



IBIZA EIVISSA

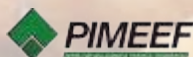
JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE TARDOR

FESTIVAL AUTUMN FOOD

JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE OTOÑO

31-10 / 05-12 2019

#IbizaSabor19 #EivissaSabor19 www.ibizasabor.es



Consell



d'Eivissa



Records i sabors d'Eivissa

A Eivissa la tardor i l'hivern s'associen, des de temps immemorials, al sabor i la calor de l'oli i a la festa de les matances. Era el moment d'engegar els trulls que hi havia a moltes cases i de convidar la família a participar en la matança del porc.

Les famílies de l'illa vivien aïllades, fet que obligava totes les llars a autoproveir-se dels queviures essencials. **L'oli d'oliva, la sobrassada i el botifarró** eren, per tant, imprescindibles en la dieta i no faltaven mai al rebost de cap casa. També hi eren sempre presents el pa pagès, les ametlles, les figues seques, el licor d'herbes o el vi pagès.

El salt a la modernitat no ha impedit que nombroses famílies eivissenques segueixin celebrant la festa de les matances ni que continuïn utilitzant els seus vells forns per fer-hi el pa o reunint-se per embotellar el vi. La diferència és que avui aquests es conjuguen amb grans vins de la terra (reconeguts en alguns casos amb premis internacionals) que poden degustar-se als restaurants o durant una visita als cellers.

La sobrassada, l'oli d'oliva, les herbes tradicionals, les ametlles, les diferents elaboracions amb garrova o la mel autòctona són records i sabors d'Eivissa que poden emportar-se a la maleta.

Un viatge a Eivissa també acaba associant-se a algun dels seus arrossos mítics: arròs a banda, de matances, paella o arròs amb gerret i pinya de col, entre molts altres. Per descomptat, també es relaciona amb una graellada de peix o un bullit de peix, sense oblidar el sofrit pagès, plat festiu per antonomàsia, elaborat amb anyell criat en llibertat, pollastre pagès, patató, sobrassada i botifarró.

Aquests plats tan arrelats en la memòria són herència dels pescadors i de la cuina de les majores. Un altre símbol d'Eivissa i la seua gent és el **flaó**, recepta medieval que ha arribat als nostres dies i que no pot trobar-se enlloc més. Aquestes postres amb història, de les quals es presenten versions creatives als restaurants, conserven intacte el gust de formatge i herba sana i segueixen sent protagonistes de les celebracions familiars.

La gastronomia d'Eivissa i els seus productes representen història i futur, ja que els pagesos de sempre han passat el testimoni a una nova generació d'agricultors, que s'esforça a recuperar varietats tradicionals que són autèntiques joies culinàries, com el citró de matances (pebrera coenta local), la patata i diferents fruites i hortalisses.

Descobreix el **sabor d'Eivissa**: herència cultural i passió per les tradicions.



www.ibiza.travel · info@ibiza.travel

Edició/Edition/Edición: Octubre/October 2019
Dipòsit Legal/Legal Deposit/Depósito Legal: DL I-150-2019



Recollections and flavours of **Ibiza**

In Ibiza, autumn and winter seasons have always been associated with the flavour and heat of oil, and the festival of the "*matanzas*", or annual pig killing. This was the time when the ancient oil mills were still a presence in many houses, and family members were invited to take part in killing the family pig.

The island's families lived isolated lives and so every home had to provide its own supplies and essential foodstuffs. **Olive oil, "*sobrasada*" and "*botifarró*"** sausage were essential components of their diet, and were found in the store cupboards and pantries of every home; along with home-made bread, almonds, dried figs, herb liqueur and locally produced wine.

The passage of time and the modern era have not stopped many Ibizan families from continuing to celebrate the festival of the *matanzas*. They no longer use their old ovens to make bread, or get together to bottle their wine. The difference today is that these practices have evolved, and now magnificent local wines are produced (recognised in some cases with international awards) which can be savoured and enjoyed in restaurants or during a visit to the wineries.

Sobrasada, olive oil, traditional herbs, almonds, different preparations of carob or local honey provide mementoes and tastes of Ibiza that you can take home in your luggage.

A trip to Ibiza may also include tasting one of its legendary rice dishes, "*arroz a banda*" - with seafood -, "*matanzas*" with locally produced pork, "*paella*", or "*gerret*" (picarel) and cauliflower, and many more culinary specialities. Of course, other options include a grilled fish platter or a "*bullit de peix*", fish stew, not forgetting the "*sofrit pages*",

the festival and holiday dish par excellence, made with free range lamb, farm reared chicken, "*patató*", "*sobrasada*" and "*botifarró*" sausage.

These dishes are etched in the memory, the living legacy of the local fishermen and grandmothers' cooking. Another symbol of Ibiza and its people is the "*flaó*", a medieval recipe which has endured to the present day, and which cannot be found anywhere else. A dessert with a long history that maintains intact the flavours of cheese and mint, and which continues to be the star feature of family celebrations, and creative versions of which are served in many local restaurants.

The cuisine of Ibiza and its products are a testament to history and to the future, as the country people have passed on their heritage to a new generation of farmers, who strive to recover and produce traditional varieties which are authentic culinary treasures, such as "*citró de matances*" (local paprika) potatoes, and all manner of different fruits and vegetables.

**Discover the flavour of
Ibiza: cultural heritage and
a passion for tradition.**

Recuerdos y sabores de **Ibiza**

En Ibiza el otoño y el invierno se asocian, desde siempre, al sabor y el calor del aceite, y a la fiesta de las matanzas. Era tiempo de poner en marcha las antiguas almazaras que estaban presentes en muchas casas y de invitar a los familiares para participar en la matanza del cerdo.

Las familias de la isla vivían aisladas, lo que obligaba a cada casa a autoabastecerse de alimentos esenciales. El **aceite de oliva, la sobrasada y el 'botifarró'** eran, por tanto, imprescindibles en la dieta y nunca faltaban en la alacena de todas las casas. Al igual que el pan casero, las almendras, los higos secos, el licor de hierbas o el vino payés.

El salto a la modernidad no ha impedido que numerosas familias ibicencas sigan celebrando la fiesta de las matanzas. Tampoco que continúen utilizando sus viejos hornos para hacer el pan o reuniéndose para embotellar el vino. La diferencia es que hoy estos se conjugan con grandes vinos de la tierra (reconocidos en algunos casos con premios internacionales) que pueden degustarse en los restaurantes o durante una visita a las bodegas.

La sobrasada, el aceite de oliva, las hierbas tradicionales, las almendras, las diferentes elaboraciones con algarroba o la miel autóctona son recuerdos y sabores de Ibiza que pueden llevarse en la maleta.

Un viaje a Ibiza también se acaba asociando a alguno de sus arroces míticos: a banda, de matanzas, paella o con '*gerret*' (caramel) y coliflor, entre otros muchos. Por supuesto, también a una parrillada de pescado o un '*bullit de peix*', sin olvidar el '*sofrit pagès*', plato festivo por antonomasia, elaborado con cordero criado en libertad, pollo payés, '*patató*', sobrasada y '*botifarró*'.

Son platos aferrados a la memoria, herencia de pescadores y de la cocina de las abuelas. Otro símbolo de Ibiza y a sus gentes es el '*flaó*', receta medieval que ha llegado hasta nuestros días y que no se puede encontrar en ningún otro lugar. Un postre con historia, que conserva intacto su sabor a queso y hierbabuena, y que sigue siendo protagonista en las celebraciones familiares y del que se presentan versiones creativas en los restaurantes.

La gastronomía de Ibiza y sus productos representan historia y futuro, ya que los payeses de siempre han entregado el testigo a una nueva generación de agricultores, que se esfuerza en recuperar variedades tradicionales que son auténticas joyas culinarias, como el '*citró de matances*' (pimentón local), la patata y diferentes frutas y hortalizas.

**Descubre el sabor de Ibiza:
herencia cultural y pasión
por las tradiciones.**

GASTROESDEVENIMENTS - GASTRO-EVENTS FOOD FESTIVAL - GASTROEVENTOS



III TALLER DE CUINA TRADICIONAL (POSTRES NADALENQUES)

Dissabte 2 de novembre

LLOC: Centre d'Interpretació de Can Planetes (Santa Eulària des Riu)

HORARI: de 10.30 a 13.30 hores. (25 places)

HI PARTICIPEN: Catalina Riera de ca n'Alfredo (salsa de Nadal), Maria Marí de can Serra y Antònia Torres de can Cova Camp (bescuit) i Maria Ribas de can Corda (torró pagès).

III FESTA DE L'OLI D'EIVISSA

En col·laboració amb l'Agrupació de l'Olivar d'Eivissa

Dissabte 9 de novembre

HORARI: de 16 a 18 hores (*). (55 places)

VISITA AL TRULL DE SANT JOAN: tast d'olis amb Mariano Tur (president de l'Agrupació de l'Olivar d'Eivissa) i Glenda Graziani (historiadora i arqueòloga)

XIV Festa de s'oli en es trull de can Pep de sa Plana.

SAFRÀ: L'OR VERMELL D'EIVISSA

Diumenge 17 de novembre

HORARI: de 16.30 a 18 hores (*). (55 places)

Visita de la finca de can Joan Fonet on es recol·lecta safrà d'Eivissa i es cultiven hortalisses de temporada.

LA SOBRASSADA D'EIVISSA: UNA JOIA GASTRONÒMICA

Dissabte 23 de novembre

HORARI: de 10 a 13.30 hores (*). (20 places)

LA SOBRASSADA ARTESANAL DES CUCÓ, MARCA DE GARANTIA D'EIVISSA: visita a la granja i, a continuació, elaboració, tast i degustació de sobrassada i botifarró.

TALLER ARTESANAL DE FORMATGE DE SES CABRETES

Divendres 6 de desembre

HORARI: de 16.30 a 20 hores (*). (15 places)

Visita a la granja i, a continuació, a la fàbrica per participar en l'elaboració del formatge.

(* Hi haurà un servei d'autobús gratuït des dels Multicines Eivissa amb sortida mitja hora abans de l'hora d'inici indicada per cada activitat i hora de tornada al mateix lloc mitja hora després de l'hora de finalització indicada en cada cas.



III IBIZA TRADITIONAL COOKING WORKSHOP (CHRISTMAS DESSERTS)

Saturday 2nd November

PLACE: Can Planetes Interpretation Centre (Santa Eulària des Riu)

TIME: from 10.30 am to 1.30 pm. (25 people)

PARTICIPANTS: Catalina Riera from Ca n'Alfredo ("salsa de Nadal"), Maria Marí from Can Serra and Antonia Torres from Can Cova Camp ("bescuit") and Maria Ribas from Can Corda ("torró pagès").

III IBIZA OLIVE OIL FEST

In cooperation with the Agrupació de l'Olivar d'Eivissa (Ibizan olive grove association)

Saturday 9th November

TIME: from 4 pm to 6 pm (*). (55 people)

VISIT TO SANT JOAN OLIVE OIL MILL: olive oil tasting with Mariano Tur (president of the association) and Glenda Graziani (historian and archaeologist).

XIV Oil Festival in Es Trull de Can Pep de Sa Plana.

SAFFRON: IBIZA RED GOLD

Saturday 17th November

TIME: from 4.30 pm to 6 pm (*)

Visit to Can Joan Fonet farm where Ibizan saffron is cultivated and also seasonal vegetables. (55 people)

"SOBRASSADA" FROM IBIZA: A GASTRONOMIC JEWEL

Saturday 23rd November

TIME: from 10 am to 1.30 pm (*). (20 people)

THE ARTISANAL "SOBRASSADA" FROM ES CUCÓ, GUARANTEE LABEL FROM IBIZA: visit to the farm and, elaboration and tasting of "sobrassada" and "botifarró".

ARTISANAL SES CABRETES' CHEESE WORKSHOP

Friday 6th December

TIME: from 4.30 pm to 8 pm (*). (15 people)

Visit to the farm and to the factory to participate in the cheese production.

(* There will be a free bus transfer from Multicines Eivissa with departure half an hour before the scheduled time to begin each activity and arrival to the same place half an hour after the scheduled time to finish each activity.



III TALLER DE COCINA TRADICIONAL (POSTRES NAVIDEÑOS)

Sábado 2 de noviembre

LUGAR: Centro de Interpretación de Can Planetes (Santa Eulària des Riu)

HORARIO: de 10.30 a 13.30 horas. (25 plazas)

PARTICIPAN: Catalina Riera de Ca n'Alfredo ("salsa de Nadal"), María Marí de Can Serra y Antonia Torres de Can Cova Camp ("bescuit") y María Ribas de Can Corda (torró payés).

III FIESTA DEL ACEITE DE IBIZA

En colaboración con la Agrupación del Olivar de Ibiza

Sábado 9 de noviembre

HORARIO: de 16 a 18 horas (*). (55 plazas)

VISITA A LA ALMAZARA DE SANT JOAN: cata de aceites con Mariano Tur (presidente de la Agrupación del Olivar de Ibiza) y Glenda Graziani (historiadora y arqueóloga)

XIV Festa de s'Oli en Es Trull de Can Pep de Sa Plana.

AZAFRÁN: EL ORO ROJO DE IBIZA

Domingo 17 de noviembre

HORARIO: de 16.30 a 18 horas (*). (55 plazas)

Visita a la finca de Can Joan Fonet donde se recolecta azafrán de Ibiza y se cultivan hortalizas de temporada.

LA SOBRASADA DE IBIZA: UNA JOYA GASTRONÓMICA

Sábado 23 de noviembre

HORARIO: de 10 a 13.30 horas (*). (20 plazas)

LA SOBRASSADA ARTESANAL DE ES CUCÓ, MARCA DE GARANTÍA DE IBIZA: visita a la granja y, después, elaboración, cata y degustación de sobrassada y botifarrón.

TALLER ARTESANAL DE QUESO DE SES CABRETES

Viernes 6 de diciembre

HORARIO: de 16.30 a 20 horas (*). (15 plazas)

Visita a la granja y, después, a la fàbrica para participar en la elaboración del queso.

(* Habrá servicio de autobús gratuito desde los Multicines Eivissa con salida media hora antes de la hora de inicio indicada para cada actividad y hora de regreso al mismo sitio media hora después de la hora de finalización indicada en cada caso.




Totes les activitats són gratuïtes i requereixen inscripció prèvia - All the events are free and require prior registration - Todas las actividades son gratuitas y requieren inscripción previa ibizasabor@gmail.com

AMÉRICA

Paseo de Ses Pitüses, s/n (Ses Figueretes)-
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 303 438



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



Menü degustació:

- Carpaccio de cirvia marinat en llima i coriandre amb perla d'alfàbega i trufa negra
- Croqueta de porc negre amb pernil ibèric de bellota
- Risotto de sobrasada eivissenca emulsionat amb oli d'oliva verge de Can Rich i formatge penjat curat d'Eivissa
- Corbina cuinada a baixa temperatura amb puré de patates eivissenques i tomates Cherry confitades
- Greixonera, crema anglesa i fruits vermells

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DISSABTES I ELS DIUMENGES.

HORARI: DE 12.30 H A 16.30 H

Sabors d'Eivissa: a primera línia de la platja de ses Figueretes, el restaurant especialitzat en cuina mediterrània i italiana ofereix una proposta creativa basada en els millors productes d'Eivissa, com ara el peix, la sobrasada, l'oli de la terra o el formatge, juntament amb una recepta imprescindible de la tradició gastronòmica de l'illa, la greixonera.



Tasting menu:

- Amberjack fish carpaccio marinated in lime and coriander with basil pearl and black truffle
- "Porc negre" croquettes with Bellota Iberian ham
- Ibizan sobrasada sausage risotto emulsified with Can Rich virgin olive oil and Ibizan "penjat curat" cheese
- Corvina -white fish - cooked at low temperature with Ibizan potato purée and confit cherry tomatoes
- "Greixonera", - ensaimada pudding - with custard and red fruits

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS.

OPENING HOURS: 12.30 PM TO 4.30 PM

Tastes of Ibiza: On the seafront at Ses Figueretes beach, the restaurant specialises in Mediterranean and Italian cuisine, offering creative dishes made with Ibiza's finest products, fish, sobrasada, local oil and cheese, and an essential recipe from the island's gastronomic tradition, the celebrated "Greixonera"



Menü degustación:

- Carpacho de sirvia marinado en lima y cilantro con perla de albahaca y trufa negra
- Croqueta de 'porc negre' con jamón ibérico de bellota
- Risotto de sobrasada ibicenca emulsionado con aceite de oliva virgen de Can Rich y queso 'penjat curat' de Ibiza
- Corvina cocinada a baja temperatura con puré de patatas ibicencas y tomates cherry confitados
- 'Greixonera', crema inglesa y frutos rojos


Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS.

HORARIO: DE 12.30 A 16.30 HORAS

Sabores de Ibiza: En primera línea de la playa de Ses Figueretes, el restaurante especializado en cocina mediterránea e italiana, ofrece una propuesta creativa basada en los mejores productos de Ibiza, como el pescado, la sobrasada, el aceite de la tierra o el queso, junto a una receta imprescindible de la tradición gastronómica de la isla, como es la 'greixonera'.



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Tapa de polp
- Potatge de llegums i verdures de l'hort
- Sopa de bullit del sofrit pagès anys quaranta amb els menuts

2 A escollir entre:

- Calamars farcits amb sobrasada
- Sofrit pagès autèntic

3 A escollir entre:

- Brownie amb blat de xeixa, garrova i carabassa
- Macarrons de Sant Joan

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DIMARTS A DISSABTE, EXCEPTE FESTIUS.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H I DE 20.00 H A 23.00 H

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



CA N'ALFREDO

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



1 A elegir entre:

- Tapa de pulpo
- Potaje de legumbres y verduras de la huerta
- Sopa de cocido de 'sofrit pagès' años 40 con sus menudillos

2 A elegir entre:

- Calamares rellenos con sobradada
- 'Sofrit pagès' auténtico

3 A elegir entre:

- Brownie con 'blat de xeixa', algarroba y calabaza
- 'Macarrons de Sant Joan'

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADOS, EXCEPTO FESTIVOS.

HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 23 HORAS.



