caus y cebolla caramelizada
- Revuelto de huevos payeses con sobrasada de Can Ros

2 A elegir entre:

- Arroz negro con sepia y alcachofas
- Raya frita a la mostaza con alcaparras

3 A elegir entre:

- Coca de mazapán con frutos rojos y virutas de chocolate
- Sorbete de limón a la hierbabuena

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ, A PARTIR DEL 1 DE MAYO, DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 19.00 A 23.30 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabores de Ibiza: Eva Riera Marí dirige uno de los restaurantes más emblemáticos de la isla, que ya ha celebrado 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. Con esta filosofía Maria Marí ha recuperado las "coques de massapà", que preparava su bisabuela, un postre que ya no existe en ningún otro restaurante de Ibiza y cuya receta aparece en el libro 'Bon Profit' de Joan Castelló.

CAN CAUS

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



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



1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa amb crostes
- Ous pagesos trencats amb sobrassada

2 A escollir entre:

- Arròs de matances (mínim per a 2 persones)
- Bestiar al forn fet a baixa temperatura amb les seues verdures i patata

3 A escollir entre:

- Recuita casolana amb mel i nous
- Greixonera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS
 A DIVENDRES.
 HORARI: DE 13.00 A 16.00 H.**

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 sobrassada, amb marca de garantia certificada. Tots aquests productes recorren pocs metres des de la granja fins a la carta del restaurant, que té fotografies penjades a les parets que recorden com era l'illa a principis del segle XX. El seu menú inclou arròs de matances i greixonera, dos plats que formen part de la cultura gastronòmica popular.

1 Choice of:

- Country potato salad with "crostes" (croutons)
- Local free-range scrambled eggs with "sobrassada" sausage

2 Choice of:

- Slaughter-day rice (for a minimum of 2 people)
- Slow-roasted lamb baked with vegetables and potatoes

3 Choice of:

- Homemade cottage cheese with honey and walnuts
- "Greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Ibiza wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUES-
 DAY TO FRIDAY.**

TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: This restaurant is part of an agrarian complex which includes livestock installations and the Companatge factory where traditional cheeses and sausages are made under guaranteed label. All of these products travel very few kilometers from farm to table. The restaurant's walls are hung with photographs of Ibiza in the early 20th century. Its menu includes slaughter-day rice and "greixonera", two dishes that epitomize the island's gastronomic heritage.

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con "crostes"
- Huevos payeses rotos con sobrassada

2 A elegir entre:

- Arroz de matanzas (mínimo para 2 personas)
- Cordero al horno hecho a baja temperatura con sus verduras y patata.

3 A elegir entre:

- Requesón casero con miel y nueces
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE
 MARTES A VIERNES.
 HORARIO: DE 13.00 A 16.00 H.**

Sabores de Ibiza: El restaurant 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 sobrassada, con marca de garantía certificada. Todos esos productos recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurant, en cuyas paredes cuelgan fotografías que recuerdan cómo era la isla a principios del siglo XX. Su menú incluye arroz de matanzas y "greixonera", dos platos que forman parte de la cultura gastronómica popular.

CAN COSMI

Calle Sant Jaume, 44
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 807 315



Menú:

- Arròs marinera
- Bullit de peix

} A escollir entre:

- Greixonera
- Sorbet de llimons d'Eivissa

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**EL MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA. HORARI:
CUINA OBERTA DES DE LES 12 DEL MIG-
DIA FINS A LES 2 DE LA MATINADA.**

Sabors d'Eivissa: El restaurant, situat al centre de Santa Eulària, aposta per plats contundents que representen la cuina autòctona i el millor producte local. Un homenatge gastronòmic propi del dies de festa, que en aquest restaurant es pot gaudir cada dia.

Menu:

- Mariner's rice
- "Bullit de peix" (stewed fish)

} Choice of:

- "Greixonera" (bread pudding)
- Sorbet of lemons from Ibiza

Recommended wine: Ibiza wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY.
TIMES: THE KITCHEN IS OPEN FROM 12
NOON UNTIL 2 AM.**

Tastes of Ibiza: This restaurant, located in the centre of Santa Eulària, features hearty dishes that typify local cuisine and feature the best of local produce. Its kitchen pays homage to special dishes eaten on holidays, but here you can enjoy them any day of the year.

Menú:

- Arroz marinera
- "Bullit de peix"

} A elegir entre:

- "Greixonera"
- Sorbete de limones de Ibiza

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**EL MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: COCINA ABIERTA DESDE LAS
12 DE LA MAÑANA HASTA LAS 2 DE LA
MADRUGADA.**

Sabores de Ibiza: El restaurante, situado en el centro de Santa Eulària, apuesta por platos contundentes que representan la cocina autóctona y el mejor producto local. Un homenaje gastronómico propio de los días de fiesta, que en este restaurante se puede disfrutar a diario.



CAN CURREU

Carretera de Sant Carles, km. 12
Sant Carles de Peralta
Tel. 971 335 280

1 A escollir entre:

- Arròs de matances
- Ensalada de gerret escabetxat

2 A escollir entre:

- Espatlla de bestiar al forn amb guarnició
- Filet de moll amb cremós de patata eivissenca

3 A escollir entre:

- Tiramisú amb formatge de cabra eivissenc
- Sorbet de llimó de la finca

Vins recomanats: Celler Can Rich

EL MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES. HORARI: 13.00 A 15.30 I DE 19.30 A 23.00 H.

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa de 200 anys es troba l'hotel Can Curreu, el lema del qual és oferir el luxe d'allò natural. El seu restaurant usa productes frescos de primera qualitat i aprofita al màxim la producció del seu propi hort. La seua proposta gastronòmica es fon amb l'entorn rural i ofereix cuina tradicional harmonitzada amb tocs creatius, en un menú en què destaca l'emblemàtic arròs de matances.

1 Choice of:

- Slaughter-day rice
- Salad of pickerel in brine

2 Choice of:

- Roast shoulder of lamb with garnish
- Fillet of red mullet with creamy local potatoes

3 Choice of:

- Tiramisu with Ibicenco goat cheese
- Sorbet of farm-fresh lemons from Ibiza

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED MONDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 3:30 PM AND FROM 7:30 PM TO 11 PM

Tastes of Ibiza: Can Curreu is situated in a 200-year-old farmhouse, where their motto consists in offering the luxury of nature. Its restaurant uses top-quality fresh produce, supplying its needs as far as possible from their own garden. Their gastronomic proposal arises out of their rural setting and they offer traditional dishes enhanced by creative touches in a menu that showcases the emblematic slaughter-day rice.

1 A elegir entre:

- Arroz de matanzas
- Ensalada de caramelo escabechado

2 A elegir entre:

- Paletilla de cordero al horno con su guarnición
- Filete de salmonete con cremoso de patatas Ibicenco

3 A elegir entre:

- Tiramisú con queso de cabra de Ibiza
- Sorbete de limón de la finca

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

EL MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 15.30 Y DE 19.30 A 23.00 H.

Sabores de Ibiza: En una casa payesa de 200 años se encuentra el hotel Can Curreu, cuyo lema es ofrecer el lujo de lo natural. Su restaurante utiliza productos frescos de primera calidad y aprovecha al máximo la producción de su propio huerto. Su propuesta gastronómica se funde con su entorno rural y ofrece cocina tradicional armonizada con toques creativos, en un menú donde destaca el emblemático arroz de matanzas.

CAN DOMO

Carretera de Cala Llonga, km. 7,6
Tel. 971 33 10 59



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

1,50 €/p



Menú degustació

- Consomé de pollastre pagès, espaguetis de pinya de col, gamba roja, textura de sopes bòfegues i botifarró de porc negre
- Lletons de bestiar amb calamar a la bruta, faves tendres i patates suflé de pell de peix
- Formatge, menta, poma al forn i vainilla

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIMECRES, A PARTIR DE MITJANS D'ABRIL.
HORARI: DE 20.00 A 22.30 H.
(IMPRESINDIBLE RESERVAR)**

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa del segle XVII, convertida per Alexandra Vermeiren en un paradís de bon gust i petits detalls, hi ha un dels xefs d'Eivissa que ofereix sabors autòctons en un menú d'alta cuina, Pau Barba. En el seu currículum, un any a Abac (3 estrelles Michelin); dos anys a Reno, dels germans Torres (2 estrelles Michelin), i un altre any a Les Cols (2 estrelles Michelin). A Eivissa aporta la seua visió del producte local, amb intensitat de sabor, tècnica i bellesa en l'execució de cada plat. Més que un restaurant, un viatge.

Tasting menu:

- Free-range chicken consommé, cauliflower spaghetti, red prawn, and "botifarró" sausage made from black pork
- Sweetbreads of lamb with squid in its ink "a la bruta", young fava beans and fish-skin potato soufflé
- Cheese, mint, baked apple and vanilla

**THIS MENU WILL BE SERVED ON WEDNESDAYS, STARTING MID-APRIL. TIMES:
FROM 8 PM TO 10:30 PM
(BOOKING REQUIRED)**

Tastes of Ibiza: Tucked inside a 17th century farmhouse, transformed by Alexandra Vermeiren into a paradise of good taste with attention to detail, you will find a top island chef who excels at offering home-grown tastes in a haute-cuisine format, Pau Barba. His résumé includes one year at Abac (3 Michelin stars), two years at Reno, run by the Torres brothers (2 Michelin stars) and another year at Les Cols (2 Michelin stars). In Ibiza he transmits his vision of local produce through intense flavours, technique and beauty in the execution of each dish. More than a restaurant, this is a journey.

Menú degustación

- Consomé de pollo payés, spaghetti de coliflor, gamba roja, textura de sopes bòfegues y butifarrón de "porc negro"
- Mollejas de cordero con calamar "a la bruta", habas tiernas y patatas suflé de piel de pescado
- Queso, menta, manzana asada y vainilla

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS MIÉRCOLES, A PARTIR DE MEDIADOS DE ABRIL.
HORARIO: DE 20.00 A 22.30 H.
(IMPRESINDIBLE RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: En una casa payesa del siglo XVII, convertida por Alexandra Vermeiren en un paraíso de buen gusto y pequeños detalles, se encuentra uno de los chefs de Ibiza que ofrece sabores autóctonos en un menú de alta cocina, Pau Barba. En su currículum, un año en Abac (3 estrellas Michelin); dos años en Reno, de los Hermanos Torres (2 estrellas Michelin) y otro año en Les Cols (2 estrellas Michelin). En Ibiza aporta su visión del producto local, con intensidad de sabor, técnica y belleza en la ejecución de cada plato. Más que un restaurante, un viaje.



CAS PAGÈS

Carretera de Sant Carles, km. 10

Menú degustació:

- Ensalada de crostes
- Frita de porc
- Greixonera

Vins recomanats: Celler Can Rich

**EL MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIJOURS.
HORARI: DE 13.00 A 16.00 H.**

Sabors d'Eivissa: Restaurant que des de fa 40 anys serveix cuina casolana i plats tradicionals com la ensalada de crostes o la frita de porc, elaborats amb matèries primeres de l'illa. La greixonera són unes postres delicioses que mai no faltaven en les celebracions familiars i que van sorgir com la millor fórmula per no perdre les ensaimades del dia anterior.

Tasting menu:

- Salad of "crostes" (croutons)
- Pork fry-up
- "Greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Can Rich winery

**THIS MENU WILL BE SERVED EVERY
THURSDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM**

Tastes of Ibiza: This restaurant has been serving home-made food and traditional fare for 40 years. Dishes such as the salad of "crostes" and the pork fry-up are made with ingredients that originate on the island. The "greixonera" is a delicious dessert that was always served at family celebrations and was devised as the best way to up-cycle leftover "ensaimada" pastries.

Menú degustación:

- Ensalada de "crostes"
- Frito de cerdo
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

**EL MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS JUE-
VES. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 H.**

Sabores de Ibiza: Restaurante que desde hace 40 años sirve comida casera y platos tradicionales como la ensalada de "crostes" o la frita de cerdo, elaborados con materias primas de la isla. La "greixonera" es un postre delicioso que nunca faltaba en las celebraciones familiares y que surgió como la mejor fórmula para no desperdiciar las ensaimadas del día anterior.

CASA PIEDRA

Carretera de Cala Llonga, 42
Tel 971 196 558 / 679 905 620



1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa amb ceviche de tonyina en vinagreta "acevichada"
- Uramaki de cirvia, avocat i formatge eivissenc amb sopa d'ou de curri i moniato frit

2 A escollir entre:

- Lingot de bestiar amb guisat de ciurons i mousse de sobrassada eivissenca
- La nostra visió del bullit de peix

3 A escollir entre:

- Sorbet de llimó, coriandre, cogombre i herbes eivissenques
- Pastís de formatge amb gelat de greixonera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

EL MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMECRES A DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 15.30 I DE 19.00 A 23.30 H.

Sabors d'Eivissa: Una antiga casa pagesa acull aquest restaurant, que es defineix com un espai gastronòmic en plena natura, on l'equip liderat per Alberto Soldan i el xef Fran Lego Ngo ofereixen plats al carbó amb mestissatge asiàtic i mediterrani. Cuina natural amb productes eivissencs, com la sobrassada, el formatge o el bestiar, i amb una visió innovadora d'elaboracions tradicionals d'Eivissa, com el bullit de peix o la greixonera.

