

Gastro

JORNADAS
2015

MENÚ
25€

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



20 de abril - 03 de mayo
20th April - 03rd May
20 d'abril - 03 de maig





FUNDACIÓN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE IBIZA

www.ibiza.travel · info@ibiza.travel

Edición/Edition/Edició: Abril/April/Abril 2015

Depósito Legal/Legal Diposit/Dipòsit Legal: I-74-2015

- La Fundació de Promoció Turística de Ibiza no se hace responsable de errores tipográficos u omisiones que se puedan encontrar en este folleto.
- The The Fundació de Promoció Turística de Ibiza (Ibiza Tourist Board) is not responsible for typographical errors or omissions that may be found in this guide.
- La Fundació de Promoció Turística d'Eivissa no es fa responsable d'errors tipogràfics u omisions que es puguin trobar en aquest fullet.

AGRADECIMIENTOS / THANKS TO / AGRAÏMENTS:

• **Bodega Ca'n Rich de Buscastell**
Camí de Sa Vorera s/n · 07820 San Antoni de Portmany
www.bodegascanrich.com

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

• **Bodega Can Maymó**
Casa Ca'n Maymó · 07816 Sant Mateu d'Albarca
www.bodegascanmaymo.com



Sabors

Tastes

GASTRONOMIA LOCAL

SABOREA, RELÁJATE, SUEÑA, DISFRUTA...

Ibiza huele al aroma del bosque, sabe a mar, suena al crujir de la sandía cuando se parte, tiene el tacto carnoso del tomate de la huerta y se vislumbra como una sinfonía de colores asociados al placer de la degustación. Nuestra gastronomía es una experiencia que se disfruta con los cinco sentidos.

Los restaurantes **Sabors d'Eivissa** ofrecen una oportunidad única para descubrir la gastronomía de la isla basada en la extensa variedad de productos originales de la isla: su pescado y marisco frescos, sus verduras y hortalizas maduras, su ganadería criada al aire libre bajo el sol, ... Estos establecimientos potencian las cualidades de nuestra materia prima, mediante recetas ancestrales heredadas de las distintas civilizaciones que poblaron la isla o reinterpretándolas en platos innovadores. Pan payés, aceite y vino de Ibiza son sus compañeros inseparables y el *flaó* y las hierbas ibicencas llenan la sobremesa de buenos recuerdos. Atrevete a disfrutar de **Sabors d'Eivissa**, la mejor manera de vivir la isla.

TAKE A TRIP, SIT BACK, SAVOUR, DAYDREAM...

Ibiza smells like herb-filled pinewoods, tastes of the sea, sounds like a ripe parting watermelon, feels like a garden-fresh tomato - and gratifies the eye with the symphony of colours that go with pleasurable tasting. Our cuisine is an experience to be relished and imbibed with all five senses.

The restaurants taking part in **Sabors d'Eivissa** (Ibizan Tastes) offer a unique chance to discover our cuisine with all its varied ingredients: locally caught fish and seafood, fresh-grown greens and vegetables, livestock raised outside and in the sun. Extras such as these enhance raw products, while ancient recipes inherited from many cultures that have settled Ibiza are reinterpreted in innovative dishes. Ibizan *pa pagès* (country bread), olive oil and wine are the ever-present companions, matched by *flaó* and *hierbas* (Ibiza's liqueur) to round off the perfect meal. Go on: taste those **Sabors d'Eivissa**, and you'll experience the island like never before.

ASSABOREIX, RELAXA'T, SOMIA, GAUDEIX...

Eivissa fa olor de bosc, fa gust de mar, sona com la xindria en cruixir quan es parteix, té el tacte carnós de la tomata de l'horta i s'entreveu com una simfonia de colors associats al plaer de la degustació. La nostra gastronomia és una experiència que es gaudeix amb els cinc sentits.

Els restaurants **Sabors d'Eivissa** ofereixen una oportunitat única per descobrir la gastronomia de l'illa basada en l'extensa varietat de productes originals de l'illa: el seu peix i marisc fresc, les seves verdures i hortalisses madures, la seua ramaderia criada a l'aire lliure sota el sol... Aquests establiments potencien les qualitats de la nostra matèria primera, mitjançant receptes ancestrals heretades de les distintes civilitzacions que poblaren l'illa o reinterpretant-les en plats innovadors. Pa pagès, oli i vi d'Eivissa són els seus companys inseparables i el flaó i les herbes eivissenques omplen la sobretaula de bons records. Atreveix-te a gaudir de **Sabors d'Eivissa**, la millor manera de viure l'illa.

Gastro

JORNADAS
2015

SABORES DE IBIZA: ENTRE LA TRADICIÓN Y LA VANGUARDIA

El Consell d'Eivissa, en colaboración con la Petita i Mitjana Empresa de Eivissa i Formentera (PIMEEF), presenta la tercera edición de las Jornadas del Mar y de la Tierra, un viaje sensorial a través de sabores autóctonos únicos, que permitirá disfrutar de recetas tradicionales y dejarse sorprender con propuestas más innovadoras.

El recorrido por los sabores de Eivissa se podrá realizar en 50 restaurantes de toda la isla, ubicados junto al mar, en pueblos con encanto y en establecimientos de prestigio que en este certamen ofrecen cocina de autor y de vanguardia, a precios populares: 25 euros el menú y 5 euros la tapa, con copa de vino o cerveza.

Descubrir la cocina ibicenca; conocer la cultura y las tradiciones de la isla y deleitarse con sus sabores es la propuesta de las GastroJornadas 2015: Una cita para comer, conversar, compartir, disfrutar y dejarse seducir por Ibiza.

Recuerda: Del 20 de abril al 3 de mayo, Ibiza te enamora por su cocina.

TASTES OF IBIZA: TRADITION AND AVANT-GARDE

The Council of Ibiza, in partnership with Petita i Mitjana Empresa de Eivissa i Formentera (Small and Medium Size Business Association of Ibiza and Formentera -PIMEEF), presents its third Jornadas del Mar y de la Tierra (Land and Sea Days), a journey for the senses that will take you through unique native tastes and allow you to enjoy traditional recipes and even be surprised by the most innovative of suggestions.

The Tastes of Ibiza tour can be experienced in 50 of the island's restaurants, located right by the sea, in charming towns and prestigious establishments that offer avant-garde and signature cuisine during this event and at a popular price: 25 Euros for the special and 5 Euros per tapa, accompanied by a glass of wine or beer.

Discover cuisine from Ibiza; get to know the island's culture and traditions and delight in its tastes - that's the proposal by Gastrojornadas 2015. It's a time to eat, chat, share, enjoy and be seduced by Ibiza!

Reminder: From 20 April until 3 May, you will fall in love with Ibiza's cuisine.

SABORS D'EIVISSA: ENTRE LA TRADICIÓ I L'AVANTGUARDA

El Consell d'Eivissa, en col·laboració amb la Petita i Mitjana Empresa d'Eivissa i Formentera (PIMEEF), presenta la tercera edició de les Jornades de la Mar i de la Terra, un viatge sensorial a través de sabors autòctons únics, que permetrà gaudir de receptes tradicionals i deixar-se sorprendre amb propostes més innovadores.

El recorregut pels sabors d'Eivissa es podrà realitzar en 50 restaurants de toda l'illa, ubicats devora la mar, a pobles amb encant i a establiments de prestigi que en aquest certamen ofereixen cuina d'autor i d'avantguarda, a preus populars: 25 euros el menú i 5 euros la tapa, amb copa de vi o cervesa.

Descobrir la cuina eivissenca; conèixer la cultura i les tradicions de l'illa i delectar-se amb els seus sabors és la proposta de las GastroJornades 2015: Una cita per menjar, conversar, compartir, gaudir i deixar-se seduir per Eivissa.

Recorda: Del 20 d'abril al 3 de maig, Eivissa t'enamora per la seua cuina.

DE LA COCINA DE CASA AL RESTAURANTE

A lo largo de la historia, el pescado ha sido un ingrediente básico en la gastronomía de Ibiza con recetas tradicionales como el caramel en escabeche, la frita de pulpo, la *borrida de rajada* o el *guisat de peix*. También la carne ofrece elaboraciones deliciosas como el *sofrit pagés* o el *bullit*. El riquísimo pan payés, que se echa tanto de menos fuera de la isla, junto a postres como el *flaó* o la *greixonera*, constituyen una sinfonía de sabores de la infancia que ha acompañado a muchas generaciones.

A día de hoy, en las reuniones familiares, esos platos siguen siendo los manjares con los que se celebra el placer de la vida diaria y también los días de fiesta. En cada casa, esas recetas se enriquecen con matices y sabores que cambian de un extremo a otro de la isla.

Con estas jornadas tenemos la oportunidad de deleitarnos con las distintas versiones de un *bullit* o un *guisat*; de recuperar recetas tan auténticas como el arroz con caramel y coliflor y de comprobar cómo postres ancestrales encuentran novedosas versiones en espumas o deconstrucciones.

La gastronomía es un eje fundamental en la historia y la cultura de la isla y, al igual que ocurre con otras disciplinas, como la arquitectura, define la idiosincrasia de los ibicencos, su forma de vivir y de disfrutar. Unámonos todos a esa fiesta de los sabores, con la que los establecimientos de la isla rinden homenaje a sus antepasados y confirman que Ibiza es un lugar privilegiado también por la calidad de su oferta gastronómica.

FROM HOME COOKING TO RESTAURANT

Fish has been a staple of Ibizan cuisine throughout history, with traditional recipes like marinated picarel, fried octopus, *borrida de rajada* (ray bouillabaisse) and *guisat de peix* (fish stew). Meat also offers some delicious dishes, among them *sofrit pagés* (country fry-up) and *bullit* (bouillabaisse). The richly flavoured bread - sorely missed by any who leave the island - and desserts like *greixonera* (cinnamon pudding) and *flaó* are among the many childhood favourites with which untold generations have grown up. At family gatherings these are still the dishes which mark daily lives and ritual celebrations. In every Ibizan household, recipes are enhanced by subtle flavours and culinary secrets that vary from one end of the island to the other.

This festival provides a rare opportunity to taste different versions of *bullit* or *guisat*; to rediscover recipes as authentic as 'rice with picarel and cauliflower', and to see how ancestral desserts have been reinvented via innovative versions with foam and 'deconstructions'.

Gastronomy is a core part of the island's culture and history, alongside manifestations like architecture and music, and defines the unique identity of Ibizencos, the way they live and enjoy life.

Let us all come together in this fiesta of flavours, with island establishments paying homage to their ancestors and affirming that Ibiza is exceptional, too, in the quality of its gastronomic range.

DE LA CUINA DE CASA AL RESTAURANT

Al llarg de la història, el peix ha estat un ingredient bàsic en la gastronomia d'Eivissa amb receptes tradicionals com el gerret escabecat, la frita de polp, la *borrida de rajada* o el *guisat de peix*. També la carn ofereix elaboracions delicioses com el *sofrit pagés* o el *bullit*. El gustosíssim pa pagés, que s'enyora tant fora de l'illa, juntament amb postres com el *flaó* o la *greixonera*, constitueixen una simfonia de sabors de la infància que ha acompanyat moltes generacions.

Avui en dia, a les reunions familiars, aquests plats segueixen sent els menjars amb què se celebra el plaer de la vida diària i també els dies de festa. A cada casa, aquestes receptes s'enriqueixen amb matisos i sabors que canvien d'un cap a l'altre de l'illa.

Amb aquestes jornades tenim l'oportunitat de delectar-nos amb les distintes versions d'un *bullit* o un *guisat*; de recuperar receptes tan autèntiques com l'arròs amb gerret i pinya de col i de comprovar com postres ancestrals troben innovadores versions en espumes o deconstruccions.

La gastronomia és un eix fonamental en la història i la cultura de l'illa i, com ocorre amb altres disciplines, com l'arquitectura, defineix la idiosincrasia dels eivissencs, la seua forma de viure i de gaudir.

Unim-nos tots, idò, a aquesta festa dels sabors, amb la qual els establiments de l'illa reneixen homenatge als seus avantpassats i confirmen que Eivissa és un lloc privilegiat també per la qualitat de la seua oferta gastronòmica.

MENÚS



MENÚ
25€

• CA N'ALFREDO

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

• Frita de pulpo y escabeche de raya / *Ibiza style fried octopus and marinated ray fish* / Frita de polp i rajada escabetxada

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Tartar de serviola con vinagreta de tomate y aceite de oliva virgen de Ibiza

Amberjack tartare with an Ibizan tomato and olive oil vinaigrette

Tàrtar de cirviola amb vinagreta de tomata i oli d'oliva verge d'Eivissa

- Revuelto de "jonquillo" (chanquete) con ajos tiernos y huevos payeses

Whitebait and scrambled eggs with young garlic. Made with free range eggs

Remenat de jonquillo amb alls tendres i ous payesos

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Calamar relleno de sobrasada con verduras de la huerta de Can Tanqueta

Squid stuffed with sobrasada (spicy sausage) served with Can Tanqueta's garden vegetables

Calamar farcit de sobrasada amb verdures de l'hort de Can Tanqueta

- Pies de cerdo rellenos de "bolets" (setas)

Pigs' trotters stuffed with wild Spanish mushrooms

Peus de porc farcits de bolets

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Queso ibicenco con "xereques" (higos secos) de Corona

Ibizan cheese served with dried figs from Corona

Formatge eivissenc amb xereques de Corona

- Pudding de higos con helado de salsa de "Nadal" (Navidad)

Fig pudding with Christmas sauce ice cream

Púding de figues amb gelat de salsa de Nadal

Vinos recomendados/Recommended Wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza / *Ibiza's wineries* / Cellers d'Eivissa

Sabores de Ibiza: El restaurante que dirige Joan Riera rinde homenaje a pescados ibicencos, como la serviola, la raya o el calamar y utiliza verduras de su propia huerta y huevos payeses de Can Tanqueta. Pone en valor sabores locales, como la sobrasada, los higos o la salsa de Nadal (dulce típico de Navidad) y adereza su propuesta con sal de Ibiza, aceite de oliva virgen de la tierra y vinos autóctonos.

Tastes of Ibiza: This restaurant, run by Joan Riera, pays homage to Ibiza's fish, such as amberjack, ray or squid. It uses vegetables from its own vegetable patch and free range eggs from Can Tanqueta. It emphasises local foods, such as sobrasada (spicy sausage), figs or Christmas sauce (a typical Christmas dessert) and tops off its offerings with salt from Ibiza, locally produced virgin olive oil and local wines.

Sabors d'Eivissa: El restaurant que dirigeix Joan Riera ret homenatge al peix eivissenc, com la cirviola, la rajada o el calamar, i utilitza verdures del seu propi hort i ous payesos de Can Tanqueta. Posa en valor sabors locals, com la sobrasada, les figues o la típica salsa de Nadal, i guarneix la seua proposta amb sal d'Eivissa, oli d'oliva verge de la terra i vins autóctons.

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá de martes a sábado.

Horario: de 13 a 16 horas y de 20 horas a la media noche.

• This menu will be served from Tuesday to Saturday. Times: from 1pm to 4pm and from 8pm to midnight.

• Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte. Horari: de 13 h a 16 h i de 20 h a 24 h.

PASEO DE VARA
DE REY, 16 · IBIZA
TEL. 971 311 274

• CAN MORETA

- 1 • Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa
- 2 • "Ossos amb col" (huesos con col)
Pork bones with cabbage
Ossos amb col

Postre/Dessert/Postres:

- "Farinetes"
Gruel
Farinetes

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá miércoles, viernes, sábado y domingo.
Horario: de 13.30 a 16 horas.

• This menu will be served on Wednesday, Friday, Saturday and Sunday.
Times: from 1.30pm to 4pm.

• Aquest menú se servirà dimecres, divendres, dissabte i diumenge.
Horari: de 13.30 h a 16 h.