1 Choose from:

- Octopus tapa
- "Potaje"- stew made with pulses and fresh garden vegetables
- Broth from "sofrit pagès" typical nineteen-forties mixed meat and offal casserole

2 Choose from:

- Squid stuffed with sobrasada sausage
- Traditional "sofrit pagès" - casserole of mixed meats

3 Choose from:

- Brownie with "blat de xeixa" local flour, carob and pumpkin
- Sant "Joan Macarrons"

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED FROM TUESDAYS TO SATURDAYS, EXCEPT FOR PUBLIC HOLIDAYS.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM


Tastes of Ibiza: One of the island's oldest restaurants set in the heart of the city and, run by the Riera family since 1941. The menu is a benchmark for local Ibizan cuisine, with traditions faithfully maintained by Catalina Riera who has managed to preserve the legacy of previous generations and acts as an ambassador for local cuisine both on the island and beyond its shores. A team that includes José Torres who presides over the kitchen's cooking range and with the charismatic Joan Riera at front of house as a passionate advocate of the 'Tastes of Ibiza' and local products.

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

CAFÉ MONTESOL IBIZA

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



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



Aperitiu eivissenc (preu suplementari 2€)

- Olives casolanes
- El nostre pa de pagès fet amb massa mare amb 48 hores de fermentació

Menú degustació:

- Truita de sobrasada amb encenalls de formatge Ses Cabretes
- Arròs cremós de calamar de la Confraria d'Eivissa amb salsa de tinta
- Conill de camp a la graella amb patates rostides
- Biscuit borratxo amb almívar de garrova i gelat d'ametlla

Vins recomanats: Celler Can Maymó

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DILLUNS A DIVENDRES.
HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H

Sabors d'Eivissa: La famosa terrassa del Gran Hotel Montesol dona la benvinguda a eivissencs i turistes des de 1933. El restaurant, al centre històric, ofereix una cuina de producte de màxima qualitat, fruit de la trobada entre les arrels basques de Sagardi i la rica tradició gastronòmica d'Eivissa. Una cuina mediterrània marcada per la seva vinculació amb els productors i amb la qual el xef Víctor Dellago ofereix un menú que és un homenatge a l'origen i els sabors d'Eivissa.



Ibizan aperitif (supplementary price 2€)

- Home cured olives
- Our country- style sour dough bread fermented for 48 hours

Tasting menu:

- Sobrasada tortilla with slivers of Ses Cabretes cheese
- Creamy rice with squid from the Ibiza Fishermen's Guild with squid ink sauce
- Grilled wild rabbit with baked potatoes
- Drunken sponge with carob syrup and almond ice cream

Recommended wines: Can Maymó winery

THIS MENU IS SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.
OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: The famous terrace of the Gran Hotel Montesol has been welcoming Ibizans and tourists alike since 1933. Set in the heart of the city's historic centre, the restaurant offers local cuisine with top quality products, combining Sagardi's Basque roots and Ibiza's rich gastronomic tradition. A Mediterranean cuisine, notable for its close links with local producers, enabling the chef, Victor Dellago, to offer a menu that pays homage to the origins and flavours of Ibiza.



Aperitivo ibicenco (precio suplementario 2€)

- Olivas caseras
- Nuestro pan payés de masa madre con 48 horas de fermentación

Menú degustación:

- Tortilla de sobrasada con virutas de queso Ses Cabretes
- Arroz cremoso de calamar de la Confradía de Ibiza con salsa de tinta
- Conejo de campo a la parrilla con patatas rustidas
- Bizcocho borracho con almívar de algarroba y helado de almendra

Vinos recomendados: Bodega Can Maymó


ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES.
HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza: La famosa terraza del Gran Hotel Montesol le ha dado la bienvenida a ibicencos y turistas desde 1933. Ubicado en el centro histórico, el restaurante ofrece una cocina de producto de la máxima calidad, fruto del encuentro entre la raíz vasca de Sagardi y la rica tradición gastronómica de Ibiza. Una cocina mediterránea marcada por su vinculación con los productores, con la que el chef Víctor Dellago ofrece un menú que es un homenaje al origen y a los sabores de Ibiza.

CAN MUSSON BY GUILLEMÍS

Avenida de Pere Matutes, 80
Platja d'em Bossa
Tel. 971 394 460



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Ous pagesos estrellats amb sobrasada i xuieta
- Amanida de crostes i peix sec

2 A escollir entre:

- Borridda de rajada
- Frit de fetge i llom de porc amb pebrassos



- Greixonera amb taronja i gelat de frígola

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DILLUNS, DIJOUS I DIVENDRES.
HORARI: DE 13.00 H A 16.30 H

Sabors d'Eivissa: la casa de sa Punta de Dalt, amb els seus 400 anys d'antiguitat, és un bé protegit per la declaració de Bé d'Interès Cultural (BIC) i per tant, forma part del catàleg d'immobles singulars del Patrimoni Històric Espanyol. La bellesa d'aquesta singular casa pagesa acull el restaurant, on s'ofereix producte local, receptes tradicionals de l'illa i també plats creatius de cuina fusió.



1 Choose from:

- Fried free- range farm eggs with sobrasada sausage and "xuieta"
- Salad of "crostes" and 'peix sec' – dried fish and croutons

2 Choose from:

- 'Borridda de rajada' –skate in sauce
- Fried "fetge", liver and pork loin with "pebrassos" mushrooms



- "Greixonera" with orange and "frígola" liqueur ice cream

Recommended wines: Can Rich winery
THIS MENU IS SERVED MONDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS.
OPENING OURS: FROM 1 PM TO 4.30 PM

Tastes of Ibiza: Sa Punta de Dalt, is housed in a 400 year old building, protected as a Cultural Heritage Site and part of Spain's Historic Heritage. This charming and unique country house is home to a restaurant that offers local products, traditional recipes from the island and also creative fusion dishes.



1 A elegir entre:

- Huevos payeses fritos con sobrasada y 'xuieta'
- Ensalada de 'crostes' y 'peix sec'

2 A elegir entre:

- 'Borridda de rajada'
- Frita de 'fetge' y solomillo de 'porc' con 'pebrassos'



- 'Greixonera' a la naranja con helado de 'frígola'


Vinos recomendados: Bodega Can Rich
ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, JUEVES Y VIERNES.
HORARIO: DE 13 A 16.30 HORAS

Sabores de Ibiza: La casa de Sa Punta de Dalt, con 400 años de antigüedad, es un bien protegido por la declaración de Bien de Interés Cultural (BIC) y por lo tanto forma parte del catálogo de inmuebles singulares del Patrimonio Histórico Español. La belleza de esta singular casa payesa alberga el restaurante donde se ofrece producto local, recetas tradicionales de la isla y también platos creativos de cocina fusión.

CASA MACA

Can Palau de Dalt, s/n
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 806 864



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Sobrassada amb mel i les seues torrades
- Ensalada pagesa

2 A escollir entre:

- Costella de porc amb moniato de l'hort
- Polp amb verduretes

3 A escollir entre:

- Préssec amb gelat de pinyons
- Sorbet de pinya rostida i herbes

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DILLUNS A DIVENDRES AL MIGDIA.
HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H

Sabors d'Eivissa: El restaurant de l'hotel rural Casa Maca és en una casa pagesa que té més de 300 anys d'antiguitat i s'hi ofereix un menú mediterrani basat en el producte local. L'entorn natural d'ametllers, garrovers, figueres i altres arbres fruiters permet gaudir d'una experiència gastronòmica arrelada al paisatge de l'illa, amb les vistes espectaculars de Dalt Vila.



1 Choose from:

- Sobrassada sausage with honey and accompanying toasts
- Country salad

2 Choose from:

- Pork ribs with sweet potatoes from the vegetable garden.
- Octopus and green vegetables

3 Choose from:

- Peach with pine nut ice cream
- Roasted pineapple and herb sorbet

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED AT LUNCHTIME FROM MONDAY TO FRIDAY.
OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: A 300 year old farmstead houses the restaurant and rural hotel Casa Maca which offers a Mediterranean menu based on local products. The natural surroundings provide almonds, carob, fig, and fruit trees abound, so that the cuisine on offer is inextricably linked to the island landscape, and provides spectacular views of Dalt Vila.



1 A elegir entre:

- Sobrassada con miel y sus tostas
- Ensalada payesa

2 A elegir entre:

- Costilla de cerdo con boniato del huerto
- Pulpo con verduritas

3 A elegir entre:

- Melocotón con helado de piñones
- Sorbete de piña asada y hierbas

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza


ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA.
HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza: En una casa payesa con más de 300 años de antigüedad se ubica el restaurante del hotel rural Casa Maca, donde se ofrece un menú mediterráneo basado en producto local. El entorno natural de almendros, algarrobos, almendros, higueras y otros árboles frutales permiten disfrutar de una experiencia gastronómica enraizada en el paisaje de la isla, con la vista espectacular de Dalt Vila.

CASA MANOLO

Edificio Marí Mayans, Camí 1002
Platja d'en Bossa
Tel. 971 393 132



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Cloïsses marinera
- Ensalada de mango

2 A escollir entre:

- Fideuà
- Paella cega

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Sorbet de llimó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DILLUNS I ELS DIJOUS.
HORARI: DE 13.00 H A 17.00 H I DE 20.00 H A 23.00 H
IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: a primera línia vora el mar, fa 26 anys que en Manolo Rodríguez ofereix la millor cuina marinera, amb una variada carta d'arrossos i peixos, a més de l'emblemàtic bullit de peix. El restaurant ofereix l'encant dels llocs autèntics i senzills, i sempre és ple de grups d'amics que es reuneixen per gaudir de la cuina eivissenca tradicional.



1 Choose from:

- Clams a la marinera
- Mango salad

2 Choose from:

- Fideuà -noodles
- Paella "ciega"- blind ie. with no bones or shells

3 Choose from:

- "Greixonera"
- Lemon sorbet

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED ON MONDAYS AND THURSDAYS.
OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 5 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM
BOOKING IS ESSENTIAL.

Tastes of Ibiza: At his seafront restaurant, for the last 26 years, Manolo Rodríguez has been offering top seafood cuisine with a varied menu of rice and fish dishes, in addition to the famous 'bullit de peix'. The restaurant has all the charm of a traditional and unpretentious venue and is always filled with groups of friends who come to enjoy the traditional Ibizan cuisine.



1 A elegir entre:

- Almejas marinera
- Ensalada de mango

2 A elegir entre:

- Fideuà
- Paella ciega

3 A elegir entre:

- 'Greixonera'
- Sorbete de limón

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS LUNES Y LOS JUEVES.
HORARIO: DE 13 A 17 Y DE 20 A 23 HORAS
IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA.

Sabores de Ibiza: Situado en primera línea junto al mar, Manolo Rodríguez lleva 26 años ofreciendo la mejor cocina marinera, con variada carta de arroces y pescados, además del emblemático 'bullit de peix'. El restaurante ofrece el encanto de los lugares auténticos y sencillos y está siempre lleno de grupos de amigos que se reúnen para disfrutar de la cocina ibicenca tradicional.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

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



Menú degustació:

- Aperitiu oli d'oliva d'Eivissa
- Tiradito de cirvia amb alga wakame
- Taco de bestiar d'Eivissa amb alvocat i salsa bec de gall
- Cassoleta de llimona, garrova i gelat de canyella

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DILLUNS A DIJOURS MIGDIA I DIVENDRES I DISSABTE DE NIT.

HORARI: DE 13.30 H A 16.00 H I DE 20.30 H A 23.00 H

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: Íñigo Rodríguez, xef executiu del grup Pacha, format en restaurants com El Bulli o Mugaritz, impulsa una cuina creativa, basada en las matèries primeres d'Eivissa, amb un equip que inclou Dario Elio Zoldán, que executa el menú degustació que busca l'excel·lència, des d'un indret privilegiat com és l'entorn del passeig Marítim de la ciutat. Tradició i innovació en un viatge a través de quatre plats, amb sabors que interpreten el paisatge, la història i els productes de la terra, amb peix de Peix Nostrum, carn de bestiar de Companatge, verdures de les hortes locals i oli d'Eivissa.



Tasting menu:

- Ibizan olive oil appetiser
- Amberjack Tiradito- raw marinated fish - with wakame
- Ibizan lamb steak with avocado and pico de gallo- chopped tomato and coriander salad
- Lemon tartlet with carob and cinnamon ice cream

THIS MENU IS SERVED FROM MONDAY TO THURSDAY AT LUNCHTIME AND FRIDAY AND SATURDAY EVENINGS.

**OPENING HOURS: FROM 1.30 PM TO 4 PM AND FROM 8.30 PM TO 11 PM
BOOKING ESSENTIAL.**

Tastes of Ibiza: Íñigo Rodríguez, chief executive of the Pachá group, who learned his trade in top prestigious restaurants such as El Bulli and Mugaritz, is promoting creative cuisine, based on Ibiza's natural produce, with a team led by Dario Elio Zoldán who has devised a tasting menu which aims for excellence in this unique location on the city's seafront. Tradition and innovation in which diners embark on a journey, experienced through four different dishes, savouring the flavours and tastes that convey the landscape, the history and local produce with Peix Nostrum fish, lamb from Companatge, and vegetables from local market gardens, along with Ibizan oil.



Menú degustación

- Aperitivo aceite de oliva de Ibiza
- Tiradito de sirvia con alga wakame
- Taco de cordero de Ibiza con aguacate y pico de gallo
- Tartaleta de limón, algarroba y helado de canela

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES A MEDIODÍA Y VIERNES Y SÁBADO POR LA NOCHE.

HORARIO: DE 13.30 A 16 HORAS Y DE 20.30 A 23 HORAS

IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.

Sabores de Ibiza: Íñigo Rodríguez, chef ejecutivo del grupo Pachá, formado en restaurantes como El Bulli o Mugaritz, impulsa una cocina creativa, basada en las materias primas de Ibiza, con un equipo donde Dario Elio Zoldán ejecuta el menú degustación que busca la excelencia, desde un enclave privilegiado, como es el entorno del Paseo Marítimo de la ciudad. Tradición e innovación en un viaje a través de cuatro platos, con sabores que interpretan el paisaje, la historia y los productos de la tierra, con pescado Peix Nostrum, cordero de Companatge, verduras de las huertas locales y aceite de Ibiza.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Calamar farcit de sobrasada amb carabassa
- Sopa de verdura del nostre hort

2 A escollir entre:

- Rotlo de pollastre pagès, formatge i pebreres de Padrón
- 'Linguine' amb guisat de roja i alfàbega

3 A escollir entre:

- Herbes, frígola i camamilla
- Babà

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DIMARTS A DISSABTE.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H

Sabors d'Eivissa: El xef Massimo Larosa que ha treballat durant més de cinc anys amb el xef Nino di Constanzo (dues estrelles Michelin) i ha passat per les cuines d'Arzak i el Celler de Can Roca, ofereix a Eivissa la seua recerca sobre la matèria primera local a través d'un treball amb el que vol transmetre elegància i passió per la cuina, des del respecte per la tradició.



1 Choose from:

- Squid stuffed with sobrasada sausage and pumpkin
- Vegetable soup made with produce fresh from our market garden

2 Choose from:

- "Poyo payés," country chicken roll with cheese and Padron peppers
- Linguine with scorpion fish ragout and basil

3 choose from:

- Herbs, thyme and chamomile
- Baba

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza: The chef Massimo Larosa, who worked for over five years for chef Nino di Constanzo (two Michelin stars) and also in the kitchens of Arzak and el Celler de Can Roca, offers his own particular researches into the local produce in Ibiza, resulting in his take on traditional cuisine conveyed with elegance and passion.

IT IBIZA

Puerto deportivo Marina Botafoc, 110
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 107 · 615 301 614



1 A elegir entre:

- Calamar relleno de sobrasada con calabaza
- Sopa de verdura de nuestro huerto

2 A elegir entre:

- Roll de poyo payés, queso y padrón
- 'Linguine' con ragú de escórpora y albahaca

3 A elegir entre:

- Hierbas, tomillo y manzanilla
- Babà

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO.

HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza: El chef Massimo Larosa que ha trabajado durante más de cinco años con el chef Nino di Constanzo (dos estrellas Michelin) y ha pasado por las cocinas de Arzak y el Celler de Can Roca, ofrece en Ibiza su investigación de la materia prima local a través de un trabajo con el que quiere transmitir elegancia y pasión por la cocina, desde el respeto a la tradición.

ROYAL PLAZA

Calle Pedro Francés, 27 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 310 000



1 A escollir entre:

- Embotits eivissencs
- Varietat d'ensalades, fruits secs, formatge de cabra i mel d'Eivissa

2 A escollir entre:

- Gall eivissenc amb salsa de bullit
- Llom de porc negre al vi negre de Can Rich ecològic

3 A escollir entre:

- Greixonera amb iogurt d'Eivissa
- Gelat de flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DILLUNS A DISSABTE.

HORARI: DE 13.30 H A 16.00 H I DE 20.30 H A 23.00 H

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: situat al centre de la ciutat, el Royal Plaza ofereix un menú creat pel xef Josep Oliver, que ha seleccionat els millors productes de la terra, des de les verdures fins als embotits, passant per les carns i el peix, i tanca amb els sabors més tradicionals de la rebosteria eivissenca.



1 Choose from:

- Ibizan cured meats
- Selection of salad leaves, nuts, goat's cheese and Ibizan honey

2 Choose from:

- Ibizan cockerel with "bullit" sauce
- Black pig tenderloin with organic Can Rich red wine

3 Choose from:

- "Greixonera" with Ibizan yoghurt
- "Flao" – Ibizan cheese cake - ice cream

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY.

OPENING HOURS: FROM 1.30 PM TO 4 PM AND FROM 8.30 PM TO 11 PM

BOOKING ESSENTIAL.

Tastes of Ibiza: In the heart of the city, the Royal Plaza offers a menu created by the chef Josep Oliver, who has selected the best local produce with vegetables, cured meats, meat and fish, and culminating with the traditional flavours and tastes of Ibizan desserts and cakes.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A elegir entre:

- Embutidos Ibicencos
- Variado de lechugas, frutos secos, queso de cabra y miel de Ibiza

2 A elegir entre:

- Gallo ibicenco con salsa de "bullit"
- Solomillo de cerdo negro al vino tinto de Can Rich ecológico

3 A elegir entre:

- 'Greixonera' con yogurt de Ibiza
- Helado de 'flao'

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO.

