

IBIZA

GASTRO JORNADAS

OTOÑO 2015

8 DE OCTUBRE · 8 DE NOVIEMBRE
8TH OCTOBER · 8TH NOVEMBER
8 D'OCTUBRE · 8 DE NOVEMBRE



Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL



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

Edición/Edition/Edició: Semptiembre/September/Setembre 2015
Depósito Legal/Legal Diposit/Dipòsit Legal: I-145-2015

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

Fotos de los establecimientos participantes en Gastro Jornadas Otoño 2015:

© Xescu Prats y Silvia Castillo

Las imágenes son cedidas por el autor y la autora para uso exclusivo en esta publicación



COCINA TRADICIONAL DE IBIZA Y COCINA DE AUTOR

Sabors d'Eivissa es un distintivo que nace para identificar aquellos establecimientos de restauración que apuestan por los productos y sabores tradiciones de Ibiza como base de su cocina, independientemente de que sigan recetas tradicionales o apuesten por la cocina innovadora.

Es una oportunidad para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva producido en la isla, seguido por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o del mar y el "flaó", postre de antiguas raíces medievales. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

TRADITIONAL IBIZA COOKING AND CREATIVE CHEF

Sabors d'Eivissa is a brand which was created to identify those catering establishments which support traditional Ibiza products and flavours as a basis for their cuisine regardless of whether or not they follow traditional recipes or go for an innovative cuisine.

This is an opportunity to enjoy the unique flavours of Ibiza. From the traditional "payés" bread with olive oil produced on the island followed by traditional or innovative dishes with local products of the earth or from the sea and *flaó*, a dessert rooted in medieval times. And a glass of local wine or a glass of Ibiza herbs is an essential part.

CUINA TRADICIONAL D'EIVISSA I CUINA D'AUTOR

Sabors d'Eivissa és un distintiu que neix per identificar aquells establiments de restauració que aposten pels productes i sabors tradicions d'Eivissa com a base de la seua cuina, independentment que segueixin receptes tradicionals o apostin per la cuina innovadora.

És una oportunitat per degustar els sabors únics d'Eivissa. Des del pa pagès tradicional amb oli d'oliva produït a l'illa, seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes locals del camp o de la mar i el flaó, postres d'antigues arrels medievals. No pot faltar-hi el vi local o una copa d'herbes eivissenques.



SABORES DE OTOÑO EN 40 RESTAURANTES DE IBIZA

La mejor oferta gastronómica de Ibiza, a precios populares. Un recorrido por los restaurantes más sobresalientes de la isla, las recetas tradicionales y las propuestas más innovadoras, en una vuelta a la isla en la que participan más de 40 restaurantes. Es la propuesta de cuarta edición de las GastroJornadas, que presenta la Fundación de Promoción Turística de Ibiza en colaboración con la Petita i Mitjana Empresa de Eivissa i Formentera (PIMEEF).

Este homenaje a los sabores de otoño se celebra del 8 de octubre al 8 de noviembre y tiene como protagonistas a los productos locales. Para empezar, es la época en que las almazaras de la isla trabajan a pleno rendimiento para producir el aceite de oliva virgen extra con marca de garantía "Oli d'e". En el marco de estas GastroJornadas se podrán visitar dos almazaras y también degustar la excelente calidad de las diferentes marcas de aceite en perfecta armonía con los sabrosos menús que se ofrecen en este evento gastronómico.

La marca de garantía "Peix Nostrum" también desempeña un papel principal en estas GastroJornadas de otoño, ya que se ponen en valor pescados de temporada como la raya en un plato emblemático de la cocina tradicional como la "borrida de rajada" o en otras versiones como en escabeche, en buñuelos o seca en ensalada.

GASTROJORNADA

También destacan otros pescados como la morena y el congrio en "guisat" o el caramél en ensalada, tapas o en su versión más emblemática, con arroz y coliflor.

El intenso sabor del pescado fresco se podrá degustar en parrillada o tartar, en bullit o en 'mar y montaña', en tapas o en plato principal y también en una rica variedad de arroces, desde el caldoso al arroz a banda. La vuelta a la isla a través de sus diversos tipos de arroces es otro de los atractivos de estas GastroJornadas, con recetas singulares, como el arroz de matanzas.

Sin duda, la matanza del cerdo es otro símbolo de la gastronomía ibicenca y una de las tradiciones más arraigadas. Los restaurantes ofrecen platos tan exquisitos como la frita de matanzas y explotan la potencia de sabores de los embutidos autóctonos en muy variadas propuestas, también en un plato icono, como es el "sofrit pagès".

Estas GastroJornadas de Otoño invitan a profundizar en la tradición gastronómica de Ibiza y también a conocer a grandes chefs que, con humildad y talento, dan un paso adelante y rinden homenaje a los sabores de la tierra, desde una cocina de autor que evidencia trabajo, reflexión y pasión por la isla.

Otras marcas de garantía como los vinos autóctonos, postres como el "flaó" o la "greixonera", junto con los licores de hierbas, el palo o productos como la miel demuestran que el legado gastronómico de Ibiza es extraordinario y representa también una identidad cultural y una forma de vivir.

Con estos menús a 20 euros (vinos aparte) y tapas a 5 euros (caña o copa de vino incluida) La Fundación de Promoción Turística de Ibiza y Pimeef apuestan por la identificación de Ibiza como un destino gastronómico de calidad, tradición y alta cocina.



Sabors

Tastes

GASTRONOMIA LOCAL

AUTUMN FLAVORS IN 40 RESTAURANTS IN IBIZA

Enjoy the best gastronomic offer in Ibiza at an affordable price. Take a tour around the most notable restaurants in Ibiza, with their traditional recipes and their innovative proposals. 40 restaurants participate on the 4th edition of Autumn Gastro Days, presented by Fundación de Promoción Turística of Ibiza (Ibiza Tourist Board) in partnership with Petita i Mitjana Empresa de Eivissa i Formentera (PIMEEF).

This homage to autumn flavors will take place from October 8 to November 8, with local products as the main protagonists. For starters, it is a time for the oil mills to be working at their full potential to produce extra virgin olive oil for *Oli d'e* guaranteed mark. In this Autumn Gastro Days framework, you will be able to visit two oil mills and taste the excellent quality products from the different oil brands. They will combine perfectly with the delicious menus offered during the gastronomy event.