• **Sabores de Ibiza:** El restaurant propone platos típicos en cualquier casa de la isla. Un menú casero y familiar, con productos de la tierra.

• **Tastes of Ibiza:** The restaurant offers typical dishes that could be found in any home on the island. It is a homely and family-style menu that uses local produce.

• **Sabors d'Eivissa:** El restaurant proposa plats típics de qualsevol casa de l'illa. Un menú casolà i familiar, amb productes de la terra.

CALLE MADRID, 25
IBIZA
TEL. 971 306 716


 MENÚ
25€

• EL CIGARRAL

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de salmonetes de Ibiza en escabeche suave al romero

Salad with Ibiza red mullet lightly marinated in rosemary

Ensalada de molls d'Eivissa en escabetx suau amb romaní

- Milhojas de berenjenas con frita de cerdo y sobrasada

Aubergine mille-feuille with Ibiza style fried pork and sobrasada (spicy sausage)

Milfulls d'albergínies amb frita de porc i sobrassada

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Calamares de la costa "a la bruta" al aroma de ajo y perejil

Squid in its ink flavoured with garlic and parsley

Calamars de la costa a la bruta amb aroma d'all i juvert

- Conejo y pollo payés estofados con almendras ibicencas y azafrán

Rabbit and free range chicken casserole with saffron and almonds from Ibiza

Conill i pollastre pagès estofats amb ametlles eivissenques i safrà

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Greixonera" con frutos secos

Greixonera (bread pudding) with dried fruit.

Greixonera amb fruits secs

- Higos de la isla macerados al licor de hierbas ibicencas rellenos de helado

Island figs soaked in Ibiza herb liqueur and filled with ice cream

Figues de l'illa macerades amb licor d'herbes eivissenques farcides de gelat

Vinos recomendados/Recommended Wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / Can Rich Winery / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Los productos locales utilizados en la elaboración de los platos son: Hierbas Ibicencas Marí Mayans; aceite de oliva virgen de Joan Benet, pescados de garantía Peix Nostrum y carnes del proveedor José Ferrà. Otras materias primas como sobrasada, huevos, higos, verduras, aceitunas o almendras proceden de producción propia y del mercado payés de Ibiza.

• **Tastes of Ibiza:** The local produce used in its dishes are: Marí Mayans Ibiza herb liqueur; Joan Benet virgin olive oil, fish with Peix Nostrum guarantee and meat supplied by José Ferrà. Other raw materials like sobrasada (spicy sausage), eggs, figs, vegetables, olives or almonds come from its own vegetable patch or the Ibiza farmers' market.

• **Sabors d'Eivissa:** Els productes locals utilitzats en l'elaboració dels plats són: herbes eivissenques Marí Mayans, oli d'oliva verge de Joan Benet, peix de garantia Peix Nostrum i carn del proveïdor José Ferrà. Altres matèries primeres com sobrassada, ous, figues, verdures, olives o ametlles procedeixen de producció pròpia i del mercat pagès d'Eivissa.


 Gastro
JORNADAS
2015

- Este menú se ofrecerá de lunes a sábado.

Horario: de 13 a 15.15 horas y de 20.30 a 22.30 horas.

• This menu will be served from Monday to Saturday. Times: from 1pm to 3.15pm and from 8.30pm to 10.30pm.

• Aquest menú se servirà de dilluns a dissabte. Horari: de 13 h a 15.15 h i de 20.30 h a 22.30 h.

CALLE FRAY
VICENTE
NICOLÁS, 9
IBIZA
TEL. 971 311 246

• EL RESTAURANTE (HOTEL PACHA)

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de queso Ibicenco con pollo payés y vinagreta de yogurt de cabra
Ibiza cheese salad with free range chicken with a goat's milk yogurt vinaigrette
Ensalada de formatge eivissenc amb pollastre pagès i vinagreta de iogurt de cabra

- Huevos estrellados con sobrasada y patatas paja
Fried eggs with *sobrasada* (spicy sausage) and shoestring fries
Ous estrellats amb sobrassada i patates palla

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Taco relleno de frita de pulpo
Taco filled with Ibiza style fried octopus
Taco farcit de frita de polp
- Lasaña de cordero ibicenco con compota de pera a la vainilla y jugo de hongos
Ibiza lamb lasagne with pear and vanilla compote and mushroom juice
Lasanya d'anell d'Eivissa amb compota de pera amb vainilla i suc de fongs

Postre/Dessert/Postres:

- Nuestra versión siglo XXI del "flaó" Ibicenco con gominolas de hierbas Ibicencas

Our 21st century version of *flaó* (typical cheesecake with mint) with herb liqueur gumdrops

La nostra versió segle XXI del flaó eivissenc amb gominoles d'herbes eivissenques

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza / *Ibiza's wineries* / Cellers d'Eivissa

• **Sabores de Ibiza:** El chef Iñigo Rodríguez propone una cocina creativa e innovadora, basada en el producto local. El menú, confeccionado con Paco García Ayala, incluye productos locales como sobrasada, huevos payeses, verduras y "patatón" del mercado payés. También aceite Oliada; queso elaborado con leche de cabra y oveja Ibicenco o yogurt elaborado con queso de cabra autóctona. Otros ingredientes son el pollo payés, pulpo de la cofradía de Sant Antoni y cordero de la marca de garantía "Anyell d'Eivissa". El postre se elabora con leche de cabra autóctona y hierbas de la tierra.

• **Tastes of Ibiza:** Chef, Iñigo Rodríguez, suggests creative and innovative cooking based on local produce. The menu, designed alongside Paco García Ayala, includes local produce such as *sobrasada* (spicy sausage), free range eggs, vegetables and baby potatoes from the farmers' market. In addition to Oliada oil, there is also cheese made with Ibiza sheep or goat's milk or even yoghurt made with local goat's milk. Other ingredients include free range chicken, octopus from the Sant Antoni Fishermen's Guild and *Anyell d'Eivissa* quality assured lamb. Dessert is made with local goat's milk and locally grown herbs.

• **Sabors d'Eivissa:** El xef Iñigo Rodríguez proposa una cuina creativa i innovadora, basada en els productes locals. El menú, confeccionat amb Paco García Ayala, inclou productes locals com sobrassada, ous pagesos, verdures i patatón del mercat pagès; així com oli Oliada, formatge elaborat amb llet de cabra i ovella eivissenc o iogurt fet amb llet de cabra autòctona. Altres ingredients són el pollastre pagès, el polp de la confraria de Sant Antoni i l'anell de la marca de garantia Anyell d'Eivissa. Les postres s'elaboren amb llet de cabra autòctona i herbes de la terra.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días de la semana, excepto el lunes.

Horario: de 20.30 a 23.00 horas.

• This menu will be served every day of the week except Monday.
Times: from 8.30pm to 11.00pm.

• Aquest menú se servirà cada dia de la setmana, excepte dilluns.
Horari: de 20.30 h a 23.00 h.

PASEO
MARÍTIMO S/N
IBIZA
TEL. 971 316 551

* SE REQUIERE
RESERVA
* BOOKING IS
REQUIRED
* ES REQUEREIX
RESERVA

• HARD ROCK CAFÉ IBIZA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Bruschettas a las finas hierbas ibicencas con pan payés
Bruschetta with fine herbs from Ibiza and rustic bread
Bruschettas amb fines herbes eivissenques amb pa pagès
- Ensalada payesa al estilo ibicenco con bacalao ahumado
Ibizan style farmhouse salad with smoked cod
Ensalada payesa a l'eivissenca amb bacallà fumat

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Grilled Sirloin Steak
(Lomo bajo de ternera acompañado de patatas ibicencas horneadas con diferentes hierbas aromáticas)
Grilled Sirloin Steak
(Beef short loin served with oven cooked chips made with potatoes from Ibiza with different aromatic herbs)
Grilled Sirloin Steak (l'om baix de vedella acompanyat de patates eivissenques enfornades amb diferents herbes aromàtiques)
- Local Legendary burger
(Pan rústico, lechuga y tomate, 220 gramos de carne de ternera, queso de cabra al pimentón espolvoreado con sal de Ibiza con hibiscus)
Local Legendary Burger
(Rustic bun, lettuce and tomato, 220 grams of beef, goat's cheese in paprika, sprinkled with hibiscus infused salt from Ibiza)
Local Legendary burger (pa rústic, lletuga i tomata, 220 grams de carn de vedella, formatge de cabra amb pebrera vermella i un polsim de sal d'Eivissa amb hibisc)

Postre/Dessert/Postres:

- Sorbete de hierbas ibicencas (Sorbete distribuido por Can Noguera)
Ibizan herb liqueur sorbet (Sorbet supplied by Can Noguera)
Sorbet d'herbes eivissenques (sorbet distribuït per Can Noguera)

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / *Can Rich Winery* / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Verduras del huerto, pan payés y hierbas ibicencas; carne de la Granja Santa Gertrudis y patatas de huerto local; queso de cabra de Companatge, sal de Ibiza.

• **Tastes of Ibiza:** Garden vegetables, rustic bread and Ibizan herb liqueur; meat from Granja Santa Gertrudis farm and locally grown potatoes; Companatge goat's cheese and salt from Ibiza.

• **Sabors d'Eivissa:** Verdures de l'hort, pa pagès i herbes eivissenques; carn de la Granja Santa Gertrudis i patates d'hort local; formatge de cabra de Companatge, sal d'Eivissa.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días.
Horario: Todo el día.

• This menu will be served every day.
Times: All day.

• Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: Tot el dia.

PASEO DE VARA
DE REY, 1 · IBIZA
TEL. 971 306 805

*SE ACONSEJA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
* ES RECOMANA
RESERVAR



MENÚ
25€

• LA CAVA IBIZA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Calamar ibicenco con verduras
Ibizan squid served with baby vegetables
Calamar eivissenc amb verduretes
- Frita de pulpo
Ibiza style fried octopus
Frita de polp

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Borrída" de bacalao
Cod stew
Borrída de bacallà
- Cordero con miel y naranjas
Lamb with honey and orange
Anyell amb mel i taronges

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Espuma de "flaó"
Foam of flaó (typical cheesecake with mint)
Espuma de flaó
- Nuestra "greixonera"
Our greixonera (bread pudding)
La nostra greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza / Ibiza's wineries / Cellers d'Eivissa

• **Sabores de Ibiza:** Calamar y pulpo ibicencos, al igual que el cordero, las verduras y las naranjas. Se proponen versiones innovadoras de dos postres tradicionales de la tierra.

• **Tastes of Ibiza:** Squid, octopus, lamb, vegetables and oranges from Ibiza. Innovative versions of two traditional desserts from Ibiza are offered.

• **Sabors d'Eivissa:** Calamar i polp eivissencs, igual que l'anyell, les verdures i les taronges. Es proposen versions innovadores de dues postres tradicionals de la terra.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá de lunes a viernes.

Horario: de 9 de la mañana a 2 de la madrugada.

• This menu will be served from Monday to Friday.
Times: from 9am to 2am.

• Aquest menú se servirà de dilluns a divendres.
Horari: de les 9 hores del matí a les 2 hores de la matinada.

PASEO VARA DE REY, 4 · IBIZA
TEL. 971 316 074


 MENÚ
25€

• SA BRISA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

• Ceviche de corvina, vieira y "gambusi" ibicenco
Sea bass, scallop and Ibizan mosquitofish ceviche
Cebiche de corba, vieira i gambusi eivissenc

• Huevo payés con patata paja, pan chino, ternera y salsa huancaína

Free range eggs with shoestring chips, Chinese-style steamed bread, beef and Huancayo cheese sauce

Ou pagès amb patata palla, pa xinès, vedella i salsa huancaína

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

• Nuestro "bullit de peix" de pescado de roca ibicenco acompañado de su arroz a banda

Our fish stew and seafood rice and potatoes which contains rock fish from Ibiza

El nostre bullit de peix de roca eivissenc acompanyat d'arròs a banda

• Suprema de pollo payés con salsa de chile guajillo

Supreme of free range chicken with guajillo chilli sauce

Suprema de pollastre pagès amb salsa de xili guajillo

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

• Mundo de chocolates con flor de sal de Formentera y aceite de oliva de Ibiza

World of chocolates with Formentera fleur de sal (flower of salt) and Ibizan olive oil

Món de xocolates amb flor de sal de Formentera i oli d'oliva d'Eivissa

• Helado de turrón con tejas de vinagre de jerez, reducción de hierba ibicenca y algarroba

Nougat ice cream with sherry vinegar petit four and an Ibizan herb liqueur and carob reduction

Gelat de torró amb teules de vinagre de xerès, reducció d'herba eivissenca i garrova

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

• Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Se utilizan pescados ibicencos, como la corvina, el "gambusi" y los pescados de roca, junto a huevos y pollo payeses, en elaboraciones que innovan los platos tradicionales. Otros productos locales son el aceite de oliva, las hierbas ibicencas y las algarrobas que se utilizan en los postres.

• **Tastes of Ibiza:** Sa Brisa uses fish from Ibiza, such as sea bass, mosquitofish and rock fish along with free range eggs and chicken in preparing traditional dishes in innovative ways. Other local produce includes olive oil, Ibiza herb liqueur and carobs as used in desserts.

• **Sabors d'Eivissa:** S'utilitzen peixos eivissencs, com la corbina, el gambusi i els peixos de roca, juntament amb ous i pollastre de pagès, en elaboracions que innoven els plats tradicionals. Altres productes locals són l'oli d'oliva, les herbes eivissenques i les garroves que s'utilitzen a les postres.


 Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto viernes y sábado.

Horario: de 13 horas a medianoche.

• This menu will be served every day except Friday and Saturday.

Times: from 1pm to midnight.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte divendres i dissabte.

Horari: de 13 h a 24 h.

PASEO VARA DE REY, 15 · IBIZA
TEL. 971 090 649

• ALABASTRO LOUNGE (HOTEL AGUAS DE IBIZA)

Menú degustación / Gourmet samling menu / Menú degustació:

- 1 • Gamba roja de Ibiza con arroz meloso
Red prawn from Ibiza with creamy rice
Gamba vermella d'Eivissa amb arròs melós
- 2 • Huevo de payés con sobrasada y cremita de habas
Free range egg with *sobrasada* (spicy sausage) and creamy bean soup
Ou pagès amb sobrassada i cremeta de faves
- 3 • Lomo de lubina a la brasa con timbal de verduras al tomillo salvaje
Grilled fillet of sea bass with a vegetable timbale with wild thyme
Llom de llobarro a la brasa amb timbal de verdures i frígola salvatge
- 4 • Solomillo de ternera con crosta de hierbas de Ibiza y alcachofas
Beef sirloin steak with an Ibizan herb crust and artichokes
Filet de vedella amb crosta d'herbes d'Eivissa i carxofes

Postre/Dessert/Postres:

- Flaó 2015
Flaó 2015 (typical cheesecake with mint)
Flaó 2015

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza / Ibiza's wineries / Cellers d'Eivissa

• **Sabores de Ibiza:** A través de una cuidada selecció de la matèria prima y de productos frescos de temporada, Alabastro recupera colores, sabores y aromas autóctonos para proponer una experiencia gastronómica sublime.

• **Tastes of Ibiza:** By carefully selecting raw produces and fresh seasonal products, Alabastro revives local colours, tastes and aromas bring together a sublime gastronomic experience.

• **Sabors d'Eivissa:** Per mitjà de matèria primera i productes frescos de temporada seleccionats amb molt de compte, Alabastro recupera colors, sabors i aromes autòctons per proposar una experiència gastronòmica sublim.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días.
Horario: de 20 horas a medianoche.

• This menu will be served every day.
Times: from 8pm to midnight.

• Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 20 h a 24 h.