1 Choice of:

- Country potato salad with tuna ceviche in ceviche vinaigrette
- Uramaki rolled with amberjack, avocado and Ibicenco cheese with curry gazpacho and fried sweet potato

2 Choice of:

- Ingot of lamb with chickpea potage and "sobrassada" sausage mousse
- Our vision of "bullit de peix" (stewed fish)

3 Choice of:

- Lemon sorbet, cilantro, cucumber and herb liqueur
- Cheesecake with "greixonera" ice cream

Recommended wine: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM WEDNESDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 3:30 PM AND FROM 7 PM TO 11:30 PM

Tàstes of Ibiza: An old farmhouse is the site of this restaurant, which defines itself as a gastronomic space in the midst of nature. The team is headed up by Alberto Soldan and Chef Fran Lego, who offer us char-grilled dishes with an Asiatic-Mediterranean fusion. The cuisine is natural, with ingredients from Ibiza, like the "sobrassada" sausage, the cheese and the lamb. They have an innovative take on traditional island dishes, such as "bullit de peix" and "greixonera".

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con su ceviche de atún en vinagreta acevichada
- Uramaki de sirvia, aguacate y queso ibicenco con gazpachuelo de curry y boniato frito

2 A elegir entre:

- Lingote de cordero con guiso de garbanzos y mousse de sobrasada ibicenca
- Nuestra visión del "bullit de peix"

3 A elegir entre:

- Sorbete de limón, cilantro, pepino e hierbas ibicencas
- Tarta de queso con su helado de "greixonera"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

EL MENÚ SE SERVIRÁ DE MIÉRCOLES A VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 15.30 H. Y DE 19.00 A 23.30 H.

Sabores de Ibiza: Una antigua casa payesa acoge este restaurante, que se define como un espacio gastronómico en plena naturaleza, donde el equipo liderado por Alberto Soldan y el chef Fran Lego Ngo ofrecen platos al carbón con mestizaje asiático y mediterráneo. Cocina natural con productos de Ibiza como la sobrasada, el queso o el cordero y con una visión innovadora de elaboraciones tradicionales de Ibiza como el "bullit de peix" o la "greixonera".



CELLER DE CAN PERE

Calle Sant Jaume, 63
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 330 056

Menú degustació:

- Ensalada de crostes i peix sec
- Espatlla de bestiar eivissenc a les herbes silvestres
- Greixonera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES. HORARI: DE 13.30 A 15.30 I DE 19.00 A 23.00 H.

Sabors d'Eivissa: Un restaurant tradicional, en el centre de Santa Eulària, on es pot degustar la millor matèria primera, amb productes de proximitat i el bestiar eivissenc criat en llibertat i de sabor únic, com la seua principal aposta. Completen el menú unes postres de la terra d'elaboració casolana.

Tasting menu:

- Salad of "costres" (croustons) and "peix sec" (sun-dried fish)
- Shoulder of Ibicenco lamb with wild herbs
- "Greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1:30 PM TO 3:30 PM AND FROM 7 PM TO 11 PM

Tastes of Ibiza: This traditional restaurant in the heart of Santa Eulària serves the best local produce, like Ibicenco lamb, raised in the open air with an inimitable taste – the venue's showcase dish. The menu is topped off with a homemade dessert laden with heritage.

Menú degustación:

- Ensalada de "crostes" y "peix sec"
- Paletilla de cordero de Ibiza a las hierbas silvestres
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 13.30 A 15.30 Y DE 19.00 A 23.00 H.

Sabores de Ibiza: Un restaurante tradicional, en el corazón de Santa Eulària, donde se puede degustar la mejor materia prima, con productos de cercanía y el cordero ibicenco criado en libertad y de sabor único, como su principal apuesta. Completa el menú un postre de la tierra de elaboración casera.

ES CALIU

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



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



1 A escollir entre:

- Molles amb sobrassada i botifarró eivissenc sobre cremós de carabassa i moniato amb ou pagès
- Ensalada pagesa tèbia amb pebrera torrada a la brasa

2 A escollir entre:

- Conill de llet eivissenc a la brasa amb chimichurri i verdures rostides
- Pollastre pagès a la graella marinat amb frígola, llimó i romaní de la nostra finca, amb verdures rostides

3 A escollir entre:

- Greixonera tradicional Es Caliu
- Flaó eivissenc Es Caliu

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 16.00 H.

Sabors d'Eivissa: A l'entorn idíl·lic d'una casa pagesa del segle XVII, s'ofereix cuina eivissenca, amb tocs d'autor i el deliciós sabor del forn de llenya. A taula, no hi falten els embotits de la terra, com la sobrassada o el botifarró, juntament amb una bona ensalada pagesa, que en aquest restaurant es prepara amb verdures del propi hort. Les carns a la brasa permeten gaudir de l'extraordinària qualitat del producte autòcton. Les seues postres mostren la visió d'un restaurant que aposta per fusionar tradició i avantguarda.

1 Choice of:

- Fried breadcrumbs with "sobrassada" and "botifarró" sausages on pureed pumpkin and sweet potato with local free-range eggs
- Warm country potato salad with char-grilled peppers

2 Choice of:

- Suckling rabbit from Ibiza on the grill with Chimichurri sauce and roasted vegetables
- Local free-range chicken on the grill, marinated with lemon, rosemary and thyme from our farm, and roasted vegetables

3 Choice of:

- Traditional "greixonera" (bread pudding) Es Caliu
- Ibicenco "flaó" (cheesecake) Es Caliu

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: In the idyllic setting of a 17th century farmhouse, this restaurant offers Ibicenco cuisine with original touches and the delicious taste only a wood-burning oven can give. Their table is never without the island's characteristic sausages ("sobrassada" and "botifarró") or its legendary potato salad, which is made with vegetables from their own garden. Their grilled meats allow the extraordinary flavour of locally raised livestock to come through, while their desserts show the results of a philosophy that fuses tradition and vanguard.

1 A elegir entre:

- Migas con sobrasada y botifarrón ibicenco sobre cremoso de calabaza y boniato con huevo payés
- Ensalada "payesa" templada con pimiento asado a la brasa

2 A elegir entre:

- Conejo lechal de Ibiza a la brasa con chimichurri y verduritas asadas
- Pollo payés a la parrilla marinado al tomillo, limón y romero de nuestra finca, con verduritas asadas

3 A elegir entre:

- "Greixonera" tradicional Es Caliu
- "Flaó" ibicenco Es Caliu

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 H.

Sabores de Ibiza: En el entorno idílico de una casa payesa del siglo XVII, ofrecen cocina ibicenca, con toques de autor y el delicioso sabor del horno de lena. En su mesa no faltan los embutidos de la tierra, como la sobrasada o el botifarrón, junto a una buena ensalada payesa, que en este restaurante se prepara con verduras del propio huerto. Las carnes a la brasa permiten disfrutar la extraordinaria calidad del producto autóctono. Sus postres muestran la visión de un restaurante que apuesta por fusionar tradición y vanguardia.



ESTEL

Calle Isidoro Macabich, 36 bajos
(Paseo Marítimo)
Santa Eulària des Riu
Tel. 871 110 166

1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa
- Mossets de botifarra en tempura amb compota de pera

2 A escollir entre:

- Arròs melós de gerret
- Galta de porc estofada amb puré de carabassa i tocs de sobrassada

3 A escollir entre:

- Sorbet de mandarina de la finca, amb cava
- Cremós de mascarpone i coco, amb espuma de frígola

Vins recomanats: Celler Can Rich

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES. HORARI: 13.00 A 15.30 I DE 19.00 A 23.30 H.
(ES RECOMANA RESERVAR)**

Sabors d'Eivissa: En la confluència del passeig marítim i el port esportiu de Santa Eulària, Estel sorgeix de la mà de Can Curreu per crear un espai on es fusiona la gastronomia d'autor amb les receptes més tradicionals. El xef Roberto Santodomingo ofereix una carta basada en una cuina sana, natural i mediterrània, amb vistes a la mar.

1 Choice of:

- Country potato salad
- Morsels of black sausage tempura with pear compote

2 Choice of:

- Creamy rice with pickerel
- Pig's cheek stew with pumpkin puree and touches of "sobrassada" sausage

3 Choice of:

- Sorbet of mandarin (from our farm) with cava
- Creamy mascarpone with coconut and thyme chiffon

Recommended wine: Can Rich winery

**THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1PM TO 3:30 PM AND FROM 7 PM TO 11:30 PM
(RESERVATION RECOMMENDED)**

Tàstes of Ibiza: Where the Santa Eulària waterfront merges with the sports marina, Estel comes to life under the auspices of Can Curreu. At this venue, a gourmet flair transforms the island's most traditional recipes into new creations, with Chef Roberto Santodomingo offering a menu based on natural, healthy Mediterranean cuisine, with a wonderful sea view.

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Bocaditos de butifarra en tempura con compota de pera

2 A elegir entre:

- Arroz meloso de caramel
- Carrillera de cerdo estofada con puré de calabaza y toques de sobrasada

3 A elegir entre:

- Sorbete de mandarina de la finca, con cava
- Cremoso de mascarpone y coco con espuma de tomillo

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 15.30 Y DE 19.00 A 23.30 H.
(SE RECOMIENDA RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: En la confluencia del paseo marítimo y el puerto deportivo de Santa Eulalia, Estel surge de la mano de Can Curreu para crear un espacio donde se fusiona la gastronomía de autor con las recetas más tradicionales. El chef Roberto Santodomingo ofrece una carta basada en una cocina sana, natural y mediterránea, con vistas al mar.

ES TERRAL

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



1 A escollir entre:

- Paté de conill eivissenc al romaní
- Carxofes guisades al vi blanc

2 A escollir entre:

- Risotto de sobrossada i calamar
- Pollastre pagès amb estofat de pèsols

3 A escollir entre:

- Coca de garrova i mousse de llimó
- Menjar blanc amb cumquats

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DISSABTES I DIUMENGES AL MIGDIA. HORARI: DE 13.00 A 15.30 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: El xef Matthieu Savariaud explica així la seua cuina, "Una clara aposta per la qualitat, perquè no seriem feliços fent una altra cosa. Oferim pur terror contemporani, és a dir, productes de tota la vida cuinats segons els gustos d'avui, en un ambient rústic-chic. Faig servir producte fresc i local, mantenint la seua essència, sense ocultar un característic "french twist" d'on véc".

1 Choice of:

- Pâté of Ibicenco rabbit with rosemary
- Artichokes stewed in white wine

2 Choice of:

- Risotto with "sobrossada" sausage and squid
- Local free-range chicken with stewed peas

3 Choice of:

- Carob sponge cake and lemon mousse
- Blancmange with kumquats

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS AT MIDDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 3:30 PM (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: Chef Matthieu Savariaud explains his cuisine with these words, "Quality is key, because we wouldn't be happy doing it any other way. We offer pure contemporary heritage, by which we mean, foodstuffs that have always been around, but that we prepare according to today's appetites, in a rustic-chic atmosphere. I use fresh local produce, maintaining its essence but without hiding a characteristic French twist, which is where I'm from."

1 A elegir entre:

- Paté de conejo ibicenco al romero
- Alcachofas guisadas al vino blanco

2 A elegir entre:

- Risotto de sobrossada y calamar
- Pollo payés con estofado de guisantes

3 A elegir entre:

- Bizcocho de algarroba y mousse de limón
- Manjar blanco con kumquats

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS A MEDIODÍA. HORARIO: DE 13.00 A 15.30 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

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. Utilizo producto fresco y local, manteniendo su esencia, sin ocultar un característico "french twist", de donde vengo".



CA NA SOFÍA

Calle Castelldefels, 10
Cala Vedella
Tel. 971 808 273

Menú degustació (per a 2 persones)

- Aperitiu del xef: Allioli de patata, sobrassada i taronja confitada
- Tripa de bacallà al pil-pil, esparidenyes saltejades amb alls tendres, oli de plàncton i juvert
- Homenatge a Àngel León: Peix eivissenc, tractat com una porcella a la nostra manera, acompanyat d'holandesa dels seus sucus
- Tòfones de xocolata amb AOVE de Joan Benet i gíngebre

Vins recomanats: Cellers Can Maymó i Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DILLUNS, DI-MARTS, DIJOUS I DIVENDRES (EXCEPTE FESTIUS). HORARI: DE 13.00 A 16.30 I DE 19.00 A 22.00 H. (IMPRESCINDIBLE RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: "Senzillesa raonada" és el lema del restaurant que dirigeix el xef Moisés Machado al costat de la mar. A la seua 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).

Tasting menu (for 2 people):

- Chef's appetizer: aioli of potato, "sobrassada" sausage and orange confit
- Codfish tripe "pil-pil", sautéed sea cucumbers with garlic shoots, plankton oil and parsley
- Tribute to Àngel León: Ibicenco fish, prepared our way (like suckling pig), with hollandaise sauce prepared from the juices
- Chocolate truffles with Joan Benet's extra virgin olive oil and ginger

Recommended wines: Can Maymó and Can Rich wineries

THIS MENU WILL BE SERVED ON MONDAYS, TUESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS (EXCEPT HOLIDAYS). TIMES: FROM 1 PM TO 4:30 AND FROM 7 PM TO 10 PM. (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: "Reasonable simplicity" is the motto of this sea-side restaurant, run by Chef Moisés Machado. The star ingredient in his kitchen is quality produce, prioritizing island products in his dishes, but without overlooking technique and innovation. He is the recipient of several culinary awards, including, Best Balearic Chef 2010; Master Chef by La Orden del Buen Yantar; delegate from Ibiza and Formentera for the European Union of Chefs "Eurotoques"; and a member of Chefs(in).