Peix Nostrum guarantee mark also plays an important role in these autumn Autumn Gastro Days, since it adds value to the seasonal fishes. For instance, rayfish is the main ingredient for emblematic dishes from the traditional cuisine, such as *borrida de rajada*. This fish can also be served marinated, as rayfish fritters, or dry with salad. Other prominent fishes are moray eels and

GASTRO
JORNADAS

OTOÑO
2015

DAGS OTOÑO 2015

conger eel - instew, or picareli with salad, in tapas or in their most famous variant - with rice and cauliflower.

The intense flavor of fresh fish will be savored either as fish tartare or grilled; in *bullit* or *mar y montaña*, in tapas or as main course, served with rice cooked in a large variety of ways. Another attraction from these Autumn Gastro Days is a journey around the island through the different ways of cooking rice, with its singular recipes, such as *Arroz de matanzas* (rice with meat).

No doubt, pig slaughter is one of the symbols of Ibiza's gastronomy and one of the most well-established traditions. Restaurants serve exquisite dishes such as *frita de matanzas* (Ibiza style friet meat) and they exploit the flavors' potential with local cold cuts in varied proposals, including the iconic dish *sofrit pagès*.

These Autumn Gastro Days invite visitors to dig deeper into Ibiza's gastronomic tradition. Visitors will also have the chance to meet great chefs that, with their talent and humbleness, take a step forward and pay tribute to the land by using their signature cuisine, evidence of their work, reflection, and passion for the island.

Other guarantee marks are local wines, desserts such as *flaó* or *greixonera*, together with herb liquors, *Palo*, and other products like honey. All of them show that Ibiza's gastronomic legacy is extraordinary, and that it also represents its cultural identity and a way of life.

With these 20-euro menus (wine not included) and tapas at 5 euros (glass of beer or glass of wine included), Ibiza Tourist Board and Pimeef bet on setting Ibiza as a traditional quality gastronomic destination offering high cuisine.

SABORS DE TARDOR A QUARANTA RESTAURANTS D'EIVISSA

La millor oferta gastronòmica d'Eivissa, a preu populars. Un recorregut pels restaurants més excel·lents de l'illa, les receptes tradicionals i les propostes més innovadores, en una volta a l'illa en la qual participen més de 40 restaurants. És la proposta de quarta edició de les Gastrojornades, que presenta la Fundació de Promoció Turística de Ibiza en col·laboració amb la Petita i Mitjana Empresa d'Eivissa i Formentera (PIMEEF).

Aquest homenatge als sabors de la tardor se celebra del 8 d'octubre al 8 de novembre i té com a protagonistes als productes locals. Per començar, és l'època en què els trulls de l'illa treballen a ple rendiment per produir l'oli d'oliva verge extra amb marca de garantia "Oli d'E". En el marc d'aquestes Gastrojornades es podran visitar dos trulls i també degustar l'excel·lent qualitat de les diferents marques d'oli en perfecta harmonia amb els saborosos menús que s'ofereixen en aquest esdeveniment gastronòmic.

La marca de garantia "Peix Nostrum" també exerceix un paper principal en aquestes Gastrojornades de tardor, ja que es posa en valor peix de temporada com la rajada en un plat emblemàtic de la cuina tradicional com la borrida de rajada o en altres versions, com escabexada, en bunyols o seca en ensalada. També destaca altre peix com la morena i el congre en gisat o el

gerret en ensalada, tapas o en la seua versió més emblemàtica, amb arròs i pinya de col.

L'intens sabor del peix fresc es podrà degustar en graellada o tàrtar, en bullit o en 'mar i muntanya', en tapas o en plat principal i també en una rica varietat d'arrossos, des del caldós a l'arròs a banda. La volta a l'illa a través dels seus diversos tipus d'arròs és un altre dels atractius d'aquestes Gastrojornades, amb receptes singulars, com l'arròs de matances.

Sens dubte, la matança del porc és un altre símbol de la gastronomia eivissenca i una de les tradicions més arrelades. Els restaurants ofereixen plats tan exquisits com la frita de matances i exploten la potència de sabors dels embotits autòctons en molt variades propostes, també en un plat icònic, com és el sofrit pagès.

Aquestes Gastrojornades de Tardor conviden a aprofundir en la tradició gastronòmica d'Eivissa i també a conèixer grans xefs que, amb humilitat i talent, fan un passa endavant i reten homenatge als sabors de la terra, des d'una cuina d'autor que evidencia treball, reflexió i passió per l'illa.

Altres marques de garantia com els vins autòctons, postres com el flaó o la greixonera, juntament amb els licors d'herbes, el palo o els productes com la mel demostren que el llegat gastronòmic d'Eivissa és extraordinari i representa també una identitat cultural i una forma de viure.

Amb aquestos menús a 20 euros (vins a part) i tapas a 5 euros (canya o copa de vi inclosa) la Fundació de Promoció Turística de Ibiza i la Pimeef aposten per la identificació d'Eivissa com una destinació gastronòmica de qualitat, tradició i alta cuina.



ENSALADA DE CROSTES

Ingredients: ·1 Kg. de crostas (pan payès tostado y troceado) ·3 tomates ·3 dientes de ajo ·Aceite de oliva ·Sal
Elaboración: Rocíar ligeramente las crostas con agua, con cuidado para que el pan no quede demasiado húmedo y poner en una ensaladera.

Añadir los tomates troceados y los ajos pelados y picados. Aliñar con aceite de oliva y sal.

ENSALADA DE CROSTES

BREAD-CRUST SALAD

Ingredients: ·1 kg crostes (toasted pan payès, i.e. country bread, broken up in pieces) ·3 tomatoes · 3 garlic cloves ·Olive oil ·Salt

Method: Sprinkle the crostes lightly with water, taking care not to make the bread too soggy, and put in a salad bowl. Add the cut tomatoes followed by the peeled and crushed garlic cloves. Dress with olive oil and salt.

ENSALADA DE CROSTES

Ingredients: ·1 kg de crostes (pa pagès torrat i trossejat) ·3 tomàquets ·3 dents d'all ·Oli d'oliva ·Sal

Elaboració: Ruixeu lleugerament les crostes amb aigua, amb molta cura perquè el pa no quedi massa moll, i poseu-les en una enciamera.