CALLE SALVADOR
CAMACHO, 9
SANTA EULÀRIA
DES RIU
TEL. 971 319 991

• CA NA RIBES

- 1 • Ensalada de tomate, cebolla, pimiento y ajo
Tomato, onion, pepper and garlic salad
Ensalada de tomata, ceba, pebrera i all
- 2 • Olla fresca: guiso de cordero con judías blancas, judías verdes, patatas y pera
Olla fresca: lamb stew with white beans, green beans, potatoes and pear.
Olla fresca: guisat d'anyell amb mongetes blanques, mongetes verdes, patates i pera

Postre/Dessert/Postres:

- Magdalena ibicenca
Ibiza style cupcake
Magdalena eivissenca

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich Winery
Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Vicent Riera dirige uno de los restaurantes más antiguos de la isla, con una propuesta gastronómica basada en platos ibicencos y en la mejor materia prima. Su propuesta es una ensalada verde, un guiso de cordero de la isla con producto de cercanía y la tradicional magdalena de la tierra, para endulzar.

• **Tastes of Ibiza:** Vicent Riera runs one of the oldest restaurants on the island, offering a gastronomic selection based on typical Ibizan dishes and the very best raw produce. His recommendation is a green salad, stew made with local lamb and locally-sourced products and a traditional cupcake to satisfy those with a sweet tooth.

• **Sabors d'Eivissa:** Vicent Riera dirigeix un dels restaurants més antics de l'illa, amb una proposta gastronòmica basada en plats eivissencs i en la millor matèria primera. La seua proposta és una ensalada verda, un guisat d'anyell de l'illa amb producte de proximitat i la tradicional magdalena de la terra, per endolcir.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto miércoles.
Horario: de 13 a 15.30 horas y de 19 a 23.30 horas.

• This menu will be served every day except Wednesday.
Times: from 1pm to 3.30pm and from 7pm to 11.30pm.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte els dimecres.
Horari: de 13 h a 15.30 h i de 19 h a 23.30 h.

CALLE SANT
JAUME, 67
SANTA EULÀRIA
DES RIU
TEL. 971 331 280

• CAN CAUS

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa
- Ensalada de tomate y queso fresco de cabra
Tomato and fresh goat's cheese salad
Ensalada de tomata i formatge fresc de cabra

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Chuletas de cabrito a la brasa
Grilled young goat chops
Costelles de cabrit a la brasa
- Cordero al horno
Roast lamb
Anyell al forn

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera
- Yogurt de cabra u oveja con miel y nueces
Goat's or sheep's milk yogurt with honey and nuts
logurt de cabra o ovella amb mel i nous

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Yviça de Can Rich / Yviça from Can Rich Winery / Yviça de Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y una fábrica de embutidos, como sobrasadas o botifarra, además de quesos tradicionales. Todos esos productos se distribuyen en establecimientos de toda la isla y forman parte de la carta del restaurante y del menú para estas jornadas. El complejo incluye una tienda donde se pueden adquirir sus productos.

• **Tastes of Ibiza:** The restaurant is part of a complex that includes farming facilities and a cold meats factory that makes, for example, *sobrasada* (spicy sausage) or *botifarra* (Catalan sausage) in addition to traditional cheeses. All of these products are distributed to restaurants throughout the island and they are part of the restaurant's menu and also the menu for these days. The complex has a shop where you can buy its products.

• **Sabors d'Eivissa:** El restaurant forma part d'un complex que inclou instal·lacions ramaderes i una fàbrica d'embotits, com sobrasades o botifarres, a més de formatges tradicionals. Tots aquests productes es distribueixen a establiments d'arreu de l'illa i formen part de la carta del restaurant i del menú per a aquestes jornades. El complex inclou una botiga on es poden adquirir els seus productes.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá de martes a domingos.
Horario: de 13 a 16 horas y de 19.30 horas a medianoche.

• This menu will be served from Tuesday to Sunday.
Times: from 1pm to 4pm and 7.30pm to midnight.

• Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge.
Horari: de 13 h a 16 h i de 19.30 h a 24 h.

CARRETERA SANT
MIQUEL KM 3,5
SANTA
GERTRUDIS
TEL. 971 197 516

MENÚ
25€

• CELLER CAN PERE

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de queso de cabra y frutos rojos
Goat's cheese and red fruit salad
Ensalada de formatge de cabra i fruites vermelles
- Gazpacho
Gazpacho (chilled vegetable soup)
Gaspaxo

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Paletilla de cordero asada al estilo ibicenco
Ibizan style roast shoulder of lamb
Espatlla d'anyell rostit a l'eivissenca
- Bacalao al alioli ibicenco
Cod with an Ibizan garlic and oil dressing
Bacallà amb allioli eivissenc

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Mousse casera de limón ibicenco
Homemade lemon mousse (made with lemons from Ibiza)
Mousse casolana de llimó eivissenc
- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Bodegas de Ibiza / *Ibiza's wineries* / Cellers d'Eivissa

• **Sabores de Ibiza:** Un restaurante en el corazón de Santa Eulària donde se puede degustar la mejor materia prima, con productos de cercanía y el cordero al estilo ibicenco como su principal apuesta.

• **Tastes of Ibiza:** A restaurant set in the heart of Santa Eulària where you can try the best raw produce around, with locally grown products and Ibizan style lamb as its main focus.

• **Sabors d'Eivissa:** Un restaurant al cor de Santa Eulària on es pot degustar la millor matèria primera, amb productes de proximitat i l'anyell a l'eivissenca com a principal aposta.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto jueves y domingos.
Horario: mediodía y noche.

• This menu will be served every day except Thursday and Sunday.
Times: lunchtime and dinnertime.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dijous i diumenge.
Horari: migdia i vespre.

CALLE SANT
JAUME, 63
SANTA EULÀRIA
DES RIU
TEL. 971 330 056

• ES CALIU

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa
- Ensalada de "crostes"
Ensalada de crostes (bread crust salad)
Ensalada de crostes

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Paletilla de cordero al horno
Ibizan style roast shoulder of lamb
Espotlla d'anyell al forn
- Chuletas a la brasa
Grilled chops
Costelles al caliu

Postre/Dessert/Postres:

- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Sa Cova y Can Rich / Sa Cova and Can Rich wineries / Cellers Sa Cova i Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Comer bien en Ibiza se asocia a una buena ensalada, la payesa con tomate y pimientos y la de "crostes", con pan payés y el mejor tomate de la huerta. También al cordero de Ibiza, una marca de garantía, ya que se trata de animales criados en la isla, según prácticas tradicionales, que diferencian su calidad y sabor.

• **Tastes of Ibiza:** Having a good meal in Ibiza goes hand in hand with a good salad: farmhouse salad with tomato and peppers and *ensalada de crostes* salad with rustic bread and the very best garden-grown tomatoes. In addition, lamb from Ibiza is a quality assured brand, as it is raised on the island according to traditional practices, which makes its quality and taste stand out.

• **Sabors d'Eivissa:** Menjar bé a Eivissa s'associa amb una bona ensalada, la pagesa amb tomata i pebreres i la de crostes, amb pa pagès i la millor tomata de l'hort, així com amb l'anyell d'Eivissa, una marca de garantia, ja que es tracta d'animals criats a l'illa, seguint pràctiques tradicionals, que es diferencien per la qualitat i el sabor que tenen.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto miércoles.
Horario: mediodía y noche.

• This menu will be served every day except Wednesday. Times: lunchtime and dinnertime.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dimecres. Horari: migdia i vespre.

CARRETERA SANT
JOAN, KM. 10.8
TEL. 971 325 075

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR



MENÚ
25€

• ES FARALLÓ

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa

Farmhouse salad

Ensalada pagesa

- Frita de pulpo

Ibiza style fried octopus

Frita de polp

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Arroz de matanzas

Arroz de matanzas (a typical rice dish made with free range chicken and pork)

Arròs de matances

- Paella típica ibicenca

Typical Ibizan paella

Paella eivissenca

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Greixonera"

Greixonera (bread pudding)

Greixonera

- Flan de huevos payeses

Egg custard flan made with free range eggs

Flam d'ous pagesos

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** La ensalada payesa, la frita de pulpo y el arroz de matanzas son platos referencia de la gastronomía ibicenca, elaborados con materias primas de temporada, productos de gran calidad y servidos en su momento óptimo. El menú se completa con postres típicos de la tierra.

• **Tastes of Ibiza:** Farmhouse salad, Ibizan style fried octopus and *arroz de matanzas* are typical dishes found in Ibizan gastronomy, made with raw seasonal produce, high-quality products that are served at their peak ripeness. The menu is rounded off with typical local desserts.

• **Sabors d'Eivissa:** L'ensalada pagesa, el frit de polp i l'arròs de matances són plats de referència de la gastronomia eivissenca, elaborats amb matèries primeres de temporada, productes de gran qualitat i servits en el moment òptim. El menú es completa amb postres típiques de la terra.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto lunes.
Horario: de 13 a 16 horas y de 19 a medianoche.

• This menu will be served every day except Monday.
Times: from 1 to 4pm and from 7pm to midnight.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dilluns.
Horari: de 13 h a 16 h i de 19 h a 24 h.

CARRETERA DE
ES CANAR, KM. 0,7
SANTA EULÀRIA
DES RIU
TEL. 971 330 785

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR


 MENÚ
25€

• ES RESTAURANT ATZARÓ BEACH

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa
- Chipirones con alioli
Baby cuttlefish with garlic and oil dressing
Calamarsons amb allioli

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Arroz mariner
Seafood rice dish
Arròs mariner
- Arroz de la tierra (verduras del huerto y pollo payés)
Local rice dish (garden vegetables and free range chicken)
Arròs de la terra (verdures de l'hort i pollastre pagès)

Postre/Dessert/Postres

- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Ibizkus (rosado), Ereso (blanco), Savia Divina (tinto)
Ibizkus (rosé), Ereso (white), Savia Divina (red)
Ibizkus (rosat), Ereso (blanc), Savia Divina (negre)

• **Sabores de Ibiza:** El restaurante es especialista en arroces y pescados de Ibiza, que saben mejor cuando se degustan junto al mar. Utiliza productos de la huerta del hotel Atzaró, hierbas y aceite de Ibiza, además de pollo payés.

• **Tastes of Ibiza:** This restaurant's speciality is rice and fish from Ibiza and they taste best when enjoyed by the sea. They use produce from the Hotel Atzaró's vegetable patch, herbs and oil from Ibiza in addition to free range chicken.

• **Sabors d'Eivissa:** El restaurant és especialista en arrossos i peix d'Eivissa, que són més bons quan es degusten devora la mar. Utilitzen productes de l'hort de l'hotel Atzaró, herbes i oli d'Eivissa, a més de pollastre pagès.


 Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días.

Horario: de 12 a 20 horas.

• This menu will be served every day.
Times: from 12pm to 8pm.

• Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 12 h a 20 h.

PLAYA DE CALA
NOVA · ES CANAR
TEL. 971 078 228


 MENÚ
25€

• OLEOTECA SES ESCOLES

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Coca de sobrasada, queso y miel
Ibiza flatbread topped with sobrasada (spicy sausage), cheese and honey
Coca de sobrasada, formatge i mel
- Ensalada de "crostes" con "peix sec"
Ensalada de crostes amb peix sec (bread crust salad with wind dried fish)
Ensalada de crostes amb peix sec

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Brochetas de cordero adobadas con verduritas y tomillo
Lamb brochettes marinated in thyme and vegetables
Broquetes d'anyell adobades amb verdures i farigola
- Calamares con cebolla caramelizada, aceite de ajo y perejil
Squid with caramelised onion and a garlic and parsley dressing
Calamars amb ceba caramelitzada, oli d'all i julivert

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera
- Pastel de zanahoria y aceite con almendras
Carrot and oil cake drizzled with almond
Pastís de bastanaga i oli amb ametles

• **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 de la isla. El restaurante ofrece cocina kilómetro cero y cuenta con una tienda gourmet, con una selección de productos locales.

• **Tastes of Ibiza:** La Oleoteca de Ses Escoles is part of the facilities at the Miquel Guasch oil mill, one of the oldest virgin olive oil producers on the island. The restaurant offers zero miles cuisine and has a gourmet food shop and a selection of local products.

• **Sabors d'Eivissa:** L'Oleoteca de Ses Escoles forma part de les instal·lacions del trull de Miquel Guasch, un dels principals productors d'oli d'oliva verge de l'illa. El restaurant ofereix cuina de quilòmetre zero i compta amb una botiga gourmet, amb una selecció de productes locals.


 Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá de martes a viernes.

Horario: de 12 a 16 horas.

• This menu will be served from Tuesday to Friday.
Times: from 12pm to 4pm.

• Aquest menú se servirà de dimarts a divendres.
Horari: de 12 h a 16 h.

CARRETERA SANT
JOAN, KM. 9,2
TEL. 871 870 229


 MENÚ
25€

• PERALTA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Entremeses payeses: ensalada payesa, sobrasada y butifarrón de Companatge y croquetas de jamón serrano y queso

Farmhouse starters: Farmhouse salad, Companatge sobrasada (spicy sausage) and butifarrón (blood sausage) and serrano ham and cheese croquettes

Entremesos payesos: ensalada payesa, sobrasada i botifarró de Companatge i croquetes de pernil serrà i formatge

- Ensalada de rulo de cabra con rúcula, pasas y piñones
Goat's cheese salad with rocket, raisins and pine nuts
Ensalada de formatge de cabra en rotlle amb ruca, panses i pinyons

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Chuletitas de cordero lechal ibicenco fritas con patatas y ajo
Ibiza young lamb chops fried with potatoes and garlic
Costelletes d'anyell eivissenc fregides amb patates i all

- Mero a la plancha

Grilled grouper

Anfós a la planxa

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Flaó / Flaó (typical cheesecake with mint) / Flaó
- "Greixonera" / Greixonera (bread pudding) / Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / Can Rich Winery / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Un menú que incluye embutidos de la gastronomía ibicenca, como la sobrasada o el butifarrón, junto a verduras o patata ibicenca, además del cordero autóctono, que sorprende a los paladares acostumbrados a otras variedades de esta misma carne. El mero autóctono es otra excelente opción, para los amantes del pescado fresco. El "flaó", elaborado con queso fresco de oveja y cabra, anís y menta, es marca de garantía de los sabores de Ibiza.

• **Tastes of Ibiza:** This menu includes cold meats from Ibiza, such as sobrasada (spicy sausage) or butifarrón (blood sausage), vegetables or potatoes from Ibiza, along with locally raised lamb, which delights palates that may be used to other varieties of this meat. Local grouper is an excellent option for fish-lovers. Flaó (typical cheesecake with mint), made with fresh sheep's and goat's cheese, aniseed and mint, is a seal of guarantee of the flavours found in Ibiza.

• **Sabors d'Eivissa:** Un menú que inclou embotits de la gastronomia eivissenca, com la sobrasada o el botifarró, juntament amb verdures o patata eivissenca, a més de l'anyell autòcton, que sorprendrà els paladars acostumats a altres varietats d'aquesta mateixa carn. L'anfós autòcton és una altra excel·lent opció per als amants del peix fresc. El flaó, elaborat amb formatge fresc d'ovella i cabra, anís i menta, és marca de garantia dels Sabors d'Eivissa.


 Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANTE ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá todos los días.

Horario: de 12 a 23 horas.

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

• Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 12 h a 23 h.