HORARIO: DE 13.30 A 16 Y DE 20.30 A 23 HORAS

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabores de Ibiza: Ubicado en el centro de la ciudad, el Royal Plaza ofrece un menú creado por el chef Josep Oliver, donde ha seleccionado los mejores productos de la tierra, desde las verduras, a los embutidos, pasando por carnes y pescados, para acabar con los sabores más tradicionales de la repostería ibicenca.



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



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Xurros de iuca farcits de sobrasada
- Croquetes del món (bullit de peix, pinya de col amb formatge parmesà i conill amb allada)

2 A escollir entre:

- Bullit de peix
- Arròs de matances

3

- Tradició eivissenca: Torradeta amb gelat casolà de figues eivissenques, cremós de formatge de Ses Cabretes i ametles

Vins recomanats: Cellers Can Rich i Can Maymó

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa: Sa Brisa és el primer restaurant d'Ibiza que obre la seua ambaixada a Madrid, davant d'El Retiro, amb una proposta gastronòmica basada en el producte local de temporada de l'illa. El xef, Gonzalo Aragüez, no s'atura mai en el seu constant procés de recerca de les tradicions i les receptes de l'illa, que després transmet a través de propostes creatives innovadores, tant a la carta d'Eivissa (al passeig de Vara de Rey) com a Madrid. Al capdavant de la sala, Pere Vendrell i Esther Boned, transmeten l'autenticitat dels sabors.



SA BRISA

Calle Menéndez Pelayo, 15
Madrid
Tel. 910 224 540



1 Choose from:

- Cassava churros filled with sobrasada sausage
- Worldwide croquettes ("bullit de peix" –fish stew, cauliflower cheese with parmesan and rabbit and garlic)

2 Choose from:

- "Bullit de peix" - fish casserole
- "Arroz de Matanzas" - rice and pork

3

- Ibizan tradition: Torrija- fried bread pudding with homemade Ibizan fig ice cream, Ses Cabretes cheese cream, and almonds

Recommended wines: Can Rich and Can Maymó wineries

THIS MENU IS SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4PM BOOKING ESSENTIAL.

Tastes of Ibiza: Sa Brisa is the first restaurant in Ibiza to open a branch in Madrid, opposite the El Retiro park, and offering gastronomic treats, using the islands local and seasonal products. Gonzalo Aragüez, the chef's mission is an ongoing quest to discover the traditions and recipes of the island, which he then presents to diners in the form of creative and innovative dishes, both in the Ibiza menu (in paseo de de Vara de Rey) and in Madrid. At front of house, Pere Vendrell and Esther Boned present the authentic flavours and tastes to diners.



1 A elegir entre:

- Churros de yuca rellenos de sobrasada
- Croquetas del mundo ("bullit de peix", coliflor con queso parmesano y conejo al ajillo)

2 A elegir entre:

- 'Bullit de peix'
- Arroz de matanzas

3

- Tradición ibicenca: Torrija con helado casero de higos ibicencos, cremoso de queso de Ses Cabretes y almendras

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich i Can Maymó

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES.


HORARIO: DE 13 A 16 HORAS. IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabores de Ibiza: Sa Brisa es el primer restaurante de Ibiza que abre su embajada en Madrid, frente a El Retiro, donde ofrecen una propuesta gastronómica basada en el producto local de temporada de la isla. El chef, Gonzalo Aragüez, no cesa en su constante proceso de investigación de las tradiciones y las recetas de la isla, que después transmite a través de propuestas creativas innovadoras, tanto en la carta de Ibiza (en el paseo de de Vara de Rey) como en Madrid. Al frente de la sala, Pere Vendrell y Esther Boned, transmiten la autenticidad de los sabores.

SA NANSA

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



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



Menú degustació:

- Rajada en escabetx
- Arròs amb gerret i pinya de col
- Greixonera Sa Nansa

Vins recomanats: Cellers Can Rich i Ibizkus

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DIMARTS A DISSABTE AL MIGDIA I TAMBÉ DE DIJOUS A DISSABTE, DE NIT
HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H I DE 20.00 H A 22.30 H
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: Pedro Tur ha especialitzat el seu restaurant en cuina de producte, amb peix i arrossos com a grans protagonistes. Juntament amb l'escabetx tradicional, ofereix un dels plats que identifica la cuina local, l'arròs amb gerret i pinya de col, un plat exquisit que no es troba fora de l'illa. Una experiència gastronòmica per gaudir-ne plenament, i que culmina amb una recepta emblemàtica del món dels dolços.



Tasting menu:

- Skate in escabeche - pickle
- Rice with "gerret" – picarel fish -and cauliflower
- "Greixonera" Sa Nansa

Recommended wines: Can Rich and Ibizkus wineries

THIS MENU IS SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY AT LUNCHTIME AND ALSO EVENINGS FROM THURSDAY TO SATURDAY.
OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 10.30 PM
BOOKING ESSENTIAL.

Tastes of Ibiza: Pedro Tur has specialised in local cuisine featuring fish and rice as the main ingredients of his dishes. Alongside the traditional escabeche or pickling marinade, he offers another local dish, which is rice with "gerret and cauliflower" one of the most exquisite dishes, exclusive to the island. A gastronomic experience to be savoured, culminating in a typical and traditional recipe from the array of sweet treats on offer.




Menú degustación:

- Raya en escabeche
- Arroz con 'gerret' y coliflor
- 'Greixonera' Sa Nansa

Vinos recomendados: Bodegas Can Rich e Ibizkus

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO A MEDIODÍA Y TAMBÉN DE JUEVES A SÁBADO POR LA NOCHE.
HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 22.30 HORAS
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.

Sabores de Ibiza: Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina de producto, con pescados y arroces como grandes protagonistas. Junto al escabeche tradicional, ofrece uno de los platos que identifica a la cocina local, que es el arroz con 'gerret y coliflor', una de las exquisiteces que no se encuentran fuera de la isla. Una experiencia gastronómica para disfrutar que culmina con una receta emblemática en el mundo dulce.

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre

- Ensalada mixta
- Musclos al vapor o a la marinera
- Paella de peix
- Peix eivissenc del dia a la planxa

2 A escollir entre

- Peix eivissenc del dia a la planxa
- Greixonera
- Flam casolà
- Crema catalana

3 A escollir entre

- Greixonera
- Flam casolà
- Crema catalana

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DIVENDRES I DISSABTES A MIGDIA I EL DIA 31 D'OCTUBRE.
HORARI: DE 13.00 H A 17.00 H
ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: devora una de les idíl·liques platges de l'illa, cala Boix, Jaume Guasch dirigeix el restaurant que els seus pares varen obrir el 1976 i on sempre s'han ofert plats de la cuina tradicional dels seus majors, amb arrossos i peixos del dia com a protagonistes, i amb el xef Tito Guasch als fogons.



CALA BOIX

Cala Boix · Sant Carles de Peralta
Tel. 971 335 408



1 A elegir entre

- Ensalada mixta
- Mejillones al vapor o a la marinera
- Paella de pescado
- Pescado ibicenco del día a la plancha

2 A elegir entre

- Paella de pescado
- Pescado ibicenco del día a la plancha
- 'Greixonera'
- Flan casero
- Crema catalana

3 A elegir entre

- 'Greixonera'
- Flan casero
- Crema catalana

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza
ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS VIERNES Y SÁBADO A MEDIODÍA Y EL DIA 31 DE OCTUBRE.

HORARIO: DE 13 A 17 HORAS
SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: Ubicado junto a una de las playas idílicas de la isla, Cala Boix, Jaume Guasch dirige el restaurante que abrieron sus padres en 1976 y donde siempre han ofrecido la cocina tradicional de sus abuelos, con arroces y pescados del día como protagonistas, con el chef Tito Guasch a los fogones.

CAN CAUS

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



CAN COSMI

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



1 A escollir entre:

- Taula d'embotits de la casa (sobrasada, formatge de cabra, ventre farcit, botifarró negre i botifarra blanca)
- Ensalada pagesa amb crostes

2 A escollir entre:

- Costelletes de cabrit a la brasa
- Arròs de matances (mínim per a 2 persones)

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Recuita amb mel i nous.

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES.

HORARI: DE 13.00 H 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 es produeixen botifarró, formatges tradicionals i també la sobrasada, amb marca de garantia certificada. Todos aquests productes recorren pocs metres des de la granja fins a la carta del restaurant, en les parets del qual hi ha fotografies que recorden com era l'illa a principi del segle XX. Té un menú amb plats que formen part de la cultura gastronòmica popular.



1 Choose from:

- Selection of home cured meats and products (sobrasada sausage, goat's cheese, vientre relleno- chopped meat sausage-, butifarron negro and butifarra blanca, black and white puddings)
- Country salad with "crostes" -croustons

2 Choose from:

- Grilled kid cutlets
- "Arroz de matanzas" -rice and pork (minimum 2 persons)

3 Choose from:

- "Greixonera"
- Soft fresh cream cheese with honey and walnuts

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY.

OPENING HOURS: FROM 1 TO 4 PM

Tastes of Ibiza: The restaurant is part of a complex that includes a stock farm and the Companatge cured meats production facility, which makes butifarron sausage, traditional cheeses and sobrasada, all with certified brand guarantee. All these products are made on site, so it is just a few steps from the farm to the menu and the restaurant, the walls of which are hung with photographs dating from the early 20th century depicting images of the restaurant in former times. The menu includes dishes from popular culture and traditional cuisine.



1 A elegir entre:

- Tabla de embutidos de la casa (sobrasada, queso de cabra, vientre relleno, butifarrón negro y butifarra blanca)
- Ensalada payesa con 'crostes'

2 A elegir entre:

- Chuletitas de cabrito a la brasa
- Arroz de matanzas (mínimo 2 personas)

3 A elegir entre:

- 'Greixonera'
- Requesón con miel y nueces.

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES.

HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza: El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y la fàbrica de embutidos Companatge, en la que producen botifarrón, quesos tradicionales y también la sobrasada, con marca de garantía certificada. Todos esos productos recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante, en cuyas paredes cuelgan fotografías que recuerdan cómo era la isla a principios del siglo XX. Su menú incluye platos que forman parte de la cultura gastronómica popular.



1

- Arròs a la marinera

2

- Bullit de peix

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Sorbet de llimons d'Eivissa

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

**AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA.
HORARI: CUINA OBERTA A PARTIR DE
LES 12.00 H I FINS A LES 02.00 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 dels dies de festa, que en aquest restaurant es pot gaudir diàriament.



1

- "Arroz marinera"- seafood rice

2

- "Bullit de peix" -fish casserole

3 Choose from:

- "Greixonera"
- Ibizan lemon sorbet

Recommended wines: Ibizan wineries

**THIS MENU IS SERVED DAILY
OPENING HOURS: THE KITCHEN IS OPEN
FROM 12 MIDDAY UNTIL 2 AM**

Tastes of Ibiza: This restaurant in Santa Eulària specialises in substantial dishes that represent regional cuisine and the best local produce. A gastronomic homage to the special celebratory dishes traditionally eaten on high days and holidays, which can be enjoyed daily at this restaurant.



1

- Arroz marinera

2

- "Bullit de peix"

3 A elegir entre:

- "Greixonera"
- Sorbete de limones de Ibiza

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTE 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 autòctona y el mejor producto local. Un homenaje gastronómico propio de los días de fiesta, que en este restaurante se puede disfrutar a diario.

CELLER DE CAN PERE

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



Menú:

- Ensalada de crostes i peix sec
- Espatlla de bestiar d'Eivissa amb herbes silvestres
- Greixonera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DILLUNS A DIVENDRES.

HORARI: DE 13.30 H A 15.30 H I DE 19.00 H A 23.00 H

Sabors d'Eivissa: Un restaurant tradicional, al cor 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 a principal aposta. Completen el menú unes postres de la terra casolanes.



Menú:

- Salad of "crostes" and 'peix sec' – croutons and dried fish
- Shoulder of Ibizan lamb with fresh herbs
- "Greixonera"

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.

OPENING HOURS: FROM 1.30 PM TO 3.30 PM AND FROM 7 PM TO 11 PM

Tastes of Ibiza: A traditional restaurant set in the heart of Santa Eulària offering a taste of the best prime produce, locally grown, and free range ibizan lamb with its unique flavour as one of the standout features of its cuisine. The menu is completed with a traditional homemade dessert.



Menú:

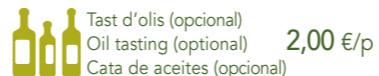
- Ensalada de 'crostes' y 'peix sec'
- Paletilla de cordero de Ibiza a las hierbas silvestres
- 'Greixonera'

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES.

HORARIO: DE 13.30 A 15.30 Y DE 19 A 23 HORAS

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.



1 A escollir entre:

- Assortit de broquetes variades que canvien cada dia

2 A escollir entre:

- Arròs de matances
- Sofrit pagès
- Guisat de rajada
- Arròs sec de verdures

3

- 'Greixonera'

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES AL MIGDIA.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: la tradició gastronòmica de l'illa i el millor producte local de temporada són l'epicentre de la suculenta proposta dels germans Roig, que serveixen a taula verdures i fruites cultivades al propi hort, en una finca on la protagonista és la preciosa casa pagesa envoltada de jardins, que compta amb amplis espais per a esdeveniments i fins i tot un parc infantil. És un lloc per gaudir del menjar, de la llar de foc a l'hivern, i de la pau que ofereix l'entorn natural de l'illa.



ES JARDINS DE FRUITERA

Carretera Santa Gertrudis - Sant Llorenç, km 1,5
Tel. 971 197 918



1 Choose from:

- Selection of pinchos or mini snacks that vary every day

2 Choose from:

- "Arroz de Matanzas" rice with pork
- "Sofrit pagès" - meat and vegetable stes
- "Rajada" - skate - casserole
- Dry rice with vegetables

3

- "Greixonera"

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED AT LUNCHTIME FROM MONDAY TO FRIDAY.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM BOOKING IS RECOMMENDED.

Tastes of Ibiza: the island's gastronomic tradition and the best local seasonal produce form the basis of the Roig brothers' succulent creations, serving fruit and vegetables grown in their own market garden on the land surrounding their beautiful country house, which has gardens and areas designed for events, including a children's playground. A place to enjoy your food, a warm fireplace in winter and the peace and calm afforded by this rural corner of the island.



1 A elegir entre:

- Surtido de pinchos variados que cambian cada día

2 A elegir entre:

- Arroz de matanzas
- 'Sofrit pagès'
- Guisado de 'rajada'
- Arroz seco de verduras

3

- 'Greixonera'

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA.


HORARIO: 13 A 16 HORAS SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: La tradición gastronómica de la isla y el mejor producto local de temporada son el epicentro de la suculenta propuesta de los hermanos Roig, que sirven en la mesa verduras y frutas cultivadas en su propio huerto, dentro de una finca donde es protagonista la preciosa casa payesa rodeada de jardines, que cuenta con amplios espacios para eventos e incluso parque infantil. Un lugar para disfrutar de la comida, de la chimenea en invierno y de la paz que brinda el entorno natural de la isla.

ROYALTI

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



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Sopa de fideus amb brou de pollastre pagès
- Ensalada de crostes amb pebreres torrades

2 A escollir entre:

- Peus de porc amb sobrassada i col
- Calamars en la seua tinta i patata eivissenca

3 A escollir entre:

- Coca d'ametlla eivissenca amb gelat d'herbes
- Formatge de cabra eivissenc amb codonyat

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DISSABTES I DIUMENGES.

HORARI: DE 13.00 H A 15.30 H I DE 19.00 H A 22.30 H

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: Eva Riera Marí dirigeix un dels establiments més emblemàtics de Santa Eulària, inaugurat el 1933 per Juan Marí Noguera, com a petit hotel i restaurant. A les seues habitacions s'hi va arribar a allotjar el famós actor de Hollywood Errol Flynn. El restaurant continua sent una referència de la gastronomia local, amb na Maria Mari, la veterana de la família, que recupera receptes de la seua infància. Royalti és lloc de trobada tot l'any, pel seu ambient cosmopolita i la seua cuina tradicional, elaborada pel xef Natalio Ramos.



1 Choose from:

- Chicken noodle soup with farm-reared chicken
- Salad of "crostes" – croutons- with roasted peppers

2 Choose from:

- Pig's trotters with sobrasada sausage and cabbage
- Squid in their ink and Ibizan potatoes

3 Choose from:

- Ibizan almond Coca with herb ice cream
- Ibizan goat's cheese with "membrillo" -quince paste

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 3.30 PM AND FROM 7 PM TO 10.30 PM

BOOKING ESSENTIAL.

Tastes of Ibiza: Eva Riera Marí runs one of the most iconic establishments in Santa Eulària, opened as a small hotel and restaurant in 1933 by Juan Marí Noguera. Errol Flynn, the famous Hollywood actor, once stayed there. The restaurant continues to be a benchmark for local cuisine with María Mari, the family veteran, rediscovering the recipes of her youth. Royalti is a meeting place all year round, with its cosmopolitan atmosphere and traditional cooking created by chef Natalio Ramos.



1 A elegir entre:

- Sopa de fideos con caldo de pollo payés
- Ensalada de 'crostes' con pimientos asados

2 A elegir entre:

- Manitas de cerdo con sobrasada y col
- Calamares con su tinta y patata ibicenca

3 A elegir entre:

- Coca de almendra ibicenca con helado de hierbas
- Queso de cabra ibicenco con membrillo

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza


ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS.

HORARIO: 13 A 15.30 Y DE 19 A 22.30 HORAS

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabores de Ibiza: Eva Riera Marí dirige uno de los establecimientos más emblemáticos de Santa Eulària, inaugurado en 1933 por Juan Marí Noguera, como pequeño hotel y restaurante. En sus habitaciones llegó a alojarse el famoso actor de Hollywood Errol Flynn. El restaurante continúa siendo una referencia de la gastronomía local, con María Mari, la veterana de la familia, recuperando recetas de su infancia. Royalti es lugar de encuentro todo el año, por su ambiente cosmopolita y su cocina tradicional, elaborada por el chef Natalio Ramos.