Afegiu els tomàquets trossejats i els alls pelats i picats. Amaniu-ho amb oli d'oliva i sal.

SABOREA, RELAJATE,
SUEÑA... SIT BACK, SAVOUR
IT AND INDULGE IN REVERIE
ASSABOREX, RELAXA'T,
SOMIA...



BORRIDA DE RATJADA

Ingredients: ·1,5 Kg. de raya·8 patatas medianas ·2 huevos duros ·4 dientes de ajo ·Aceite ·Perejil ·Almendras tostadas ·Sal ·Pimienta

Elaboración: Trocear el pescado en rodajas grandes, salar y dejar reposar una hora. Pelar y cortar las patatas en láminas. Colocar capas alternadas de patatas y pescado en una cazuela. Picar los huevos duros, el ajo, el perejil, las almendras y un pellizco de sal. Rocíar con un chorro de aceite y aliñar con sal, pimienta y la picada. Cubrir con agua y dejar cocer a fuego muy lento.

BORRIDA DE RATJADA

RAYFISH STEW

Ingredients: ·1,5 kg ray fish ·8 medium-size potatoes ·2 hard-boiled eggs ·4 garlic cloves ·Olive oil ·Parsley ·Toasted almonds ·Salt ·Pepper

Method: Cut the ray fish into large steaks, add salt and leave to stand for one hour. Peel and cut the potatoes into thin slices. Place alternating layers of potatoes and fish in a shallow saucepan. Grind in a mortar a picada (seasoning/thickener) comprised of hard-boiled eggs, garlic, parsley, almonds and a pinch of salt. Drizzle olive oil over the fish and potatoes, season with salt and pepper and stir in the picada. Cover with water and leave to simmer on a very low heat.

BORRIDA DE RATJADA

Ingredients: ·1,5 kg de ratjada ·8 patates mitjanes ·2 ous durs ·4 dents d'all ·Oli ·Julivert ·Ametlles torrades ·Sal ·Pebre

Elaboració: Trossegeu el peix en rodanxes grans, saleu-les i deixeu-les reposar una hora. Peleu i talleu les patates en làmines. Col·loqueu capes alternes de patates i peix en una cassola. Piqueu els ous durs, l'all, el julivert, les ametlles i un pessic de sal. Ruixeu-ho amb un rajolí d'oli i amaniu-ho amb sal, pebre i la picada. Cobriu-ho amb aigua i deixeu-ho coure a foc molt lent.



GREIXONERA

Ingredients: ·4 ensaimadas ·6 huevos ·1 litro de leche ·400 gramos de azúcar ·Canela en polvo ·Canela en rama ·Cáscara de limón

Elaboración: Hervir la leche con la cáscara de limón y la canela en rama y dejar enfriar. Desmenuzar las ensaimadas, añadir los huevos, el resto del azúcar y la canela en polvo y batir todo. Incorporar la leche y mezclar bien.

Verter la mezcla anterior en un molde previamente engrasado y hornear durante aproximadamente 45 minutos, aunque conviene comprobar la cocción.

GREIXONERA

CINNAMON-FLAVOURED PUDDING

Ingredients: ·4 ensaimadas (Balearic spiral bun) ·6 eggs ·1 litre milk ·400 g sugar ·Cinnamon powder ·Cinnamon stick ·Lemon rind or zest

Method: Boil the milk with lemon rind and cinnamon stick and leave to cool. Crumble up the ensaimadas. Add the eggs, the sugar and cinnamon powder and mix thoroughly together. Add the milk and mix well.

Pour the resulting mixture into a greased baking tray and bake for about 45 minutes, keeping a careful watch until it appears ready.

GREIXONERA

Ingredients: ·4 ensaimades ·6 ous ·1 l de llet ·400 g de sucre ·Canyella en pols ·Canonets de canyella ·Pell de llimona

Elaboració: Bulliu la llet amb la pell de llimona i els canonets de canyella i deixeu-ho refredar. Esmicoleu les ensaimades, afegiu els ous, la resta del sucre i la canyella en pols i bateu-ho tot. Incorporeu la llet i barregeu-ho bé.

Aboqueu la barreja anterior en un motlle que prèviament haureu untat amb greix i poseu-lo al forn durant aproximadament 45 minuts, tot i que convé comprovar la cocció.

GASTROJORNADAS OTOÑO 2015



20€
MENÚ

MENÚS

CA N'ALFREDO

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



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



Sabores de la Ibiza: Uno de los referentes de la gastronomía ibicenca, en el corazón de la ciudad. Joan Riera rinde homenaje a pescados ibicencos con el certificado de garantía “Peix Nostrum” y lleva a la mesa del restaurante la morena, producto muy sabroso que forma parte de la cultura gastronómica local, en una receta de siempre, con congrio, actualizada. Su propuesta incluye un mar y montaña, con pollo payés y cigalas del día de la Cofradía, junto a técnicas que van desde el “guisat” al tartar.

Tastes of Ibiza: One of the icons of Ibizan gastronomy in the heart of the city. Joan Riera pays homage to Ibizan fish with the “Peix Nostrum” quality assurance certificate. He brings moray eel to the table, a very tasty product that is part of the local gastronomic culture, in a modernised version of a traditional recipe using conger eel. His recommendation includes surf and turf, with free-range chicken and langoustines of the day from the Fisherman's Guild alongside techniques that range from stew to tartare.

Sabors d'Eivissa: Un dels referents de la gastronomia eivissenca, en el cor de la ciutat. Joan Riera rendeix homenatge al peix eivissenc amb el certificat de garantia “Peix Nostrum” i porta a la taula del restaurant la morena, producte molt saborós que forma part de la cultura gastronòmica local, en una recepta de sempre, amb congri, actualitzada. La seua proposta inclou un mar i muntanya, amb pollastre pagès i escamarlans del dia de la Confraria, juntament amb tècniques que van des del “guisat” al tàrtar.