RESIDENCIAL
PERALTA, 5 B
SANT CARLES DE
PERALTA
TEL. 971 326 037

• CA NA SOFÍA

- 1 • **Aperitivo del chef: Tortilla de camarones y guacamole**
 Chef's appetiser: Shrimp tortilla and guacamole
 Aperitiu del xef: Truita de gambetes i guacamole
- 2 • **Sopa cremosa de cangrejo ibicenco con ortiguillas de mar fritas**
 Cream of Ibizan crab soup with fried *ortiguillas* (sea nettles)
 Sopa cremosa de cranc eivissenc amb ortigues de mar fregides
- 3 • **Lomo de mero confitado a baja temperatura con guisado de patatas al estilo ibicenco con tripa de bacalao**
 Confit of slow cooked grouper fillet with an Ibizan style potato stew and cod tripe.
 Llom d'anfós confitat a baixa temperatura amb guisat de patates a l'eivissenca, amb tripa de bacallà
- 4 • **Taco de cordero recental ibicenco sobre su salsa al vino payés, crujiente y galantina de pimiento rojo**
 Ibiza lamb in its own juices and country wine and a crunchy red pepper galantine.
 Dau d'anyell recental eivissenc sobre la salsa amb vi pagès, cruixent i galantina de pebrera vermella

Postre/Dessert/Postres

- **Bizcocho de hierbas ibicencas con helado de manzana asada y "toppings"**
 Ibiza herb liqueur infused sponge with roast apple ice cream and toppings
 Biscuit d'herbes eivissenques amb gel de poma torrada i toppings

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- **Can Maymó Malvasía Blanco y Cap de Barbaria Tinto**
 Can Maymó Malvasía Blanco (white wine) and Cap de Barbaria Tinto (red wine)
 Can Maymó malvasia blanc i Cap de Barbaria negra

• **Sabores de Ibiza:** El chef, Moisés Machado, ofrece un menú de cocina ibicenca de nivel, fusionando productos desconocidos y/o utilizados de otra manera. El chef ha sido premiado como Mejor cocinero de Baleares 2010, es Maestro cocinero por La Orden del Buen Yantar, Delegado de Ibiza y Formentera en la Comunidad Europea Cheffs "Eurotoques" y miembro de Chef'In Baleares.

• **Tastes of Ibiza:** Chef, Moisés Machado, offers top class Ibizan cuisine by making a fusion of lesser known products and/or using them in an alternative way. He was awarded Best Cook in the Balearic Islands 2010 and the Good Food Committee (La Orden del Buen Yantar). He is the delegate in Ibiza and Formentera of the Euro-toques association and a member of Chef'In Baleares (Balearic Islands chefs' group).

• **Sabors d'Eivissa:** El xef, Moisés Machado, ofereix un menú de cuina eivissenca de nivell, fusionant productes desconeguts i/o utilitzats d'una altra manera. El xef ha estat premiat com a millor cuiner de Balears 2010, és mestre cuiner per l'Orden del Buen Yantar, delegat d'Eivissa i Formentera en la comunitat europea xefs Eurotoques i membre de Chef'In Balears.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• **Este menú se ofrecerá todos los días, excepto jueves.**
Horario: de 13 a 16.30 y de 19 a 22.30 horas.

• **This menu will be served every day except Thursday.**
Times: from 1pm to 4.30pm and 7pm to 10.30pm.

• **Aquest menú se servirà cada dia, excepte dijous.**
Horari: de 13 h a 16.30 h i de 19 h a 22.30 h.

CALLE
CASTELLDEFELS, 10
CALA VEDELLA
TEL. 971 808 273

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR

MENÚ
25€

• CAN BERRI VELL

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Carpaccio de atún / *Tuna carpaccio* / Carpaccio de tonyina

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Revuelto de huevos payeses con bacalao y butifarra
Free range eggs scrambled with cod and butifarra (Catalan sausage)
Ous pagesos remenats amb bacallà i botifarra
- Huevos rotos con sobrasada y espuma de patata ibicenca
Eggs with sobrasada (spicy sausage) and Ibiza potato foam
Ous trencats amb sobrassada i espuma de patata eivissenca

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Lomo de salmoneo sobre lecho de berenjenas asadas y especiadas
Fillet of red mullet on a bed of spicy roast aubergines
Llom de moll sobre llit d'albergínies torrades i especiades
- Pierna de cordero deshuesada, rellena con espinacas, piñones y pasas, con salsa de vino dulce de Can Rich
Boneless lamb leg stuffed with spinach, pine nuts and raisins with Can Rich sweet wine sauce
Cuixa d'anyell desossada, farcida d'espinacs, pinyons i panses, amb salsa de vi dolç de Can Rich

Postre/Dessert/Postres:

- Deconstrucción de "flaó" en dos conceptos: modelo tradicional y versión moderna
Two types of flaó (typical cheesecake with mint): a modern version and a traditional version
Desconstrucció de flaó en dos conceptes: model tradicional i versió moderna

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / *Can Rich Winery* / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Se utilizan embutidos de la tierra como la sobrasada y el butifarra, junto a huevos payeses y dos productos autóctonos, como los salmoneos o el cordero. El restaurante permite degustar un postre tradicional ibicenco y su textura evolucionada.

• **Tastes of Ibiza:** This restaurant uses local cold meats like *sobrasada* (spicy sausage) and *butifarra* (blood sausage) along with free range eggs and local products, such as red mullet and lamb. The restaurant allows you to try a traditional dessert from Ibiza with an evolved texture.

• **Sabors d'Eivissa:** S'utilitzen embotits de la terra com la sobrassada i la botifarra, juntament amb ous pagesos i dos productes autòctons, com els molls o l'anyell. El restaurant permet degustar unes postres tradicionals eivissenques i la seua textura evolucionada.

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá de lunes a jueves.
Horario: de 20 horas a la media noche.

• This menu will be served from Monday to Thursday. Times: from 8pm to midnight.

• Aquest menú se servirà de dilluns a dijous.
Horari: de 20 h a 24 h.

PLAZA MAYOR, 2
SANT AGUSTÍ
DES VEDRÀ
TEL. 971 344 321

• CAS MILÀ

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Revuelto de gambas con ajos tiernos y salsa verde
Scrambled eggs with prawns, young garlic and green sauce
Ous remenats amb gambes, alls tendres i salsa verda

- Milhojas de bacalao con patatas al gratén, tomate confitado y queso parmesano

Cod mille-feuille with gratin potatoes, tomato confit and parmesan cheese
Milfulls de bacallà amb patates gratinades, tomata confitada i formatge parmesà

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Arroz a banda de verduras

Rice and vegetables

Arròs a banda de verdures

- Arroz caldoso de paloma torcaz y setas

Rice broth with wood pigeon and mushrooms

Arròs de brou amb colom i bolets

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Sorbete de gin tonic

Gin and tonic sorbet

Sorbet de gintònic

- Tarta helada de higos con chocolate caliente

Fig ice cream tart with hot chocolate

Pastís gelat de figues amb xocolata calenta

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** El restaurante ofrece su especialidad: Arroces, en este caso combinados con verduras de la tierra y otras materias primas autóctonas.

• **Tastes of Ibiza:** This restaurant recommends its specialty: rice, which is combined, in this case, with locally grown vegetables and other local raw products.

• **Sabors d'Eivissa:** El restaurant ofereix la seva especialitat: els arrossos, en aquest cas combinats amb verdures de la terra i altres matèries primeres autòctones.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

- Este menú se ofrecerá sábados y domingos.

Horario: de 13 a
16.30 horas.

- This menu will be served on Saturday and Sunday. Times: from 1pm to 4.30pm.

- Aquest menú se servirà els dissabtes i els diumenges. Horari: de 13 h a 16.30 h.

CALA TARIDA
TEL. 971 806 913

MENÚ
25€

• ES CUBELLS

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de "crostes"
Ensalada de crostes (bread crust salad)
Ensalada de crostes

- Alcachofas guisadas con gambas
Cooked artichokes with prawns
Carxofes guisades amb gambes

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Silla de cordero al grill con verduras salteadas
Saddle of lamb grilled with salted vegetables
Espatla d'anyell a la graella amb verdures saltades

- Calamar fresco con sobrasada
Fresh squid with sobrasada (spicy sausage)
Calamar fresc amb sobrassada

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Flaó"
Flaó (typical cheesecake with mint)
Flaó

- Cuajada con miel ibicenca y almendras
Curd with Ibizan honey and almonds
Recuita amb mel eivissenca i ametles

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** Todas las verduras del menú proceden de la huerta ibicenca. El calamar y la gamba son productos frescos de la cofradía de Sant Antoni. La sobrasada es de la marca Companatge y el cordero de Ibiza lo suministra la carnicería Toni de Sant Josep.

• **Tastes of Ibiza:** All vegetables on the menu are locally sourced. The squid and prawns are fresh products from Sant Antoni Fishermen's Guild. The *sobrasada* (spicy sausage) is made by Companatge. The local lamb is provided by Carnicería Toni in Sant Josep.

• **Sabors d'Eivissa:** Totes les verdures del menú procedeixen de l'horta eivissenca. El calamar i la gamba són productes frescos de la confraria de Sant Antoni. La sobrassada és de la marca Companatge i l'anyell d'Eivissa el subministra la carnisseria Toni, de Sant Josep.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá lunes, martes, miércoles, viernes y sábados.

Horario: de 13 a 16 horas y de 19 a 22.30 horas (por la noche, solamente viernes y sábados).

• This menu will be served on Monday, Tuesday, Wednesday, Friday and Saturday.
Times: from 1pm to 4pm and from 7pm to 10.30pm (on Friday and Saturday only at dinnertime).

• Aquest menú se servirà dilluns, dimarts, dimecres, divendres i dissabtes.
Horari: de 13 h a 16 h i de 19 h a 22.30 h (al vespre, només els divendres i els dissabtes).

PLAZA DE LA
IGLESIA
ES CUBELLS
TEL. 971 802 797

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR

MENÚ
25€

• LA ESCOLLERA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Frita de pulpo
Ibiza style fried octopus
Frita de polp
- Ensalada Ibicenca
Ibizan salad
Ensalada eivissenca

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Paella de pollo payés y conejo
Free range chicken and rabbit paella
Paella de pollastre pagès i conill
- "Rosellat" (fideo cabello de ángel, calamar, gambas y almejas)
Rosellat (fine noodles, squid, prawns and clams)
Rossejat (fideus de cabell d'àngel, calamar, gambes i cloïsses)

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Cuajada casera de mango
Homemade mango curd
Quallada casolana de mango
- Marquise de chocolate
Chocolate marquise
Marquise de xocolata

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** El restaurante ofrece elaboraciones que se disfrutan especialmente junto al mar, como la frita de pulpo o la ensalada ibicenca, junto al "rosellat" y la paella.

• **Tastes of Ibiza:** The restaurant offers dishes that are especially enjoyable by the sea, such as Ibizan-style fried octopus or Ibizan salad, along with *rosellat* and *paella*.

• **Sabors d'Eivissa:** El restaurant ofereix elaboracions de les quals es gaudeix especialment devora la mar, com la frita de polp o l'ensalada eivissenca, juntament amb el rosellat i la paella.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá de lunes a jueves.
Horario: de 13 a 17 horas.

• This menu will be served from Monday to Thursday.
Times: from 1pm to 5pm.

• Aquest menú s'oferirà de dilluns a dijous.
Horari: de 13 h a 17 h.

PLAYA DE ES
CAVALLET
TEL. 971 396 572

MENÚ
25€

• LIPS REARTES

1 Para compartir/To share/Per compartir:

- Burratina ibicenca, remolacha de nuestro huerto, mejillones, papillote cítrica en "carta fata", alitas de pollo payés confitadas

Ibizan burratina, beetroot from our own vegetable patch, mussels en papillote with citrus cooked in a carta fata cooking bag, free range chicken wings confit

Burratina eivissenca, remolatxa del nostre hort, musclos, papillota cítrica en carta fata, ales de pollastre pagès confitades

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Raya, chirivía, salsa tártara
Ray fish, parsnip, tartare sauce
Rajada, xirivía, salsa tàrtara
- Costilla lacada de cerdo negro ibicenco
Glazed pork ribs from black Ibizan pig
Costella lacada de porc negre eivissenc

Postre/Dessert/Postres:

- Quesosón ibicenco con su miel y nueces garrapiñadas
Ibizan ricotta-style cheese with honey and caramelised nuts
Brossat eivissenc amb mel i nous garapinyades

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza / Ibiza's wineries / Cellers d'Eivissa

• **Sabores de Ibiza:** La filosofía del restaurante se resume en ser kilómetro cero, es decir, usar producto de cercanía. Su menú incluye materias primas ibicencas en elaboraciones que ofrecen una nueva experiencia gastronómica.

• **Tastes of Ibiza:** The restaurant's philosophy can be summarised in being zero miles cuisine that means only produce that is sourced nearby is used. Its menu includes raw produce from Ibiza that offers a new gastronomic experience.

• **Sabors d'Eivissa:** La filosofía del restaurant es resumeix en ser quilòmetre zero, és a dir, utilitzar producte de proximitat. El seu menú inclou matèries primeres eivissenques en elaboracions que ofereixen una nova experiència gastronòmica.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días.

Horario: de 13 a 16 horas.

• This menu will be served every day.
Times: from 1pm to 4pm

• Aquest menú se servirà tots els dies.
Horari: de 13 h a 16 h.

PORRERES 1
PLATJA D'EN
BOSSA
TEL. 971 300 415

• SA CALETA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Fritura de morralla
Assortment of fried little fish
Frita de morralla
- Sopa de pescado (con caramél y morralla ibicenca) y arroz
Fish soup (with picarel and an assortment of fish from Ibiza) and rice
Sopa de peix (amb gerret i morralla eivissenca) i arròs

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Arroz caldoso con sepia y verduras de temporada
Rice broth with cuttlefish and seasonal vegetables
Arròs de brou amb sèpia i verdures de temporada
- Pulpo a las brasas
Grilled octopus
Polp a la brasa

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Naranjas de Ibiza al vino dulce
Ibiza oranges in sweet wine
Taronges d'Eivissa amb vi dolç
- "Greixonera" casera
Homemade greixonera (bread pudding)
Greixonera casolana

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Maymó /Can Maymó Winery / Celler Can Maymó

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

• **Tastes of Ibiza:** Sa Caleta is restaurant which specialises in cooking products from the market, working with fish and rice, right beside the sea. The octopus and rest of the fish served here has the Peix nostrum guarantee of quality and the providers are Ibiza and Sant Antoni Fishermen's Guilds.

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

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se
ofrecerá todos los
días.

**Horario: de 13 a 18
horas.**

• This menu will be served
every day.
Times: from 1pm to 6pm.

• Aquest menú se servirà
cada dia.
Horari: de 13 h a 18 h.

PLAYA DE ES BOL
NOU
TEL. 971 187 095

MENÚ
25€

• SA SOCA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de "crostes" con "peix sec"

Ensalada de crostes amb peix sec (bread crust salad with wind dried fish)

Ensalada de crostes amb peix sec

- Coca de pimientos y cebolletas

Ibizan flatbread with peppers and spring onions

Coca de pebreres i cebes tendres

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Pierna de cordero con higos y salsa de vino payés

Leg of lamb with figs and country wine sauce

Cuixa d'anyell amb figues i salsa de vi pagès

- Ala de raya rellena de marisco

Ray wing stuffed with seafood

Aleta de rajada farcida de marisc

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Greixonera"

Greixonera (bread pudding)

Greixonera

- Queso fresco de Ibiza con miel y almendras

Fresh Ibiza cheese with honey and almonds

Formatge fresc d'Eivissa amb mel i ametles

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / *Can Rich Winery* / *Celler Can Rich*

• **Sabores de Ibiza:** La ensalada de "crostes" o la coca de pimientos son platos típicos en las casas de la isla, donde no faltan productos locales como el queso, la miel o las almendras. El menú permite degustar la cocina tradicional ibicenca, en elaboraciones que dan protagonismo a productos de la tierra, como el cordero o la raya.

• **Tastes of Ibiza:** *Ensalada de crostes* (bread crust salad) or flatbread with peppers are typical dishes found in homes on the island, where there is no lack of local products like cheese, honey or almonds. This menu allows you to try traditional Ibiza cuisine in recipes that allow local products, like lamb or ray, to take centre stage.