Menú degustación (para 2 personas)

- Aperitivo del chef: Alioli de patata, sobrasada y naranja confitada
- Callos de bacalao al pi-pil, "esparidenyes" salteadas con ajos tiernos, aceite de placton y perejil
- Homenaje a Àngel León: Pescado ibicenco, tratado como un cochinitillo a nuestra manera, acompañado de holandesa de sus jugos
- Trufas de chocolate con AOVE de Joan Benet y jengibre

Vinos recomendados: Bodegas Can Maymó y Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, MARTES, JUEVES Y VIERNES (EXCEPTO FESTIVOS). HORARIO: DE 13.00 A 16.30 Y DE 19.00 A 22.00 H. (IMPRESCINDIBLE RESERVAR)

Sabores de Ibiza: "Sencillez razonada" es el lema del restaurante que dirige el chef Moisés Machado a pie de mar. En su cocina es protagonista el producto de calidad, poniendo en valor la materia prima ibicenco, 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).

CAN BERRI VELL

Plaza Mayor, 2
Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 344 321



Menú degustació:

- Croqueta de sobrassada, formatge de cabra i mel de l'illa
- Frita de polp, espuma de carabassa i crocants de patató Llom de rajada confitat al fonoll marí sobre una sopa d'ou groga amb tocs de safrà
- Bunyols eivissencs, semifred de figues seques i gelat casolà de vainilla

Vins recomanats: Bodega Can Rich

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DISSABTE (A PARTIR DEL 15 D'ABRIL).
HORARI: DE 20.00 A 23.00 H.
(ES RECOMANA RESERVAR)**

Sabors d'Eivissa: El restaurant es troba en una casa eivissenca del segle XVII i fa honor a la seua història amb productes quilòmetre zero com són la sobrassada, el formatge o la mel. A més, l'equip format per Vicent Tur i el xef Bruno Hernández presenta cada any una actualització de receptes emblemàtiques i en aquesta edició, la frita de polp i la rajada en són protagonistes. També recreen uns postres de la infantesa en versió d'alta cuina, els deliciosos bunyols que no falten a cap festa popular de l'illa.

Tasting menu:

- "Sobrassada" sausage croquette, goat cheese and local honey
- Octopus fry-up, courgette chiffon and crispy tiny potatoes
- Glazed ray fish loin with sea fennel over yellow gazpacho and touches of saffron
- Ibicenco fritters, warm dried figs and house-made vanilla ice cream

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO THURSDAY (STARTING ON 15TH APRIL). TIMES: FROM 8 PM TO 11 PM (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: This restaurant is located in a 17th century village house and, to honour its heritage, makes use of kilometer-0 produce such as "sobrassada" sausage, cheese and honey. Every year the team, headed up by Vicent Tur and Chef Bruno Hernández, unveils updated versions of the island's most emblematic recipes. This year the star dishes are the octopus fry-up and the ray fish. They also recreate a childhood dessert in an haute-cuisine version, those delicious fritters that are never missing from a village fiesta.

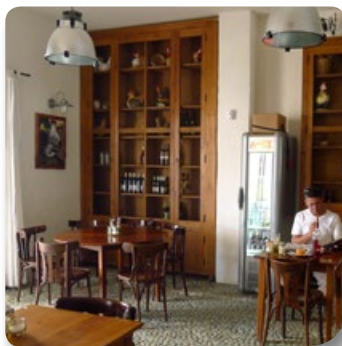
Menú degustación:

- Croqueta de sobrasada, queso de cabra y miel de la isla
- Frito de pulpo, espuma de calabaza y crocantes de patató
- Lomo de raya confitado al hinojo marino sobre un gazpachuelo amarillo con toques de azafrán
- Buñuelos ibicencos, semifrío de higos secos y helado casero de vainilla

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES (A PARTIR DEL 15 DE ABRIL).
HORARIO: DE 20.00 A 23.00 H.
(SE RECOMIENDA RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: El restaurante se encuentra en una casa ibicenca del siglo XVII y hace honor a su historia con productos kilómetro cero como son la sobrasada, el queso o la miel. Además, el equipo formado por Vicent Tur y el chef Bruno Hernández presenta cada año una actualización de recetas emblemáticas y en esta edición, la frita de pulpo y la raya son protagonistas. También recrean un postre de la infancia en versión de alta cocina. Los deliciosos buñuelos que no faltan en ninguna fiesta popular de la isla.



ES GALLINER

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

• Aperitiu: Pa, allioli i olives

1 A escollir entre:

- Ensalada de crostes amb anxoves
- Arròs melós

2 A escollir entre:

- Espatlla de bestiar
- Bullit de peix de roca

3 A escollir entre:

- Flaó
- Greixonera

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DISSABTES AL MIGDIA. HORARI: DE 13.30 A 16.00 H.

Sabors d'Eivissa: Situat al cor de Sant Josep, al costat de l'Ajuntament, Martín Torres ofereix productes frescos d'extraordinària qualitat, tractats amb la delicadesa de l'artesà. Els seus proveïdors es troben a pocs metres, el carnisser Toni Ribas, que fa feina amb els ramaders de l'illa, i Valeriano, de la peixateria Oliver. L'arròs i el seu bullit de peix tradicional amb peix de roca se serveixen a taula completa. Les postres, d'elaboració casolana i tradicional, culminen una experiència completa al voltant de la gastronomia eivissenca.

• Appetizer: bread, aioli and olives

1 Choice of:

- "Crostes" (croutons) salad with anchovies
- Creamy rice

2 Choice of:

- Shoulder of lamb
- "Bullit de peix" (fish stew) with rockfish

3 Choice of:

- "Flaó" (cheesecake)
- "Greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED ON SATURDAYS AT MIDDAY. TIMES: FROM 1:30 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: Located in the heart of Sant Josep, next to the Town Hall, Martín Torres offers fresh produce of extraordinary quality, treated with the delicacy of a craftsman. His suppliers can be found at a stone's throw, the butcher Toni Ribas, who deals in island livestock and the fishmonger Valeriano from nearby Oliver's. His rice and rockfish "bullit de peix" are properly served at table, while the desserts, homemade and traditional, culminate an experience that revolves fully around Ibizenco gastronomy.

• Aperitivo: Pan, alioli y aceitunas

1 A elegir entre:

- Ensalada de "crostes" con anchoas
- Arroz meloso

2 A elegir entre:

- Paletilla de cordero
- "Bullit de peix" de roca

3 A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS SÁBADOS A MEDIODÍA. HORARIO: DE 13.30 A 16.00 H.

Sabores de Ibiza: Situado en el corazón de Sant Josep, junto al Ayuntamiento, Martín Torres ofrece productos frescos de extraordinaria calidad, tratados con la delicadeza del artesano. Sus proveedores se encuentran a pocos metros, El carnicero Toni Ribas, que trabaja con los ganaderos de la isla, y Valeriano, de la pescadería Oliver. El arroz y su "bullit de peix" tradicional con pescado de roca se sirven a mesa completa. Los postres, de elaboración casera y tradicional, culminen una experiencia completa alrededor de la gastronomía ibicenca.

HOTEL BAHÍA PLAYA

Avenida de Sant Agustí, 205

Port des Torrent

Tel.971 342 868



1 A escollir entre:

- Bombons de botifarró
- Boletes de musclo amb salmorejo

2 A escollir entre:

- Conill en dues coccions a l'aroma de romaní, puré de patates i verdures
- Arròs amb pinya de col i filets de gerret

3 A escollir entre:

- Xerips amb salsa de vainilla
- Greixonera amb gelea de taronja

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA NIT I EL DISSABTE I EL DIUMENGE, MIGDIA I NIT. HORARIS: DE 13.00 A 15.00 I DE 20.00 A 22.00 H. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: El restaurant de l'hotel Bahía Playa, situat a 300 metres de la platja de Port des Torrent, ofereix un ambient familiar, en què aposta per productes de temporada i de qualitat. L'equip format per José Costa i el xef Frank Breidenbach combina sabors d'Eivissa i cuina internacional en un menú on destaca el tradicional arròs amb pinya de col i gerret, juntament amb la seua versió de la "greixonera".

1 Choice of:

- Morsels of "botifarró" sausage
- Mussel balls with "salmorejo" (thick gazpacho)

2 Choice of:

- Twice-cooked rabbit with rosemary, mashed potatoes and vegetables
- Rice with cauliflower and pickerel fillets

3 Choice of:

- "Xerips" with vanilla sauce
- "Greixonera" (bread pudding) with orange gelée

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY EVENING AND ALSO AT MIDDAY AT THE WEEKENDS. TIMES: FROM 1 PM TO 3 PM AND FROM 8 PM TO 10 PM (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: The restaurant at Hotel Bahía Playa is located only 300 metres from Port des Torrent beach and has a pleasant family atmosphere. Fresh seasonal produce is the top priority of the team, headed up by José Costa and Chef Frank Breidenbach, who combines the tastes of Ibiza with international cuisine in a menu that features traditional rice and cauliflower with pickerel, topped of by their own version of "greixonera".

1 A elegir entre:

- Bombones de botifarrón
- Bolitas de mejillón con salmorejo

2 A elegir entre:

- Conejo en dos cocciones al aroma de romero, puré de patatas y verduras
- Arroz con coliflor y filetes de caramelo

3 A elegir entre:

- "Xerips" con salsa de vainilla
- "Greixonera" con gelée de naranja

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODAS LAS NOCHES Y EL SÁBADO Y DOMINGO TAMBIÉN AL MEDIODÍA. HORARIO: DE 13.00 A 15.00 Y DE 20.00 A 22.00 H. (SE RECOMIENDA RESERVAR)

Sabores de Ibiza: El restaurante del hotel Bahía Playa, situado a 300 metros de la playa de Port des Torrent, ofrece un ambiente familiar, en el que apuesta por productos de temporada y de calidad. El equipo formado por José Costa y el chef Frank Breidenbach combina sabores de Ibiza y cocina internacional en un menú donde destaca el tradicional arroz con coliflor y caramelo, junto con su versión de la "greixonera".

RASCALOBOS

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



1 A escollir entre:

- Ensalada tèbia de mango i formatge de cabra d'Eivissa
- Ou trufat amb sobrassada eivissenca i emulsió de patata

2 A escollir entre:

- Sarsuela de rajada amb gambes i musclos al forn
- Pastís cremós de carxofes i molls

3 A escollir entre:

- Borratxo amb crema de cafè caleta
- Flaó tradicional amb gelatina de taronja

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 16.00 H. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: Soledad Viejo i Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi, amb jardí interior per als dies de sol i xemeneia per a l'hivern. La seua cuina aprofundeix en les arrels eivissenques i s'enriqueix amb nous sabors i tècniques, en un menú en què destaca l'excel·lent producte de l'illa. La seua sarsuela de rajada s'inspira en la tradicional borrida de rajada i proposen un nou maridatge per al pastís més emblemàtic de l'illa.

1 Choice of:

- Warm salad with mango and Ibicenco goat cheese
- Truffled eggs with local "sobrassada" sausage and whipped potatoes

2 Choice of:

- Baked ray fish "zarzuela" with prawns and mussels
- Creamy artichoke and red mullet loaf

3 Choice of:

- Soaked sponge cake with spiced coffee cream
- Traditional "flaó" (cheesecake) with orange gelée

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED ON WEDNESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a warm and welcoming atmosphere in Sant Jordi, with an inner garden for sunny days and a fireplace for the winter. Their cuisine has deep Ibicenco roots, enriched by new tastes and techniques, while their menu places a high value on the island's excellent produce. Their ray fish "zarzuela", a type of baked casserole, is based on the more traditional "borrida de rajada", and for dessert, they propose a new alliance for Ibiza's most emblematic cake.

1 A elegir entre:

- Ensalada templada de mango y queso de cabra de Ibiza
- Huevo trufado con sobrasada ibicenca y emulsión de patata

2 A elegir entre:

- Zarzuela de raya con gambas y mejillones al horno
- Pastel cremoso de alcachofas y salmonetes

3 A elegir entre:

- Bizcocho borracho con crema de café Caleta
- "Flaó" tradicional con gelatina de naranja

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 H. (SE RECOMIENDA RESERVAR)

Sabores de Ibiza: Soledad Viejo y Jesús Bustos han creado un rincón muy acogedor en Sant Jordi, con jardín interior para los días de sol y chimenea para el invierno. Su cocina profundiza en las raíces ibicencas y se enriquece con nuevos sabores y técnicas, en un menú que pone en valor el excelente producto de la isla. Su zarzuela de raya se inspira en la tradicional "borrida de rajada" y proponen un nuevo maridaje para la tarta más emblemática de la isla.