A
· Frita de pulpo

1 A elegir entre:

- Ensalada de “trepó” con “peix sec”
- Tartar de serviola y bonito con vinagreta de tomate y aceite de cebollino

2 A elegir entre:

- “Guisat” de morena y congrio con alioli de cava y ajos confitados
- Pollo payés con higos secos y cigalas

P A elegir entre:

- Copa Ca n'Alfredo
- Pudín de higos con helado de almendras y chocolate



A
· Ibiza style fried octopus

1 Choose from:

- Ibizan *trepó* (tomato, onion and pepper) salad with Formentera *peix sec* (wind dried fish)
- Amberjack and bonito fish tartare with Ibizan tomato vinaigrette and chive oil

2 Choose from:

- Moray eel and conger eel stew with a cava, garlic and oil dressing and garlic confit
- Free-range chicken with dried figs and langoustines

D Choose from:

- Ca n'Alfredo dessert cup
- Fig pudding with chocolate and almond ice-cream



A
· Frita de polp

1 A triar entre:

- Ensalada de trepó amb peix sec
- Tàrtar de cirviola i bonítol amb vinagreta de tomata i oli de cibulet

2 A triar entre:

- Guisat de morena i congri amb allioli de cava i alls confitats
- Pollastre pagès amb figues seques i escamarlans

P A triar entre:

- Copa Ca n'Alfredo
- Púding de figues amb gelat d'ametlles i xocolata

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Yviça (Can Rich)*

Este menú se ofrecerá de martes a sábado por la noche.
Horario: de 20.00 a 23.30 horas.

This menu is served on Tuesday to Saturday at night.
Opening hours: 8pm – 11.30pm

Aquest menú s'ofereix de dimarts a dissabte a la nit.
Horari: de 20 a 23.30 hores.

DISTRICTE HIPÉRBOLE

Calle Bisbe Carrasco, 1
Ibiza
Tel. 971 391 769



1

·Ensalada de tomate ibicenco con queso Companatge, compota de higos y crujiente de jamón

2

· Calamares estofados con cebolla

P

·Mousse de hierbas ibicencas con tropezones de chocolate



1

·Ibiza tomato salad with “Companatge” cheese, fig compote and a ham crunch

2

·Squid stuffed with onion

D

·Ibizan herb mousse with pieces of chocolate



1

·Ensalada de tomata eivissenca amb formatge Companatge, compota de figues i cruixent de pernil

2

· Calamars estofats amb ceba

P

·Mousse d’herbes eivissenques amb bocinets de xocolata

Sabores de la Ibiza: La novedad más reciente de la ciudad, un espacio concebido para la lectura, las exposiciones de arte, el encuentro, la gastronomía y la celebración de eventos literarios o manifestaciones culturales. En este contexto, Districte Hipérbole se quiere sumar al festival de los sabores de otoño con un menú que ensalza el tomate cultivado en la tierra; el queso Companatge de sabor natural y fina leche de oveja, junto a un plato tradicional reivindicado por los pescadores más cercanos: los calamares con cebolla. Cierra su propuesta con un dulce basado en el licor de hierbas ibicencas, un emblema de la isla.

Tastes of Ibiza: The latest novelty in the city, a space designed for reading, art exhibitions, meetings, gastronomy and literary events or cultural encounters. In this setting, Districte Hipérbole seeks to join the autumn festival of tastes with a menu that extols the locally grown tomato; natural tasting “Companatge” cheese and fine sheep’s milk, alongside a traditional dish redeemed by nearby fishermen: squid with onions. Its recommendation rounds off with a sweet based on Ibiza’s herb liqueur, one of the island’s emblems.

Sabors d’Eivissa: La novetat més recent de la ciutat, un espai concebut per a la lectura, les exposicions d’art, la trobada, la gastronomia i la celebració d’esdeveniments literaris o manifestacions culturals. En aquest context, Districte Hipérbole es vol sumar al festival dels sabors de la tardor amb un menú que enalteix la tomata cultivada en la terra; el formatge Companatge de sabor natural i fina llet d’ovella, juntament amb un plat tradicional reivindicat pels pescadors més propers: els calamares amb ceba. Tanca la proposta amb unes postres basades en el licor d’herbes eivissenques, un emblema de l’illa.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

Este menú se ofrecerá viernes y sábado a mediodía.
Horario: de 14.00 a 17.00 horas.

This menu is served on Fridays and Saturdays at midday.
Opening hours: 2pm – 5pm

Aquest menú s’ofereix divendres i dissabte al migdia.
Horari: de 14 a 17 hores.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Paseo Marítimo s/n
Ibiza
Tel. 971 316 551



1 A elegir entre:

- Ensalada de queso fresco de cabra con pan de algarrobas y vinagreta de almendras e higos
- Huevo payés a baja temperatura con sobrasada y “patató” roto

2 A elegir entre:

- Arroz de calamares con espuma de alioli
- Muslo de pollo payés relleno de setas y butifarrón negro con boniato blanco al romero

P

- “Flaó” invertido



1 Choose from:

- Fresh goat’s cheese salad with carob bean bread and an almond and fig vinaigrette
- Slow cooked free-range eggs with *sobrasada* (spicy sausage) and crushed baby potatoes

2 Choose from:

- Squid rice with garlic and oil foam
- Free-range chicken thigh stuffed with mushrooms and black *butifarrón* (blood sausage) with rosemary scented white sweet potato

D

- Upside down *flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza)



1 A triar entre:

- Ensalada de formatge fresc de cabra amb pa de garroves i vinagreta d’ametlles i figues
- Ou pagès a baixa temperatura amb sobrasada i patató romput

2 A triar entre:

- Arròs de calamars amb espuma d’alioli
- Cuixa de pollastre pagès farcit de pebrassos i botifarró negre amb moniato blanc amb romaní

P

- Flaó invertit

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: Bodegas de Ibiza · Ibiza’s wineries · Cellers d’Eivissa

Este menú se ofrecerá viernes, sábados y domingos por la noche.
Horario: de 20.30 a 23.00 horas.
Se requiere reserva previa.

This menu is served on Fridays, Saturdays and Sundays at night.
Opening hours: 8.30pm – 11pm
Booking is required

Aquest menú s’oferirà divendres, dissabtes i diumenges a la nit.
Horari: de 20.30 a 23 hores.
Es requereix reserva prèvia.