• **Sabors d'Eivissa:** L'ensalada de crostes o la coca de pebreres són plats típics a les cases de l'illa, on no falten productes locals com el formatge, la mel o les ametles. El menú permet degustar la cuina tradicional eivissenca, en elaboracions que donen protagonisme a productes de la terra, com l'anyell o la rajada.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, a excepción de sábados noche y domingos.
Horario: de 19 a 23 horas (martes, miércoles y jueves); de 13 a 15.30 horas y de 19 a 23.30 horas (viernes) y de 13 a 16.30 horas (sábado).

• This menu will be served every day except Saturday dinnertime and Sunday.
Times: from 7pm to 11pm (Tuesday, Wednesday and Thursday); from 1pm to 3.30pm and from 7pm to 11.30pm (Friday) and from 1pm to 4.30pm (Saturday).

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dissabte nit i diumenge.
Horari: de 19 h a 23 h (dimarts, dimecres i dijous); de 13 h a 15.30 h i de 19 h a 23.30 h (divendres) i de 13 h a 16.30 h (dissabtes).

CARRETERA SANT ANTONI - SANT JOSEP, KM 2
TEL. 971 341 620

• S'ESPARTAR

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Lomos de raya escabechada en crujiente con tomate seco y rúcula

Fillet of marinated ray in breadcrumbs with sundried tomatoes and rocket
Llom de rajada escabexxada en cruixent amb tomata seca i ruca

- Pulpo ibicenco con sal de olivas negras regado con aceite payés
Ibizan octopus with black olive salt drizzled with country oil
Polp eivissenc amb sal d'olives negres regat amb oli pagès

2 • Arroz con lomos de caramél y flores de coliflor

Rice with picarel fillets and cauliflower florets

Arròs amb lloms de gerret i flors de pinya de col

Postre/Dessert/Postres:

- Surtido de repostería ibicenca

Assortment of pastries from Ibiza

Assortiment de rebosteria eivissenca

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / Can Rich Winery / Celler Can Rich

• **Sabores de Ibiza:** La raya y el pulpo son dos productos típicos de Ibiza, que destacan en elaboraciones como el escabeche. De la misma forma, el arroz con caramél y coliflor es otros de los platos tradicionales más sabrosos. La combinación con el surtido de repostería ibicenca ofrece una inmersión en las recetas autóctonas que se han transmitido a través de generaciones.

• **Tastes of Ibiza:** Ray and octopus are two typical products from Ibiza which stand out in marinated dishes. Similarly, rice with picarel and cauliflower is another one of the tastiest traditional dishes. The combination of the assortment of pastries from Ibiza allows you to immerse yourself in Ibizan recipes that have been passed down the generations.

• **Sabors d'Eivissa:** La rajada i el polp són dos productes típics d'Eivissa, que destaquen en elaboracions com l'escabex. De la mateixa manera, l'arròs amb gerret i pinya de col és un altre dels plats tradicionals més saborosos. La combinació amb l'assortiment de rebosteria eivissenca ofereix una immersió en les receptes autòctones que s'han transmès de generació en generació.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá martes, miércoles y jueves.
Horario: de 13.30 a 16.30 horas.

• This menu will be served on Tuesday, Wednesday and Thursday.
Times: from 1.30pm to 4.30pm.

• Aquest menú se servirà dimarts, dimecres i dijous.
Horari: de 13.30 h a 16.30 h.

CARRETERA SANT JOSEP - CALA TARIDA, KM. 4
TEL. 971 800 293

• SES ROQUES

- 1 • Tosta de escalibada con "peix sec"
Toast with *escalibada* (smoky roast vegetables) and *peix sec* (wind dried fish)
Torrada d'escalivada amb peix sec
- 2 • "Bullit de peix" con arroz a banda
Fish stew and seafood rice and potatoes
Bullit de peix amb arròs a banda

Postre/Dessert/Postres:

- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Sa Cova y Can Rich (blancos)
Sa Cova and *Can Rich* wineries (white wines)
Cellers Sa Cova i Can Rich (blancs)

• **Sabores de Ibiza:** El "bullit de peix" con arroz a banda es uno de los platos por excelencia de Ibiza y hay muchos debates sobre las diferencias en su elaboración en el norte y el sur de la isla. Sin duda, un plato estrella porque en él se usa el mejor pescado de roca.

• **Tastes of Ibiza:** The fish stew and seafood rice and potatoes is one of Ibiza's most exquisite dishes and there is a lot of debate over the differences in how it is made in the north and south of the island. It is undoubtedly a star dish because it contains the very best rock fish.

• **Sabors d'Eivissa:** El bullit de peix amb arròs a banda és un dels plats per excel·lència d'Eivissa i hi ha molts debats sobre les diferències d'elaboració entre el nord i el sud de l'illa. Sens dubte, un plat estrella perquè s'hi utilitza el millor peix de roca.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá al mediodía.

• This menu will be served at lunchtime.

• Aquest menú se servirà al migdia.

PLATGES DE
COMTE
TEL. 971 806 050

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR


 MENÚ
25€

• CAN CIRES

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Pan y alioli / Bread with a garlic and oil dip / Pa i allioli

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- “Crostes” de Can Blai con tomate

Can Blai crust breads with tomato

Crostes de Can Blai amb tomata

- Rollitos de sobrasada payesa

Farmhouse *sobrasada* (spicy sausage) rolls

Rotllets de sobrasada payesa

- Ensalada payesa con productos de temporada

Farmhouse salad with seasonal vegetables

Ensalada payesa amb productes de temporada

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Cordero con ciruelas, azafrán, canela y vino tinto de Sa Cova

Lamb with plumbs, saffron, cinnamon and Sa Cova red wine

Anyell amb prunes, safrà, canyella i vi negre de Sa Cova

- Trasero de pollo payés a la parrilla de carbón de encina

perfumado al romero del bosque de Pep de Missa

Oak smoked free range chicken thigh infused with rosemary picked from the Pep de Missa forest

Quarts del darrere de pollastre pagès a la graella de carbó de bellotera

perfumat amb romaní del bosc d'en Pep de Missa

- Frita de pulpo / Ibiza style fried octopus / Frita de polp

- Sábado y domingo: Arroz con caramél (previa reserva)

Saturday and Sunday: Rize with picarel (booking is required)

Dissabte i diumenge: Arròs amb gerret (reserva prèvia)

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- “Greixonera” / *Greixonera* (bread pudding) / Greixonera

- Naranjas ibicencas al vino payés des Tancó de Can Toni d'en Cires

Oranges from Ibiza in Tancó de Can Toni d'en Cires wine

Taronges eivissenques amb vi pagès des Tancó de Can Toni d'en Cires

- “Flaó” de la casa / *Homemade flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza) / Flaó de la casa

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza / *Ibiza's wineries* / Cellers d'Eivissa

Sabores de Ibiza: El menú de Can Cires utiliza materias primas como la sobrasada, el cordero o el polló payés, en una cocina donde se rinde tributo a platos tradicionales como el arroz con caramél, el frito de pulpo o la “greixonera”.

Sabores de siempre con productos de calidad.

Tastes of Ibiza: The Can Cires menu uses raw produce like *sobrasada* (spicy sausage), lamb or free range chicken in recipes which pay homage to traditional dishes such as rice with picarel, Ibizan style fried octopus or *greixonera* (bread pudding). Life-long tastes using quality products.

Sabors d'Eivissa: El menú de Can Cires utilitza matèries primeres com la sobrasada, l'anyell o el pollastre pagès, en una cuina en què es ret homenatge a plats tradicionals com l'arròs amb gerret, el frit de polp o la greixonera. Sabors de sempre amb productes de qualitat.


 Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto martes.
Horario: mediodía y noche.

• This menu will be served every day except Tuesday.
Times: lunchtime and dinnertime.

• Aquest menú s'ofereix cada dia, excepte dimarts.
Horari: migdia i vespre.

SANT MATEU
D'ALBARCA
TEL. 971 805 551

• CAN LLUC

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Huevos payeses rotos con sobrasada de Can Caus y patata ibicenca

Free range eggs with Can Caus *sobrasada* (spicy sausage) and potatoes from Ibiza
Ous pagesos trencats amb sobrasada de Can Caus i patata eivissenca

- Ensalada de "crostes" con "peix sec"

Ensalada de crostes amb peix sec (bread crust salad with wind dried fish)
Ensalada de crostes amb peix sec

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Pescado ibicenco según mercado, con salsa de hinojo y parrillada de verduras de temporada

Ibizan fish of the day in a fennel sauce and grilled seasonal vegetables
Peix eivissenc de mercat, amb salsa de fonoll i graellada de verdures de temporada

- Medallón de pollo payés relleno de espárragos verdes, parmentier de romero y reducción de naranja

Medallón of free range chicken stuffed with green asparagus, rosemary parmentier and an orange reduction

Medalló de pollastre pagès farcit d'espàrecs verds, Parmentier de romaní i reducció de taronja

Postre/Dessert/Postres:

- Crêpe de helado con virutas de naranja de Can Pou sobre infusión de tomillo

Crêpe with ice cream and shavings of Can Pou orange on thyme infusion

Crep de gelat amb encenalls de taronja de Can Pou sobre infusió de frígola

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Maymó Tradició y Can Rich crianza (tintos) y Can Maymó Blanc y Can Rich Ereso Chardonnay (blancos)

Can Maymó Tradició and Can Rich crianza (red wines) and Can Maymó Blanc and Can Rich Ereso Chardonnay (white wines)

Can Maymó Tradició i Can Rich criança (negres) i Can Maymó Blanc i Can Rich Ereso Chardonnay (blancs)

Sabores de Ibiza: Presenta una versión innovadora de la gastronomía tradicional, respetando cuidadosamente los ingredientes. Verduras y plantas aromáticas son de producción propia (Can Lluc) o de las fincas colindantes (Can Pou), como por ejemplo los espárragos verdes, la patata, la naranja, el hinojo o el romero. Otras verduras se compran en el mercado payés de Sant Antoni. El aceite para aliños es oliva virgen de Joan Benet. Las carnes se compran en el mercado de Ibiza y el pescado procede de la cofradía o de Pescados Cardona.

Tastes of Ibiza: This restaurant presents an innovative version of traditional gastronomy and carefully respects its ingredients. Vegetables and aromatic plants are produced by Can Lluc itself or from the adjacent farm (Can Pou), for example, green asparagus, potatoes, oranges, fennel or rosemary. Other vegetables are purchased from Sant Antoni farmers' market. The oil used in dressings is Joan Benet's virgin olive oil. Meat is purchased from the Ibiza market and fish comes from the Fishermen's Guild or Pescados Cardona.

Sabors d'Eivissa: Presenta una versió innovadora de la gastronomia tradicional, respectant amb molt de compte els ingredients. Verdures i plantes aromàtiques són de producció pròpia (Can Lluc) o de les finques limítrofes (Can Pou), com els espàrecs verds, la patata, la taronja, el fonoll o el romaní. Altres verdures es compren al mercat pagès de Sant Antoni. L'oli per trempar és d'oliva verge de Joan Benet. La carn es compra al mercat d'Eivissa i el peix procedeix de la confraria o de Pescados Cardona.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá miércoles, jueves y viernes.
Horario: de 13.30 a 16 horas y de 20 a 22.30 horas.

• This menu will be served on Wednesday, Thursday and Friday.
Times: from 1.30pm to 4pm and 8pm to 10.30pm.

• Aquest menú se servirà dimecres, dijous i divendres.
Horari: de 13.30 h a 16 h i de 20 h a 22.30 h.

CAMÍ DES TERSET
CARRETERA
SANTA AGNÈS
KM 2
TEL. 971 198 673

*SE REQUIERE
RESERVA PREVIA
*BOOKING IS
REQUIRED
*ES RECOMANA
RESERVAR

MENÚ
25€

• ES REBOST DE CAN PRATS

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada tibia de escalibada y pulpo con vinagreta de ñoras
Warm salad of *escalibada* (smoky roast vegetables) and octopus with vinaigrette made with small dried peppers
Ensalada tèbia d'escalivada i polp amb vinagreta de nyores
- Habas tiernas salteadas con sobrasada ibicenca
Lightly salted broad beans with *sobrasada* (spicy sausage) from Ibiza
Faves tendres saltades amb sobrassada eivissenca

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Costillas de cordero a la miel de romero
Lamb ribs in rosemary honey
Costelles d'anyell amb mel de romaní
- Arroz meloso con sepia y verduras de temporada
Creamy rice with cuttlefish and seasonal vegetables
Arròs melós amb sèpia i verdures de temporada

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Peras al vino tinto de Can Rich
Pears in Can Rich red wine
Peres amb vi negre de Can Rich
- "Greixonera" al aroma de tomillo
Greixonera (bread pudding) flavoured with thyme
Greixonera amb aroma de frígola

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Maymó, Bodega Can Rich y Bodega Terramoll
Can Maymó, Can Rich and Terramoll wineries
Cellers Can Maymó, Can Rich i Terramoll

Sabores de Ibiza: El restaurante utiliza verduras del mercado payés y pulpo ibicenco de Pescados Algar. Las habas son un producto local de temporada, que combina con otra seña de identidad de la gastronomía ibicenca: la sobrasada. El cordero es autóctono, del proveedor Carnes Pep Pera, y la miel también es de la isla. La sepia y la verdura son productos frescos de Ibiza y en todos los platos se utiliza aceite de Can Rich y sal de Ses Salines.

Tastes of Ibiza: The restaurant uses vegetables from the farmer's market and Ibizan octopus from Pescados Algar. Broad beans are a local seasonal product, which is combined with another sign of Ibiza's gastronomy: *sobrasada* (spicy sausage). The lamb is locally sourced from Carnes Pep Pera. The honey is also locally produced. The cuttlefish and vegetables are fresh products from Ibiza and all dishes contain Can Rich oil and Ses Salines salt.

Sabors d'Eivissa: El restaurant utilitza verdures del mercat pagès i polp eivissenc de Pescados Algar. Les faves són un producte local de temporada, que combina amb una altra senya d'identitat de la gastronomia eivissenca: la sobrassada. L'anyell és autòcton, del proveïdor Carnes Pep Pera, i la mel també és de la terra. La sèpia i la verdura són productes frescos d'Eivissa i en tots els plats s'utilitza oli de Can Rich i sal de ses Salines.

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá lunes, jueves, viernes y sábado.
Horario: de 13 a 16 horas y de 20 horas a medianoche.

• This menu will be served on Monday, Thursday, Friday and Saturday.
Times: from 1pm to 4pm and 8pm to midnight.

• Aquest menú se servirà dilluns, dijous, divendres i dissabte.
Horari: de 13 h a 16 h i de 20 h a 24 h.

CALLE
CERVANTES, 4
SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL. 971 346 252

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR

MENÚ
25€

• ES VENTALL

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Carpaccio de sirvia con cítricos y salsa de soja
Amberjack carpaccio with citrus fruit and soy sauce
Carpaccio de sirvia amb cítrics i salsa de soja
- Ensalada de queso ibicenco y vinagreta de miel y frutos secos
Salad with Ibiza cheese and a honey and dried fruit vinaigrette
Ensalada de formatge eivissenc amb vinagreta de mel i fruits secs

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Pulpo a la plancha con aceite de pimentón y crema de patata ibicenca
Grilled octopus with peppery oil and mashed Ibizan potatoes
Polp a la planxa amb oli de pebrera vermella i crema de patata eivissenca
- Cordero relleno de frutos secos con cebollas caramelizadas y puré de berenjena asada
Lamb stuffed with dried fruit along with caramelised onion and a roast aubergine mash
Anyell farcit de fruits secs amb cebes caramelitzades i puré d'albergínia torrada

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Tierra de algarroba, espuma de cacao y rocas de frutos secos
Carob crunch, cocoa foam and red fruit rocks
Terra de garrova, espuma de cacau i roques de fruits secs
- Bizcocho de piñones con sopa de naranja
Sponge cake with pine nuts and an orange sauce
Bescuit de pinyons amb sopa de taronja

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / Can Rich winery / Celler Can Rich

Sabores de Ibiza: En su cocina, el producto es el protagonista. El chef José Miguel Bonet utiliza materias primas de temporada y enfoca su trabajo a actualizar el recetario ibicenco, siempre respetando las tradiciones. El cordero, la miel y el pulpo son ibicencos y el queso de la Granja Santa Gertrudis.