SA CALETA

Playa de Es Bol Nou
Tel. 971 187 095



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



1 A escollir entre:

- Peix escabetxat
- Ensalada de crostes

2 A escollir entre:

- Guisat de peix
- Bestiar al forn

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Macarrons de Sant Joan

Vins recomanats: Cellers Can Maymó,
Can Rich i Ibizkus

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS
A DIVENDRES, EXCEPTE FESTIUS. HORA-
RI: DE 13.00 A 18.00 H.
(ES RECOMANA RESERVAR)**

Sabors d'Eivissa: Sa Caleta ofereix tot l'any cuina de mercat amb vistes a la mar, on Jordi Cardona té bona part de les seues referències vitals. Per això, ofereix un menú arrelat en el seu territori amb receptes tan delicioses com el peix escabetxat o el guisat, dues joies de la cuina tradicional de l'illa. El seu menú també inclou unes postres singulars, els macarrons de Sant Joan.

1 Choice of:

- Pickled fish
- Salad of "crostes" (croutons)

2 Choice of:

- "Guisat de peix" (fish stew)
- Roast lamb

3 Choice of:

- "Greixonera" (bread pudding)
- Sant Joan macaroni

Recommended wines: Can Maymó,
Can Rich and Ibizkus wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED FROM MON-
DAY TO FRIDAY, EXCEPT ON HOLIDAYS.
TIMES: FROM 1 PM TO 6 PM
(BOOKING RECOMMENDED)**

Tastes of Ibiza: Sa Caleta offers year-round market cuisine with a sea view, a setting where Jordi has a good part of his life. That's why he offers a menu with roots in his home turf, with such delicious recipes as pickled fish and fish stew, two jewels in the island's traditional cuisine. His menu also includes a singular dessert, Sant Joan macaroni.

1 A elegir entre:

- Pescado escabechado
- Ensalada de "crostes"

2 A elegir entre:

- "Guisat de peix"
- Cordero al horno

3 A elegir entre:

- "Greixonera"
- Macarrons de Sant Joan

Vinos recomendados: Bodegas Can
Maymó, Can Rich e Ibizkus

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A
VIERNES, EXCEPTO FESTIVOS. HORARIO:
DE 13.00 A 18.00 H.
-(SE RECOMIENDA RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: Sa Caleta ofrece todo el año cocina de mercado con vistas al mar, donde Jordi Cardona tiene buena parte de sus referencias vitales. Por eso ofrece un menú enraizado en su territorio con recetas tan deliciosas como el pescado en escabeche o el "guisat", dos joyas de la cocina tradicional de la isla. Su menú también incluye un postre singular, los "macarrons de Sant Joan".

S'ESPARTAR

Carretera Sant Josep - Cala Tarida, km. 4
Tel. 971 800 293



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

**Menú degustació:**

- Coca amb gató
- Calamar a la bruta, amb sobrassada, cansalada i moniato

3 A escollir entre:

- Flaó
- Greixonera

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMARTS, DIMECRES I DIJOUS. HORARI: DE 13.30 A 16.30 H. (ES RECOMANA RESERVAR) (MENÚ MÍNIM PER A 2 PERSONES)

Sabors d'Eivissa: Amb vistes a l'illot de s'Espartar i el camp, el restaurant ofereix cuina tradicional d'Eivissa a través de plats com la coca, una elaboració popular en què s'utilitza un peix humil i saborós com el gató. Els sabors d'una cuina que s'ha transmès a través de generacions també es gaudeixen en el seu calamar a la bruta i, per descomptat, en les postres que formen part de la cultura gastronòmica eivissenca.

Tasting menu:

- "Coca" (savoury open pie) with dogfish
- Squid in its ink "a la bruta" with "sobrassada" sausage, bacon and sweet potato

3 Choice of:

- "Flaó" (cheesecake)
- "Greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED TUESDAYS, WEDNESDAYS AND THURSDAYS. TIMES: FROM 1:30 PM TO 4:30 PM (BOOKING RECOMMENDED) (MENU SERVED FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE)

Tastes of Ibiza: With views over the islet of s'Espartar and the surrounding countryside, this restaurant offers traditional Ibicenco cuisine, typified by grass-roots fare like "coca", a baked crust topped with a humble but tasty fish such as dogfish. Tastes that have been passed down from generation to generation are remembered in dishes like squid "a la bruta" as well as in the desserts that are graven into the island's gastronomic culture.

Menú degustación:

- Coca con "gató"
- Calamar "a la bruta", con sobrassada, tocino y boniato

3 A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES. HORARIO: DE 13.30 A 16.30 H. (SE RECOMIENDA RESERVAR) (MENÚ MÍNIMO PARA 2 PERSONAS)

Sabores de Ibiza: Con vistas al islote de S'Espartar y al campo, el restaurante ofrece cocina tradicional de Ibiza a través de platos como la coca, una elaboración popular en la que se utiliza un pescado humilde y sabroso como el "gató" (pintarroja). Los sabores de una cocina que se ha transmitido a través de generaciones también se disfrutaron en su "calamar a la bruta" y por supuesto en las postres que forman parte de la cultura gastronómica de Ibiza.

S'ILLA DES BOSC

Platges de Comte
Tel. 971 806 161



• Aperitiu del dia

1 A escollir entre:

- Coca de verat de l'illa en adob i gelat de pebrera torrada
- Frita de polp

2 A escollir entre:

- Suprema de pollastre pagès al teriyaki
- Arròs negre de sépia

3 Postres

- Pastís cafè caleta 2018

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIME-
CRES AL MIGDIA.
HORARI: DE 13.30 A 16.00 H.**

Sabors d'Eivissa: Aquest restaurant, situat a primera línia d'una de les platges més espectaculars de l'illa, està especialitzat en cuina mediterrània amb una variada oferta d'arrossos, peix fresc i alguns plats d'autor. En el seu menú destaca la frita de polp, plat tradicional de l'illa, juntament amb l'arròs negre i una versió moderna del popular café caleta, antiga recepta de pescadors.

• Appetizer of the day

1 Choice of:

- "Coca" (savory open pie) with marinated island mackerel and roasted bell pepper ice cream
- Octopus fry-up

2 Choice of:

- Local free-range chicken supreme, teriyaki style
- Black rice with squid

3 Dessert

- Spiced coffee cake 2018

Recommended wines: Ibiza wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED ON WED-
NESDAYS AT MIDDAY.
TIMES: FROM 1:30 PM TO 4 PM**

Tastes of Ibiza: This restaurant, directly overlooking one of Ibiza's most spectacular beaches, specializes in Mediterranean cuisine with a wide selection of rice dishes and several recipes of their own authorship. Their menu features such traditional island fare as octopus fry-up followed by black rice and topped off by a modern version of spiced coffee, an old fisherman's recipe.

• Aperitivo del día

1 A elegir entre:

- Coca de caballa isleña en adobo y helado de pimienta asado
- Frito de pulpo

2 A elegir entre:

- Suprema de pollo payés al teriyaki
- Arroz negro de sepia

3 Postre

- Tarta café caleta 2018

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS MIÉRCOLES
AL MEDIODÍA.
HORARIO: DE 13.30 A 16.00 H.**

Sabores de Ibiza: Este restaurante, situado en primera línea de una de las playas más espectaculares de la isla, está especializado en cocina mediterránea con una variada oferta de arroces, pescado fresco y algunos platos de autor. En su menú destaca la frita de pulpo, plato tradicional de la isla, junto al arroz negro y una versión moderna del popular "café caleta", antigua receta de pescadores.



UNIC

Calle de las Begònies 12
Platja d'en Bossa
Tel. 971 393573

1 A escollir entre:

- Consomé de pollastre pagès i gamba roja
- Ostra amb blat negre i ventre farcit de porc eivissenc

2. A escollir entre:

- Suquet de molls amb fruita de pinyol i nyoquis de mongetes
- Tot recordant un sofrit pagès

3 A escollir entre:

- Esfera d'ametlles eivissenques amb figues Malacosta
- Taula de formatges autòctons amb pa de vi pagès i fruita seca

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMECRES A DIUMENGE (A PARTIR DEL 18 D'ABRIL). HORARI: DE 8.00 A 23.30 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: El xef David Grussaute, format a l'Escola de Cuina de Bordeus, ha creat un menú en què els protagonistes són els productes de l'illa, combinats amb les últimes tendències de la cuina actual. Una proposta innovadora que presenta una actualització del tradicional sofrit pagès.

1 Choice of:

- Consommé of local free-range chicken and red prawn
- Oyster with buckwheat and stuffed tripe of Iberian pork

2 Choice of:

- Med mullet "suquet" (stew) with stone-fruit and bean gnocchi
- Reminiscence of "sofrit pagès" (stewed meats)

3 Choice of:

- Ibizenco almond spheres with Malacosta figs
- Cheese board of local varieties with country wine bread and nuts

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE OFFERED FROM WEDNESDAY TO SUNDAY (STARTING ON 18TH APRIL). TIMES: FROM 8 PM TO 11:30 PM (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: Chef David Grussaute, trained at the Culinary School of Bordeaux, has created a menu in which top billing goes to island produce, which is then incorporated into the latest tendencies in contemporary cuisine. One innovation he presents is a modernized version of the traditional "sofrit pagès".

1 A elegir entre:

- Consomé de pollo payés y gamba roja
- Ostra con trigo sarraceno y vientre relleno de cerdo ibicenco

2 A elegir entre:

- Suquet de salmonetes con fruta de hueso y ñoquis de judías
- Recordando un "sofrit pagès"

3 A elegir entre:

- Esfera de almendras de Ibiza con higos Malacosta
- Tabla de quesos autóctonos con pan de vino payés y frutos secos

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE OFRECERÁ DE MIÉRCOLES A DOMINGO (A PARTIR DEL 18 DE ABRIL). HORARIO: DE 8.00 A 23.30 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabores de Ibiza: El chef David Grussaute, formado en la Escuela de Cocina de Burdeos, ha creado un menú donde los protagonistas son los productos de la isla, combinados con las últimas tendencias de la cocina actual. Una propuesta innovadora que presenta una actualización del tradicional "sofrit pagès".

CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551



1 A escollir entre:

- Ensalada de crostes amb peix sec
- Gerret escabetxat

2 A escollir entre:

- Frita de polp
- Fideus amb pollastre pagès i calamar amb la seua tinta

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Taronges amb vi

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

EL MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES. HORARI: CUINA OBERTA DE 12 DEL MIGDIA A 12 DE LA NIT. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa de Sant Mateu de gran bellesa i 200 anys d'antiguitat, envoltada de camp i silenci, es pot degustar un menú que inclou plats que sempre han estat presents a les cases de l'illa, com l'ensalada de crostes, el gerret escabetxat, la frita de polp o la greixonera. Un recorregut per la cultura gastronòmica popular.

1 Choice of:

- Salad of "crostes" (croutons) with "peix sec" (sun-dried fish)
- Pickerel in brine

2 Choice of:

- Octopus fry-up
- Noodles with local free-range chicken and squid in its ink

3 Choice of:

- "Greixonera" (bread pudding)
- Oranges in wine

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY. TIMES: THE KITCHEN IS OPEN FROM NOON TO MIDNIGHT. (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: In this beautiful 200-year-old farmhouse in Sant Mateu, surrounded by the silence of the country, one may enjoy dishes that have always been present in island homes, like the "crostes" salad, the pickerel in brine, the octopus fry-up and the "greixonera" – a journey through local gastronomic culture.

1 A elegir entre:

- Ensalada de "crostes" con "peix sec"
- Caramel en escabeche

2 A elegir entre:

- Frito de pulpo
- Fideos con pollo payés y calamar con su tinta

3 A elegir entre:

- "Greixonera"
- Naranjas al vino

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

EL MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: COCINA ABIERTA DE 12 DEL MEDIODÍA A 12 DE LA NOCHE. (SE RECOMIENDA RESERVAR)

Sabores de Ibiza: En una casa payesa de Sant Mateu de gran bellesa y 200 años de antigüedad, rodeada de campo y silencio, se puede degustar un menú que incluye platos que siempre han estado presentes en las casas de la isla, como la ensalada de "crostes", el caramel en escabeche, el frito de pulpo o la "greixonera". Un recorrido por la cultura gastronómica popular.



EL CHIRINGUITO DE CALA GRACIONETA

Cala Gracioneta · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 348 338

1 A escollir entre:

- Patató eivissenc i círvia fumada a casa
- Una part del nostre hort a la brasa de carbó

2 A escollir entre:

- Rajada en suquet mariner
- Pollastre pagès amb llimó envinagrat eivissenc

3 A escollir entre:

- Flaó eivissenc a la nostra manera
- "Lemon pie"

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIJOUS. HORARI: DE 13.00 A 16.30 H.

Sabors d'Eivissa: Amb l'assessorament del xef David Reartes, el quiosquet de cala Gracioneta ofereix un menú format per producte local, en què s'inclou una versió del flaó, postres tradicionals d'Eivissa.

1 Choice of:

- Tiny Ibicenco potatoes and in-house smoked amberjack
- The best of our kitchen garden, char-grilled

2 Choice of:

- Ray fish in mariner's "suquet" (stew)
- Local free-range chicken with Ibicenco lemon pickle

3 Choice of:

- Ibicenco "flaó" (cheesecake), our way
- Lemon pie

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO THURSDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 4:30 PM

Tastes of Ibiza: With the guidance of Chef David Reartes, the restaurant at Cala Gracioneta beach offers a menu replete with local produce, including their own version of "flaó", one of Ibiza's most traditional desserts.