Sabores de la Ibiza: El chef ñigo Rodríguez, formado en restaurantes como El Bulli o Mugaritz, propone una cocina creativa e innovadora, basada en el producto de Ibiza. Desde un enclave privilegiado, como es el entorno del Paseo Marítimo de la ciudad, ofrece un menú que busca la excelencia. Confeccionado con Paco García Ayala, incluye queso fresco de cabra, sobrasada y butifarrón de Companatge; harina de algarroba de la Cooperativa de Sant Antoni, aceite de oliva virgen de Can Miquel Guasch, huevos payeses, “patató” y verduras del Mercat Pagès, calamares de la Cofradía de Pescadores de Ibiza, pollo payés y romero salvaje.

Tastes of Ibiza: Chef ñigo Rodríguez, who trained at restaurants such as El Bulli and Mugaritz, offers creative and innovative cuisine, based on produce from Ibiza. From the privileged location of the city’s Paseo Marítimo, he offers a menu that strives for excellence. Prepared alongside Paco García Ayala, it includes fresh goat’s cheese, “Companatge” *sobrasada* (spicy sausage) and *butifarrón* (blood sausage); carob bean flour from the Cooperativa de Sant Antoni, Can Miquel Guasch virgin olive oil, free-range eggs, baby potatoes and vegetables from the Mercat Pagès, squid from the Sant Antoni Fisherman’s Guild, free-range chicken and wild rosemary.

Sabors d’Eivissa: El xef ñigo Rodríguez, format a restaurants com El Bulli o Mugaritz, proposa una cuina creativa i innovadora, basada en el producte d’Eivissa. Des d’un lloc privilegiat, com és l’entorn del passeig Marítim de la ciutat, ofereix un menú que busca l’excel·lència. Confeccionat amb Paco García Ayala, inclou formatge fresc de cabra, sobrasada i botifarró de Companatge; farina de garrova de la Cooperativa de Sant Antoni, oli d’oliva verge de Can Miquel Guasch, ous pagesos, patató i verdures del Mercat Pagès, calamares de la Confraria de Pescadors d’Eivissa, pollastres pagès i romaní salvatge.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

FORMENTERA

Plaça de la Tertulia, 5
Ibiza
Tel. 971 578 664



1 A elegir entre:

- Frita de pulpo
- Ensalada de tomate y "peix sec" de Formentera
- Croquetas de sobrasada con miel

2 A elegir entre:

- "Roja" y gallo de San Pedro en "bullit"
- Costillas lechales con ajitos y canela
- Arroz de matanzas

P A elegir entre:

- "Flaó"
- Coulant de hierbas ibicencas



1 A choice of:

- Ibiza style fried octopus
- Tomato salad and Formentera *peix sec* (wind dried fish)
- *Sobrasada* (spicy sausage) croquettes with honey

2 A choice of:

- *Roja* (typical fish from Ibiza) and John Dory hotpot casserole
- Suckling ribs with baby garlic and cinnamon
- *Arroz de matanzas* (a typical rice dish with meat)

D A choice of:

- *Flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza)
- Ibizan herb coulant



1 A triar entre:

- Frita de polp
- Ensalada de tomata i peix sec de Formentera
- Croquetes de sobrasada amb mel

2 A triar entre:

- Roja i gall en bullit
- Costelles de llet amb allets i canyella
- Arròs de matances

P A triar entre:

- Flaó
- Coulant d'herbes eivissenques

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

Este menú se ofrecerá de jueves a domingo, mediodía y noche.
Horario: de 13.30 a 16.30 horas y de 20.00 a 23.30 horas.
Se requiere reserva previa.

This menu is served from Thursday to Sunday, at midday and night.
Opening hours: 1.30pm · 4.30pm and 8pm · 11.30pm
Booking is required

Aquest menú s'ofereirà de dijous a diumenge, migdia i nit
Horari: de 13.30 a 16.30 i de 20.00 a 23.30 hores.
Es requereix reserva prèvia.

Sabores de la Ibiza: Situado en el puerto de Ibiza, el restaurante de ambiente marinero rinde homenaje a elaboraciones tradicionales como el "bullit" con pescado fresco local de la mejor calidad: "roja" y gallo de San Pedro. Incluye en el menú la frita de pulpo, con patata payesa y verduras de la huerta o el arroz de matanzas, tan habitual en las celebraciones familiares en esta época. Destaca el uso de las marcas de garantía, como son "Peix Nostrum" y "Anyell d'Eivissa". El "flaó", un postre con receta medieval que los payeses han conservado hasta nuestros días, culmina este tributo a la materia prima.

Tastes of Ibiza: Situated along Ibiza's port, the restaurant with a seaside atmosphere pays homage to traditional meals like hotpot made with the best quality fresh fish: *roja* (typical fish from Ibiza) and John Dory hotpot. The menu includes Ibiza style octopus, with roasted potatoes and garden vegetables or *arroz de matanzas* (a typical rice dish with meat), which are regularly found at family celebrations at this time of the year. They have quality assurance guarantees, like "Peix Nostrum" and "Anyell d'Eivissa". *Flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza), a dessert using a medieval recipe preserved by peasant farmers until nowadays, is the culmination of this tribute to raw produce.

Sabors d'Eivissa: Situat en el port d'Eivissa, el restaurant d'ambient mariner rendeix homenatge a elaboracions tradicionals com el bullit amb peix fresc local de la millor qualitat: roja i gall. Inclou en el menú la frita de polp, amb patata payesa i verdures de l'horta o l'arròs de matances, tan habitual en les celebracions familiars en aquesta època. Hi destaca l'ús de les marques de garantia, com són "Peix Nostrum" i "Anyell d'Eivissa". El flaó, unes postres amb recepta medieval que els pagesos han conservat fins als nostres dies, culmina aquest tribut a la matèria primera.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

KÉ KAFÉ

Calle Bisbe Azara, 5
Ibiza
Tel. 971 194 004



1 A elegir entre:

- Ensalada variada con chips de boniato de la huerta de Ibiza y pollo payés
- Montaditos de berenjena de la huerta de Ibiza con queso de cabra

2 A elegir entre:

- Paletilla de cordero al horno con ciruelas y patatas de la huerta de Ibiza
- Calamar relleno de sobrasada

P

- "Flaó"



1 Choose from:

- Mixed salad with sweet potato chips from Ibiza's countryside and free-range chicken
- Ibizan aubergine *montaditos* (open sandwiches) with goat's cheese