Tastes of Ibiza: Produce is the protagonist in its kitchen. Chef José Miguel Bonet uses raw seasonal produce and focuses on updating Ibiza's culinary repertoire by always respecting traditions. Lamb, honey and octopus are from Ibiza and the cheese comes from Granja Santa Gertrudis farm.

Sabors d'Eivissa: En la seva cuina, el producte és el protagonista. El xef José Miguel Bonet utilitza matèries primeres de temporada i enfoca la seva feina a actualitzar el receptari eivissenc, sempre respectant les tradicions. L'anyell, la mel i el polp són eivissencs i el formatge, de la Granja Santa Gertrudis.

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto miércoles.
Horario: mediodía (todos los días) y noche (jueves, viernes y sábados).

• This menu will be served every day except Wednesday.
Times: lunchtime (every day) and dinnertime (Thursday, Friday and Saturday).

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dimecres.
Horari: migdia (cada dia) i nit (dijous, divendres i dissabte).

CALLE
CERVANTES, 22 Y
CALLE SOLEDAT 13
SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL. 971 341 729

MENÚ
25€

• GRILL DE SANT ANTONI

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Parrillada de verduras de la tierra con queso de cabra y parmesano

Grilled local vegetables with goat's cheese and parmesan

Graellada de verdures de la terra amb formatge de cabra i parmesà

- Ensalada payesa con ventresca de atún

Farmhouse salad with belly of tuna

Ensalada pagesa amb ventresca de tonyina

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Costillas de cerdo confitadas a baja temperatura gratinadas con queso y sobrasada y acompañadas de patatas panadera

Slow cooked confit of pork ribs with a cheese and sobrasada (spicy sausage) gratin served with sliced potatoes

Costelles de porc confitades a baixa temperatura gratinades amb formatge i sobrasada i acompanyades de patates panadera

- Calamares ibicencos salteados con verduras y boletus

Salted squid from Ibiza with vegetables and boletus mushrooms

Calamars eivissencs saltats amb verdures i bolets

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Semifrío de almendras y chocolate templado

Almond semifreddo and tempered chocolate

Semifred d'ametlles i xocolata temperada

- Cóctel de frutas con reducción de licor de naranja y miel ibicenca

Fruit cocktail with an Ibizan orange liqueur and honey reduction

Còctel de fruites amb reducció de licor de taronja i mel eivissenca

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Iviça de Can Rich / Iviça from Can Rich Winery / Iviça de Can Rich

Sabores de Ibiza: Utiliza productos autóctonos, como las verduras, la carne de cerdo, la *sobrasada*, los calamares o la miel, en un menú con raíz ibicenca y proyección mediterránea.

Tastes of Ibiza: This restaurant uses local produce, such as vegetables, pork meat, *sobrasada* (spicy sausage), squid or honey on a menu with its roots firmly in Ibiza and shared across the whole Mediterranean.

Sabors d'Eivissa: Utilitza productes autòctons, com les verdures, la carn de porc, la *sobrasada*, els calamars o la mel, en un menú amb arrel eivissenca i projecció mediterrània.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto lunes.
Horario: mediodía (de martes a domingo) y noche (de jueves a sábado).

• This menu will be served every day except Monday.
Times: lunchtime (from Tuesday to Sunday) and dinnertime (from Thursday to Saturday).

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dilluns.
Horari: migdia (de dimarts a diumenge) i nit (de dijous a dissabte).

CALLE BISBE
TORRES, 5
SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL. 971 340 451

*SE RECOMIENDA
RESERVAR EL FIN
DE SEMANA
*ON WEEKEND
BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR ELS
CAPS DE
SETMANA


 MENÚ
25€

• S'AVARADERO

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Timbal de pulpo y patatas confitadas con aceite de pimentón y ajos

Octopus and confit of potato timbale with peppery oil and garlic

Timbal de polp i patates confitades amb oli de pebrera vermella i alls

- Degustación de croquetas de pollo payés, sobrasada y miel ibicenca

Free range chicken, Ibizan honey and *sobrasada* (spicy sausage) croquettes

Degustació de croquetes de pollastre pagès, sobrassada i mel eivissenca

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Paletilla de cordero de la tierra cocinada a baja temperatura con patatas ibicencas a lo pobre

Slow cooked shoulder of local lamb with *patatas ibicencas a la pobre* (layers of sliced Ibizan potatoes with onions)

Espatlla d'anyell de la terra cuinada a baixa temperatura amb patates eivissenques de pobre

- Calamarcitos ibicencos en tempura con salsa tártara

Ibiza squid tempura with a tartare sauce

Tempura de calamarsets eivissencs amb salsa tàrtara

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Greixonera"

Greixonera (bread pudding)

Greixonera

- Tarta de almendras de la huerta

Almond tart

Pastís d'ametlles de l'horta

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

Sabores de Ibiza: Elaboraciones para todos los gustos, como las croquetas, tienen sabor local. El menú incluye otras materias primas autóctonas como el pulpo, los calamares, el cordero o la patata payesa, ingredientes clave en la gastronomía ibicenca. La "greixonera" y las almendras ponen el punto dulce a un menú familiar y casero.

Tastes of Ibiza: Dishes for all tastes, such as croquettes, that have a local taste. The menu includes other raw produce like octopus, squid, lamb or country potatoes. Greixonera (bread pudding) and almonds are the cherry on the cake for any home-cooked family meal.

Sabors d'Eivissa: Elaboracions per a tots els gustos, com les croquetes, tenen sabor local. El menú inclou altres matèries primeres autòctones, com el polp, els calamars, l'anyell o la patata pagesa, ingredients clau en la gastronomia eivissenca. La greixonera i les ametlles posen el punt dolç a un menú familiar i casolà.


 Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto el miércoles.

Horario: de 12 a 16.30 horas y de 19 a 23 horas.

• This menu will be served every day except Wednesday.
Times: from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 11pm.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dimecres.
Horari: de 12 h a 16.30 h i de 19 h a 23 h.

PASEO DE LA MAR
SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL. 971 342 955

MENÚ
25€

• SES PORTES DEL CEL

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Croquetas de pollo
Chicken croquettes
Croquetes de pollastre
- Frita de sepia
Ibizan style fried cuttlefish
Frita de sèpia

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Arroz de matanzas, con pollo payés y cerdo ibicenco
Arroz de matanzas (a typical rice dish made with free range chicken and pork)
Arròs de matances, amb pollastre pagès i porc eivissenc
- Carrillada de cerdo de la tierra al vino tinto payés
Local pork cheek in red country wine
Galta de porc de la terra amb vi negre pagès

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Greixonera" casera con huevos payeses
Homemade greixonera (bread pudding) made with free range eggs
Greixonera casolana amb ous pagesos

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Sa Cova / Sa Cova Winery / Celler Sa Cova

Sabores de Ibiza: Todas las materias primas utilizadas en el menú son ibicencas, incluida la sal de Ibiza y las verduras de la huerta. El arroz de matanzas es otro de los platos estrella de la gastronomía ibicenco.

Tastes of Ibiza: All raw produce used in the menu are from Ibiza, including salt and garden vegetables. The *arroz de matanzas* rice dish with meat is another of Ibizan gastronomy's star dishes.

Sabors d'Eivissa: Totes les matèries primeres utilitzades en el menú són eivissenques, inclosa la sal d'Eivissa i les verdures de l'horta. L'arròs de matances és un altre dels plats estrella de la gastronomia eivissenca.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto lunes.
Horario: de 13 a 16.30 horas.

• This menu will be served every day except Monday.
Times: from 1pm to 4.30pm.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dilluns.
Horari: de 13 h a 16.30 h.

CAMÍ DES PLA DE
CORONA, KM 15
SANTA AGNÈS DE
CORONA
TEL. 680 964 796



MENÚ
25€

• VILLA MERCEDES

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de bonito confitado con escalibada, polvo de naranja y vinagreta de olivas negras
Salad with confit of tuna and escalibada (smoky roast vegetables), orange dust and black olive vinaigrette
Ensalada de bonítol confitat amb escalivada, pols de taronja i vinagreta d'olives negres
- Risotto de verduras con setas de temporada de ibiza y crujiente de parmesano
Vegetable risotto with seasonal mushrooms from Ibiza and crunchy parmesan
Risotto de verdures amb bolets de temporada d'Eivissa i cruixent de parmesà

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Gallo san Pedro con aceite de romero y verduras al wok
John Dory with rosemary infused oil and wok-fired vegetables
Gall de Sant Pere amb oli de romaní i verdures al wok
- Entrecote de rubia gallega a la parrilla con graten de patatas y sobrasada ibicenca
Grilled fillet of Galician cow with potato gratin and Ibizan sobrasada (spicy sausage)
Entrecot de vedella rossa gallega a la graella amb sobrasada eivissenca i patates gratinades

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Mojito de hierbas ibicencas y sorbete de limón
Mojito with herb liqueur from Ibiza and lemon sorbet
Mojito d'herbes eivissenques i sorbet de llimó
- Bizcocho de ron, crema de almendras y espuma de naranja
Sponge cake with rum, almond cream and orange foam
Biscuit de rom amb crema d'ametles i espuma de taronja

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza / *Ibiza's wineries* / Cellers d'Eivissa

Sabores de Ibiza: El gallo de San Pedro es uno de los pescados más exquisitos de Ibiza. El menú incluye verduras y setas de temporada, productos tan emblemáticos como las patatas y la sobrasada y un postre que rinde tributo al licor de hierbas de la tierra.

Tastes of Ibiza: John Dory is one of the most exquisite of Ibiza's fish. The menu includes seasonal vegetables and mushrooms, emblematic products like potatoes and sobrasada (spicy sausage) and a dessert that pays homage to local herb liqueur.

Sabors d'Eivissa: El gall de Sant Pere és un dels peixos més exquisits d'Eivissa. El menú inclou verdures i bolets de temporada, productes tan emblemàtics com les patates i la sobrasada i unes postres que reten homenatge al licor d'herbes de la terra.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se servirá todos los días, excepto lunes.

Horario: de 13 a 17.30 horas (de martes a domingo) y de 13 a 23.30 horas (viernes y sábados).

• This menu will be served every day except Monday. Times: from 1pm to 5.30pm (from Tuesday to Sunday) and 1pm to 11.30pm (Friday and Saturday).

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dilluns. Horari: de 13 h a 17.30 h (de dimarts a diumenge) i de 13 h a 23.30 h (divendres i dissabte).

PASEO DE LA MAR
SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL. 971 348 543

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR

MENÚ
25€

• **ZEBRA ART & GRILL**

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Milhojas al horno de leña de queso de cabra ibicenco, berenjenas al grill y tomate seco

Woodoven cooked goats cheese mille feuille, grilled aubergines and sundried tomatoes

Milfulls de formatge de cabra eivissenc al forn de llenya, albergénies a la graella i tomata seca

- Ensalada de bacalao confitado con pimientos escalibados
Cod confit salad with smoky roast peppers
Ensalada de bacallà confitat amb pebreres escalivades

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Moussaka de berenjenas y cordero ibicenco con toque de hierbabuena y yogurt griego

Aubergine and lamb from Ibiza moussaka with a hint of mint and Greek yogurt
Mussaca d'albergénies i anyell eivissenc amb un toc d'herba-sana i iogurt grec

- "Sofrit pagès" / Sofrit pagès (farmhouse stirfry) / Sofrit pagès

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Tiramisú casero de "Café Caleta"

Café Caleta homemade tiramisu

Tiramisú casolà de Café Caleta

- Sorbete casero de fresas de temporada

Homemade sorbet with seasonal strawberries

Sorbet casolà de maduixes de temporada

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Tinto Sa Cova 9 y Blanc de Blancs Sa Cova

Tinto Sa Cova 9 and Blanc de Blancs Sa Cova

Negre Sa Cova 9 i Blanc de Blancs Sa Cova

Sabores de Ibiza: El "sofrit pagès" es otro de los platos emblemáticos de la gastronomía de la isla. Las carnes (pollo, cordero, sobrasada y butifarrón), se compran al proveedor local Carnes March. La verdura es del proveedor local Frutas Guerra. El queso de cabra es de la marca Companatge. El tiramisú se elabora siguiendo la receta tradicional italiana, aunque adaptada al típico Café Caleta ibicenco.

Tastes of Ibiza: The sofrit pagès (farmhouse stirfry) is another emblematic dish from the island's culinary repertoire. The meats (chicken, lamb, sobrasada (spicy sausage) and butifarrón (blood sausage)) are purchased from a local meat supplier, Carnes March. The vegetables come from another local supplier, Frutas Guerra. The goat's cheese is by the brand Companatge. The tiramisu is made by following a traditional Italian recipe, although it is adapted to use Ibiza's typical Café Caleta.

Sabors d'Eivissa: El sofrit pagès és un altre dels plats emblemàtics de la gastronomia de l'illa. La carn (pollastre, anyell, sobrassada i botifarró) es compra al proveïdor local Carnes March. La verdura és del proveïdor local Frutas Guerra. El formatge de cabra és de la marca Companatge. El tiramisú s'elabora seguint la recepta tradicional italiana, tot i que adaptada al típic Café Caleta eivissenc.

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días, excepto lunes y martes.

Horario: mediodía y noche.

• This menu will be served every day except Monday and Tuesday.
Times: lunchtime and dinnertime.

• Aquest menú se servirà cada dia, excepte dilluns i dimarts.

Horari: migdia i nit.

CALLE ISIDORO
MACABICH, 9
SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL. 971 347 867

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
SÁBADOS NOCHE
Y DOMINGOS
MEDIODÍA
*SATURDAY
DINNERTIME
AND SUNDAY
LUNCHTIME
BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR ELS
DISSABTES NIT I
DIUMENGES
MIGDIA

• 2.000

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa con patatas, pimientos torrados y "peix sec"
Farmhouse salad with potatoes, toasted peppers and peix sec (wind dried fish)
Ensalada payesa amb patates, pebreres torrades i peix sec
- Mejillones al vapor
Steamed mussels
Musculos al vapor

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Bullit de peix" con arroz a banda
Fish stew and seafood rice and potatoes
Bullit de peix amb arròs a banda
- Parrillada de pescado ibicenco
Assortment of grilled fish from Ibiza
Graellada de peix eivissenc

Postre/Dessert/Postres**A elegir entre/A choice of/A triar entre:**

- "Flaó"
Flaó (typical cheesecake with mint)
Flaó
- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Sa Cova y Can Rich
Sa Cova and Can Rich wineries
Cellers Sa Cova i Can Rich

Sabores de Ibiza: Joan Escandell es propietario de dos barcos, que salen a faenar a diario para ofrecer sus capturas en el restaurante. La parrillada incluirá especies autóctonas como "rotja", mero, gallo, pargo y calamar, en función de la pesca del día. El "bullit de peix", otro plato tradicional de Ibiza, incluirá "rotja", mero, gallo y arañas, algunas de las variedades más exquisitas de la isla. Las verduras proceden de huerta propia y el aceite se compra en la finca cercana Es Pla d'en Ortiz. En el restaurante se utiliza sal de Ibiza de la marca Costa y el "flaó" es de Es Forn de Can Bufí.