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



Menú degustació:

- Caneló fred de melva eivissenca i salicornia, sorbet de kiwi, teriyaki de garrova i nabius
- Calamar saltejat, gelea de botifarró i sopa cremosa de carbassa amb mandarina i iuzu
- Molls cruixents "despentinats", gratinats amb moll de l'os i saltejat de tubercles i verdures
- Dau de gall pagès confitat a baixa temperatura i pebrassos en la seua salsa espanyola
- Parfait-gelat amb les últimes figues de temporada i terra d'ametlles tendres i gerds

Vins recomanats: Cellers Can Maymó i Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DEL 31 D'OCTUBRE AL 14 DE NOVEMBRE, CADA DIA EXCEPTE ELS DIJOUS, TANT PER DINAR COM PER SOPAR. HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H I DE 20.00 H A 22.00 H

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA I COM A MÍNIM PER A DUES PERSONES.

Sabors d'Eivissa: "Senzillesa raonada" és el lema del restaurant que dirigeix el xef Moisés Machado a peu de mar. A la seua cuina el protagonista és el producte de qualitat, revalorant la matèria primera eivissenca sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. Premiat com a Millor Cuiner de Balears 2010; Mestre Cuiner per La Orden del Buen Yantar, Delegat d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Europea de Xefs "Eurotoques" i membre de Chefs(in).



CA NA SOFÍA

Calle Castelldefels, 10
Cala Vedella
Tel. 971 808 273



Tasting menu:

- Cold cannelloni with Ibizan melva – bullet tuna- and samphire, kiwi sorbet, carob and blueberry teriyaki.
- Sautéed squid, "botifarró" gelée and creamy pumpkin soup with mandarin and yuzu
- Crispy "despeinados" red mullet, beef marrow gratin and sautéed root vegetables and greens.
- Chunk of farm reared free range cockerel in confit cooked at low temperature and pebrassos mushrooms in their Spanish sauce
- Parfait-ice cream with the last figs of the season, with sweet almond dust and raspberries.

Recommended wines: Can Maymó and Can Rich wineries

THIS MENU IS SERVED FROM 31 OCTOBER TO 14 NOVEMBER EVERY DAY, EXCEPT THURSDAYS, LUNCH AND DINNER. OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 10 PM

ESSENTIAL TO BOOK BEFOREHAND AND FOR AT LEAST TWO PERSONS.

Tastes of Ibiza: "-Well thought out simplicity" is the motto of this restaurant run by chef Moisés Machado with the sea on its doorstep. His kitchen features quality products with the emphasis on Ibizan prime produce, with special care paid to technique and innovation in their preparation. Awarded the Best Cook in the Balearics 2010; Master Cook by the Orden del Buen Yantar, Ibiza and Formentera delegate for the European Community of Chefs "Eurotoques" and member of Chefs(in).



Menú degustación:

- Canelón frío de melva ibicenca y salicornia, sorbete de kiwi, teriyaki de algarroba y arándanos
- Calamar salteado, gelée de 'botifarró' y sopa cremosa de calabaza con mandarina y yuzu
- Salmonetes crujientes "despeinados", gratinado con tuétano y salteado de tubérculos y verduras
- Dado de gallo payés confitado a baja temperatura y 'pebrassos' en su salsa española
- Parfait-helado con los últimos higos de temporada y tierra de almendras tiernas y frambuesas

Vinos recomendados: Bodegas Can Maymó y Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DEL 31 DE OCTUBRE AL 14 DE NOVIEMBRE, TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LOS JUEVES, COMIDAS Y CENAS. HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 22 HORAS. IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA Y AL MENOS PARA DOS PERSONAS.

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

ES GALLINER

Calle del Ayuntamiento, 2
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 801 554

**Menú degustació 1:**

- Aperitiu pagès: Pa, allioli i olives
- Ensalada de tomata de temporada i ceba dolça
- Porcella eivissenca rostida
- Greixonera

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DIVENDRES.

HORARI: DE 20.30 H A 22.30 H

Menú degustació 2:

- Oli d'Eivissa i pa
- Arròs caldós
- Bullit de peix
- Sorbet de mango

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DISSABTES.

HORARI: DE 13.30 H A 15.00 H

Sabors d'Eivissa: al cor de Sant Josep, a prop de l'ajuntament, el xef eivissenc Martín Torres reivindica la cuina dels seus avantpassats i porta a taula plats icònics de l'illa, com el bullit de peix, amb el qual triomfa cada any al certamen gastronòmic. Les postres, d'elaboració casolana i tradicional, culminen una experiència completa al voltant de la gastronomia autòctona, gaudint d'aquesta amb María Chillón al capdavant de la sala.

**Tasting menu 1:**

- Country style appetiser: Bread, alioli garlic mayonnaise, and olives
- Seasonal tomato and sweet onion salad
- Roast milk-fed lamb
- "Greixonera"

**THIS MENU IS SERVED ON FRIDAYS.
OPENING HOURS: FROM 8.30 PM TO 10.30 PM**

Tasting menu: 2

- Ibizan oil and bread
- Soupy rice
- 'Bullit de peix' - fish casserole
- Mango sorbet

Recommended wines: Can Rich winery

**THIS MENU IS SERVED ON SATURDAYS.
OPENING HOURS: FROM 1:30 PM TO 3 PM**

Tastes of Ibiza: In the heart of Sant Josep, close to the town hall, the Ibizan chef Martín Torres celebrates the cooking of his forebears and brings the island's most traditional and iconic dishes to the table, such as "bullit de peix", the dish with which he carries off the prize every year in the gastronomic competition that bears its name. The desserts, which are traditional and homemade, complete this taste of local cuisine which can be enjoyed with María Chillón front of house.

**Menú degustación 1:**

- Aperitivo payés: Pan, alioli y aceitunas
- Ensalada de tomate de temporada y cebolla dulce
- Lechón ibicenco asado
- 'Greixonera'

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS VIERNES.
HORARIO: DE 20.30 A 22.30 HORAS**


Menú degustación 2:

- Aceite de Ibiza y pan
- Arroz caldoso
- 'Bullit de peix'
- Sorbete de mango

Vino recomendados: Bodega Can Rich

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS SÁBADOS.
HORARIO: DE 13.30 A 15 HORAS**

Sabores de Ibiza: Situado en el corazón de Sant Josep, junto al ayuntamiento, el chef ibicenco Martín Torres reivindica la cocina de sus antepasados y lleva a la mesa platos icónicos de la isla, como el "bullit de peix", con el que cada año triunfa en este certamen gastronómico. Los postres, de elaboración casera y tradicional, culminan una experiencia completa alrededor de la gastronomía autòctona, que se disfruta con María Chillón al frente de la sala.

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)

Menú dimarts 1 a escollir entre:

- Ensalada
- Llegum

2 Principal: Borrída de rajada**Menú dimecres 1 a escollir entre:**

- Sopa de fideus
- Ensalada de crostes i peix sec
- 2 Principal:** Sofrit pagès amb peus de porc i furga

Menú divendres 1 a escollir entre:

- Amanida pagesa de patata
- Sopa de peix i fideus

2 Principal: Guisat de peix**Menú diumenge:** Bullit de peix i arròs a banda**3 A escollir entre:**

- Greixonera
- Flam casolà
- Pannacotta

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa
**AQUESTS MENÚS SE SERVEIXEN CADA DIA (EXCEPTE DILLUNS I DIJOUS).
HORARI: DE 13.30 H A 15.00 H**

Sabors d'Eivissa: El restaurant, a peu de carretera, situat just abans d'entrar al poble de Sant Josep, és un espai acollidor que ofereix la cuina local més destacada, amb una àmplia varietat de plats i productes exquisits. José Tur Bonet, juntament amb el xef Toni Tunis, fan cada dia de la setmana un recorregut pel receptari popular eivissenc, fet que torna aquest establiment una cita imprescindible de la gastronomia de tardor.



ES PLA

Carretera Ibiza - Sant Josep
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 800 064

Tuesday menu 1 choose from:

- Salad
- Pulses

2 Main course: "Borrída de rajada" - skate casserole**Wednesday menu 1 choose from:**

- Noodle soup
- Salad of "crostes" and "peix sec" - croutons and dried fish

2 Main: "Sofrit pagès" - meat casserole with pig's trotters and "furga" - pig's snout**Friday menu 1 choose from**

- Country-style potato salad
- Fish and sea food soup

2 Main: "Guisat de peix" - fish stew**Sunday menu:** "Bullit de Peix" -fish casserole and Arroz a Banda - sea-food rice**3 Choose from:**

- "Greixonera"
- Homemade caramel custard
- Pannacotta

Recommended wines: Ibizan wineries

**THESE MENUS ARE SERVED DAILY (EXCEPT MONDAYS AND THURSDAYS).
OPENING HOURS: FROM 1.30 TO 3 PM**

Tastes of Ibiza: The restaurant at the side of the road, just before the entrance to the village of Sant Josep, is a welcoming venue which offers the most outstanding local cuisine with a wide variety of dishes and superb products. José Tur Bonet, with the help of chef Toni Tunis, runs the gamut of popular Ibizan recipes every day, so a visit to his restaurant is an essential when exploring local autumnal cuisine.

Menú martes 1 a elegir entre:

- Ensalada
- Legumbres

2 Principal: 'Borrída de rajada'**Menú miércoles 1 a elegir entre:**

- Sopa de fideos
- Ensalada de 'crostes' y 'peix sec'

2 Principal: 'Sofrit pagès' con manitas de cerdo y 'furga'**Menú viernes 1 a elegir entre:**

- Ensalada payesa de patata
- Sopa de pescado y fideos

2 Principal: 'Guisat de peix'**Menú domingo:** 'Bullit de peix' y arroz a banda**3 A elegir entre:**

- 'Greixonera'
- Flan casero
- Pannacotta

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

**ESTOS MENÚS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS (EXCEPTO LUNES Y JUEVES).
HORARIO: DE 13.30 A 15 HORAS**

Sabores de Ibiza: El restaurante a pie de carretera, situado justo antes de entrar en el pueblo de Sant Josep, ofrece un espacio acogedor donde se ofrece la más sobresaliente cocina local, con una amplia variedad de platos y productos exquisitos. José Tur Bonet, de la mano del chef Toni Tunis, hace un recorrido cada día de la semana por el recetario popular ibicenco, lo que le convierte en un imprescindible de la gastronomía de otoño.


RASCALOBOS

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



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



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Albergénies gratinades amb formatge de cabra i mel
- Remenat de favetes amb botifarra i sobrassada

2 A escollir entre:

- Arròs de matances tradicional
- Frita de polp a l'eivissenca

3 A escollir entre:

- Flaó amb sorbet de mandarina
- Mousse de llimó amb figues i gerds

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DIVENDRES I DISSABTES A MIGDIA.
HORARI: DE 13.30 H A 15.30 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 s'endinsa a les arrels eivissenques i s'enriqueix amb nous sabors i tècniques en un menú que revalor a l'excel·lent producte de l'illa i plats contundents de la cultura gastronòmica popular, com l'arròs de matances, un plat imprescindible i de gran èxit a la seua cuina de tardor.



1 Choose from:

- Aubergine gratin with goat's cheese and honey
- Scrambled eggs with baby broad beans, butifarra and sobrasada sausage

2 Choose from

- "Arroz de Matanzas" rice with pork
- Fried octopus Ibiza style

3 Choose from

- "Flao" –Ibizan cheesecake with mandarin sorbet
- Lemon mousse with figs and raspberries

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU IS SERVED AT LUNCHTIME ON FRIDAYS AND SATURDAYS.
OPENING HOURS: FROM 1.30 PM TO 3.30 PM
BOOKING IS RECOMMENDED.

Tastes of Ibiza: Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a welcoming place in Sant Jordi, with an interior garden for sunny days and a fireplace in winter. Their cooking delves into its Ibizan roots enriching it with new flavours and techniques, in a menu that places value on the excellent products of the island, and substantial dishes from popular gastronomic culture, such as arroz de matanzas, a dish that is an absolute must, and which is a firm favourite in their autumnal menu.



1 A elegir entre:

- Berenjenas gratinadas con queso de cabra y miel
- Revuelto de habitas con butifarra y sobrasada

2 A elegir entre:

- Arroz de matanzas tradicional
- Frito de pulpo a la ibicenca

3 A elegir entre:

- 'Flao' con sorbete de mandarina
- Mousse de limón con higos y fram-buesa

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES Y SÁBADOS A MEDIODÍA.
HORARIO: 13.30 A 15.30 HORAS
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 y platos contundentes de la cultura gastronómica popular como el arroz de matanzas, un imprescindible con gran éxito en su cocina de otoño.

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



SA CALETA

Playa de Es Bol Nou
Tel. 971 187 095



1 A escollir entre:

- Ensalada de l'hort
- Escabetx de peix

2 A escollir entre:

- Guisat mariner de tonyina
- Arròs a banda

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Dolç de mel d'Eivissa

Vins recomanats: Cellers Can Maymó, Can Rich i Ibizkus

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DILLUNS A DIVENDRES, EXCEPTE ELS FESTIUS.
HORARI: DE 13.00 H A 18.00 H
ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: Sa Caleta ofereix tota l'any cuina de mercat amb vistes al mar, on Jordi Cardona té bona part de les seues referències vitals. Per això ofereix un menú ben arrelat al seu territori, amb receptes delicioses on el peix i l'arròs són els protagonistes. Una cuina tradicional amb gust de l'illa, a la qual no hi falta un dolç imprescindible com la greixonera i també es revalor la qualitat de la mel autòctona.



1 Choose from:

- Market garden salad
- Fish in escabeche pickle

2 Choose from:

- Tuna fisherman's stew
- Arroz a banda – seafood rice

3 Choose from:

- "Greixonera"
- Ibizan honey sweet

Recommended wines: Can Maymó, Can Rich and Ibizkus wineries

THIS MENU IS SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY EXCEPT FOR PUBLIC HOLIDAYS.
OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 6 PM
BOOKING IS RECOMMENDED.

Tastes of Ibiza: Sa Caleta with its sea views, offers local market cuisine all year round, and it is from the sea that Jordi Cardona takes most of his vital inspiration. The result is a menu with its roots firmly entrenched in his homeland, with delicious recipes featuring fish and rice. Traditional cuisine, replete with island flavours, including the requisite sweet dishes such as "greixonera", and desserts that highlight the quality of locally produced honey.



1 A elegir entre:

- Ensalada de la huerta
- Escabeche de pescado

2 A elegir entre:

- Guiso marinero de atún
- Arroz a banda

3 A elegir entre:

- 'Greixonera'
- Dulce de miel de Ibiza

Vinos recomendados: Bodegas Can Maymó, Can Rich e Ibizkus

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES, EXCEPTO FESTIVOS.
HORARIO: DE 13 A 18 HORAS
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 deliciosas donde el pescado y el arroz son protagonistas. Una cocina tradicional con sabor a la isla, donde no falta un dulce imprescindible como la 'greixonera' y donde también se pone en valor la calidad de la miel autóctona.


S'ESPARTAR

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



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



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)

**Menú degustació:**

- Saltejat de calamar eivissenc amb sobrasada sausage de porc negre i pebrassos
- Melós d'arròs de matances
- Pastís de formatge amb nous i mel en bresca de flors d'Eivissa

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIMECRES I ELS DIJOUS.

**HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H
ES RECOMANA RESERVAR.**

**Tasting menu:**

- Sautéed Ibizan squid with sobrasada sausage made from "porc negre" or local black pigs and "pebrassos" mushrooms
- Creamy " Arroz de Matanzas" rice with pork
- Cheesecake with walnuts and "bresca" - honeycomb of Ibizan flower honey.

Recommended wines: Can Rich winery

**THIS MENU IS SERVED ON WEDNESDAYS AND THURSDAYS.
OPENING HOURS FROM 1 TO 4 PM
BOOKING IS RECOMMENDED.**

Sabors d'Eivissa: amb vistes a l'illot de s'Espartar i al camp, el restaurant ofereix la cuina tradicional d'Eivissa amb plats i sabors que s'han transmès a través de generacions, entre els quals destaquen els arrossos i el peix. Als fogons, un equip veterà integrat per José Ferrer, Vicent Tur i Esteban Roig. Vicent Ramis és el cap de sala.

Tastes of Ibiza: With views of the islet of S'Espartar and the surrounding countryside, the restaurant offers traditional Ibizan cuisine featuring dishes and flavours that have been handed down through the generations, with particular emphasis on and skill in serving, rice and fish dishes. A veteran team of chefs with José Ferrer, Vicent Tur and Esteban Roig in charge of the cooking range, and with Vicent Ramis at front of house.

**Menú degustación**


- Salteado de calamar ibicenco con sobrasada de 'porc negre' y 'pebrassos'
- Meloso de arroz de matanzas
- Tarta de queso con nueces y miel en "bresca" de flores de Ibiza

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES Y JUEVES.

**HORARIO: DE 13 A 16 HORAS
SE RECOMIENDA RESERVAR.**

Sabores de Ibiza: Con vistas al islote de S'Espartar y al campo, el restaurante ofrece la cocina tradicional de Ibiza con platos y sabores que se han transmitido a través de generaciones, entre los que destaca su maestría con el arroz y los pescados. En los fogones, un equipo veterano integrado por José Ferrer, Vicent Tur y Esteban Roig y con Vicent Ramis al frente de la sala.

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)

**1 A escollir entre:**

- Amanida de crostes
- Musclos al vapor

2 A escollir entre:

- Arròs a banda
- Peix del dia (anfós eivissenc) amb patates

3

- Greixonera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DE DIMECRES A DIVENDRES.

**HORARI DE 13.00 H A 16.00 H
ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA.**

Sabors d'Eivissa: gaudir del millor peix i els millors arrossos vora el mar i durant tot l'any és una experiència única que diferencia la gastronomia de l'illa. Precisament el plaer de degustar la cuina tradicional amb productes de primera qualitat i de proximitat és el que ens proporciona l'equip veterà de Varadero, amb Antonio Vargas al capdavant, en una de les platges més boniques d'Eivissa.



VARADERO

Calle de Sa Pobla, Edificio Bossamar local 1 ·
Platja d'en Bossa
Tel. 971 301 150

**1 Choose from:**

- Salad of "crostes" – croutons
- Steamed mussels

2 Choose from:

- Arroz a banda - seafood rice
- Fish of the day (Ibizan grouper) with potatoes

3

- "Greixonera"

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED FROM WEDNESDAY TO FRIDAY.