2 Choose from:

- Shoulder of lamb with prunes and potatoes from Ibiza's countryside
- Squid stuffed with *sobrasada* (spicy sausage)

D

- *Flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza)



1 A triar entre:

- Ensalada variada amb xips de moniato de l'horta d'Eivissa i pollastre pagès
- Barquetes d'albergínia de l'horta d'Eivissa amb formatge de cabra

2 A triar entre:

- Espatlla d'anyell al forn amb prunes i patates de l'horta d'Eivissa
- Calamar farcit de sobrasada

P

- Flaó

Sabores de la Ibiza: Ubicado en las calles peatonales de La Marina, el restaurante ofrece cocina de mercado centrada en el producto local. El pollo payés procede de la granja de Can Caus y el queso de cabra es de la marca "Companatge". El cordero tiene la marca de garantía "Anyell d'Eivissa" y el calamar cuenta con el sello de calidad "Peix Nostrum". La sobrasada es elaborada en la carnicería Can Ros con métodos artesanales. El "flaó" se hornea en Can Vadell, una de las pastelerías más antiguas y con más tradición de la isla.

Tastes of Ibiza: Located in the pedestrian streets of La Marina, the restaurant offers a cuisine focused on local produce. The free-range chicken comes from the farm of Can Caus and the goat's cheese is from "Companatge". The lamb has the quality assurance guarantee "Anyell d'Eivissa" and the squid the "Peix Nostrum" one. The *sobrasada* (spicy sausage) is elaborated in Can Ros butcher's shop following traditional methods. The *flaó* is baked in Can Vadell, one of the oldest and most traditional bakery of Ibiza.

Sabors d'Eivissa: Ubicat en el carrer per a vianants de la Marina, el restaurant ofereix cuina de mercat centrada en el producte local. El pollastre pagès procedeix de la granja de Can Caus i el formatge de cabra és de la marca Companatge. L'anyell té el segell de garantia "Anyell d'Eivissa" i el calamar compta amb el segell de qualitat "Peix Nostrum". La sobrasada està elaborada a la carnisseria Can Ros amb mètodes tradicionals. El flaó prové de Can Vadell, una de les pastisseries més antigues i amb més tradició de l'illa.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich · Can Maymó*

Este menú se ofrecerá de lunes a sábado, mediodía y noche.
Horario: de 13.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 24.00 horas.
Se requiere reserva previa

This menu is served from Monday to Saturday, midday and night.
Opening hours: 1pm · 4pm and 8pm · 12am (midnight)
Booking is required

Aquest menú s'oferirà de dilluns a dissabte, migdia i nit.
Horari: de 13 a 16 hores i de 20 a 24 hores.
Es requereix reserva prèvia.

SA BRISA

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



1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con “peix sec” de Formentera
- Tartar de tomates ibicencos con globo de mozzarella

2 A elegir entre:

- Huevo payés sobre pan chino, patata paja, ternera curada y salsa huancaína
- Calamar de potera sobre hamul pageon y bonito seco

P A elegir entre:

- Helado de Taiberry con granizado de gin-tonic y hierbas ibicencas
- Chocolate biskela sobre financier, naranja confitada casera y espuma de azahar



1 Choose from:

- Farmhouse salad and Formentera *peix sec* (wind dried fish)
- Ibiza tomato tartare with mozzarella balls

2 Choose from:

- Free-range eggs on a Chinese-style steamed bread, shoestring chips, cured steak and Huancayo cheese sauce
- Jig-caught squid on Hamul Pajeon and dried bonito

D Choose from:

- Tayberry ice-cream with a gin and tonic and Ibizan herbs flavoured crushed ice
- Chocolate biskela on a financier, homemade orange confit and saffron foam



1 A triar entre:

- Ensalada pagesa amb peix sec de Formentera
- Tàrtar de tomates eivissenques amb globus de mozzarella

2 A triar entre:

- Ou pagès sobre pa xinès, patata palla, vedella curada i salsa huancaína
- Calamar de potera sobre hamul pageon i bonítol sec

P A triar entre:

- Gelat de Taiberry amb granissat de gintònic i herbes eivissenques
- Xocolata biskela sobre financier, taronja confitada casolana i escuma de flor de taronger

Sabores de la Ibiza: Cocina de autor, con materia prima local que viaja al encuentro de mezclas y texturas cosmopolitas. El tomate y el huevo payés, el calamar de potera local o las hierbas ibicencas adquieren en Sa Brisa la presentación de un maridaje cultural rico en experiencias. Su apuesta por el producto kilómetro cero incluye aceite de oliva virgen extra bajo la marca de garantía “Oli d’e” de Can Miquel Guasch.

Tastes of Ibiza: Signature cuisine using local raw materials that journeys to the meeting point of cosmopolitan mixtures and textures. At Sa Brisa, the free-range tomato and eggs, local jig-caught squid and Ibizan herbs are presented in an experience-rich cultural pairing. Its commitment to local produce includes virgin olive oil with the “Oli d’e” quality assurance guarantee from Can Miquel Guasch.

Sabors d'Eivissa: Cuina d'autor, amb matèria primera local que viatja a la trobada de mesclcs i textures cosmopolites. La tomata i l'ou pagès, el calamar de potera local o les herbes eivissenques adquireixen a Sa Brisa la presentació d'un maridatge cultural ric en experiències. La seua aposta pel producte kilòmetre zero inclou oli d'oliva verge extra amb la marca de garantia “Oli d'e” de Can Miquel Guasch.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

Este menú se ofrecerá a mediodía, (excepto lunes). Los martes, miércoles y jueves también por la noche.
Horario: de 13.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 24.00 horas. Noviembre cerrado.

This menu is served every day at midday, except Monday. On Tuesday, Wednesday and Thursday it is also served at night. November closed.
Opening hours: 1pm · 4pm and 8pm · 12am (midnight)

Aquest menú s'ofereix tots els dies a migdia, excepte els dilluns, i els dimarts, dimecres i dijous també a la nit.
Novembre tancat.
Horari: de 13 a 16 i de 20 a 24 hores.