Tastes of Ibiza: Joan Escandell is the owner of 2 boats that go fishing every day and offer their catches to the restaurant. You will find Ibiza's native fish such as rotja (typical fish from Ibiza), grouper, John Dory and weeverfish on the restaurant's grill. They are some of the island's most exquisite varieties of fish. The vegetables come from the restaurant's own vegetable patch and the oil is purchased from a nearby farm, Es Pla d'en Ortiz. The restaurant uses Ibiza's Costa brand of salt and the flaó (typical cheesecake with mint) is from Es Forn de Can Bufí bakery.

Sabors d'Eivissa: Joan Escandell és propietari de dues barques, que surten a pescar cada dia per oferir les seues captures al restaurant. La graellada inclourà espècies autòctones com roja, anfós, gall, pagre i calamar, en funció de la pesca del dia. El bullit de peix, un altre plat tradicional d'Eivissa, inclourà roja, anfós, gall i aranyes, algunes de les varietats més exquisides de l'illa. Les verdures procedeixen d'hort propi i l'oli es compra a la finca propera Es Pla de n'Ortiz. Al restaurant s'utilitza sal d'Eivissa de la marca Costa i el flaó és del Forn de Can Bufí.



MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá todos los días.
Horario: de 13 a 20 horas.

• This menu will be served every day.
Times: from 1pm to 8pm.

• Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 13 h a 20 h.

PLAYA DE
BENIRRÀS
TEL. 971 337 363


 MENÚ
25€

• CAN GAT

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de "crostes" con "peix sec"
Ensalada de crostes amb peix sec (bread crusts salad with wind dried fish)
Ensalada de crostes amb peix sec
- Sepia a la plancha
Grilled cuttlefish
Sèpia a la planxa

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Guisat de peix"
Fish stew
Guisat de peix
- Cordero ibicenco a la plancha
Grilled Ibiza lamb
Anyell eivissenc a la planxa

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Flaó" casero
Homemade flaó (typical cheesecake with mint)
Flaó casolà
- "Greixonera" casera
Homemade Greixonera (bread pudding)
Greixonera casolana

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Can Rich y Can Maymó
Can Rich and Can Maymó wineries
Cellers Can Rich i Can Maymó

Sabores de Ibiza: El pan de las "crostes" es de elaboración propia y el pescado se seca en el propio restaurante. Las variedades que utilizan para servir "peix sec" suelen ser alacha y musola. Además, ofrece "guisat de peix", otro de los platos tradicionales más exquisitos, que incluye mero, "rotja" y gallo de San Pedro, con patata autóctona. El cordero es de la marca de garantía "Anyell d'Eivissa" y los postres son elaboración propia con queso ibicenco y huevos payeses.

Tastes of Ibiza: Bread *crostes* for the salad are made by the restaurant and the fish is dried in the restaurant itself. The varieties of fish served are usually sardinella and smooth hound. It also offers fish stew, which is one of the most exquisite traditional dishes. It contains grouper, *rotja* (typical fish from Ibiza) and John Dory with locally grown potatoes. The lamb has the Anyell d'Eivissa stamp of quality assurance and the desserts are made by the restaurant using cheese and free range eggs from the island.

Sabors d'Eivissa: El pa de les crostes és d'elaboració pròpia i el peix s'asseca al restaurant mateix. Les varietats que s'utilitzen per servir peix sec solen ser alacha i mussola. A més, ofereix guisat de peix, un altre dels plats tradicionals més exquisits, que inclou anós, roja i gall de Sant Pere, amb patata autòctona. L'anyell és de la marca de garantia Anyell d'Eivissa i les postres són d'elaboració pròpia amb formatge eivissenc i ous pagesos.


 Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se ofrecerá de lunes a viernes.
Horario: de 13 a 17 horas.

• This menu will be served from Monday to Friday.
Times: from 1pm to 5pm.

• Aquest menú se servirà de dilluns a divendres.
Horari: de 13 h a 17 h.

CALA DE SANT VICENT
TEL. 971 320 123



MENÚ
25€

• CAN REI

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Arroz marinera
Seafood rice
Arròs a la marinera
- Calamares salteados
Sautéed squid
Calamars saltats

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Bullit de peix"
Fish stew and seafood rice and potatoes
Bullit de peix
- Fritura de pescado
Assortment of fried fish
Freixura de peix

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Flaó"
Flaó (typical cheesecake with mint)
Flaó
- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

Sabores de Ibiza: El arroz a la marinera y el "bullit de peix" son platos tradicionales de la gastronomía ibicenca, un homenaje al mejor producto local y a las recetas más sabrosas, que se pueden degustar en pueblos con encanto, como Sant Miquel.

Tastes of Ibiza: Seafood rice and fish hotpot are traditional dishes found in Ibizan gastronomy. They are homage to the best local products and the tastiest recipes that can be enjoyed in charming little towns, such as Sant Miquel.

Sabors d'Eivissa: L'arròs a la marinera i el bullit de peix són plats tradicionals de la gastronomia eivissenca, un homenatge al millor producte local i a les receptes més saboroses, que es poden degustar a pobles amb encant, com Sant Miquel.



Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá de lunes a viernes.

Horario: de 12.30 a 16 horas.

• This menu will be served from Monday to Friday.
Times: from 12.30pm to 4pm

• Aquest menú se servirà de dilluns a divendres.
Horari: de 12.30 h a 16 h.

CALLE PORT, 2
SANT MIQUEL DE
BALANSAT
TEL. 971 334 559

*SE RECOMIENDA
RESERVAR
*BOOKING IS
ADVISED
*ES RECOMANA
RESERVAR

• S'ILLOT DES RENCLÍ

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Salmonete a la plancha
Grilled red mullet
Moll a la planxa
- Caramel frito
Fried picarel
Gerret frit

2 • "Guisat de peix"

- Fish stew
Guisat de peix

Postre/Dessert/Postres

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- "Flaó"
Flaó (typical cheesecake with mint)
Flaó
- "Greixonera"
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Blanco Can Maymó / Blanco Can Maymó / Blanc Can Maymó

Sabores de Ibiza: Otro restaurante emblemático junto al mar que permite degustar las variedades más exquisitas de pescado fresco incluidas en el "guisat de peix", uno de los platos estrella de la gastronomía ibicenca. Los postres también son un homenaje a las recetas autóctonas que se han transmitido a través de generaciones.

Tastes of Ibiza: Another emblematic restaurant by the sea that allows you to taste the most exquisite varieties of fresh fish included in the fish stew, one of Ibiza's gastronomy's star dishes. The desserts are also homage to local recipes that have been passed down over the generations.

Sabors d'Eivissa: Un altre restaurant emblemàtic devora la mar que permet degustar les varietats més exquisides de peix fresc incloses al guisat de peix, un dels plats estrella de la gastronomia eivissenca. Les postres també són un homenatge a les receptes autòctones que s'han transmès de generació en generació.

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2015

• Este menú se ofrecerá todos los días.

Horario: mediodía.

• This menu will be served every day.
Times: lunchtime.

• Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: migdia.

PLAYA DE S'ILLOT
DES RENCLÍ
CARRETERA DE
PORTINATX
TEL. 971 320 585

TAPAS



TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

• CAN MIQUELITUS

- 1 • Ensalada de higos con queso de cabra, miel i rabanitos
Fig and goat's cheese salad with honey and baby radishes
Ensalada de figues amb formatge de cabra, mel i ravenets
- 2 • Canelón de papel de arroz con verduras de la isla y calamarcitos
Fresh island vegetables and baby squid cannelloni
Caneló de paper d'arròs amb verdures de l'illa i calamarsets
- 3 • Ceviche de pescado de roca con fruta
Rockfish ceviche with fruit
Cebiche de peix de roca amb fruita
- 4 • Cordero ibicenco con hinojo, puré de patata y aceite de pimienta
Ibiza lamb with fennel, served with creamy potatoes and pepper oil
Anyell eivissenc amb fonoll, puré de patata i oli de pebrera

CALLE MANUEL SORÀ,1 · IBIZA · TEL. 971 316 589

• CAN MORETA

- 1 • Frita de calamar
Ibiza style fried squid
Frita de calamar
- 2 • Caramel en escabeche
Marinated picarel
Gerret escabetxat
- 3 • Buñuelos de bacalao
Cod fritters
Bunyols de bacallà
- 4 • Frita de cerdo
Ibiza style fried pork
Frita de porc

CALLE MADRID, 25 · IBIZA · TEL. 971 306 716

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán jueves, viernes y sábados.
Horario: de 20 horas a medianoche.

• Tapas are served on Thursdays, Fridays and Saturdays.
Times: from 8pm to midnight.

• Aquestes tapes s'oferiran els dijous, els divendres i els dissabtes.
Horari: de 20 h a 24 h.

• Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: mediodía y noche.

• Tapas are served every day.
Times: midday and evening.

• Les tapes s'oferiran cada dia.
Horari: migdia i nit.

• CAN POU BAR

- 1 • **Coca de acelgas y caramél com sal y aceite de Ibiza**
Ibiza flatbread topped with Swiss chard and picarel drizzled with local salt and oil
Coca de bledes i gerret amb sal i oli d'Eivissa
- 2 • **Coca de "trepó" (tomate, cebolla y pimiento) con "peix sec" de Formentera**
Ibiza *trepó* (tomato, onion and pepper) flatbread with Formentera *peix sec* (wind dried fish)
Coca de trepó amb peix sec de Formentera
- 3 • **Rebanada de pan payés com sobrasada asada y miel de Ibiza**
Slice of rustic bread topped with roasted *sobrasada* (spicy sausage) and Ibizan honey
Llesca de pa pagès amb sobrasada torrada i mel d'Eivissa
- 4 • **Patata ibicenca frita com piel y dos salsas**
Ibiza potato served with a duo of sauces
Patata eivissenca fregida amb pell i dues salses

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich Winery
Celler Can Rich

Productos locales que se utilizan en la elaboración: aceites Balansat y Ses Escoles, sal Torres, sobrasada Companatge, miel artesana, pan de Can Bufi o Can Noguera, "peix sec" de Formentera y caramél fresco.

These recipes use local produce: Balansat and Ses Escoles oils, Torres salt, Companatge *sobrasada* (spicy sausage), artisan honey, bread from Can Bufi or Can Noguera bakeries, Formentera *peix sec* and fresh picarel.

Productes locals que s'utilitzen en l'elaboració: olis Balansat i Ses Escoles, sal Torres, sobrasada Companatge, mel artesana, pa de Can Bufi o Can Noguera, peix sec de Formentera i gerret fresc.

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• **Las tapas se ofrecerán el lunes 20 de abril y de jueves a domingo.**
Horario: de 18 horas a medianoche.

• Tapas are served on Monday 20th and from Thursday to Sunday.
Times: from 6pm to midnight.

• Les tapes s'oferiran el dilluns 20 d'abril i de dijous a diumenge.
Horari: de 18 h a 24 h.

CALLE LLUÍS TUR
I PALAU. 19 · IBIZA
TEL. 971 310 875

• LA CAVA IBIZA

- 1 • **Sobrasada con miel**
Sobrasada (spicy sausage) with honey
Sobrassada amb mel
- 2 • **Calamares rebozados**
Battered squid
Calamars arrebossats
- 3 • **Frita payesa (cazuelita de frita de cerdo)**
Farmhouse fry-up (earthenware dish of Ibiza style fried pork)
Frita pagesa (cassoleta de frita de porc)

PASEO VARA DE REY, 4 · IBIZA · TEL. 971 316 074

• SA BRISA

- 1 • **Pan de vidrio con tomatitos cherry ibicencos confitados y boquerón del Mediterráneo**
Pan de vidrio (ciabatta-style bread) topped with a confit of cherry tomatoes from Ibiza and Mediterranean anchovies
Pa de vidre amb tomatos cherry eivissencs confitats i anxova de la Mediterrània
- 2 • **Pan chino con papada ibérica ibicenca y chutney de mango**
Chinese-style steamed bread roll with local Iberian pork jowl and mango chutney
Pa xinès amb coll ibèric eivissenc i chutney de mango
- 3 • **Conos rellenos de guacamole hecho con aguacate ibicenco**
Cones filled with guacamole made with avocados from Ibiza
Cons farcits de guacamole d'alvocat eivissenc
- 4 • **Mini tapa de quesos**
Mini tapa of assorted cheeses
Minitapa de formatges

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

PASEO VARA DE REY, 15 · IBIZA · TEL. 971 090 649

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• **Las tapas se ofrecerán de lunes a jueves.**
Horario: de 13 horas a medianoche.

• Tapas are served from Monday to Thursday.
Times: from 1pm to midnight.

• Les tapes s'oferiran de dilluns a dijous.
Horari: de 13 h a 24 h.

• **Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto viernes y sábados.**
Horario: de 13 horas a medianoche.

• Tapas are served every day except Fridays and Saturdays.
Times: from 1pm to midnight.

• Les tapes s'oferiran cada dia, excepte els divendres i els dissabtes.
Horari: de 13 h a 24 h.

• SUSHIYA

• Selección de tapas de sushi con pescado ibicenco de temporada: gerret, sepia, jurel, pajel

Selection of sushi tapas made with seasonal fish from Ibiza: picarel, cuttlefish, horse mackerel and pandora

Selecció de tapes de sushi amb peix eivissenc de temporada: gerret, sépia, sorell, pagell

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

• Bodegas de Ibiza

Ibiza's wineries
Cellers d'Eivissa

PLAZA DE SA DRASSANETA, 13 · IBIZA
TEL. 627 86 15 66

SANTA EULÀRIA DES RIU

• CAN COSMI

- 1 • **Frita de pulpo**
Ibiza style fried octopus
Frita de polp
- 2 • **Albóndigas caseras de la granja de Can Creu**
Homemade meatballs from Can Creu farm
Mandonguilles casolanes de la granja de Can Creu
- 3 • **Tortilla Can Cosmi con huevos payeses**
Can Cosmi Spanish tortilla made with free range eggs
Truita Can Cosmi amb ous payesos
- 4 • **Sardinas de Tagomago al estilo ibicenco**
Ibiza style Tagomago sardines
Sardines de Tagomago a l'eivissenca
- 5 • **Frita de cerdo**
Ibiza style fried pork
Frita de porc
- 6 • **Ensalada payesa**
Farmhouse salad
Ensalada pagesa

CALLE SANT JAUME, 44
SANTA EULÀRIA DES RIU · TEL. 971 807 315

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán de miércoles a sábado. Horario: de 20 a 23 horas.

• Tapas are served from Wednesday to Saturday. Times: from 8pm to 11pm.

• Les tapes s'oferiran de dimecres a dissabtes. Horari: de 20 a 23 hores.

• Las tapas se ofrecerán todos los días. Horario: de 9 de la mañana a 2 de la madrugada.

• Tapas are served every day. Times: from 9am to 2am.

• Les tapes s'oferiran cada dia. Horari: de les 9 hores del matí a les 2 hores de la matinada.

• CA N'ANNETA

- | | |
|--|---|
| <p>1 • Raya frita
Fried ray
Rajada fregida</p> | <p>6 • Frita de cerdo
Ibiza style fried pork
Frita de porc</p> |
| <p>2 • Frita de pulpo
Ibiza style fried octopus
Frita de polp</p> | <p>7 • Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa</p> |
| <p>3 • Alitas de pollo payés
Free range chicken wings
Aletes de pollastre pagès</p> | <p>8 • Ensaladilla rusa
Spanish potato salad
Ensalada russa</p> |
| <p>4 • Frita de sepia
Ibiza style cuttlefish
Frita de sépia</p> | <p>9 • Albóndigas caseras
Homemade meatballs
Mandonguilles casolanes</p> |
| <p>5 • Riñones al vino
Kidneys in wine
Ronyons amb vi</p> | <p>10 • Boquerones en vinagre y perejil
Fresh anchovies in vinegar and parsley
Seitons en vinagre i juvert</p> |

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
- Can Rich Winery
Celler Can Rich

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 de Eivissa", que se acompañan con el regalo de un chupito de hierbas ibicencas caseras.