**OPEN HOURS FROM 1 PM TO 4 PM
BOOKING IS RECOMMENDED.**

Tastes of Ibiza: savouring the superlative fish and rice dishes beside the sea and all year round is a unique experience and a testament to the island's cuisine. It is precisely the pleasure of enjoying traditional cooking with top quality products, all locally sourced, that this veteran team from Varadero offers, with Antonio Vargas at front of house, on one of the most beautiful beaches in Ibiza.

**1 A elegir entre:**

- Ensalada de 'crostes'
- Mejillones al vapor

2 A elegir entre:

- Arroz a banda
- Pescado del día (mero ibicenco) con patatas

3

- 'Greixonera'

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MIÉRCOLES A VIERNES.


**HORARIO DE 13 A 16 HORAS
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA.**

Sabores de Ibiza: Disfrutar de los mejores pescados y arroces junto al mar, y durante todo el año, es una experiencia única que diferencia a la gastronomía de la isla. Precisamente el placer de degustar la cocina tradicional con productos de primera calidad y kilómetro cero es lo que ofrece el equipo veterano de Varadero, con Antonio Vargas al frente, en una de las playas más bellas de Ibiza.

45 MILLAS

Calle Ample, 32 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 871 037 098



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Ensalada de tomàquets d'Eivissa, mojo picón, llom de tonyina del Mediterrani i crema cítrica d'alvocat i yuzu
- 'Burrata' italiana, crema de cuinat, crostes de Sant Joan i oli d'oliva d'Eivissa

2 A escollir entre:

- Jarret a baixa temperatura, puré de moniato i vainilla de Madagascar
- Hiramasha Ike-jime o sirvia japonesa, crema de carxofa de Jerusalem i reducció del seu suc

3 A escollir entre:

- Pastís de formatge i romaní, maduixes ofegades
- Fondant de xocolata farcit de praliné i gelat de for de llet

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DISSABTES I DIUMENGES DE NIT

HORARI: DE 20.00 H A 23.30 H ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: El xef Alberto Torres va triar el nom 45 Millas pel seu restaurant en Sant Antoni perquè és la distància que separa el municipi alacantí d'Elda a l'illa d'Eivissa, els dos llocs entre els que ha transcorregut la seva vida. Aquesta herència emocional junt amb la inspiració dels seus viatges, es plasma en una cuina mestissa i cosmopolita, on brillen amb llum pròpia els productes autòctons.



1 Choose from:

- Salad of tomatoes from Ibiza, "mojo picón", loin of tuna from the Mediterranean and citrus cream of avocado and yuzu
- Italian "Burrata", "cuinat" cream, "crostes"- croutons from Sant Joan and olive oil from Ibiza

2 Choose from:

- Shank at low temperature, sweet potato mash and vanilla from Madagascar
- Hiramasha Ike-jime or Japanese "sirvia", Jerusalem artichoke cream and juice reduction

3 Choose from:

- Cheese and rosemary cake, stewed strawberries
- Chocolate fondant filled with praline and milk flower ice cream

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU IS SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS EVENINGS.

OPENING HOURS: FROM 8 PM TO 11.30 PM BOOKING IS RECOMMENDED.

Tastes of Ibiza: Chef Alberto Torres chose the name 45 Millas for his restaurant in Sant Antoni because is the distance between Elda in Alicante and the island of Ibiza, the two places where he has lived. This emotional heritage, along with the inspiration of travel, are both reflected in a mestizo and cosmopolitan kitchen where autochthonous products shine with their own light.



1 A elegir entre:

- Ensalada de tomates de Ibiza, mojo picón, lomo de bonito del Mediterráneo y crema cítrica de aguacate y yuzu
- 'Burrata' italiana, crema de 'cuinat', 'crostes' de Sant Joan y aceite de oliva de Ibiza

2 A elegir entre:

- Jarrete a baja temperatura, puré de boniato y vainilla de Madagascar
- Hiramasha Ike-jime o sirvia japonesa, crema de alcachofa de Jerusalén y reducción de su jugo

3 A elegir entre:

- Tarta de queso y romero, fresas estofadas
- Fondant de chocolate relleno de praliné y helado de flor de leche

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS POR LA NOCHE.

HORARIO: DE 20 A 23.30 HORAS SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: El chef Alberto Torres eligió el nombre de 45 Millas para su restaurante en Sant Antoni porque es la distancia que separa el municipio alacantino de Elda y la isla de Ibiza, los dos lugares entre los que ha transcurrido su vida. Esa herencia emocional junto con la inspiración de sus viajes, se plasma en una cocina mestiza y cosmopolita, donde brillan con luz propia los productos autóctonos.



1 A escollir entre:

- Sopa de gallina
- Broquetes de matances

2 A escollir entre:

- Cuixa de pollastre eivissenc farcida de bolets
- Calamar amb sobrasada

3 A escollir entre:

- Farinetes de la Victòria
- Pastís de formatge amb menta

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA DE LA SETMANA EXCEPTE ELS DIMARTS.

HORARI: CUINA OBERTA DE LES 12.00 DEL MIGDIA FINS A MITJANIT. 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 han estat sempre presents a les cases eivissenques, com ara el calamar amb sobrasada o les farinetes, unes postres difícils de trobar als restaurants de l'illa. Un recorregut pels sabors de la terra, amb el bagatge gastronòmic del xef alsacià Francis Weiderman i les arrels eivissenques de Victòria Mari.



1 Choose from:

- Chicken soup
- Pinchitos de Matanzas- pork snacks

2 Choose from:

- Mushroom-stuffed Ibizan chicken thighs
- Squid with sobrasada sausage

3 Choose from:

- Victoria's 'Farinetes' – flour puddings
- Cheesecake with mint

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED EVERY WEEKDAY EXCEPT FOR TUESDAY.

OPENING HOURS: THE KITCHEN IS OPEN FROM MIDDAY TO MIDNIGHT. BOOKING IS RECOMMENDED.

Tastes of Ibiza: In a beautiful 200 year old country house in Sant Mateu surrounded by countryside and total tranquillity, you can taste a menu that includes some of the dishes that are ever-present in Ibizan homes, such as squid with sobrasada or "farinetes" a dessert that is hard to find in the island's restaurants. Savour the authentic local flavours and tastes with the added gastronomic heritage of the Alsatian chef Francis Weiderman and Victoria Mari's Ibizan roots.

CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551



1 A elegir entre:

- Sopa de gallina
- Pinchitos de matanzas

2 A elegir entre:

- Muslo de pollo ibicenco relleno con setas
- Calamar con sobrasada

3 A elegir entre:

- 'Farinetes' de Victoria
- Tarta de queso con hierbabuena

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA, EXCEPTO MARTES.

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 ibicencas, como el calamar con sobrasada o las 'farinetes', un postre difícil de encontrar en los restaurantes de la isla. Un recorrido por los sabores de la tierra, con el bagaje gastronómico del chef alsaciano Francis Weiderman y las raíces ibicencas de Victoria Mari.

CAN LLUC

Carretera Sant Rafel - Santa Agnès, km 2
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198 673



1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa amb peix sec de Formentera
- Guisat de col i ciurons amb costella de porc i pernil

2 A escollir entre:

- Costelles de bestiar confitades acompanyades amb puré d'herbes i salsa de llimó
- Risotto de gambes i sépia eivissenca en la seua tinta

3 A escollir entre:

- Greixonera amb crema de licor d'herbes
- Tiramisú amb encenalls de xocolata de garrova

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX DIVENDRES I DISSABTES AL MIGDIA.

**HORARI: DE 13.00 H A 15.00 H
IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.**

Sabors d'Eivissa: en una casa pagesa centenària envoltada de natura, na Tina Soriano i en Lucas Prats han conservat eines i arrels de l'antiga finca rústica, en un entorn que respecta les rels i tradicions eivissenques, sempre en harmonia amb un servei de qualitat. Un paradís per gaudir els dies de tardor i hivern d'Eivissa, que sedueix els amants de la bona taula i dels llocs amb encant.



1 Choose from:

- Country style salad with "peix sec" – Formentera dried fish.
- Cabbage and chickpea casserole with pork ribs and cured ham

2 Choose from:

- Lamb cutlets in confit with herb purée and lemon sauce
- Prawn risotto and Ibizan cuttlefish with its ink

3 Choose from:

- "Greixonera" with herb liqueur cream
- Tiramisú with carob chocolate shavings

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU WILL BE SERVED AT LUNCHTIME ON FRIDAYS AND SATURDAYS.

**OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 3 PM
BOOKING ESSENTIAL.**

Tastes of Ibiza: In a century-old country house surrounded by nature, Tina Soriano and Lucas Prats have kept the tools and utensils of the old working farm in surroundings that are a testament to the roots and traditions of Ibiza, harmoniously combined with quality service. The perfect place for enjoying autumn and winter in Ibiza, guaranteed to charm lovers of good food in beautiful surroundings.



1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con 'peix sec' de Formentera
- Guiso de col y garbanzos con costilla de cerdo y jamón

2 A elegir entre:

- Chuletas de cordero confitadas acompañadas de puré de hierbas y salsa de limón
- Risotto de gambas y sepia ibicenca con su tinta

3 A elegir entre:

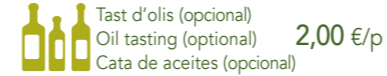
- 'Greixonera' con crema de licor de hierbas
- Tiramisú con virutas de chocolate de algarroba

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES Y SÁBADOS A MEDIODÍA.

**HORARIO: DE 13 A 15 HORAS
IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA.**

Sabores de Ibiza: En una casa payesa centenària rodeada de naturalesa, Tina Soriano y Lucas Prats han conservado utensilios y aperos de la antigua finca de labor, en un entorno que respeta las raíces y tradiciones ibicencas, siempre en armonía con un servicio de calidad. Un paraíso para disfrutar en los días de otoño e invierno en Ibiza, que seduce a los amantes de la buena mesa y de los lugares con encanto.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Croquetes de bullit de peix
- Tomata eivissenca preparat en ensalada amb vinagreta d'arengades

2 A escollir entre:

- Fideus de matances
- Costella de rajada amb mantega torrada

3 A escollir entre:

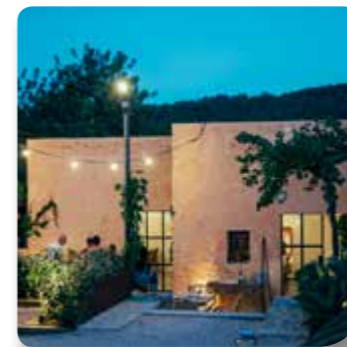
- Petit bescuit de moniato vermell amb glacejat de formatge crema
- Carbassa rostida amb canyella i llet de coco

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DISSABTES I DIUMENGES AL MIGDIA.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H

Sabors d'Eivissa: Marga Serra ha convertit la casa pagesa dels seus rebesavis en un restaurant on es respira la història de la família i el respecte cap als seus avantpassats. Després d'una remodelació recent, entre les parets centenàries de l'antiga botiga de queviures es pot degustar la cuina elegant de Manuel Antón, un xef amb una trajectòria llarga en fogons tradicionals de l'illa, que ofereix plats actuals on reivindica l'essència i els sabors de la memòria.



CAN MUSSONET

Calle Pere de Portugal, 1
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 318 709



1 Choose from:

- "Bullit de peix" - fish croquettes
- Ibizan tomato served as a salad with herring vinaigrette

2 Choose from:

- Matanza noodles with pork
- Skate steak with brown butter

3 Choose from:

- Red sweet potato sponge glazed with cream cheese
- Roasted pumpkin with cinnamon and coconut milk

Recommended wines: Ibizan wineries

**THIS MENU WILL BE SERVED AT LUNCHTIME ON SATURDAYS AND SUNDAYS.
OPENING HOURS: FROM 1 TO 4 PM**

Tastes of Ibiza: Marga Serra has converted the country house that belonged to her great grandparents to a restaurant steeped in family history and respect for her forebears. Following a recent renovation and refurbishment, within the centuries-old walls of this former store you can taste the elegant cuisine created by Manuel Antón, a chef whose long experience working at the island's traditional stoves and cookers offers modern dishes which reclaim the essence and savours of memory.



1 A elegir entre:

- Croquetas de 'bullit de peix'
- Tomato ibicenca tratado como ensalada, con vinagreta de arenques

2 A elegir entre:

- Fideos de matanzas
- Chuleta de raya a la mantequilla tostada

3 A elegir entre:

- Bizcochito de boniato rojo con glaseado de queso crema
- Calabaza asada con canela y leche de coco

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS A MEDIODÍA.

HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza: Marga Serra ha convertido la casa payesa de sus tatarabuelos en un restaurante, donde se respira la historia de la familia y el respeto a sus antepasados. Tras una reciente remodelación, entre los muros centenarios del antiguo colmado se puede degustar la cocina elegante de Manuel Antón, un chef con larga trayectoria en fogones tradicionales de la isla, que ofrece platos actuales donde reivindica la esencia y el sabor de la memoria.

ES NÀUTIC

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



1 A escollir entre:

- Ous estrellats amb pebreres i moixò eivissenc
- Ensalada d'hortalisses amb medallons de foie i confitura de maduixa eivissenca

2 A escollir entre:

- Espatlla de bestiar al forn amb patates i verdura
- Moll en escabetx

3 A escollir entre:

- Greixonera amb gelat de vainilla
- Sorbet artesanal de llimons de Corona

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIVENDRES MIGDIA I NIT.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H I DE 20.00 H A MITJANIT.

ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: amb vistes magnífiques al port esportiu de Sant Antoni, en aquest restaurant es pot gaudir del paisatge, de la decoració, del gran equip de sala i, és clar, d'una cuina tradicional que és la gran atracció per a famílies eivissenques que omplen el restaurant. Són especialistes en peixos i arrossos, elaborats amb art i constància al llarg dels anys. La qualitat i el producte de proximitat són les seues senyes d'identitat.



1 Choose from:

- Fried eggs with peppers and 'moixò eivissenc'
- Vegetable salad with foie gras medallions and Ibizan strawberry jam

2 Choose from:

- Roast shoulder of lamb with potatoes and green vegetables
- Red mullet in escabeche pickle

3 Choose from:

- "Greixonera" with vanilla ice cream
- Corona lemon traditional homemade sorbet

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED ON FRIDAYS AT LUNCHTIME AND EVENINGS.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO MIDNIGHT.

BOOKING IS RECOMMENDED.

Tàstes of Ibiza: With magnificent views of the Sant Antoni marina, at the restaurant you can enjoy the surrounding landscape, the décor, the excellent dining room staff, and traditional cuisine that is exactly what the Ibizan families filling the restaurant are looking for. They are specialists in fish and rice dishes prepared with skill and dedication over the years. Quality and locally sourced produce are the distinguishing features that have led to their fame.



1 A elegir entre:

- Huevos fritos con pimientos y 'moixò eivissenc'
- Ensalada de hortalizas con medallones de foie y mermelada de fresa ibicenca

2 A elegir entre:

- Paletilla de cordero al horno con patatas y verdura
- Salmonete en escabeche

3 A elegir entre:

- 'Greixonera' con helado de vainilla
- Sorbete artesanal de limones de Corona

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS VIERNES MEDIODÍA Y NOCHE.

HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 HORAS A MEDIANOCHE.

SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: Con unas magníficas vistas del puerto deportivo de Sant Antoni, en el restaurante se disfruta del paisaje, la decoración, el gran equipo en sala y, además, de una cocina tradicional que es el gran reclamo para las familias ibicencas que llenan el restaurante. Son especialistas en pescados y arroces, elaborados con maestría y constancia a lo largo de los años. La calidad y el producto kilómetro cero son sus señas de identidad.



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Carpaccio de llengua de vedella en escabetx amb ensalada de magrana i mandarina
- Croqueta de pebrassos i gamba eivissenca

2 A escollir entre:

- Arròs melós amb rap, pèsols i sobrassada (mínim per a 2 persones)
- Sofrit pagès amb peus de porc i calamar

3 A escollir entre:

- Pa, vi i sucre
- Gelat de carabassa i safrà

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTES EXCEPTE L'1 DE NOVEMBRE.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H I DE 20.00 H A MITJANIT

ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: el restaurant dirigit per Cati Mari és en una antiga botiga en la qual els pagesos venien les collites a principi del segle XIX. Aquesta herència continua viva a la seua cuina, on tota la verdura, el patató i les herbes aromàtiques venen de l'horta familiar (Can Corda). La seua mare, na Lina Prats, una de las cuineras veteranes de l'illa, comparteix els seus secrets culinaris amb el xef Claudio Vidal, que ofereix en aquest menú tesoros com el sofrit pagès i que sedueix amb l'únic arròs melós que incorpora la sobrassada. Sabors de sempre i propostes úniques que el diferencien.

ES REBOST DE CAN PRATS

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



1 Choose from:

- Veal tongue carpaccio in escabeche pickle with pomegranate and mandarin salad
- "Pebrassos" mushroom and Ibizan shrimp croquette

2 Choose from:

- Creamy rice with monkfish, peas and sobrassada sausage (minimum 2 persons)
- "Sofrit pagès" meat casserole with pig's trotters and squid

3 Choose from:

- "Pa, vi i sucre"
- Pumpkin and saffron ice cream

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU IS SERVED ON THURSDAYS, FRIDAYS AND SATURDAYS EXCEPT FOR 1 NOVEMBER.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 12 PM

BOOKING IS RECOMMENDED.

Tàstes of Ibiza: The restaurant, run by Cati Mari is housed in an early 19th century former shop where farmers used to sell their produce. That inheritance is alive to this day in her cooking, where all the vegetables, "patató" and aromatic herbs come from the family market garden (Can Corda). Her mother, Lina Prats, one of the island's veteran cooks, shares her culinary secrets with the chef Claudio Vidal, whose menu includes treasures such as "sofrit pagès" and which delights diners with the only creamy rice that includes sobrassada. Timeless flavours and tastes, and unique dishes that make them different.