SA NANSA

Avenida 8 d'Agost, 27
Ibiza
Tel. 971 31 87 50



1 A elegir entre:

- Calamar salteado en su tinta y sobrasada
- Huevos de corral con jamón ibérico y chip de patata ibicenca

(Los entrantes son en el centro, a compartir uno para cada dos personas)



1 Choose from:

- Salted squid in its own ink and sobrasada (spicy sausage)
- Free-range eggs with Iberian ham and Ibiza potato chips

(The starters are placed in the centre, each for sharing between two people)



1 A triar entre:

- Calamar saltat en la seua tinta i sobrasada
- Ous pagesos amb pernil ibèric i xip de patata eivissenca

(Els entrants es posen en el centre, a compartir un per a cada dues persones)

2 A elegir entre:

- Raya en escabeche
- Arroz a banda con sepia tintada (mínimo para 2 personas)

2 Choose from:

- Marinated rayfish
- Rice with cuttlefish in black ink (for 2 people minimum)

2 A triar entre:

- Rajada escabetxada
- Arròs a banda amb sépia tintada (mínim per a dues persones)

P

- “Greixonera”

D

- Greixonera (bread pudding)

P

- Greixonera

Sabores de la Ibiza: Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina ibicenca de mar, con pescados y arroces como protagonistas, que potencian su sabor con verduras y hortalizas de su propia huerta. En este menú ofrece un mar y montaña con calamar ibicenco y sobrasada de la tierra, junto a un arroz a banda con sepia tintada. Además utiliza uno de los pescados de temporada, la raya, con una elaboración en escabeche. El postre es una de las recetas dulces con más tradición en Ibiza.

Tastes of Ibiza: Pedro Tur's restaurant specialises in Ibizan seafood cuisine with fish and rice as protagonists, and he enhances their flavour with vegetables and leafy green vegetables from his own garden. This menu offers surf and turf meals with Ibizan squid and local sobrasada (spicy sausage), along with rice and cuttlefish in black ink. In addition, he uses a season fish: the rayfish, which has been prepared in marinade. For dessert he serves Ibiza's most traditional sweet recipe.

Sabors d'Eivissa: Pedro Tur ha especialitzat el seu restaurant en cuina eivissenca de la mar, amb peix i arrossos com a protagonistes, que potencien el seu sabor amb verdures i hortalisses de la seua pròpia horta. En aquest menú ofereix un mar i muntanya amb calamar eivissenc i sobrasada de la terra, juntament amb un arròs a banda amb sépia tintada. A més utilitza un dels peixos de temporada, la rajada, amb una elaboració en escabetx. De postres, una de les receptes dolces amb més tradició a Eivissa.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

Este menú se ofrecerá de martes a sábado, mediodía y noche.
Horario: de 13.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 22.30 horas.
Se requiere reserva previa.

This menu is served from Tuesday to Saturday, at midday and night.
Opening hours: 1pm - 4pm and 8pm - 10.30pm
Booking is required

Aquest menú s'ofereix de dimarts a dissabte, migdia i nit.
Horari: de 13 a 16 hores i de 20 a 22.30 hores.
Es requereix reserva prèvia.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

ATZARÓ BEACH CALA NOVA

Playa de Cala Nova
Es Canar
Tel. 971 078 228



A ·Aperitivo del día

1 A elegir entre:

- Ensalada de langostinos, tomate confitado y vinagreta de romesco
- Crema de niscalos

2 A elegir entre:

- Arroz a banda
- Mero confitado con salteado de espinacas y gratinado de alioli



P ·“Greixonera”



A ·Aperitif of the day

1 Choose from:

- Langoustine, confit tomato and rosemary vinaigrette salad
- Cream of saffron milk caps

2 Choose from:

- Rice dish
- Grouper confit with salted spinach and garlic and oil gratin



P ·*Greixonera* (bread pudding)



A ·Aperitív del dia

1 A triar entre:

- Ensalada de llagostins, tomata confitada i vinagreta de romesco
- Crema de pebrassos

2 A triar entre:

- Arròs a banda
- Anfós confitat amb saltat d'espinacs i gratinat d'alioli



P ·Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · **Vins recomanats:** *Ibizkus – La Savia Divina (Ibizkus Wines) · Ereso (Can Rich)*

Este menú se ofrecerá de martes a viernes a mediodía.
Horario: de 12.30 a 16.00 horas.

This menu is served on Tuesday to Friday at midday.
Opening hours: 12.30pm – 4 pm

Aquest menú s'ofertirà de dimarts a divendres al migdia.
Horari: de 12.30 a 16 hores.

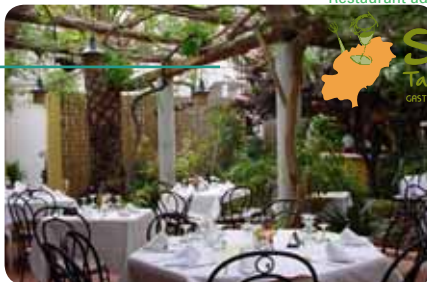
Sabores de la Ibiza: Ubicado en la playa de Cala Nova, con un horizonte espectacular, el restaurante es especialista en arroces y pescados de la tierra. Utilizan productos de la huerta y hierbas silvestres del hotel rural Atzaró y aceite de oliva virgen extra de las almazaras de Ibiza con la marca de garantía “Oli d’e”. La “greixonera”, receta muy antigua creada por los payeses para aprovechar el pan duro, en la actualidad se elabora con ensaimadas y es un postre delicioso, con sabor a leche, huevo, canela y un ligero toque de limón.

Tastes of Ibiza: Situated on the Cala Nova beach with a spectacular skyline, this restaurant specialises in rice and local fish dishes. They use products from the garden and wild herbs from Atzaró rural hotel and extra virgin olive oil from Ibiza's oil mill with the “Oli d’e” quality assurance mark. *Greixonera* (bread pudding), a very old recipe conceived by peasant farmers to make the most of hardened bread, is currently made with *ensaimadas* (spiral-shaped pastry typical of Ibiza) and it is a delicious dessert with flavours of milk, egg, cinnamon and a light touch of lemon.