1 A elegir entre:

- Patató ibicenco y "sirvia" ahumada en casa
- Una parte de nuestra huerta a la brasa de carbón

2 A elegir entre:

- Raya en suquet mariner
- Pollo payés con limón encurtido ibicenco

3 A elegir entre:

- "Flaó" ibicenco a nuestra manera
- "Lemon pie"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES. HORARIO: DE 13.00 A 16.30 H.

Sabores de Ibiza: Con el asesoramiento del chef David Reartes, el chiringuito de Cala Gracioneta ofrece un menú compuesto por producto local, donde se incluye una versión del "flaó", postre tradicional de Ibiza.

ES NÀUTIC

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



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



1 A escollir entre:

- Parmentier amb tòfona i ou escumat
- Carpaccio de salmó i nous

2 A escollir entre:

- Arròs melós de pinya de col i gerret
- Magret d'ànec amb taronja

3 A escollir entre:

- Semifred d'ametlles
- Brownie de xocolata

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS
DIJOUS. HORARI: DE 13.00 A
16.00 I DE 20.00 A 22.30 H.**

Sabors d'Eivissa: Amb unes vistes magnífiques al port esportiu de Sant Antoni, al restaurant es gaudeix del paisatge, de la decoració, del servei en sala i, sobretot, d'una cuina on el protagonisme correspon a l'extraordinària qualitat de la matèria primera. Són especialistes en peixos i arrossos, elaborats amb habilitat i constància a llarg dels anys. El seu arròs melós és un plat que es queda en el record com una de les delícies de la gastronomia eivissenca.

1 Choice of:

- Parmentier with truffles and poached egg
- Salmon carpaccio with walnuts

2 Choice of:

- Creamy rice with cauliflower and pickered
- Duck in orange sauce

3 Choice of:

- Cold almond tart
- Chocolate brownie

Recommended wines: Ibiza wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED ON
THURSDAYS. TIMES: FROM 1 PM TO
4 PM AND FROM 8 PM TO 10:30**

Tastes of Ibiza: With this restaurant's magnificent views over the Sant Antoni marina, one can sit back and enjoy the seascape, the decoration, the service and, above all, the cuisine, whose excellence resides in the extraordinary quality of its source ingredients. The kitchen specializes in fish and rice dishes, prepared masterfully and consistently over the years. Their creamy rice is a delectability that will stay at the forefront of memory as one of the highlights of Ibizenco gastronomy.

1 A elegir entre:

- Parmentier con trufa y huevo poché
- Carpacho de salmón y nueces

2 A elegir entre:

- Arroz meloso de coliflor y caramelo
- Magret de pato a la naranja

3 A elegir entre:

- Semifrío de almendras
- Brownie de chocolate

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS
JUEVES. HORARIO: DE 13.00 A
16.00 Y DE 20.00 A 22.30 H.**

Sabores de Ibiza: Con unas magníficas vistas del puerto deportivo de Sant Antoni, en el restaurante se disfruta del paisaje, la decoración, el servicio en sala y, sobre todo, de una cocina donde el protagonismo corresponde a la extraordinaria calidad de la materia prima. Son especialistas en pescados y arroces, elaborados con maestría y constancia a lo largo de los años. Su arroz meloso es un plato que se queda en el recuerdo como una de las delicias de la gastronomía ibicenca.

ES REBOST DE CAN PRATS

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



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



1 A escollir entre:

- Ensalada tèbia de gató amb frígola
- Croquetes de frita de polp

2 A escollir entre:

- Bestiar eivissenc amb clementina i romaní
- Arròs melós amb cranc i peus de porc

3 A escollir entre:

- Gelat de xinxarons amb coca de garrova
- Paisatge eivissenc: flaó, greixonera, confit i codonyat casolà amb formatge pagès

Vi recomanat: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DILLUNS, DIJOURS, DIVENDRES I DISSABTES. HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 00.00 H. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: El restaurant que dirigeix Cati Marí es troba en una antiga botiga, on els agricultors venien la collita a principis del segle XIX. Aquesta herència segueix viva en la seua cuina, on tota la verdura, el patató i les herbes aromàtiques procedeixen de l'hort familiar (Can Corda). El gató, el polp i el cranc són producte fresc del dia que subministren les barques de Pescados Algar. El xef Claudio Vidal tanca aquest homenatge a la gastronomia autòctona amb un potent recorregut dolç per ingredients i sabors tradicionals.

1 Choice of:

- Warm dogfish salad with thyme
- Croquettes of octopus fry-up

2 Choice of:

- Ibicenco lamb with tangerine and rosemary
- Creamy rice with crab and pig's trotters

3 Choice of:

- Ice cream of cracklings with carob sponge cake
- Ibicenco landscape: "flaó" (cheesecake), "greixonera" (bread pudding), and quince confit with farmer's cheese

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED MONDAYS, THURSDAYS, FRIDAYS AND SATURDAYS. TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO MIDNIGHT. (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: This restaurant, run by Cati Marí, is located in a conserved building where farmers used to sell their harvests in the early 19th century. This heritage remains alive in her kitchen, where all the vegetables, the "patató" (tiny potatoes) and the aromatic herbs come from the family plantation (Can Corda). The dogfish, the octopus and the crab are fresh-caught every day, brought in by the boats operated by Pescados Algar. Chef Claudio Vidal puts the final touch on this tribute to local gastronomy with a sweet tour of traditional ingredients and flavours.

1 A elegir entre:

- Ensalada tibia de "gató" con frígola
- Croquetas de frito de pulpo

2 A elegir entre:

- Cordero ibicenco con clementina y romero
- Arroz meloso con cangrejo y manitas de cerdo

3 A elegir entre:

- Helado de chicharrones con bizcocho de algarroba
- Paisaje ibicenco: "flaó", "greixonera", confit y membrillo casero con queso payés

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS. HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 20.00 A 24.00 H. (SE RECOMIENDA RESERVAR)

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

ES TRAGÓN

Carretera Cap Negret, s/n
Tel. 971 346 454



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



Menú degustació:

- Snack: Homenatge al porc negre eivissenc
- Tapeta: Entrepà de calamars de l'illa
- Pans: Pa de vidre de garrova, pa de iuca i romaní
- Tàrtar de gamba roja i coqueta de gambetes
- Arròs de morena fumada
- Figa, formatge i vi pagès

Vi recomanat: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ EL DIVENDRES A MIGDIA. HORARI: DE 13.30 A 15.30 H. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa envoltada per una pineda, el xef Álvaro Sanz i el seu equip serveixen cuina d'autor, que s'inspira en la tradició gastronòmica de l'illa i aporta pinzellades roqueres, executades amb tècniques innovadores. Amb el seu menú defèn les matèries primeres locals i la marca de garantia Peix Nostrum.

Tasting menu:

- Snack: Tribute to Ibicenco black pork
- Tapa: Island squid baguette
- Breads: Carob crystal bread, yuca rosemary bread
- Red prawn tartar and caridean shrimp pancake
- Rice with smoked moray eel
- Figs, cheese and country wine

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED ON FRIDAYS AT MIDDAY. TIMES: FROM 1:30 PM TO 3:30 PM. (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: In a farmhouse surrounded by woods, Chef Álvaro Sanz and his team serve signature cuisine inspired by the island's gastronomic tradition, jazzed up with nouvelle touches and executed with the latest techniques. His menu features local produce and the guaranteed label Peix Nostrum.

Menú degustación

- Snack: Homenaje al cerdo negro ibicenco
- Tapita: Bocata de calamares isleños
- Panes: Pan de cristal de algarroba, pan de yuca y romero
- Tartar de gamba roja y tortita de camarones
- Arroz de morena ahumada
- Higo, queso y vino payés

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ EL VIERNES A MEDIODÍA. HORARIO: DE 13.30 A 15.30 H. (SE RECOMIENDA RESERVAR)

Sabores de Ibiza: En una casa payesa rodeada por un pinar, el chef Álvaro Sanz y su equipo sirven cocina de autor, que se inspira en la tradición gastronómica de la isla y aporta pinzelladas roqueras, ejecutadas con técnicas novedosas. Con su menú defiende las materias primas locales y la marca de garantía Peix Nostrum.



ES VENTALL

Calle Cervantes, 22 y Calle Soledat, 13
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 341 729 · 699 846 854

• Aperitiu de benvinguda: Croqueta de gamba eivissenca amb allioli d'all negre

1 A escollir entre:

- Espatilles de conill escabetxat
- Ramen de pollastre pagès amb fideus de calamar i tocs cítrics

2 A escollir entre:

- Moll cruixent, crema d'albergínia fumada, garrova i tirabecs
- Terrina de peus de porc desossades, moniato torrat, espardenya amb allada i daus de pinya amb gingebre

3 A escollir entre:

- Sufilé d'ametlla, gelat de mel i terra cítrica
- Essència d'alfàbega amb cruixent de canyella, espuma d'ametlla i sorbet de llimó

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DILLUNS, DIMARTS I DIJOURS. HORARI: DE 13.30 A 16.00 I DE 20.00 A 23.30 H. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: La seua evolució des de la cuina tradicional fins a una carta creativa i de producte, sense perdre les seues arrels, és de les més excepcionals de l'illa, fins al punt que el xef José Miguel Bonet va ser candidat a cuiner revelació en Madrid Fusión 2017. Amb aquest menú aprofundeix la seua investigació per actualitzar el receptari eivissenc, el ramen és una versió de la sopa de fideus de pollastre pagès, aporta una altra mirada sobre el popular conill amb ceba i el suflé s'inspira en les magdalenes d'ametlles.

• Welcome appetizer: Ibicenco prawn croquette with black garlic aioli

1 Choice of:

- Shoulder of rabbit in brine
- Local free-range chicken ramen with squid noodles and touches of citrus

2 Choice of:

- Crispy red mullet, cream of smoked aubergine, carob and mangetout
- Terrine of boneless pig's trotters, roast sweet potato, sea cucumbers sautéed with garlic and gingered pineapple cubes

3 Choice of:

- Almond soufflé, honey ice cream and citrus crumble
- Basil essence with crispy cinnamon, almond chiffon and lemon sorbet

THIS MENU WILL BE SERVED ON MONDAYS, TUESDAYS AND THURSDAYS. TIMES: FROM 1:30 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11:30. (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: This restaurant's evolution from traditional fare to a creative, produce-based cuisine – without straying from its roots – is one of the most surprising on the island, to the point that Chef José Miguel Bonet was a candidate for most promising new chef at Madrid Fusion 2017. With this menu, he deepens his research into revamping the Ibicenco cookbook, his ramen is a version of classic chicken noodle soup, and he reinvents the very traditional rabbit with onion. His soufflé was inspired by almond fairy cakes.

• Aperitivo de bienvenida: Croqueta de gamba ibicenca con alioli de ajo negro

1 A elegir entre:

- Paletillas de conejo en escabeche
- Ramen de pollo payés con fideos de calamar y toques cítricos

2 A elegir entre:

- Salmonete crujiente, crema de berenjena ahumada, algarroba y tirabeques
- Terrina de manitas de cerdo deshuesadas, boniato asado, "espardeñes" al ajillo y dados de piña con jengibre

3 A elegir entre:

- Sufilé de almendra, helado de miel y tierra cítrica
 - Esencia de albahaca con crujiente de canela, espuma de almendra y sorbete de limón
- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, MARTES Y JUEVES. HORARIO: DE 13.30 A 16.00 Y DE 20.00 A 23.30 HORAS. (SE RECOMIENDA RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: Su evolución desde la cocina tradicional a una carta creativa y de producto, sin perder sus raíces, es de las más sobresalientes de la isla hasta el punto de que el chef José Miguel Bonet fue candidato a cocinero revelación en Madrid Fusión 2017. Con este menú, profundiza su investigación para actualizar el recetario ibicenco, el ramen es una versión de la sopa de fideos de pollo payés, aporta otra mirada sobre el popular conejo encebollado y el suflé se inspira en las magdalenas de almendras.

GRILL SANT ANTONI

Calle Obispo Torres, 5
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 340 451



1 A escollir entre:

- Crema de carabassa amb crostons de pa pagès i encenalls de foie
- Ous trencats amb sobrassada i botifarró a la brasa

2 A escollir entre:

- Bestiar cuinat a baixa temperatura amb patata rústica i verduretes de la terra
- Frita de calamar
- Arròs amb grimaldo i fumet de peix de roca (només migdia i mínim per a 2 persones)

3 A escollir entre:

- Crema de mascarpone amb brownie, elaborat amb farina de garrofa
- Crema catalana amb poma saltejada amb canyella

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE (TANCAT DILLUNS TOT EL DIA I LES NITS DE DIUMENGE, DIMARTS I DIMECRES). HORARI: DE 13.30 A 15.45 I DE 20.00 A 23.30 H.

Sabors d'Eivissa: Situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, ofereix cuina de mercat i escull productes estrella com la sobrassada o el botifarró i el bestiar d'Eivissa, criat seguint mètodes tradicionals. El seu plat estrella és l'arròs amb grimaldo, amb marca de garantia Peix Nostrum.