1 A elegir entre:

- Carpacho de lengua de ternera en escabeche con ensalada de granada y mandarina
- Croqueta de 'pebrassos' i gamba ibicenca

2 A elegir entre:

- Arroz meloso con rape, guisantes y sobrassada (mínimo 2 personas)
- 'Sofrit pagès' con manitas de cerdo y calamar

3 A elegir entre:

- 'Pa, vi i sucre'
- Helado de calabaza y azafrán

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS, EXCEPTO EL 1 DE NOVIEMBRE.

HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 24 HORAS SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: El restaurante que dirige Cati Mari 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). Su madre, Lina Prats, una de las cocineras veteranas de la isla, comparte sus secretos culinarios con el chef Claudio Vidal, que ofrece en este menú tesoros como el 'sofrit pagès' y seduce con el único arroz meloso que incorpora sobrassada. Sabores de siempre y propuestas únicas les diferencian.

ES VENTALL

Calle Cervantes, 22 y Calle Soledat, 13
Sant Antoni de Portmany
Tel. 871 231 200 · 699 846 854



- Degustació d'oli d'Eivissa i pa casolà

1 A escollir entre:

- Hummus d'albergínia fumada, formatge de Ses Cabretes, tomates seques i gelat de frígola
- Croquetes de cirvia teriyaki amb maionesa de xili

2 A escollir entre:

- Arròs de bolets i costella de porc negre desossada amb moniato rostit al forn de llenya
- Caneló de pollastre de pagès i papada de porc negre, amb beixamel de bolets i suc de rostit

3 A escollir entre:

- Biscuit de carabassa amb espècies, gelat de canyella i crema de taronja
- Semilíquid d'ametlla marcona amb gelat de iogurt, mel i nous

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

AQUEST MENÚ SE SERVEIX ELS DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTES AL MIGDIA.
HORARI: DE 13.30 H A 16.00 H
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA.

Sabors d'Eivissa: la seua evolució des de la cuina tradicional a una carta creativa i de producte, sense perdre les rels, és de les més destacades de l'illa, fins al punt que el xef José Miguel Bonet va ser candidat a cuiner revelació al Madrid Fusión 2017. Amb aquest menú aprofundeix la seua recerca per innovar amb noves propostes creatives basades en la matèria primera local i en el producte de temporada de la pròpia horta.



- Ibizan oil tasting with homemade bread

1 Choose from:

- Smoked aubergine hummus, Ses Cabretes cheese, sun-dried tomatoes and thyme ice cream.
- Amberjack teriyaki croquettes with chilli mayonnaise

2 Choose from:

- Mushroom rice and black pig deboned pork ribs with sweet potato, roasted in a wood fired oven.
- Farm-reared chicken cannelloni with pork cheek, and oyster mushroom bechamel and "suc de rostit"

3 Choose from:

- Pumpkin spiced sponge, cinnamon ice cream and orange cream
- Semilíquid marcona almond with yoghurt ice cream, honey and walnuts

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

THIS MENU IS SERVED AT LUNCHTIME ON THURSDAYS, FRIDAYS AND SATURDAYS.
OPENING HOURS FROM 1.30 TO 4 PM
BOOKING IS ESSENTIAL.

Tastes of Ibiza: This restaurant's evolution from traditional cuisine to a creative menu using local produce without neglecting their roots is one of the most outstanding new ventures in Ibiza, to the point where the chef José Miguel Bonet, was a candidate for the best new chef contest at Madrid Fusion 2017. His in-depth culinary researches have led to innovative and creative dishes based on local products and seasonal produce from his own market garden.



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



- Degustación de aceite de Ibiza y pan casero

1 A elegir entre:

- Hummus de berenjena ahumada, queso de Ses Cabretes, tomates secos y helado de tomillo
- Croquetas de sirvia teriyaki con mahonesa de aji

2 A elegir entre:

- Arroz de setas y costilla de cerdo negro deshuesada con boniato asado al horno de leña

- Canelón de pollo payés y papada de cerdo negro, con bechamel de setas y 'suc de rostit'

3 A elegir entre:

- Bizcocho de calabaza con especias, helado de canela y crema de naranja
- Semilíquido de almendra marcona con helado de yogur, miel y nueces

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

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES, VIERNES Y SÁBADO A MEDIODÍA.
HORARIO: DE 13.30 A 16 HORAS
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA.

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



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Ensalada de tardor amb fruits secs i vinagreta de poma

- Ous trencats amb sobrasada i botifarró

2 A escollir entre:

- Arròs amb grimaldo amb fumet de peix de roca (mínim per a 2 persones)

- Timbal de carn de bestiar cuinat a baixa temperatura i desossat amb escalivada

3 A escollir entre:

- Gelat de flaó amb cruixent de batafaluga i herba sana

- Greixonera amb cruixent d'ensaimada i teula d'ametlla

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ SE SERVEIX CADA DIA, AL MIGDIA I DE NIT (TANCA DILLUNS I DIUMENGE DE NIT).

HORARI: DE 13.30 H A 15.45 H I DE 20.00 H A 22.30 H (ELS DISSABTES FINS A LES 23.30 H).

Sabors d'Eivissa: situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, el restaurant que dirigeix Toni Cardona ofereix productes de la terra com la sobrasada, el botifarró o el bestiar d'Eivissa, criat segons mètodes tradicionals. Al capdavant de la seua antiga cuina de carbó, la xef Ramona Escribano conquista els paladars amb el seu plat estrella, l'arròs amb grimaldo, i amb el seu homenatge a la rebosteria tradicional ibizenca.



GRILL SANT ANTONI

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



1 Choose from:

- Autumn salad with nuts and apple cider vinegar

- Smashed eggs with sobrasada and "botifarró" sausage

2 Choose from:

- Rice with lobster and rock fish fumet (minimum 2 persons)

- Lamb timbale cooked at low temperature and deboned with escalivada-roast pepper salad

3 Choose from

- "Flaó" ice cream with anise and mint crunch

- "Greixonera" with ensaimada crisp, and almond tuile

Recommended wines: Can Rich winery

THIS MENU WILL BE SERVED DAILY AT LUNCHTIME AND EVENINGS (CLOSED MONDAYS AND SUNDAY EVENINGS).
OPENING HOURS FROM 1.30 PM TO 3.45 PM AND FROM 8 PM TO 10.30 PM (SATURDAYS UNTIL 11.30 PM)

Tastes of Ibiza: In the centre of Sant Antoni, next door to the church, Toni Cardona's restaurant offers local products such as sobrasada, botifarro or traditionally reared Ibizan lamb. At the old coal-fired range, the chef, Ramona Escribano, charms diners' palates with her signature dish, rice with lobster, and her homage to old fashioned Ibizan desserts.



1 A elegir entre:

- Ensalada de otoño con frutos secos y vinagreta de manzana

- Huevos rotos con sobrasada y botifarró

2 A elegir entre:

- Arroz con bogavante con fumet de pescado de roca (mínimo 2 personas)

- Timbal de cordero cocinado a baja temperatura y deshuesado con escalivada

3 A elegir entre:

- Helado de 'flaó' con crujiente de matalahúva y hierbabuena

- 'Greixonera' con crujiente de ensaimada y teja de almendra

Vinos recomendados: Bodega Can Rich

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS, MEDIODÍA Y NOCHE (CERRADO LUNES Y DOMINGO NOCHE).


HORARIO: DE 13.30 A 15.45 Y DE 20 A 22.30 HORAS (LOS SÁBADOS HASTA LAS 23.30 HORAS)

Sabores de Ibiza: Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, el restaurante que dirige Toni Cardona ofrece productos de la tierra como la sobrasada, el 'botifarró' o el cordero de Ibiza, criado según métodos tradicionales. Al frente de su antigua cocina de carbón, la chef Ramona Escribano, conquista los paladares con su plato estrella, el arroz con bogavante, junto al homenaje a la repostería tradicional ibicenca.

ZEBRA STEAK & GRILL

Avenida Isidor Macabich, 9
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 347 867



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Ensalada de formatge de cabra eivissenc de Ses Cabretes amb figues confitades, nous i magrana
- Cruixent de botifarró

2 A escollir entre:

- Sofrit pagès
- Calamars guisats al forn de llenya farcits de sobrassada

3 A escollir entre:

- Greixonera
- Tiramisú casolà amb ametlles

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ S'OFEREIX DE DIMARTS A DIUMENGE AL MIGDIA I LES NITS DE DIMECRES A DISSABTE.
HORARI: DE 13.30 H A 16.00 H I DE 20.00 H A 23.00 H
ES RECOMANA RESERVAR.

Sabors d'Eivissa: Restaurant especialitzat en carns a la graella i rostides al forn de llenya. Utilitzen productes frescos i de primera qualitat per tal d'oferir una carta atractiva, saborosa i totalment casolana. Disposen de forn de llenya per als rostits i un forn de carbó vegetal per a les carns a la graella, i delecten els comensals amb plats mítics de la cuina de l'illa, com el sofrit pagès o els calamars amb sobrassada.



1 Choose from:

- Ibizan Ses Cabretes goat's cheese salad with figs in confit, walnuts and pomegranate
- "Botifarró" crisp

2 Choose from:

- "Sofrit pagès"
- Squid stuffed with sobrasada and cooked in a wood fired oven

3 Choose from:

- "Greixonera"
- Homemade tiramisú with almonds

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU WILL BE SERVED AT LUNCHTIME FROM TUESDAY TO SUNDAY AND EVENINGS FROM WEDNESDAY TO SATURDAY.
OPEN FROM 1.30 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO 11 PM
BOOKING IS RECOMMENDED.

Tastes of Ibiza: Restaurant specialising in meats both grilled and roasted in a wood-fired oven. They use fresh, first rate products with their attractive, delicious and totally homemade menu. The wood-fired oven for roasts, and a charcoal oven for grilling meats, while they delight diners with legendary dishes of Ibizan cuisine such as sofrit pagès or squid with sobrasada.



1 A elegir entre:

- Ensalada de queso de cabra ibicen-co de Ses Cabretes con higos confitados, nueces y granada
- Crujiente de 'botifarró'

2 A elegir entre:

- 'Sofrit pagès'
- Calamares guisados al horno de leña rellenos de sobrasada


3 A elegir entre:

- 'Greixonera'
- Tiramisú casero con almendras

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE OFRECERÁ DE MARTES A DOMINGOS AL MEDIODÍA Y LAS NOCHES DE MIÉRCOLES A SÁBADO.
HORARIO: DE 13.30 A 16 Y DE 20 A 23 HORAS
SE RECOMIENDA RESERVAR.

Sabores de Ibiza: Restaurante especializado en carnes al grill y asadas al horno de leña. Utilizan productos frescos y de primera calidad para ofrecer una carta atractiva, sabrosa y totalmente casera. Disponen de un horno de leña para los asados y un horno de carbón vegetal para las carnes a la parrilla, al tiempo que deleitan a los comensales con platos míticos de la cocina de la isla, como el 'sofrit pagès' o los calamars con sobrasada.

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Arròs de matances
- Coca de sofregit i peix sec

2 A escollir entre:

- Círvia de Tagomago amb samfaina i allioli gratinat
- Cabrit eivissenc rostit acompanyat de patató confitat i romaní

3 A escollir entre:

- Magdalenes eivissenques amb gelat d'ametlla
- Formatge, figues, ametlles i mel

Vins recomanats: Celler Can Rich

AQUEST MENÚ S'OFEREIX DE DIMARTS A DIJOUS A MIGDIA I A LA NIT.
HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H I DE 18.30 H A 23.00 H

Sabors d'Eivissa: L'oleoteca Ses Escoles forma part de les instal·lacions del trull de Miquel Guasch, un dels principals productors d'oli d'oliva verge, amb la marca de garantia Oli d'E, avalada pel Govern Balear. La finca ha aconseguit la certificació d'agricultura ecològica. El restaurant ofereix cuina de proximitat amb la proposta gastronòmica del xef Miguel Llabrés i té, a més, una botiga gourmet amb una selecció de productes locals.

OLEOTECA SES ESCOLES

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



1 Choose from:

- " Arroz de Matanzas" rice with pork
- Coca with sautéed vegetables and "peix sec" – dried fish

2 Choose from:

- Tagomago amberjack with "samfaina" – Ibizan ratatouille- alioli gratin
- Ibizan roast kid with potatoes in confit and rosemary

3 Choose from:

- Ibizan madeleines with almond ice cream
- Cheese, figs, almonds and honey

Recommended wines: Can Rich Winery

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO THURSDAYS AT LUNCHTIME AND EVENING.
OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 6.30 PM TO 11 PM

Tastes of Ibiza: Ses Escoles Oleoteca is part of the oil mill and installations owned by Miquel Guasch, one of the main virgin olive oil producers on the island, marketed under the guaranteed brand Oli d'E, endorsed by the Govern Balear. The farm has obtained organic agriculture certification. The restaurant offers locally sourced produce with the cuisine created by chef Miguel Llabrés and the facilities include a gourmet shop selling a selection of local products.



1 A elegir entre:

- Arroz de matanzas
- Coca de sofrito y 'peix sec'

2 A elegir entre:

- Sirvia de Tagomago con 'samfaina' y alioli gratinado
- Cabrito ibicenico asado acompañado de 'patató' confitado y romero

3 A elegir entre:

- Madalenas ibicencas con helado de almendra
- Queso, higos, almendras y miel

Vinos recomendados: Bodega Can Rich


ESTE MENÚ SE OFRECERÁ DE MARTES A JUEVES A MEDIODÍA Y POR LA NOCHE.
HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 18.30 A 23 HORAS

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

SABORES NATURALES

Calle San Vicente, 4
Sant Joan de Labritja
Tel. 609 938 475



 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Pizza vegetal
- Torrades variades

2 A escollir entre:

- Ravioli casolans
- Lasanya vegana
- Arròs salvatge amb verdures
- Plat del dia que va canviant

3

- Pastís d'elaboració casolana

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

AQUEST MENÚ S'OFEREIX CADA DIA DE LA SETMANA EXCEPTE ELS DISSABTES.

HORARI: D'11.00 H A 16.00 H

Sabors d'Eivissa: la seva acollidora terrassa exterior és el punt de trobada de totes les persones que passen per Sant Joan i busquen especialment opcions veganes o vegetarianes i cuina saludable, basada en el producte local, que canvia la seua oferta de plats cada dia.



1 Choose from:

- Vegetarian pizza
- Selection of toasts with different toppings

2 Choose from:

- Homemade Ravioli
- Vegan lasagne
- Wild rice with green vegetables
- Dish of the day which is changed regularly

3

- Home-made tart

Recommended wines: Ibizan wineries

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY WEEK-DAY EXCEPT FOR SATURDAYS.

OPENING HOURS: FROM 11 AM TO 4 PM

Tàstes of Ibiza: With its welcoming and friendly terrace, this restaurant is a meeting place for anyone passing through Sant Joan and looking for vegan or vegetarian options in particular, and also for healthy cuisine, based on local produce with different dishes served daily.



1 A elegir entre:

- Pizza vegetal
- Tostadas variadas

2 A elegir entre:

- Ravioli casero
- Lasaña vegana
- Arroz salvaje con verduras
- Plato del día que va cambiando

3


- Tarta de elaboración casera

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

ESTE MENÚ SE OFRECERÁ TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA, EXCEPTO SÁBADOS.

HORARIO: DE 11 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza: Su acogedora terraza exterior es el punto de encuentro de todas las personas que pasan por Sant Joan y buscan especialmente opciones veganas o vegetarianas y cocina saludable, basada en producto local, que cambia su oferta de platos cada día.

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 2,00 €/p
Cata de aceites (opcional)



1 A escollir entre:

- Crestes japoneses amb teriyaki casolà de garrova
- Tàrtar de remolatxa i bastanagues rostides, tomata confitada, oli de tomata seca, alfàbega i torrades de pa amb allada

2 A escollir entre:

- Mussaca de bestiar eivissenc
- Curri vermell amb verdures saltejades i fideus d'arròs amb sépia i tinta de calamar

3

- Brownie de xocolata amb tres textures
- Tapioca de coco amb chutney d'herbes eivissenques i mango

Vi recomanat: Ibizkus rosat

AQUEST MENÚ S'OFEREIX ELS DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES.

HORARIS DE 13.00 H A 16.00 H I DE 19.00 H A 23.00 H, FINS AL 24 DE NOVEMBRE.

Sabors d'Eivissa: el restaurant Shamarkanda deu el seu nom a la mítica ciutat de l'Uzbekistan, enllaç entre la Xina i la Mediterrània durant l'època de la ruta comercial de la seda, fet que va propiciar la multiplicació de la seua riquesa cultural i gastronòmica. Amb una agradable terrassa i un interiorisme inspirat en la seua exòtica diversitat, brinda una cuina amb producte local i plats que conviden a viatjar pel món.



SHAMARKANDA

Venda de Cas Ripolls, 34
Sant Joan de Labritja
Tel.: 971 184 684



1 Choose from:

- Gyozas with vegetables and homemade carob teriyaki
- Roast beetroot and carrot tartare, tomato confit, sun-dried tomato oil and basil and garlic bread toasts

2 Choose from:

- Ibizan lamb moussaka
- Red curry with sautéed greens and rice noodles with cuttlefish and squid ink

3

- Brownie with three textures of chocolate
- Coconut tapioca with Ibizan herb chutney and mango

Recommended wines: Ibizkus rosé

THIS MENU WILL BE SERVED ON FRIDAYS, SATURDAYS AND SUNDAYS.

OPENING HOURS: FROM 1 PM TO 4 PM AND FROM 7 PM TO 11 PM, UNTIL 24 NOVEMBER.

Tàstes of Ibiza: The Shamarkanda restaurant takes its name from the legendary city in modern day Uzbekistan, which historically linked China and the Mediterranean through the ancient silk route, a fact that led to its rich cultural and culinary wealth. With a pleasant terrace, and décor inspired by exotic diversity, it serves cuisine made with local produce, and dishes that invite diners on a culinary journey round the world.



1 A elegir entre:

- Gyozas de verduras con teriyaki casero de algarroba
- Tartar de remolacha y zanahorias asadas, tomate confitado, aceite de tomate seco y albahaca y tostas de pan al ajillo

2 A elegir entre:

- Moussaka de cordero ibicenco
- Curry rojo con verduras salteadas y noodles de arroz con sepia y tinta de calamar

3

- Brownie de chocolate en tres texturas
- Tapioca de coco con chutney de hierbas ibicencas y mango

Vino recomendado: Ibizkus rosado

ESTE MENÚ SE OFRECERÁ VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS.