Our tapas may vary and increase in number each day. This restaurant offers zero milles cuisine.

Please notify the restaurant staff on arrival if you intend on trying the Sabors de Eivissa (Tastes of Ibiza) range of tapas. It is accompanied by a free shot of homemade Ibiza herb liqueur.

Les tapes poden variar i se'n poden afegir d'altres cada dia. Tots els productes que s'utilitzen són autòctons.

Us agraïrem que quan arribeu aviseu a l'establiment que degustareu les tapes de Sabors d'Eivissa, que van acompanyades d'una copeta d'herbes eivissenques casolanes de regal.

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 9 de la mañana a medianoche.

• Tapas are served every day.
Times: from 9am to midnight.

• Les tapes s'ofertiran cada dia.
Horari: de 9 h a 24 h.

PLAZA DE LA
IGLESIA
SANT CARLES DE
PERALTA
TEL. 971 335 090

• PERALTA

- 1 • Caramel frito
Fried picarel
Gerret fregit
- 2 • Frita de cerdo
Ibiza style fried pork
Frita de porc
- 3 • Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / Can Rich Winery / Celler Can Rich

RESIDENCIAL PERALTA, 5 B
SANT CARLES DE PERALTA · TEL. 971 326 037

• RINCÓN DE PEPE

- 1 • Cordero de Sant Carles al chilindrón
Sant Carles lamb *al chilindrón* (cooked with tomatoes, onions and peppers)
Anyell de Sant Carles al chilindrón
- 2 • Montadito de sobrasada ibicenca con queso de Santa Gertrudis
Montadito of *sobrasada* (spicy sausage) with Santa Gertrudis cheese
Barqueta de sobrasada eivissenca amb formatge de Santa Gertrudis
- 3 • Frita de pulpo ibicenca
Ibiza style fried octopus
Frita de polp eivissenca
- 4 • Frita de cerdo
Ibiza style fried pork
Frita de porc

* El restaurante invita a degustar un aperitivo clásico: Palo, un licor de la marca ibicenca Marí Mayans que se acompaña con ginebra, soda y limón.

* The restaurant cordially invites you to try a classic aperitif: Palo. It is a liqueur distilled by Marí Mayans, an Ibizan brand. It is served with gin, soda water and a slice of lemon.

* El restaurant convidava a degustar un aperitiu clàssic: Palo, un licor de la marca eivissenca Marí Mayans que s'acompanya amb ginebra, soda i llimó.

CALLE SANT VICENT, 53
SANTA EULÀRIA DES RIU · TEL. 971 331 321

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 12 a 23 horas.

• Tapas are served every day.
Times: from midday to 11pm.

• Les tapes s'oferiran cada dia.
Horari: de 12 h a 23 h.

• Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto miércoles.
Horario: de 13 a 16 horas y de 19 horas a medianoche.

• Tapas are served every day except Wednesday.
Times: from 1pm to 4pm and 7pm until midnight.

• Les tapes s'oferiran cada dia, excepte els dimecres.
Horari: de 13 h a 16 h i de 19 h a 24 h.

• ROYALTY

- 1 • Frita de pulpo
Ibiza style fried octopus
Frita de polp
- 2 • Tortilla con huevos payeses
Tortilla made with free range eggs
Truita amb ous pagesos
- 3 • Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa
- 4 • Greixonera con licor de hierbas ibicencas
Greixonera (bread pudding) served with an Ibizan herb liqueur
Greixonera amb licor d'herbes eivissenques

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / Can Rich Winery / Celler Can Rich

CALLE SANT JAUME, 51
SANTA EULÀRIA DES RIU · TEL. 971 331 392

SAN JOSEP DE SA TALAIA

• CAN LLORENÇ

- 1 • Ensalada payesa
Farmhouse salad
Ensalada pagesa
- 2 • Frita de pulpo
Ibizan style fried octopus
Frita de polp
- 3 • Frita de calamar
Ibiza style fried squid
Frita de calamar
- 4 • Sepia a la planxa
Grilled cuttlefish
Sépia a la planxa
- 5 • Tortilla de patata con huevos payeses
Spanish potato tortilla made with free range eggs
Truita de patata amb ous pagesos
- 6 • Frita de cerdo
Ibiza style fried pork
Frita de porc

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / Can Rich Winery / Celler Can Rich

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 12 a 23 horas.

• Tapas are served every day.
Times: from 12pm to 11pm.

• Les tapes s'oferiran cada dia.
Horari: de 12 h a 23 h.

• Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 6 de la mañana hasta medianoche.

• Tapas are served every day.
Times: from 6am to midnight.

• Les tapes s'oferiran cada dia.
Horari: de 6 h a 24 h.

CALLE CAN POU, 4
SANT JOSEP DE
SA TALAIA
TEL. 971 801 601

• ES GALLINER

- 1 • Wonton de sobrasada
Sobrasada (spicy sausage) wonton
Wonton de sobrasada
- 2 • Frita de calamar
Ibiza style fried squid
Frita de calamar
- 3 • Caramel en escabeche
Marinated picarel
Gerret escabetxat
- 4 • Pinchos de pollo payés
Free range chicken kebabs on skewers
Broquetes de pollastre pagès

CALLE DEL AYUNTAMIENTO, 2
SANT JOSEP DE SA TALAIA · TEL. 971 801 554

• LA ESCOLLERA

- 1 • Frita de pulpo
Ibiza style fried octopus
Frita de polp
- 2 • Mejillones marinera
Mussels in a wine sauce
Musclos a la marinera
- 3 • Carpaccio de atún
Tuna carpaccio
Carpaccio de tonyina
- 4 • Boquerones mami
Mum's anchovies
Seitons Mami

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

PLAYA DE ES CAVALLET · TEL. 971 396 572

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto domingos.
Horario: de 13 a 16 horas y de 19 a 23 horas.

• Tapas are served every day except Sundays.
Times: from 1pm to 4pm and from 7pm to 11pm.

• Les tapes s'oferiran cada dia, excepte els diumenges.
Horari: de 13 h a 16 h i de 19 h a 23 h.

• Las tapas se ofrecerán de lunes a jueves.
Horario: de 13 a 17 horas.

• Tapas are served from Monday to Thursday.
Times: from 1pm to 5pm.

• Les tapes s'oferiran de dilluns a dijous.
Horari: de 13 h a 17 h.

• RASCALOBOS

- 1 • Tosta caliente de pan payés con revoltillo de sobrasada
Eggs scrambled with sobrasada (spicy sausage) on warm toasted bread
Torrada calenta de pa pagès amb revoltim de sobrassada
- 2 • Albóndigas con col payesa
Meatballs with farmhouse cabbage
Pilotes amb col pagesa
- 3 • Frita de pulpo
Ibiza style fried octopus
Frita de polp
- 4 • Caldereta de raya al azafrán
Ray fish stew with saffron
Caldereta de rajada amb safrà
- 5 • Pinchito de cordero con salsa de almendras
Lamb brochette with almond sauce
Broqueta d'anyell amb salsa d'ametles
- 6 • "Greixonera" con gelé de vino payés
Greixonera (bread pudding) with a country wine jelly
Greixonera amb gelé de vi pagès

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

Las tapas se elaboran con productos locales como el aceite de Joan Benet, la miel de naranja de Emerit Faltisca y el pan de Can Coves.

These tapas are made with local produce, for example, Joan Benet oil, Emerit Faltisca orange honey and Can Coves bakery bread.

Aquestes tapes s'elaboren amb productes locals com l'oli de Joan Benet, la mel de taronja d'Emerit Faltisca i el pa de Can Coves.

AVENIDA VICENT SERRA, 25
SANT JORDI DE SES SALINES · TEL. 971 395 860

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto lunes.
Horario: de 13 a 16 horas y de 20 horas a medianoche.

• Tapas are served every day except Monday.
Times: from 1pm to 4pm and from 8pm to midnight.

• Les tapes s'oferiran cada dia, excepte els dilluns.
Horari: de 13 h a 16 h i de 20 h a 24 h.

• CAN CIRES

- 1 • **Rollitos de carne con verduras de la isla**
Meat rolls with locally grown vegetables
Rotllets de carn amb verdures de l'illa
- 2 • **Flambé con sobrasada payesa de Dani des Trull**
Flambéed Dani des Trull farmhouse *sobrasada* (spicy sausage)
Flamejat de sobrasada payesa de Dani des Trull
- 3 • **Piquillos rellenos de butifarrón payés**
Piquillo peppers stuffed with farmhouse *butifarrón* (blood sausage)
Pebreres del piquillo farcides de botifarró pagès
- 4 • **Tosta de pan payés con queso de cabra de Can Caus**
Slice of rustic bread topped with goat's cheese from Can Caus
Torrada de pa pagès amb formatge de cabra de Can Caus
- 5 • **Pinchitos de cordero**
Lamb brochettes
Broquetes d'anyell
- 6 • **Frita de pulpo con verduras del mercado payés**
Ibiza style fried octopus with vegetables selected from the farmers' market
Frita de polp amb verdures del mercat pagès
- 7 • **Montadito de salmón marinado al hinojo ibicenco**
Montadito with salmon marinated with local fennel
Barqueta de salmó marinat amb fonoll eivissenc

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto martes.
Horario: mediodía y noche.

• Tapas are served every day except Tuesday.
Times: lunchtime and dinnertime.

• Les tapes s'oferiran cada dia, excepte els dimarts.
Horari: migdia i nit.

• CAN TIXEDÓ

- 1 • **Quiche de niscalos, habitas tiernas, ajetes y butifarrón**
Quiche with Spanish pine mushroom, tender baby beans, young garlic and butifarrón (blood sausage)
Quiche de pebrassos, favetes tendres, allets i botifarró
- 2 • **Canelón de pollo payés y bechamel con sobrasada**
Free range chicken and bechamel sauce cannelloni with sobrasada (spicy sausage)
Caneló de pollastre pagès i beixamel amb sobrassada
- 3 • **Frita de pollo payés con patata ibicenca, pimiento, cebolletas y ajos, condimentado con azafrán**
Ibiza style fried free range chicken with local potatoes, peppers, spring onions and garlic with a saffron seasoning
Frita de pollastre pagès amb patata eivissenca, pebrera, cebes tendres i alls, condimentada amb safrà
- 4 • **Lasaña verde con verduras de la tierra**
Green lasagne with locally grown vegetables
Lasanya verda amb verdures de la terra
- 5 • **Frita de pulpo ibicenco al estilo tradicional**
Traditional Ibiza style fried octopus
Frita de polp eivissenc a l'estil tradicional
- 6 • **"Greixonera"**
Greixonera (bread pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

Todas las tapas se elaboran con productos locales de Ibiza.

All tapas are made with local produce from Ibiza.

Totes les tapes s'elaboren amb productes locals d'Eivissa.

• ES NÁUTIC

- 1 • **Frita de cerdo**
Ibiza style fried pork
Frita de porc
- 2 • **Frita de pulpo**
Ibiza style fried octopus
Frita de polp

PASEO DE LA MAR
SANT ANTONI DE PORTMANY · TEL. 971 341 651

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán todos los días.

Horario: de 8 de la mañana a medianoche.

• Tapas are served every day.
Times: from 8am to midnight.

• Les tapes s'ofertiran cada dia.
Horari: de 8 h a 24 h.

CARRETERA SANT
RAFAEL - SANTA
AGNÈS, KM. 5
BUSCASTELL
TEL. 971 345 248

• Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 11 a 23 horas (excepto sábados y domingos a mediodía).

• Tapas are served every day
Times: at 11am to 11pm
(except Saturdays and Sundays at lunchtime).

• Les tapes s'ofertiran cada dia.
Horari: d'11 h a 23 h
(excepte els dissabtes i els diumenges al migdia).

• CAN REI

- 1 • Sepiones
Baby cuttlefish
Sepions
- 2 • Frita de polpo
Ibiza style fried octopus
Frita de polp
- 3 • Bacalao al gusto
Cod made to order
Bacallà al gust
- 4 • Albóndigas caseras
Homemade meatballs
Mandonguilles casolanes
- 5 • Patatas a lo pobre
Patatas a lo pobre (Layers of sliced potatoes with onions)
Patates de pobre

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich / [Can Rich Winery](#) / Celler Can Rich

CALLE PORT, 2 · SANT MIQUEL DE BALANSAT
TEL. 971 334 559

• CAN TOTHOM

- 1 • Pulpo a la brasa
Grilled octopus
Polp a la brasa
- 2 • Pulpo "Can Tothom" con aceite de oliva de Ibiza
Can Tothom octopus with olive oil from Ibiza
Polp Can Tothom amb oli d'oliva d'Eivissa

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Maymó / [Can Maymó Winery](#) / Celler Can Maymó

PLAYA DEL PORT DE SANT MIQUEL · TEL. 971 334 602

TAPA
+ COPA VINO
O CAÑA
5€

Gastro
JORNADAS
2015

• Las tapas se ofrecerán de sirven de lunes a viernes.
Horario: de 12.30 a 16 horas.

• Tapas are served from Monday to Friday.
Times: from 12.30pm to 4pm.

• Les tapes s'oferriran de dilluns a divendres.
Horari: de 12.30 h a 16 h.

• Las tapas se ofrecerán de lunes a viernes.
Horario: de 12 a 17 horas.

• Tapas are served from Monday to Friday.
Times: from 12pm to 5pm.

• Les tapes s'oferriran de dilluns a divendres.
Horari: de 12 h a 17 h.





INDICACIONES GEOGRÁFICAS

GEOGRAPHICAL INDICATIONS

INDICACIONS GEOGRÀFIQUES



Hierbas ibicencas

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

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

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



EMPRESAS INSCRITAS/REGISTERED COMPANIES

EMPRESAS INSCRITES:

- **CAN RICH**

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

- **DESTILERÍAS IBIZA SL**

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

- **FAMILIA MARÍ MAYANS**

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

- **FLORS D'EIVISSA**

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

- **HIERBAS IBICENCAS MARÍ MAYANS**

Vicenç Marí Mayans, 21 · 07819 Ibiza
07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 313 377 - bartolome@marimayans.com
www.marimayans.com



Vins de la Terra



Vinos elaborados en la isla de Ibiza según normativa europea.

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

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

EMPRESAS INSCRITAS/REGISTERED COMPANIES

EMPRESAS INSCRITES:

- **BODEGA SA COVA**

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

- **CA'N MAYMÓ**

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

- **CAN RICH**

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

- **HACIENDA AGRÍCOLA CÉSAR**

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

- **TOTEM WINES, SL**

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

MARCAS DE CALIDAD

QUALITY MARKS

MARQUES DE QUALITAT



Anyell d'Eivissa (cordero/lamb)

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

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

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



Flaó d'Eivissa

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

Cheesecake made from soft sheep and goat's cheese, aniseed and spearmint.

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

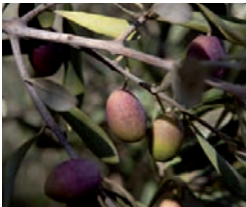


Miel Certificada de Ibiza

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

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

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



Oli d'Eivissa

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

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

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

www.olideivissa.com



Peix Nostrum

Mariscos y pescados humildes son la base de una cocina marinera original y sabrosa. Se utilizan en platos como la *borrida de rajada* o *guisat de peix*.

Seafood and commonly available fish provide the base for an original and tasty traditional of cooking based on the local catch, they are used in dishes such as *ray bouillabaisse (borrida de rajada)* and fish stew (*guisat de peix*).

Mariscs i peixos humilds son la base d'una cuina marinera original i gustosa. S'utilitzen en plats com la *borrida de rajada* o *guisat de peix*.





Gastro

JORNADAS
2015



www.ibiza.travel

 @Ibiza_Travel

 facebook.com/ibztravel

 @ibizatransel