1 Choice of:

- Cream of courgette with croutons of country bread and foie-gras shavings
- Scrambled eggs with grilled "sobrassada" and "botifarró" sausages

2 Choice of:

- Slow-baked lamb with rustic potatoes and local vegetables
- Ibiza squid fry-up
- Rice with lobster and rockfish "fumet" (rich stock) – only at midday for a minimum of 2 people

3 Choice of:

- Mascarpone cream with carob brownie
- Crème brûlée with cinnamon sautéed apples

Recommended wines: Ibiza wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY (CLOSED MONDAY ALL DAY AND SUNDAY, TUESDAY AND WEDNESDAY NIGHT). TIMES: FROM 1:30 PM TO 3:45 PM AND FROM 8 PM TO 11:30 PM

Tastes of Ibiza: Located in the centre of Sant Antoni, next to the church, this restaurant offers market cuisine and local products like "sobrassada" and "botifarró" sausages as well as lamb from Ibiza, raised in the traditional way. Their star dish is the rice with lobster, guaranteed by the Peix Nostrum label.

1 A elegir entre:

- Crema de calabaza con costrones de pan payés y virutas de foie
- Huevos rotos con sobrasada y botifarrón a la brasa

2 A elegir entre:

- Cordero cocinado a baja temperatura con patata rústica y verduras de la tierra
- Frito de calamar
- Arroz con bogavante y fumet de pescado de roca (sólo mediodía y mínimo para 2 personas)

3 A elegir entre:

- Crema de mascarpone con brownie, elaborado con harina de algarroba
- Crema catalana con manzana salteada con canela

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO (CERRADO LUNES TODO EL DÍA Y LAS NOCHES DE DOMINGO, MARTES Y MIÉRCOLES). HORARIO: DE 13.30 A 15.45 Y DE 20.00 A 23.30 H.

Sabores de Ibiza: Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, ofrece cocina de mercado y elige productos de la tierra como la sobrasada o el botifarrón y el cordero de Ibiza, criado según métodos tradicionales. Su plato estrella es el arroz con bogavante, con marca de garantía Peix Nostrum.



Menú 1

1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa
- Musclos al vapor

2 A escollir entre:

- Bullit de peix (sense arròs)
- Graellada de peix d'Eivissa

3 A escollir entre:

- Flaó casolà
- Greixonera casolana

Menú 2

- 1 Bullit de peix
- 2 Arròs a banda

3 A escollir entre:

- Flaó casolà
- Greixonera casolana

Vins recomanats: Cellers Can Rich i Can Maymó

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DISSABTE. HORARI: DE 13.00 A 17.00 I DE 19.00 A 22.00 H.

Sabors d'Eivissa: Joan Escandell és propietari de dos vaixells que surten a pescar cada dia per oferir les captures al restaurant, cosa que permet oferir la millor matèria primera en el bullit de peix. Aquest plat emblemàtic de la gastronomia d'Eivissa es gaudeix acompanyat d'un extraordinari arròs a banda. Per a qui prefereixi la graellada, inclou espècies autòctones, en funció de la pesca del dia. Les postres casolanes culminen un homenatge rotund a la cultura i la forma de vida de l'illa.



Menu 1

1 Choice of:

- Country potato salad
- Steamed mussels

2 Choice of:

- "Bullit de peix" fish stew (without rice)
- Mixed grill of island fish

3 Choice of:

- Homemade "flaó" (cheesecake)
- Homemade "greixonera" (bread pudding)

Menu 2

- 1 "Bullit de peix" (fish stew)
- 2 Rice "a banda" – on its own

3 Choice of:

- Homemade "flaó" (cheesecake)
- Homemade "greixonera" (bread pudding)

Recommended wines: Can Rich and Can Maymó wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 5 PM AND FROM 7 PM TO 10 PM

Tastes of Ibiza: Joan Escandell owns two boats that cast their nets every day to catch fresh fish for his restaurant, which allows him to offer the best prime material in his "bullit de peix". This emblematic component of Ibiza's gastronomy is traditionally accompanied by an extraordinary second course of rice called "arroz a banda". For those who prefer the mixed grill, it will include whatever local varieties have been caught that day. The homemade desserts culminate a resounding tribute to this island's culture and way of life.

2.000

Playa de Benirràs
Tel. 971 337 363

Menú 1

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Mejillones al vapor

2 A elegir entre:

- "Bullit de peix" (sin arroz)
- Parrillada de pescado de Ibiza

3 A elegir entre:

- "Flaó" casero
- "Greixonera" casera

Menú 2

- 1 "Bullit de peix"
- 2 Arroz a banda

3 A elegir entre:

- "Flaó" casero
- "Greixonera" casera

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich y Can Maymó

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO. HORARIO: DE 13 A 17 Y DE 19 A 22 H.

Sabores de Ibiza: Joan Escandell es propietario de dos barcos que salen a faenar a diario para ofrecer sus capturas en el restaurante, lo que le permite ofrecer la mejor materia prima en el "bullit de peix". Este plato emblemático de la gastronomía de Ibiza tradicionalmente se disfruta acompañado de un extraordinario arroz a banda. Para quienes prefieran la parrillada, incluirá especies autóctonas, en función de la pesca del día. Los postres caseros culminen un homenaje rotundo a la cultura y la forma de vida de la isla.

AUBERGINE

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



1 A escollir entre:

- Coca Aubergine amb ceviche d'albergínia eivissenca
- Mandonguilles de porc, col, all, gingebre i ensalada verda

2 A escollir entre:

- Guisat de pescador amb calamar i moniato
- Costelles de bestiar eivissenc amb salsa agredolça i verduretes de l'hort al vapor
- 3 Flaó casolà

Vins recomanats: Cellers Ibizkus i Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 16.30 H. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: Cuina natural i ecològica, en una terrassa oberta al camp d'Eivissa, amb un hort propi que subministra plantes aromàtiques i els vegetals que es consumeixen al restaurant. Un menú biosaludable, sota el concepte "slow food", en què destaca la qualitat del bestiar criat a Eivissa i el calamar de l'illa, juntament amb l'homenatge de la xef Rosina Walter a una recepta tradicional del món dolç, com és el flaó, d'elaboració pròpia.

1 Choice of:

- Aubergine "coca" (savory open crust) topped with local aubergine ceviche
- Pork meatballs with cabbage, garlic, ginger and green salad

2 Choice of:

- Fisherman's stew with squid and sweet potato
- Ibicenco lamb chops with sweet and sour sauce and steamed garden vegetables
- 3 Homemade "flaó" (cheesecake)

Recommended wines: Bodegas Ibizkus and Can Rich

THIS MENU WILL BE SERVED ON WEDNESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS. TIMES: FROM 1 PM TO 4:30 PM (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: This restaurant serves natural organic cuisine on an outdoor terrace set in the midst of the Ibicenco countryside. They have their own on-site garden where they grow the vegetables and aromatic herbs used in their kitchen. This menu is bio-healthy and based on the concept of slow food. The quality of the country-raised lamb and the locally fished squid is outstanding. Nor can we fail to mention Chef Rosina Walter's sweet rendition of the island's most traditional cake, "flaó", which she prepares divinely.

1 A elegir entre:

- Coca Aubergine con ceviche de berenjena de Ibiza
- Albóndigas de cerdo, col, ajo, jengibre y ensalada verde

2 A elegir entre:

- Guiso de pescador con calamar y boniato
- Chuletas de cordero ibicenco con salsa agrídulce y verduras de la huerta al vapor
- 3 "Flaó" casero

Vinos recomendados: Bodegas Ibizkus y Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES. HORARIO: DE 13 A 16.30 H. (SE RECOMIENDA RESERVAR)

Sabores de Ibiza: Cocina natural y orgánica, en una terraza abierta al campo de Ibiza, con un huerto propio que suministra plantas aromáticas y los vegetales que se consumen en el restaurante. Un menú bio-saludable, bajo el concepto "slow food", en el que destaca la calidad del cordero criado en Ibiza y el calamar de la isla, junto al homenaje de la chef Rosina Walter a una receta tradicional del mundo dulce, como es el flaó, de elaboración propia.



CAN GAT

Cala de Sant Vicent
Tel. 971 320 123

1 A escollir entre:

- Bullit de peix i arròs a banda (mínim per a 2 persones)
- Guisat de peix (mínim per a 2 persones)
- Graellada de peix i marisc

2 A escollir entre:

- Greixonera casolana
- Flaó casolà

Vins recomanats: Cellers Can Rich i Can Maymó

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES. HORARI: DE 13.00 A 17.00 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: En una de les cales més boniques del nord de l'illa es troba Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. Ofereix plats de peix que elaboren amb habilitat, el guisat i el bullit de peix, cuinats amb espècies de la marca de garantia Peix Nostrum, els quals difícilment es poden gaudir amb tanta intensitat fora d'Eivissa. Les postres són casolanes, elaborades amb formatge eivissenc i ous pagesos.

1 Choice of:

- "Bullit de peix" (stewed fish) and rice on the side (minimum 2 people)
- "Guisat de peix" (fish stew) (minimum 2 people)
- Mixed grill of fish and seafood

2 Choice of:

- Homemade "greixonera" (bread pudding)
- Homemade "flaó" (cheesecake)

Recommended wines: Can Rich and Can Maymó wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 1 PM TO 5 PM (BOOKING REQUIRED)

Tastes of Ibiza: Can Gat is located on one of the island's most beautiful northern coves and constitutes an indisputable benchmark in traditional Ibizenco cuisine with its unique tastes. It offers masterfully prepared fish dishes like the "guisat" and the "bullit de peix", made with varieties guaranteed by the label Peix Nostrum which are hard to find with such fresh flavour outside Ibiza. Their desserts are homemade using Ibizenco cheese and local free-range eggs.

1 A elegir entre:

- "Bullit de peix" y arroz a banda (mínimo 2 personas)
- "Guisat de peix" (mínimo 2 personas)
- Parrillada de pescado y marisco

A elegir entre:

- "Greixonera" casera
- "Flaó" casero

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich y Can Maymó

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 13 A 17 H. (IMPRESINDIBLE RESERVAR)

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

LA VERANDA BY ATZARÓ

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



1 A escollir entre:

- Cassola de cloïsses amb sobrassada eivissenca
- Burrata feta a Eivissa amb ensalada de tomates, pesto i mermelada de tomata casolana

2 A escollir entre:

- Frita de calamar eivissenc amb allioli de safrà
- Bestiar rostit en el seu suc amb patató eivissenc i verdures

3 Postres

- Flaó casolà amb xopet d'herbes eivissenques i mini-orelleta

Vins recomanats: Ibizkus (negre i rosat) i Can Rich (Ereso)

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES HORARI: DE 19.00 A 23.00 H. (ES RECOMANA RESERVAR)

Sabors d'Eivissa: L'hotel Atzaró obre tot l'any i al seu verger de jardins i fonts es gaudeix de la primavera entre aromes de flors de taronger i romaní. En aquest entorn de cuidada bellesa han creat un restaurant que destaca per oferir cuina fresca i natural, amb productes locals i de temporada. El xef Sascha Tarruella es nodreix del seu propi hort i aposta per sabors eivissencs i mediterranis que s'identifiquen amb salut i benestar. Entre els components del menú, sobrassada amb marca de garantia de l'illa, bestiar local i calamars amb la marca Peix Nostrum. El flaó tradicional és protagonista per la seua elaboració casolana.

1 Choce of:

- Clams in a clay dish with local "sobrassada" sausage
- Burrata cheese made in Ibiza with tomato salad, pesto and homemade tomato jam

2 Choice of:

- Ibiza squid fry-up with saffron aioli
- Lamb roasted in its juices with "patató" (tiny potatoes) from Ibiza and vegetables

3 Dessert

- Homemade "flaó" (cheesecake) with a shot of "hierbas ibicencas" (herb liqueur) and a mini "orelleta" pastry

Recommended wines: Ibizkus (red and rosé) and Can Rich (Ereso) wineries

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY. TIMES: FROM 7 PM TO 11 PM (BOOKING RECOMMENDED)

Tastes of Ibiza: The Atzaró Hotel is open year round and, in its oasis of gardens and fountains, springtime can be enjoyed amid aromas of orange blossom and rosemary. Within this beautifully tended setting, there is a restaurant which stands out for its fresh natural cuisine made from seasonal local produce. Chef Sascha Tarruella collects ingredients from his own garden and favours Ibizenco and Mediterranean fare that promotes health and wellbeing. His menu features sobrassada sausage from a guaranteed island label, locally raised lamb and squid from Peix Nostrum. The traditional "flaó" is a homemade delight.

1 A elegir entre:

- Cazuela de almejas con sobrasada de Ibiza
- Burrata hecha en Ibiza con ensalada de tomates, pesto y mermelada de tomate casera

2 A elegir entre:

- Frito de calamar de Ibiza con alioli de azafrán
- Cordero asado en su jugo con patató de Ibiza y verduras

3 Postre

- "Flaó" casero con chupito de hierbas ibicencas y mini "orelleta"

Vinos recomendados: Ibizkus (tinto y rosado) y Can Rich (Ereso)

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES. HORARIO: DE 19 A 23 H. (SE RECOMIENDA RESERVAR)

Sabores de Ibiza: El hotel Atzaró abre todo el año y en su vergel de jardines y fuentes se disfruta la primavera entre aromas de azahar y romero. En este entorno de cuidada belleza han creado un restaurante que destaca por ofrecer cocina fresca y natural, con productos locales y de temporada. El chef Sascha Tarruella se nutre de su propia huerta y apuesta por sabores ibicencos y mediterráneos que se identifican con salud y bienestar. Entre los componentes del menú, sobrasada con marca de garantía de la isla, cordero local y calamars con la marca PeixNostrum. El flaó tradicional es protagonista por su elaboración casera.