HORARIOS DE 13 A 16 Y DE 19 A 23 HORAS, HASTA EL 24 DE NOVIEMBRE.

Sabores de Ibiza: El restaurante Shamarkanda debe su nombre a la mítica ciudad situada de Uzbekistán, enlace entre China y el Mediterráneo durante la época de la ruta comercial de la seda, hecho que propició que se multiplicara su riqueza cultural y gastronómica. Con una agradable terraza y un interiorismo inspirado en su exótica diversidad, brinda una cocina con producto local y platos que invitan a viajar a través del mundo.



CAFÉ MONTESOL IBIZA

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



Tapas:

Al cor de la ciutat i en un establiment amb història, gaudiu de 2 broquetes de la barra i una copa de vi del celler Can Rich.

- Broqueta de sobrasada amb mel d'Eivissa
- Cassoleta de polp amb pebrera vermella

**AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DE DILLUNS A DIVENDRES.
HORARI: DE LES 12.00 H A MITJANIT**



Tapas:

In the heart of the city, in a historic building, enjoy 2 pinchos or mini snacks from the bar and a glass of wine from the Can Rich winery.

- Pintxo of sobrasada sausage with Ibizan honey
- Octopus and sweet paprika tartlet

**THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.
OPENING TIMES FROM 12:00 TO MIDNIGHT**



Tapas:

En el corazón de la ciudad y en un establecimiento con historia, disfruta de 2 pinchos de la barra y una copa de vino de la bodega Can Rich.

- Pintxo de sobrasada con miel de Ibiza
- Tartaleta de pulpo con pimentón

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A VIERNES.
HORARIO: DE 12.00 HORAS A MEDIANOCH**



CANALLA IBIZA

Calle Juan de Austria, 16
Ibiza/Eivissa
Tel. 669 122 139



Tapas:

Gastronomia guret adreçada al públic resident, al centre de la ciutat, amb una selecció de quatre tapes que reuneixen tradició i ingredients locals de qualitat.

- Gerret escabetxat
- Sofrit pagès
- Frita de calamar
- Ensalada pagesa

Copa de vi: Can Rich

**AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DE DILLUNS A DISSABTE.
HORARI: DE 17.00 H A 21.00 H**



Tapas:

Gourmet cuisine aimed at the local population, located in the city centre, with a selection of four tapas which combine tradition and local quality ingredients.

- "Gerret" - fish in escabeche pickle
- 'Sofrit pagès' - mixed meat casserole
- Fried squid
- Country salad

Glass of wine: Can Rich winery

**THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY.
OPEN FROM 5 PM TO 9 PM**



Tapas:

Gastronomía gourmet dirigida al público residente, en el centro de la ciudad, con una selección de cuatro tapas que aúnan tradición e ingredientes locales de calidad.

- 'Gerret' en escabeche
- 'Sofrit pagès'
- Frita de calamar
- Ensalada paesa

Copa de vino: Can Rich

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A SÁBADO.
HORARIO: DE 17 A 21 HORAS**

EAT IS LIFE

Avenida de la Paz, 1
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 312 201



IL DEK

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



LA CAVA

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



SUSHIYA AOYAMA

Calle Arzobispo Cardona
Riera, 4 · Ibiza/Eivissa
Tel. 627 86 15 66



Tapas:

Paulina Mauvecin, propietària i xef de l'Eat is Life, defensa una cuina de sabor, salut i color i cada dia busca sorprendre amb productes de proximitat. La seua proposta és:

- Sopa de carabassa de les finques ecològiques d'Ecofeixes i pa artesanal amb herbes d'Eivissa, més botella d'aigua alcalina

**AQUEST PLAT S'OFEREIX DE DILLUNS A DISSABTE
HORARI: DE 13.00 H A 20.00 H**



Tapas:

Paulina Mauvecin, owner and chef of Eat is Life, champions a cuisine full of taste, health and colour, and every day she aims to surprise with the locally grown produce. She suggests:

- Pumpkin soup with her vegetables sourced from the Ecofeixes organic farms and home-made bread made with Ibizan herbs, served with a bottle of alkaline water.

**THIS DISH WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY.
OPEN FROM 1 TO 8 PM**



Tapas:

Paulina Mauvecin, propietària y chef de Eat is Life, defiende una cocina de sabor, salud y color y cada día busca sorprender con productos kilómetro cero. Su propuesta es:

- Sopa de calabaza de las fincas ecológicas de Ecofeixes y pan artesanal con hierbas de Ibiza, más botella de agua alcalina

**ESTE PLATO SE OFRECERÁ DE LUNES A SÁBADO,
HORARIO: DE 13 A 20 HORAS**



Tapas:

Al costat del portal de ses Taules i des Mercat Vell, és un restaurant que fusiona la tradició de la cuina italiana amb el producte local d'Eivissa.

- Formatge provolone fos amb sobrassada
- Mandonguilles de bestiar local amb tomata
- Ous pagesos amb tomata i formatge

Copa de vi: Can Rich (Selecció)

**AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DE DILLUNS A DISSABTE.
HORARI: DE 12.00 H A 16.00 H**



Tapas:

Close to the Portal de Ses Taules and the Mercat Vell, the restaurant fuses tradition with Italian cuisine, using local Ibizan produce.

- Melted provolone cheese with sobrasada sausage
- Local lamb meatballs with tomato
- Farm fresh eggs with tomato and cheese

Glass of wine: Can Rich winery (selection)

**THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY.
OPENING HOURS FROM 12 TO 4 PM**



Tapas:

Junto al Portal de Ses Taules y al Mercat Vell, un restaurante que fusiona la tradición de la cocina italiana con el producto local de Ibiza.

- Queso provolone fundido con sobrasada
- Albóndigas de cordero local con tomate
- Huevos camperos con tomate y queso

Copa de vino: Can Rich (Selección)

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A SÁBADO.
HORARIO: DE 12 A 16 HORAS**



Tapas:

A l'artèria central de la ciutat, un bar de tapes creatives amb ambient urbà i una esplèndida terrassa per als dies de sol

- Tires de calamar amb maionesa de llimó
- Formatge empanat amb confitura de maduixa
- Ensalada russa
- Hummus amb broqueta de carn de bestiar marinada

**AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DE DIMARTS A DIUMENGE.
HORARI: DE 18.00 H A 22.30 H**



Tapas:

This bar, on one of the city's main streets, serves creative tapas, in an urban atmosphere, and with a magnificent terrace for those lovely sunny days.

- Squid rings with lemon mayonnaise
- Breaded cheese served with strawberry jam
- Russian salad
- Hummus with marinated lamb brochette

**THESE TAPAS ARE SERVED FROM TUESDAY TO SUNDAY
OPEN FROM 6 PM TO 10.30 PM**



Tapas:

En la arteria central de la ciudad, un bar de tapas creativas, con ambiente urbano y una espléndida terraza para los días de sol

- Rabas de calamares con mayonesa de limón
- Queso empanado con mermelada de fresa
- Ensaladilla rusa
- Hummus con brocheta de cordero marinada

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE MARTES A DOMINGO.
HORARIO: DE 18 A 22.30 HORAS**



Tapas:

El xef Hideki Aoyama ofereix cuina japonesa autèntica a través de tapes del dia en les quals el protagonista és el peix de l'illa.

**AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DIVENDRES I DISSABTE NIT.
HORARI: DE 20.00 H A 22.30 H**



Tapas:

The chef, Hideki Aoyama, offers authentic Japanese cuisine with a series of daily tapas featuring the island's fish.

**THESE TAPAS ARE SERVED ON FRIDAY AND SATURDAY EVENINGS.
OPENING HOURS FROM 8 PM TO 10.30 PM**



Tapas:

El chef Hideki Aoyama ofrece cocina japonesa auténtica a través de tapas del día donde es protagonista el pescado de la isla.

**ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN VIERNES Y SÁBADO NOCHE.
HORARIO: DE 20 A 22.30 HORAS**

TIERRA DE IBIZA

Calle Médico Riera Ferrer, 8
bajo · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 217 544



🍷 Tapas:

Tierra de Ibiza ofereix tapes i menjar per emportar, elaborat diàriament amb oli d'oliva verge extra i producte local.

- Selecció de coques eivissenques variades
- Albergínia farcida
- Ensalada pagesa
- Calamars en la seua tinta

AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTES.
HORARI: DE 12.00 H A 15.00 H

🇬🇧 Tapas:

Tierra de Ibiza offers tapas and meals to take away, made daily with extra virgin olive oil and local produce.

- Selection of varied Ibiza cocas
- Stuffed aubergine
- Country salad
- Squid in their ink

THESE TAPAS ARE SERVED ON THURSDAYS, FRIDAYS AND SATURDAYS.
OPEN FROM 12 TO 3 PM

🇪🇸 Tapas:

Tierra de Ibiza ofrece tapas y comida para llevar, elaborada a diario con aceite de oliva virgen extra y producto local.

- Selección de cocas ibicencas variadas
- Berenjena rellena
- Ensalada payesa
- Calamares en su tinta

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS.
HORARIO: DE 12 A 15 HORAS



CA N'ANNETA

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



🍷 **Tapas:** • Rajada fregida • Frita de polp • Ales de pollastre pagès • Frita de sépia • Ronyons al vi • Frita de pol3 • Ensalada pagesa • Ensalada russa • Mandonguilles casolanes • Aladroc 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.

Vins recomanats: Celler Can Rich
LES TAPES SE SERVIRAN CADA DIA. HORARI: DE 9 A 00 H

🇬🇧 **Tapas:** • Fried ray fish • Octopus fry-u3 • Local free-range chicken wings • Cuttlefish fry-u3 • Kidneys in wine • Pork fry-u3 • 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 wines: Can Rich winery
THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY. TIMES: FROM 9 AM TO MIDNIGHT

🇪🇸 **Tapas:** • Raya frita • Frito de pulpo • Alitas de pollo payés • Frita de sepia • Riñones al vino • Frita de cerdo • Ensalada payesa • Ensaladilla rusa • Albóndigas caseras • Boquerones en vinagre y perejil

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

Vinos recomendados: Bodega Can Rich
LAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS.
HORARIO: DE 9 A 24 H

CAN COSMI

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



🍷 Tapas:

Cuina tradicional d'Eivissa en un bar que és punt de trobada, situat al cor de Santa Eulària

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

AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN CADA DIA.
HORARI: DE 7.00 H DEL MATÍ A 2.00 DE LA MATINADA

🇬🇧 Tapas:

Traditional cuisine from Ibiza in a bar which also serves as a meeting place, in the heart of Santa Eulària.

- Ibizan fried octopus
- Anchovies in vinegar
- Fried picarel
- Free-range chicken curry
- Spanish omelette with free-range eggs

THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY.
OPENING HOURS: 7 AM TO 2 AM.

🇪🇸 Tapas:

Cocina tradicional de Ibiza en un bar que es punto de encuentro, situado en el corazón de Santa Eulària

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

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

DEGUSTA IBIZA

Calle El Sol (Es Mercat)
Santa Eulària des Riu



🍷 Tapas:

Per conèixer un lloc, res millor que visitar-hi el mercat. Descobreix allò que fa Eivissa diferent de qualsevol altra destinació a través d'un recorregut per les matèries primeres autòctones.

- Tapas del dia amb producte local.

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

🇬🇧 Tapas:

The best way to get to know a place is to visit its market. Find out why Ibiza is different from any other destination by discovering the local produce.

- Tapas of the day made with local produce.

THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY.
OPEN FROM 12 TO 3 PM

🇪🇸 **Tapas:** Para conocer un lugar no hay nada mejor que visitar el mercado: Descubre lo que diferencia a Ibiza de cualquier otro destino a través de un recorrido por las materias primas autóctonas.

- Tapas del día con producto local.

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A VIERNES DE 12 A 15 H

IBIZKUS

Ctra. Ibiza - Santa Eulària, km 9,5
Tel: 971 198 344 / 971 188 963



🍷 La botiga gurmet i sala de tastos del celler Ibizkus, ofereix:

- Copa de vi blanc maridatge amb broqueta de calamar i broqueta de ventresca de tonyina.
- Copa de vi negre maridatge amb broqueta de sobrasada d'Eivissa i broqueta de formatge de cabra d'Eivissa.
- Copa de vi rosat maridatge amb broqueta de botifarró d'Eivissa i gilda amb anxova.

Visita guiada al celler que elabora vins rosats, negres i blancs a partir de raïm autòcton, seguida de tast de quatre vins Ibizkus amb maridatge de formatges i ametlles d'Eivissa: 15 € per persona.

AQUESTES BROQUETES S'OFEREIXEN DE DIMECRES A DISSABTE.
HORARI: D'11.00 H A 21.00 H

🇬🇧 The gourmet shop and the tasting venue at the Ibizkus winery offers:

- Glass of white wine matched with a squid pincho and a tuna belly pincho.
- Glass of red wine matched with a pincho of Ibizan sobrasada and a pincho of Ibizan goat's cheese.
- Glass of rose wine matched with Ibizan botifarró and a "gilda" pickle with anchovy.

Guided visit to the winery that makes rosé, red, and white wines using local grapes, followed by a wine tasting of 4 Ibizkus wines matched with cheeses and Ibizan almonds: 15.00 € per person.

THESE PINCHOS ARE OFFERED FROM WEDNESDAY TO SATURDAY.
OPENING HOURS: FROM 11 AM TO 9 PM

🇪🇸 La tienda gourmet y sala de catas de la bodega Ibizkus, ofrece:

- Copa de vino blanco maridaje con pincho de calamar y pincho de ventresca de atún.
- Copa de vino tinto maridaje con pincho de sobrasada de Ibiza y pincho de queso de cabra de Ibiza.
- Copa de vino rosado maridaje con pincho de 'botifarró' de Ibiza y gilda con anchoa.

Visita guiada a la bodega que elabora vinos rosados, tintos y blancos a partir de uvas autóctonas, seguida de cata de 4 vinos Ibizkus con maridaje de quesos y almendras de Ibiza: 15 € por persona.

ESTOS PINCHOS SE OFRECERÁN DE MIÉRCOLES A SÁBADO.
HORARIO: DE 11 A 21 HORAS

SA BARDA

Ca na Negreta
Tel. 971 315 204



🍷 **Tapas:** Ambient acollidor en una casa pagesa reconvertida en bar, a la vora de la carretera de Santa Eulària, on la cuinera eivissenca Antonia Planells prepara receptes tradicionals.

- Frita de porc
- Frita de menuts
- Frita de calamar
- Frita de sépia
- Truita de patates
- Ensalada pagesa

Mitja tapa i copa de vi d'Eivissa: 5,50 €

Tapa sencera i copa de vi d'Eivissa: 7 €

AQUESTES TAPAS SE SERVIRAN DE DILLUNS A DIJOUS.
HORARI: DE 20.00 H A MITJANIT

🇬🇧 **Tapas:** Friendly atmosphere in a house converted to a bar on the Santa Eularia main road, where the Ibizan chef Antonia Llanells prepares traditional recipes.

- Fried pork
- Fried offal
- Fried squid
- Fried cuttlefish
- Spanish tortilla
- Country salad

Half tapa and glass of Ibizan wine: 5.50 €

Whole tapa and glass of Ibizan wine: 7 €

THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO THURSDAY.
OPENING HOURS: FROM 8 PM TO MIDNIGHT

🇪🇸 **Tapas:** Ambiente acogedor en una casa payesa reconvertida en bar, junto a la carretera de Santa Eulària, donde la cocinera ibicenca Antonia Planells prepara recetas tradicionales.

- Frito de cerdo
- Frito de asadura
- Frita de calamar
- Frito de sepia
- Tortilla de patata
- Ensalada payesa

Media tapa y copa de vino de Ibiza: 5,50 €

Tapa entera y copa de vino de Ibiza: 7 €

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A JUEVES.
HORARIO: DE 20 HORAS A MEDIANOCHE



MEKE COFFE SHOP

Calle Sant Josep, 15
Santa Eulària des Riu
Tel. 676 583 119

🍷 **Tapas:** Un espai singular on es poden degustar 14 varietats de café, la majoria amb certificació ecològica, procedents de la torradora artesanal de Meke a Eivissa.

Tapas dolces: · Cafè + cookie d'ametlles d'Eivissa · Cafè + muffin de figues d'Eivissa

Tapas salades: · Copa de vi del celler Can Rich + panini amb verdures de temporada · Copa de vi del celler Can Rich + quiche amb verdures de temporada

AQUESTES TAPAS SE SERVEIXEN DE DILLUNS A DISSABTE.
HORARI: DE 9.00 H A 18.00 H (DE DILLUNS A DIVENDRES) I DE 10.00 H A 15.00 H (DISSABTES)

🇬🇧 **Tapas:** A unique venue where you can try 14 varieties of coffee, most with organic certification, from the Meke artisan roasting company in Ibiza.

Sweet tapas: · Coffee + Ibizan almond cookie · Coffee + Ibizan fig muffin

Savoury tapas: · Glass of wine from Can Rich winery + panini with seasonal vegetables · Glass of wine from Can Rich winery + quiche with seasonal vegetables

THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY.
OPENING HOURS FROM 9 TO 6 PM (MONDAY TO FRIDAY) AND FROM 10 TO 3 PM (SATURDAYS)

🇪🇸 **Tapas:** Un espacio singular donde se pueden degustar 14 variedades de café, la mayoría con certificación ecológica, que proceden de la tostadora artesanal de Meke en Ibiza.

Tapas dulces: · Cafè + cookie de almendras de Ibiza · Cafè + muffin de higos de Ibiza

Tapas saladas: · Copa de vino de la bodega Can Rich + panini con verduras de temporada · Copa de vino de la bodega Can Rich + quiche con verduras de temporada

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A SÁBADOS.
HORARIO: DE 9 A 18 HORAS (DE LUNES A VIERNES) Y DE 10 A 15 HORAS (SÁBADOS)

ES PLA

Ctra. Ibiza · Sant Josep
Tel. 971 800 064 / 660 013 297



Tapas: Un recorregut pels plats tradicionals d'Eivissa en un restaurant que es guanya el públic local amant dels sabors de sempre amb el producte més fresc.