S'ILLOT

Playa de s'illot des Renclí
Tel. 971 320 585

1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa
- Sopa de peix

2 A escollir entre:

- Guisat de peix (mínim per a 2 persones)
- Peix del dia

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS
A DISSABTE. HORARI: DE 13.00 A 17.00 H.
(ES RECOMANA RESERVAR)**

Sabors d'Eivissa: Un altre restaurant emblemàtic, situat en una cala preciosa del nord de l'illa, que permet degustar les varietats més exquisides de peix fresc, amb tota la potència de sabor, i també un dels plats estrella de la gastronomia autòctona, el guisat de peix. Les postres formen part de la tradició culinària que s'ha transmès a través de generacions.

1 Choice of:

- Country potato salad
- Fish soup

2 Choice of:

- "Guisat de peix" (fish stew) (mínimo of 2 people)
- Fish of the day

3 Choice of:

- "Greixonera" (bread pudding)
- "Flaó" (cheesecake)

Recommended wines: Ibiza wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED
FROM MONDAY TO SATURDAY.
TIMES: FROM 1 PM TO 5 PM
(BOOKING RECOMMENDED)**

Tastes of Ibiza: This is another emblematic restaurant, located on a beautiful cove in the north of the island, where one can sample the most exquisite varieties of fresh fish, bursting with flavour, or perhaps one of the stellar dishes of local gastronomy, "guisat de peix". The desserts are veterans of a culinary tradition that has been carried forward for countless generations.

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Sopa de pescado

2 A elegir entre:

- "Guisat de peix" (mínimo para 2 personas)
- Pescado del día

3 A escollir entre:

- "Greixonera"
- "Flaó"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A
SÁBADO. HORARIO: DE 13 A 17 H.
(SE RECOMIENDA RESERVAR)**

Sabores de Ibiza: Otro restaurante emblemático, situado en una preciosa cala del norte de la isla, que permite degustar las variedades más exquisitas de pescado fresco, con toda la potencia de sabor, y también uno de los platos estrella de la gastronomía autóctona, el "guisat de peix". Los postres forman parte de la tradición culinaria que se ha transmitido a través de generaciones.





TAPAS

6€

AMB COPA DE VI O CERVEJA
WITH GLASS OF WINE OR BEER
CON COPA DE VINO O CERVEZA

CAN POU

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



T:

- Ensalada pagesa amb peix de Formentera
- Ensalada verda amb cruixent de mel i sobrassada d'Eivissa
- Tapa d'alvocat amb gamba roja d'Eivissa
- Patata amb dues salses
- Flaó

Vins: negre i blanc del cellers Can Rich i Can Maymó

AQUESTS TAPES SE SERVIRAN CADA DIA.

HORARI: DE 12.00 A 23.00 H.

T:

- Country potato salad with fish from Formentera
- Green salad with crispy honey and "sobrassada" sausage from Ibiza
- Avocado with Ibicenco red prawns
- Potatoes with two sauces
- Flaó (cheesecake)

Vines: white and red from Can Rich and Can Maymó wineries

THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY.

TIMES: FROM NOON TO 11 PM

T:

- Ensalada payesa con pescado de Formentera
- Ensalada verde con crujiente de miel y sobrasada de Ibiza
- Tapa de aguacate con gamba roja de Ibiza
- Patata con dos salsas
- Flaó

Vinos: tinto y blanco de las bodegas Can Rich y Can Maymó

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS.

HORARIO: DE 12.00 A 23.00 H.





LA CAVA

Paseo de Vara de Rey, 4
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 316 074

T:

- Patata farcida de bestiar melós
- Ou pagès a la brasa amb sobrassada i patata eivissenca
- Costella de porc negre rostida i lacada
- Taco al pastor de pollastre pagès

**AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DE DIMARTS A DIVENDRES.
HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 H.**

T:

- Potatoes with creamy lamb filling
- Grilled local free-range eggs with sobrasada sausage and Ibicenco potatoes
- Glazed and roasted black pork ribs
- Taco "al pastor" with local free-range chicken

**THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY.
TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM**

T:

- Patata rellena de cordero meloso
- Huevo payés a la brasa con sobrasada y patata ibicenca
- Costilla de cerdo negro asada y lacada
- Taco al pastor de pollo payés

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE MARTES A VIERNES.
HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 20.00 A 23.00 H.**



REART

Calle de Castilla, 9
Ibiza/Eivissa
Tel. 871 036 575

T:

- Patata brava amb romesco picant d'ametlla
- Albergínia en emulsió de gàrum, pa de garrova
- La nostra frita de polp
- Bienmesabe de gerret

**AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DE DILLUNS A DIMECRES.
HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 H.**

T:

- Potatoes "brava" with spicy almond romesco sauce
- Aubergine in "garum" fish sauce with carob bread
- Our octopus fry-up
- Pickerel "bienmesabe"

**THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM MONDAY TO WEDNESDAY.
TIMES: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM**

T:

- La patata brava con romesco picante de almendra
- Berenjena en emulsión de garum con pan de algarroba
- Nuestra frito de pulpo
- Bienmesabe de caramel

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A MIÉRCOLES.
HORARIO: DE 13.00 A 16.00 Y DE 20.00 A 23.00 H.**

CA N'ANNETA

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



T: • Rajada fregida • Frita de polp • Ales de pollastre pagès
• Frita de sépia • Ronyons al vi • Frita de polp • Ensalada
pagesa • Ensalada russa • Mandonguilles casolanes • Ala-
drocs en vinagre i juvert

Les tapes poden variar i ampliar-ne el nombre cada dia. Tots els productes que es fan servir són autòctons. En arribar heu d'avisar a l'establiment que degustareu les tapes de Sabors d'Eivissa, que s'acompanyen amb una copeta d'herbes eivissenques casolanes sense cost adicional.

Vi recomanat: Celler Can Rich

LES TAPES SE SERVIRAN CADA DIA. HORARI: DE 9.00 A 00.00 H.

T: • Fried ray fish • Octopus fry-up • Local free-range chicken wings • Cuttlefish fry-up • Kidneys in wine • Pork fry-up
• Country potato salad • Russian potato salad • Homemade meatballs • White anchovies in vinegar and parsley

The availability of our tapas may vary from day to day. All of the ingredients used in their preparation are local. We ask that, upon arrival, customers alert the staff that they are going to order tapas 'Sabors d'Eivissa' so that we may offer them a complimentary shot of homemade "hierbas ibicencas" (herb liqueur) on the house.

Recommended wine: Can Rich winery

THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY. TIMES: FROM 9 AM TO MIDNIGHT

T: • Raya frita • Frito de pulpo • Alitas de pollo payés • Frita de sepia • Riñones al vino • Frita de cerdo • Ensalada pa-yesa • 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 un chupito de hierbas ibicencas caseras sin coste adicional.

Vino recomendado: Bodega Can Rich

**LAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: DE 9.00 A 24.00 H.**

CAN COSMI

Calle Sant Jaume, 44
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 807 315



T:

- Frita de polp eivissenca
- Gerret fregit
- Truita espanyola amb ous pagesos
- Aladroc en vinagre
- Pollastre de corral al curri

**LES TAPES SE SERVIRAN CADA DIA.
HORARI: DE 7 DEL MATÍ A 2 DE LA MATINADA.**

T:

- Ibicenco octopus fry-up
- Fried pickerel
- Spanish omelet with local free-range eggs
- White anchovies in vinegar
- Curried free-range chicken

**THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY.
TIMES: FROM 7 AM TO 2 AM**

T:

- Frito de pulpo ibicenco
- Caramel frito
- Tortilla española con huevos payeses
- Boquerones en vinagre
- Pollo de corral al curry

**LAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: DE 7 DE LA MAÑANA A 2 DE LA MADRUGADA**



DEGUSTA IBIZA

Calle de El Sol (Es Mercat)
Santa Eulària des Riu

T:

- Tapes del dia amb producte local

**LES TAPES SE SERVIRAN DE DILLUNS A DIVENDRES.
HORARI: DE 12.00 A 15.00 H.**

T:

- Tapas of the day made with local produce

**THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.
TIMES: FROM NOON TO 3 PM**

T:

- Tapas del día con producto local

**LAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A VIERNES.
HORARIO: DE 12.00 A 15.00 H.**



ROYALTI

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

T:

- Frita de sépia amb mandonguilles
- Ensalada pagesa
- Torrada de sobrassada amb formatge de cabra gratinat
- Torrada d'escalivada amb allioli
- Magdalena eivissenca

**AQUESTES TAPES SE SERVIRAN DE DILLUNS A DIVENDRES.
HORARI: DE 12.00 A 15.00 H.**

T:

- Cuttlefish fry-up with meatballs
- Country potato salad
- "Sobrassada" sausage on toast with melted goat cheese
- Ratatouille on toast with aioli
- Ibicenco fairy cake

**THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.
TIMES: FROM NOON TO 3 PM**

T:

- Frito de sepia con albóndigas
- Ensalada payesa
- Tosta de sobrasada con queso de cabra gratinado
- Tosta de escalibada con alioli
- Magdalena ibicenca

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A VIERNES.
HORARIO: DE 12.00 A 15.00 H.**

CAN BERNAT VINYA

Calle Jardí, 2
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 800 703



T:

- Frita de calamar
- Truita de patata amb ous pagesos
- Magdalena eivissenca d'ametlles

**LES TAPES SE SERVIRAN DISSABTES I DIUMENGES.
HORARI: DE 12.00 A 17.00 H.**

T:

- Squid fry-up
- Potato omelet with local free-range eggs
- Ibicenco almond fairy cake

**THESE TAPAS WILL BE SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS.
TIMES: FROM NOON TO 5 PM**

T:

- Frito de calamar
- Tortilla de patata con huevos payeses
- Magdalena ibicenca de almendras

**LAS TAPAS SE SERVIRÁN SÁBADOS Y DOMINGOS.
HORARIO: DE 12.00 A 17.00 HORAS**

CAN LLORENÇ

Calle Can Pou
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 801 601



T:

- Frita de polp
- Tapa del dia

**LES TAPES SE SERVIRAN DE DILLUNS A DIVENDRES.
HORARI: DE 12.00 A 15.00 H.**

T:

- Octopus fry-up
- Tapa of the day

**THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.
TIMES: FROM NOON TO 3 PM**

T:

- Frito de pulpo
- Tapa del día

**LAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A VIERNES.
HORARIO: DE 12.00 A 15.00 HORAS**



CAN XICU

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

T:

- Sobrassada i pa pagès
- Botifarró i pa pagès
- Flaó

**LES TAPES SE SERVIRAN DE DIMARTS A DISSABTE.
HORARI: DE 12.00 A 15.00 I DE 20.00 A 23.00 H.**

T:

- "Sobrassada" sausage on country bread
- "Butifarró" sausage on country bread
- "Flaó" (cheesecake)

**THESE TAPAS WILL BE SERVED TUESDAY TO SATURDAY.
TIMES: FROM NOON TO 3 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM**

T:

- Sobrassada y pan payés
- Butifarrón y pan payés
- "Flaó"

**LAS TAPAS SE SERVIRÁN DE MARTES A SÁBADO.
HORARIO: DE 12.00 A 15.00 Y DE 20.00 A 23.00 HORAS**

- OLI D'OLIVA: HERÈNCIA CULTURAL D'EIVISSA
- OLIVE OIL: IBIZA'S CULTURAL HERITAGE
- ACEITE DE OLIVA: HERENCIA CULTURAL DE IBIZA

- INDICACIONES GEOGRÁFICAS

- MARCAS DE CALIDAD

- RESTAURANTS - RESTAURANTES

- ESDEVENIMENTS CULTURALS - CULTURAL EVENTS
- EVENTOS CULTURALES

- ESDEVENIMENTS ESPORTIUS - SPORT EVENTS -
EVENTOS DEPORTIVOS



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 aquests 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.

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.

PREVENCIÓ 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'OLIVAR 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'Olivar d'Eivissa, certificant que l'oli és de categoria verge extra, obtingut exclusivament a partir d'oliveres cultivades a l'illa d'Eivissa.

www.olideivissa.com

Tast d'olis d'oliva verge extra d'Eivissa

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 afruitat intens a la boca.

CAN GARROVERS

Oli d'oliva verge extra, procedent d'oliveres de les varietats arbequina, picual, villalonga i pagesa eivissenca. Situada 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 afruitat, madur mitjà i equilibrat mitjà en picant i amarg.

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 afruitat, 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.

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 dispersed 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 Ibizan 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.

www.olideivissa.com

Tasting of Extra Virgin Olive Oils of Ibiza

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.

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.

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 Eivissenc des Trull de Sant Joan S.L., a mix of different oils, all deriving from Ibizan producers who follow the quality control standards stipulated by the Balearic producers' association, Producció Integrada de les Illes Balears.

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 gigantescas de ingeniería primitiva pero eficaz, los "trulls". El aceite entonces era una seña 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.

www.olideivissa.com

Cata de aceites de Oliva Virgen Extra de Ibiza

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.

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.

IOAN 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.



HIERBAS IBICENCAS



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

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

Licor local preparado con anís y una amplia variedad de hierbas aromáticas.

· 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

· LICORES ANISETA

Polígono Can Bufí C/ Río Arna, 16 - Nave 143
07840 Santa Eulària Tel. 971 314 074
anisetaibiza@gmail.com · ferreraniset@gmail.com
www.hierbasibicencasaniseta.com

VINS DE LA TERRA



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

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

Vinos elaborados en la isla de Ibiza según 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

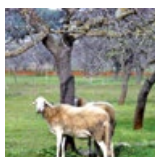
· HACIENDA AGRÍCOLA CÉSAR

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

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

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

· CAN CAUS · COMPANATGE

Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

· CARNES JUAN VIOLA

Cervantes, 9
Sant Antoni de Portmany
Tel. 609 379 024

· CARNES COLOM

Mercat Nou, lloc 72
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 300 484

· CARNICERIA TONI

Carrer Can Cantó, 4
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 800 707

· CARNISSERIA JR

Via Púnica, 56
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 300 269

· CARNISSERIA JR · CA N'ESPANYOL

Avda. Cap Martinet
Jesús

· CARNISSERIA FERRÀ

Bisbe Carrasco, 16
Ibiza/Eivissa

· SUPERMERCAT CAN ROS

Ctra. Sant Josep km 2.1
Sa Carroca
Tel. 971 306 609

· SUPER ES CUCÓ

Ctra Cala Comte, s/n
Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 343 270

· SUPER CAN PARTIT

C. de Missa, 21
Sant Miquel de Balançat
Tel. 971 334 821

· SUPER CAN PARTIT

Ctra. Sant Miquel, Edifici Can Partit
Santa Gertrudis

FLAÓ D'EIVISSA



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

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

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

· FORN CAN COVES

Alcalde Torres Tur
Puig de'n Valls
Tel. 971 313 418

· PANADERÍA GATZARA

Can Vicent. Ctra. Sant Carles
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 335 167

· FORN CAN VADELL

Anibal, 13
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 310 728

· FORN CAN VADELL

Canàries, 2
Ibiza/Eivissa

· PASTELERÍA BONANZA

Menorca, 4
Ibiza/Eivissa

· PASTELERIA BONANZA

Castilla, 1
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 304 114

· FORN CAN NOGUERA

Ctra. Sant Josep, km 2
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 395 273

· FORN DES TABAQUET

Arquebisbe Cardona Riera, 7
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 312 718

· PASTELERÍA LA CANELA

Aragó, 54
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 305 040

· PASTELERÍA FLOR Y NATA

Avda Espanya, 100
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 30 05 18

GARROVA D'EIVISSA/ALGARROBA DE IBIZA



· COOPERATIVA DE SANT ANTONI

Camí de Sa Vorera km 0.5
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 340 372
central@cooperativasantantoni.com
www.cooperativasantantoni.com

· FRUTOS SECOS IBIZA

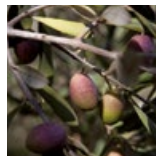
Pol. Montecristo
Fusters nº 16-18
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198 292
info@frutossecosibiza.com
www.frutossecosibiza.com

AMETLLA D'EIVISSA/ALMENDRA DE IBIZA



- **COOPERATIVA DE SANT ANTONI**
Cami de Sa Vorerà km 0.5
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 340 372
central@cooperativasantantoni.com
www.cooperativasantantoni.com
- **FRUTOS SECOS IBIZA**
Pol. Montecristo
Fusters nº 16-18
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198 292
info@frutossecosibiza.com
www.frutossecosibiza.com

OLI D'EIVISSA WWW.OLIDEIVISSA.COM



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

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

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

- **BALANZAT**
info@olibalanzat.com
www.olibalanzat.com
- **CAN DOMO**
info@candomo.com
www.candomo.com
- **CAN GARROVERS**
olicangarrovers@gmail.com

- **CAN MIGUEL GUASCH**
olicanmiquelguasch@gmail.com
www.canmiquelguasch.com
- **CAN NEFRA**
cannefra@aol.com
www.olideivissa.com/cat/marca8.php
- **CAN RICH**
info@bodegascanrich.com
- **WWW.BODEGASCANRICH.COM**
Es Pla de n'Ortiz
espladenortiz@hotmail.com
www.olideivissa.com/cat/marca5.php
- **JOAN BENET**
estrull.jbenet@gmail.com
www.joanbenet.es
- **OLIADA**
mariano.tur@hotmail.com
www.olideivissa.com/cat/marca1.php

SOBRASSADA



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

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

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

- **CAN CAUS · COMPANATGE**
Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521
- **CARNES JUAN VIOLA**
Cervantes, 9
Sant Antoni de Portmany
Tel. 609 379 024

- **CARNICERÍA LOS GALLEGOS**
Polígono Ca na Palava, nau 28
07814 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 199 994
- **SUPERMERCAT CAN ROS**
Ctra. Sant Josep km 2.1
Sa Carroca
Tel. 971 306 609
- **SUPER ES CUCÓ**
Ctra. Cala Comte, s/n
Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 343 270

PEIX NOSTRUM



Aquest distintiu garanteix al consumidor que el peix ha estat capturat per la flota eivissenca, a més d'haver estat manipulada de manera correcta.

This mark guarantees to the consumer that the fish has been captured by the Ibizan fleet, in addition to being handled correctly.

Este distintivo garantiza al consumidor que el pescado ha sido capturado por la flota ibicenca, además de haber sido manipulado de manera correcta.

- **CONFRARIA DE PESCADORS D'EIVISSA**
Tel. 971 313 263
peixnostrum@gmail.com
- **CONFRARIA DE PESCADORS DE SANT ANTONI**
Tel. 971 342 224
- **PEIXATERIA ALGARB**
Ses Païsses, Sant Antoni
- **PEIXATERIA CARDONA**
Mercat Clot Marés, Sant Antoni
- **SUPERMERCATS EROSKI**
- **SUPERMERCATS SUMA**

RESTAURANTS - RESTAURANTES

MENÚS

IBIZA/EIVISSA

Ca n'Alfredo	8
Café Montesol Ibiza	9
El Restaurante (Hotel Pachá).....	10
Formentera.....	11
Guillemís.....	13
Il Dek	14
La Gaia (Ibiza Gran Hotel)	15
La Imprenta	16
Mirador de Dalt Vila	17
Sa Brisa.....	18
Sa Nansa.....	19
S'Ametller.....	20

SANTA EULÀRIA DES RIU

Atzaró Beach Cala Nova	21
Ca Na Ribes.....	22
Can Caus	23
Can Cosmi	24
Can Curreu	25
Can Domo	26
Cas Pagès.....	27
Casa Piedra	28
Celler de Can Pere	29
Es Caliu.....	30
Estel.....	31
Es Terral	32

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Ca Na Sofia	33
Can Berri Vell.....	34
Es Galliner	35
Hotel Bahía Playa	36
Rascalobos	37
Sa Caleta	38

S'Espartar	39
S'Illa des Bosc.....	40
Unic	41

SANT ANTONI DE PORTMANY

Can Cires	42
El Chiringuito de Cala Gracioneta	43
Es Nàutic	44
Es Rebost de Can Prats.....	45
Es Tragón.....	46
Es Ventall	47
Grill Sant Antoni.....	48

SANT JOAN DE LABRITJA

2.000	49
Aubergine	50
Can Gat	51
La Veranda by Atzaró	52
S'Illot	53

TAPAS

IBIZA/EIVISSA

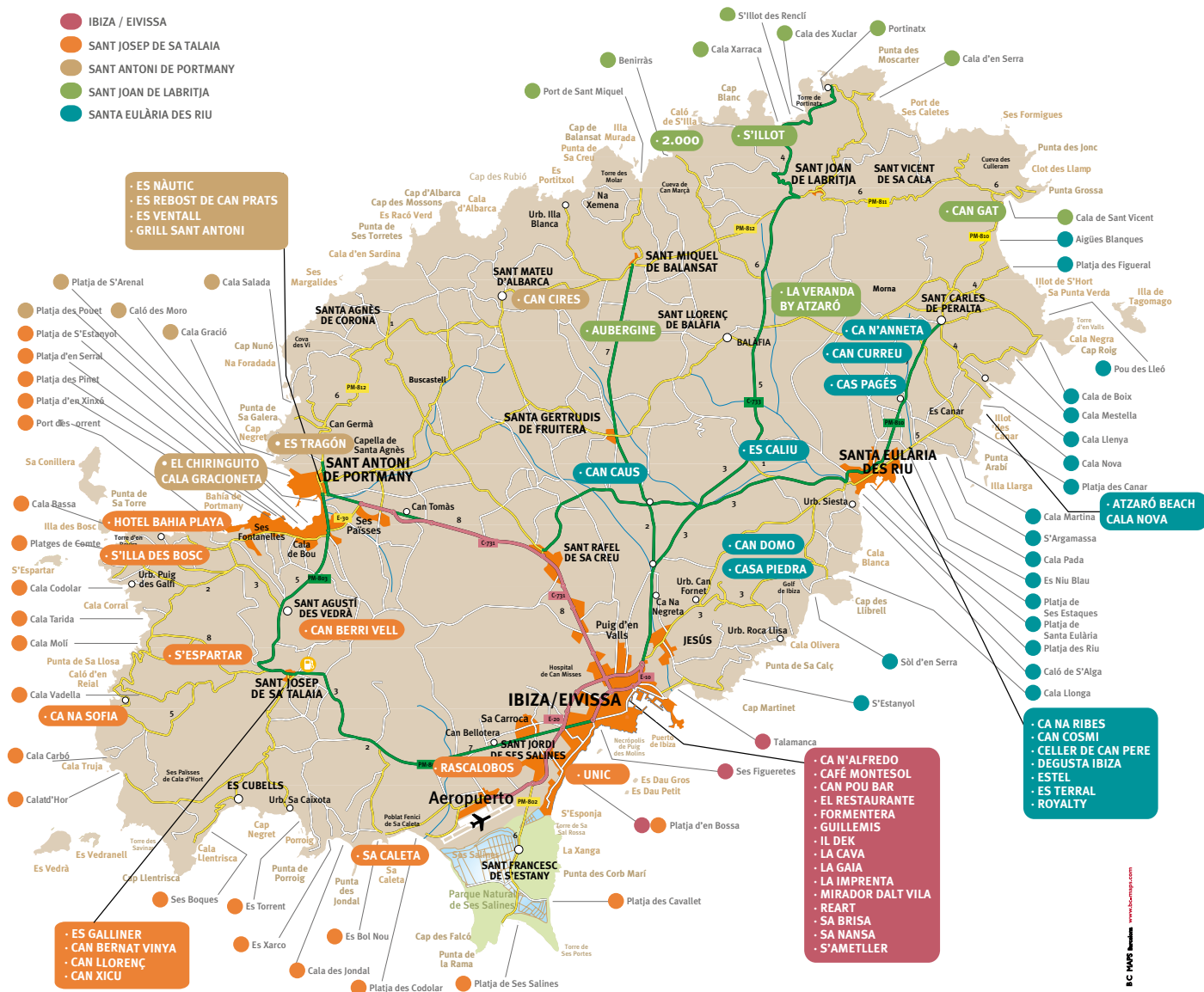
Can Pou.....	56
La Cava.....	57
Reart.....	57

SANTA EULÀRIA DES RIU

Ca n'Anneta	58
Can Cosmi	58
Degusta Ibiza	59
Royalti.....	59

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Can Bernat Vinya.....	60
Can Llorenç	60
Can Xicu	61



ESDEVENIMENTS CULTURALS - CULTURAL EVENTS - EVENTOS CULTURALES

- DIA DEL LLIBRE - BOOKS DAY - DÍA DEL LIBRO

23 / 4 (22 Santa Eulària)

Principals localitat · Main cities · Principales localidades

- ANEM A MAIG - 1ST SUNDAY OF MAY "FIESTAS" - FIESTAS DEL 1º DOMINGO DE MAYO

6 / 5

Santa Eulària des Riu

www.visitsantaaulalia.com

- IBIZA MEDIEVAL

10 - 13 / 5

Ibiza/Eivissa

www.turisme-eivissa.es

- SUEÑOS DE LIBERTAD

17 - 19 / 5

Ibiza/Eivissa

www.sdl-ibizafestival.com

- FESTIVAL INTERNACIONAL DE TEATRE FAMILIAR BARRUGUET - INTERNATIONAL BARRUGUET FAMILY THEATRE FESTIVAL - FESTIVAL DE TEATRO FAMILIAR BARRUGUET

24 - 27 / 5

Santa Eulària des Riu

www.festivalbarruguet.com

- IBIZA INTERNATIONAL MUSIC SUMMIT

23 - 25 / 5

Ibiza/Eivissa

www.internationalmusicsummit.com

ESDEVENIMENTS ESPORTIUS - SPORT EVENTS - EVENTOS DEPORTIVOS

- IBIZA MARATHON

7 / 4

www.ibizamathon.com

- EIVISSA MITJA MARATÓ - IBIZA HALF MARATHON - IBIZA MEDIA MARATON

29 / 4

www.mediomaratoni Ibiza.com

- XXIV MEETING DE ATLETISMO CIUTAT D'EIVISSA TROFEO TONI BONET

12 / 5




#IbizaSabor18 #EivissaSabor18

Consell  d'Eivissa



www.ibiza.travel

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

 facebook.com/ibztravel

 [@ibizatrans](https://www.instagram.com/ibizatrans)