- Frita de porc
- Calamar amb sobrasada
- Frita de freixura
- Gerret escabetxat
- Caragols
- Llengua en salsa

Copa de vi: Cellers d'Eivissa

LAS TAPAS CANVIEN CADA DIA. AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DE DIMARTS A DIUMENGE. HORARI: DE 12.00 H A 22.30 H

Tapas: A culinary journey through the traditional dishes of Ibiza in a restaurant that is popular with the locals, who love the timeless flavours and tastes, all made with the freshest produce.

- Frit de porc- fried pork
- Squid with sobrasada sausage
- Frit de "freixura" -fried chitterlings
- "Gerret" - fish in escabeche pickle
- Snails
- Tongue in sauce

Glass of wine: Ibizan wineries

THE TAPAS VARY DAILY. THESE TAPAS ARE SERVED FROM TUESDAY TO SUNDAY. OPENING HOURS: FROM 12 TO 10.30 PM

Tapas: Un recorrido por los platos tradicionales de Eivissa en un restaurante que se gana al público local amante de los sabores de siempre con el producto más fresco.

- Frit de porc
- Calamar con sobrasada
- Frit de 'freixura'
- 'Gerret' en escabeche
- Caracoles
- Lengua en salsa

Copa de vino: Bodegas de Ibiza

LAS TAPAS CAMBIAN CADA DÍA. ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE MARTES A DOMINGO. HORARIO: DE 12 A 22.30 HORAS

UMAMI IBIZA SUSHI & BENTO

Avda. de Vicent Serra, 4
Sant Jordi de ses Salines
Tel. 971 635 543



Tapas: Petita taverna japonesa a Sant Jordi que ofereix una nova visió del producte local i l'encant d'un ambient cordial.

- Takoyaky Croqueta cremosa de polp i gambussí
- Nigiris de Peix Nostrum
- Sashimi 'Peix Nostrum'
- Flaó Umami & Forn es Blat. Per als més llaminers.
- Les tapes poden variar segons mercat.

Copa de vi: Celler Can Rich

AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN ELS DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES. ÉS IMPRESCINDIBLE RESERVAR ABANS. HORARI: 19.30 H A 23.30 H

Tapas: Small Japanese tavern in Sant Jordi which offers a new vision of local produce, and the charm of a friendly atmosphere.

- "Takoyaky" Creamy croquette of octopus and 'gambossí'.
- "Peix Nostrum" Nigiri
- "Peix Nostrum" Sashimi
- "Flaó" Umami & Forn es Blat. For those with a sweet tooth.
- The tapas may vary, depending on what is available in the market.

Glass of wine: Can Rich Winery

THESE TAPAS ARE SERVED ON WEDNESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS BOOKING ESSENTIAL. OPENING HOURS: FROM 7.30 PM TO 11.30 PM

Tapas: Pequeña taberna japonesa en Sant Jordi que ofrece una nueva visión del producto local y el encanto de un ambiente cordial.

- 'Takoyaky' Croqueta cremosa de pulpo y 'gambossí'
- Nigiris de 'Peix Nostrum'
- Sashimi 'Peix Nostrum'
- 'Flaó' Umami & Forn es Blat. Para los más golosos.
- Las tapas pueden variar según mercado.

Copa de vino: Bodega Can Rich

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES. IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA. HORARIO: 19.30 A 23.30 HORAS

ES NÀUTIC

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



Tapas:

Els amants de la mar i també de la bona cuina troben sempre a Es Nàutic el lloc perfecte per a relaxar-se i gaudir.

- Tapa del dia

Tapas:

Lovers of the sea and good food are always happy to discover Es Nautic, the perfect place for relaxing and enjoying the restaurant.

- Tapa of the day

Tapas:

Los amantes del mar y también de la buena mesa encuentran siempre en Es Nautic el lugar perfecto para relajarse y disfrutar.

- Tapa del día

HOSTAL LA TORRE

Cap Negret, 25
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 342 271



Tapas:

Un dels llocs imprescindibles per veure la posta de sol durant tot l'any, amb una oferta gastronòmica que completa l'experiència de gaudir del capvespre a la Mediterrània.

- Patates braves
- Croquetes casolanes

AQUESTES TAPES SE SERVEIXEN DE DILLUNS A DIJOUS. HORARI: DE 18.00 H A 23.00 H

Tapas:

One of the essential places for watching the sun go down all year round, with culinary dishes that complete the experience of enjoying the Mediterranean sunset.

- "Patatas Bravas" -potatoes in spicy sauce
- Homemade croquettes

THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO THURSDAYS. OPENING HOURS: FROM 6 PM TO 11 PM

Tapas:

Uno de los lugares imprescindibles para ver la puesta del sol durante todo el año, con una oferta gastronómica que completa la experiencia de disfrutar del atardecer en el Mediterráneo.

- Patatas bravas
- Croquetas caseras

ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A JUEVES. HORARIO: DE 18 A 23 HORAS

VILLA MANCHEGA

Avenida Isidor Macabich, 19 ·
Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 346 253



🍷 Tapas:

Un dels llocs més freqüentats pel públic local a Sant Antoni per degustar la cuina autòctona i la seua oferta de tapes.

- Frita de sépia

Copa de vi: Cellers d'Eivissa

AQUESTA TAPA I ALTRES DEL DIA SE SERVIRAN DE DILLUNS A DIUMENGE.

HORARI: MIGDIA I NIT

🇬🇧 Tapas:

One of the most popular places with the locals in Sant Antoni for tasting local cuisine and the variety of tapas on offer.

- Fried cuttlefish

Glass of wine: Ibizan wineries

THIS TAPA AND OTHER TAPAS OF THE DAY ARE SERVED FROM MONDAY TO SUNDAY

OPENING HOURS: MIDDAY AND EVENINGS.

🇪🇸 Tapas:

Uno de los lugares más frecuentados por el público local en Sant Antoni para degustar la cocina autóctona y su oferta de tapas.

- Frito de sepia

Copa de vino: Bodegas de Ibiza

ESTA TAPA, Y OTRAS DEL DÍA, SE SERVIRÁN DE LUNES A DOMINGO.

HORARIO: MEDIODÍA Y NOCHE

THE BOAT HOUSE IBIZA

Cala Sant Vicent
Tel. 971 324 245



🍷 Tapas:

Les vistes a la preciosa cala de Sant Vicent i la proposta de cuina saludable i cosmopolita fan d'aquest restaurant un lloc on sempre es torna i que és un imant especialment per al públic internacional que resideix a l'illa.

- Hummus
- Allioli tradicional i de trufa negra
- Tacos vegetarians
- Tacos de pollastre
- Croquetes vegetarians
- Truita espanyola

AQUESTES TAPES S'OFEREIXEN ELS DILLUNS I ELS DIMARTS.

HORARI: DE 13.00 H A 16.00 H

🇬🇧 Tapas:

With views of the beautiful Cala de Sant Vicent and with its healthy and cosmopolitan cuisine, this is one of those places where people keep returning and it is a real magnet for the international residents of the island.

- Hummus
- Traditional aioli and black truffle
- Vegetarian tacos
- Chicken tacos
- Vegetarian croquettes
- Spanish tortilla

THESE TAPAS ARE SERVED FROM MONDAY TO TUESDAY.

OPENING HOURS: FROM 1 TO 4 PM

🇪🇸 Tapas:

Las vistas de la preciosa Cala de Sant Vicent y la propuesta de cocina saludable y cosmopolita le convierten en uno de los lugares a los que siempre se vuelve, con un imán especial para el público internacional que reside en la isla.

- Hummus
- Alioli tradicional y de trufa negra
- Tacos vegetarians
- Tacos de pollo
- Croquetas vegetarians
- Tortilla española

ESTAS TAPAS SE OFRECERÁN LUNES Y MARTES.

HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

L'or líquid d'Eivissa: herència cultural i passió per les tradicions

Els eivissencs majors de setanta anys recorden que durant la seua infantesa la tardor i l'hivern s'associaven al sabor i la calor de l'oli i a la festa de les matances. Era temps de fer funcionar els **trulls** i, després d'un dia sencer de feina, se n'aconseguien uns pocs litres. Per això, d'octubre a desembre, el procés artesà de producció d'oli d'oliva es repetia entre vuit i deu vegades, és a dir, gairebé un cop la setmana.

Aquelles àrdues jornades de feina es vivien amb alegria, ja que l'or líquid constituïa un aliment essencial per a tot l'any. A més, els infants hi buscaven l'escalfor, perquè sempre hi havia un gran recipient d'aigua bullint. Encara que sabien que no podien jugar al trull per evitar accidents, contemplar el procés d'elaboració de l'oli formava part de l'aprenentatge quotidià de les seues vides. Alguns recorden que, ja d'adults, quan van haver de passar algun temps fora de l'illa per estudiar o treballar, enyoraven dues coses: la família i el sabor de l'oli.

Avui, l'illa d'Eivissa és un dels pocs llocs d'Espanya on es conserven alguns d'aquells antics trulls, autèntics monuments a l'interior de les cases pageses. N'hi ha alguns on encara s'elabora oli cada any seguint el mètode tradicional, un esdeveniment insòlit, que ja no es pot veure a gaires indrets de la península. Els més grans viuen amb particular emoció el fet d'entrar en un antic trull en funcionament, perquè els recorda els costums, les olors i els sabors de la seua infantesa.

L'illa ara també celebra un esdeveniment històric: la collita de 2019 tindrà per primera vegada la **Indicació Geogràfica Protegida Oli d'Eivissa/Aceite de Ibiza**, la qual certifica que totes les fases de producció, des del cultiu fins a la premsa i l'envasat, es porten a terme a l'illa mateix, cercant els màxims estàndards de qualitat. L'or líquid d'Eivissa és avui en dia un dels millors símbols del paisatge, la cultura, la història, la tradició, la qualitat i el sabor de l'illa.

www.olideivissa.com



Liquid gold of **Ibiza**: cultural heritage and a passion for tradition

Ibizans over the age of 70 will recall that their childhoods in autumn and winter were accompanied by the flavour and heat of oil, and the festival of the "matanzas", or annual pig killing. This was the time of year when the old olive mills went into action -known as "**trulls**" in the local Ibizan language - and after a long day's work at the mill, just a few litres would emerge. This is why from October to December the artisanal process of olive oil production is repeated between 8 and 10 times, that is, almost weekly.

Although these days were filled with hard work, they were happy times as this liquid gold was an essential foodstuff, used for the rest of the year. Children also sought out the heat, thanks to an enormous pot of boiling water on the go. Although they knew that they could not play in the trull for fear of accidents, they could watch the oil production process, and it was an integral part of their life experience. Some recall that when they were adults and they had to leave the island to study or work, they missed two things, their family and the taste of oil.

Today, Ibiza is one of the few places in Spain that has kept some of those old trulls, authentic monuments to the island's past and customs in the old country houses. Some still make oil every year using the traditional methods. This is unusual, as nowhere else in the rest of Spain can this phenomenon still be found. The elderly especially, find a visit to an old trull that is still in operation a particularly emotive experience, because they recall the customs, aromas and tastes of their childhood.

The island is about to celebrate an historic event, because this year's 2019 harvest will be the first time that Ibiza's oil will be certified with the **geographically protected label oli d'Eivissa /Ibizan oil**. This means that the production stages of this crop, from milling and crushing to bottling, are all carried out on the island, seeking the highest quality standards. Ibiza's liquid gold is today one of the best emblems of the landscape, the culture, the history, tradition, quality and flavour of Ibiza.

www.olideivissa.com

Oro líquido de **Ibiza**: herencia cultural y pasión por las tradiciones

Los ibicencos que ya han cumplido 70 años recuerdan que en su infancia el otoño y el invierno se asociaba al sabor y el calor del aceite, y a la fiesta de las matanzas. Era tiempo de poner en marcha las antiguas **almazaras** - en ibicenco llamadas **trulls** -, y, tras un día entero de trabajo, se conseguían unos pocos litros. Por eso, de octubre a diciembre, el proceso artesanal de producción de aceite de oliva se repetía entre 8 y 10 veces; es decir, casi una vez a la semana.

Eran jornadas duras de trabajo, que se vivían con alegría, ya que este oro líquido constituía un alimento esencial para todo el año. Además, los niños buscaban allí el calor, porque siempre había una gran marmita de agua hirviendo. Aunque sabían que no podían jugar en el *trull* para evitar accidentes, contemplar el proceso de elaboración del aceite formaba parte del aprendizaje cotidiano de sus vidas. Algunos recuerdan que, ya de adultos, cuando tuvieron que pasar algún tiempo fuera de la isla para estudiar o trabajar, echaban de menos dos cosas: su familia y el sabor del aceite.

Hoy, la isla de Ibiza es uno de los pocos lugares de España donde se han conservado algunos de aquellos antiguos *trulls*, auténticos monumentos dentro de las casas payesas. Los hay donde aún se sigue elaborando aceite cada año siguiendo el método tradicional. Se trata de un acontecimiento insólito, que ya no se puede ver en otros lugares de la península. Las personas de más edad viven con particular emoción entrar a un antiguo *trull* en funcionamiento, porque les recuerda las costumbres, los olores y los sabores de su infancia.

La isla ahora también celebra un acontecimiento histórico: la cosecha de 2019 tendrá por primera vez la **Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa/Aceite de Ibiza**. Significa que todas las fases de producción, desde el cultivo a la molturación y envasado, se llevan a cabo en la propia isla, buscando los máximos estándares de calidad. El oro líquido de Ibiza es hoy uno de los mejores símbolos del paisaje, la cultura, la historia, la tradición, la calidad y el sabor de Ibiza.

www.olideivissa.com

INDICACIONS GEOGRÀFIQUES - GEOGRAPHICAL INDICATIONS - INDICACIONES GEOGRÁFICAS

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 Ramon)
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 · ferreraniseta@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

· **IBIZKUS**
Carretera Ibiza - Santa Eulària, km 9,5
07849 Santa Eulària des Riu
www.ibizkus.com

OLI D'EIVISSA



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.

MARQUES DE QUALITAT / QUALITY MARKS / MARCAS DE CALIDAD

ANYELL D'EIVISSA (CORDERO/LAMB)



Carn 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

· **CARNS 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. Ca3 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 shee3 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

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

• **MEL / HONEY / MIEL**



Dolç per excel·lència del cam3 d'Eivissa, suau en primavera i fosca i de sabor intens a la tardor.

Sweet quintessential of the countryside of Ibiza, soft in spring and dark and with intense flavour in autumn. Dulce por excelencia del campo de Ibiza, suave en primavera y oscura y de sabor intenso en otoño.

• **LLAGOSTA / LOBSTER / LANGOSTA**



Capturada entre 20 i 80 m de profunditat per petits vaixells artesanals que practiquen una pesca sostenible per a conservar l'espècie.

Altament apreciat per la gastronomia tradicional i un ingredient de plats como l'arròs amb llagosta.

Captured between 20 and 80 meters dee3 by small boats that practice sustainable fishing to conserve the species. Highly appreciated in the traditional cuisine and ingredient of dishes like "arròs amb llagosta" (rice with lobster).

Capturada entre 20 y 80 m de profundidad por pequeños barcos artesanales que practican una pesca sostenible para conservar la especie. Altamente apreciado por la gastronomía tradicional e ingrediente de platos como el arroz con langosta.

• **GAMBA ROJA / RED PRAWN**



Pescada a l'arrossegament en els caladors d'aigües profundes d'Eivissa i Formentera, on viu camuflada enmig de la foscor dels 600 m de profunditat. Omnipresent en la gastronomia eivissenca, simplement a la planxa amb sal gruixuda i imprescindible en un arròs a la marinera.

Trawled in the deep-water fishing grounds of Ibiza and Formentera, where it lives camouflaged in the midst of the darkness at 600 m deep. Omnipresent in Ibizan cuisine, simply grilled with coarse salt and essential in a "arròs a la marinera" (seafood rice).

Pescada al arrastre en los caladeros de aguas profundas de Ibiza y Formentera, donde vive camuflada en medio de la oscuridad de los 600 m de profundidad. Omnipresente en la gastronomía ibicenca, simplemente a la plancha con sal gruesa e imprescindible en un arroz a la marinera.

• **PEIX FORT / ROCK FISH / PESCADO DE ROCA**



Pescat per la flota artesanal, inclouen espècies de gran valor gastronòmic com roja, déntol o gall de Sant Pere, imprescindibles en plats tradicionals

com el bullit de peix.

Fished by the artisanal fleet, it includes species of great gastronomic value such as the scorpion fish, the common dentex or John Dory, essentials in traditional dishes such as "bullit de peix" (fish stew).

Pescado por la flota artesanal, incluye especies de gran valor gastronómico como la "roja", el denton o el gallo de San Pedro, imprescindibles en platos tradicionales como el "bullit de peix".

• **PATATA VERMELLA / RED POTATO / PATATA ROJA**



El producte estrella de l'horta d'Eivissa i ingredient imprescindible en la cuina eivissenca com el bullit de peix o un sofrit pagès.

The star product in Ibizan orchard and essential ingredient in the Ibizan cuisine in dishes such as "bullit de peix" (fish stew) or "sofrit pagès" (different meats and potatoes dish).

El producto estrella de la huerta de Ibiza e ingrediente imprescindible en la cocina ibicenca como el "bullit de peix" o el "sofrit pagès".

• **SÍNDRIA / WATERMELON / SANDÍA**



La fruita de l'estiu, refrescant i molt dolça, i amb llavors que mantenen així la textura cruixent.

The fruit of the summer, refreshing and very sweet and with pips that kee3 its texture crispy.

La fruta del verano, refrescante y muy dulce, y con pepitas que mantienen así su textura crujiente.

MARQUES SECTORIALS / SECTORIAL MARKS - MARCAS SECTORIALES

PEIX NOSTRUM



Aquest distintiu garanteix al consumidor que el peix ha estat capturat per la flota eivissenca, a més d'haver estat manipulat 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**


**GARROVA D'EIVISSA/ALGARROBA DE IBIZA
AMETLLA D'EIVISSA/ALMENDRA 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



www.ibiza.travel

 Ibiza_Travel

 facebook.com/ibztravel

 @ibizatrael



Consell  d'Eivissa