Sabors d'Eivissa: Ubicat a la platja de cala Nova, amb un horitzó espectacular, el restaurant és especialista en arrossos i peix de l'illa. Utilitzen productes de l'horta i herbes silvestres de l'Hotel Atzaró i oli d'oliva verge extra dels trulls d'Eivissa amb la marca de garantia “Oli d’e”. La greixonera, recepta molt antiga creada pels pagesos per aprofitar el pa dur, a l'actualitat s'elabora amb ensaimades i són unes postres delicioses, amb sabor de llet, ous, canyella i un lleuger toc de llimó.

CA NA RIBES

Calle Sant Jaume, 67
Santa Eulària des Riu



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



Sabores de la Ibiza: Ubicado en el corazón de Santa Eulària, María y Vicent Riera dirigen uno de los restaurantes más antiguos de la isla, con una propuesta gastronómica basada en platos ibicencos y en la mejor materia prima: calidad extraordinaria y sabor del tomate de la huerta, del huevo payés o de embutidos como la sobrasada. También del cordero local, criado según métodos tradicionales. Además, apuesta por uno de los platos con historia: la “borrida de rajada”, una seña de identidad de la gastronomía local.

Tastes of Ibiza: Located in the heart of Santa Eulària, María and Vicent Riera head up one of the oldest restaurants on the island, providing gastronomy based on Ibizan dishes and using the best raw produce: extraordinary quality and taste of the garden tomato, free-range eggs and cold meats like *sobrasada* (spicy sausage). And also local lamb raised in line with traditional methods. In addition, its commitment to dishes to historical dishes like *borrida de rajada* (rayfish stew) is a distinguishing mark of local gastronomy.

Sabors d'Eivissa: Ubicat en el cor de Santa Eulària, Maria i Vicent Riera dirigeixen un dels restaurants més antics de l'illa, amb una proposta gastronòmica basada en plats eivissencs i en la millor matèria primera: qualitat extraordinària i sabor de la tomata de l'horta, de l'ou pagès o d'embotits com la sobrasada. També de l'anyell local, criat segons mètodes tradicionals. A més, aposta per un dels plats amb història: la borrida de rajada, una senya d'identitat de la gastronomia local.



1 A elegir entre:

- Revuelto de sobrasada de Companatge con huevos payeses
- Lechuga con tomate, pimiento, cebolla y ajo del Mercat Pagès



1 Choose from:

- Scrambled free-range eggs with “Companatge” *sobrasada* (spicy sausage)
- Lettuce with tomatoes, peppers, onion and garlic from the Mercat Pagès



1 A triar entre:

- Revoltim de sobrassada de Companatge amb ous pagesos
- Lletuga amb tomata, pebrera, ceba i all del Mercat Pagès

2 A elegir entre:

- “Borrida de rajada”
- Cordero ibicenco al romero

2 Choose from:

- Rayfish stew
- Ibizan lamb with rosemary

2 A triar entre:

- Borrida de rajada
- Anyell eivissenc amb romaní

P A elegir entre:

- “Greixonera”
- “Orelleta”

D Choose from:

- *Greixonera* (bread pudding)
- *Orelleta* (puff pastry biscuits)

P A triar entre:

- Greixonera
- Orelleta

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich* · *Can Maymó*

Este menú se ofrecerá todos los días mediodía y noche y el domingo sólo a mediodía. El restaurante cierra a partir del 25 de octubre.

Horario: de 13.00 a 15.30 horas y de 19.00 a 23.30 horas

This menu is served every day at midday and night. On Sundays it is only served at midday. The restaurant will be closed from October 25

Opening hours: 1pm - 3.30pm and 7pm - 11.30pm

Aquest menú s'ofereix tots els dies, migdia i nit, el diumenge només a migdia. El restaurant tanca des del 25 d'octubre.

Horari: de 13 a 15.30 i de 19 a 23.30 hores.

CAN CAUS

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



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



Sabores de la Ibiza: El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y una fábrica de embutidos, como sobrasada o butifarrón, además de quesos tradicionales. Todos esos productos se distribuyen en establecimientos de toda la isla y recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante. También componen los ingredientes principales del menú de estas Gastrojornadas de otoño. En la propia finca se encuentra la tienda donde se pueden adquirir sus productos.

Tastes of Ibiza: The restaurant is part of a complex which includes farming facilities and a cold meat factory, producing *sobrasada* (spicy sausage) and *butifarrón* (blood sausage), in addition to traditional cheeses. All these products are distributed to establishments throughout the island and travel only a few metres to get from the farm onto the restaurant table. They are also the main ingredients on the menu for the Autumn Gastro Days. On the farm itself, there is a shop where you can purchase its produce.

Sabors d'Eivissa: El restaurant forma part d'un complex que inclou instal·lacions ramaderes i una fàbrica d'embotits, com sobrassada o botifarró, a més de formatges tradicionals. Tots aquests productes es distribueixen en establiments de tota l'illa i recorren pocs metres des de la granja a la carta del restaurant. També componen els ingredients principals del menú d'aquestes Gastrojornades de tardor. A la pròpia finca es troba la botiga on es poden adquirir els seus productes.



1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Ensalada de tomate y queso fresco de cabra



1 Choose from:

- Farmhouse salad
- Tomato and fresh goat's cheese salad



1 A triar entre:

- Ensalada payesa
- Ensalada de tomata i formatge fresc de cabra

2 A elegir entre:

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

2 Choose from:

- Charcoal grilled kid chops
- Charcoal grilled lamb chops

2 A triar entre:

- Costelletes de cabrit a la brasa
- Costelles d'anyell a la brasa

P A elegir entre:

- "Greixonera"
- Yogurt de cabra u oveja con miel y nueces

D Choose from:

- *Greixonera* (bread pudding)
- Goat or sheep yoghurt with honey and nuts

P A triar entre:

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

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Yviça (Can Rich)*

Este menú se ofrecerá de martes a viernes, mediodía y noche.
Horario: de 13.00 a 16.00 horas y de 19.30 a 24.00 horas.

This menu is served from Tuesday to Friday, at midday and night.
Opening hours: 1pm · 4pm and 7:30pm · 12am (midnight)

Aquest menú s'ofertirà de dimarts a divendres, migdia i nit.
Horari: de 13 a 16 hores i de 19.30 a 24 hores.

CAN COSMI

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



1 A elegir entre:

- Mejillones a la plancha de la costa de Sant Joan
- Ensalada de “crostes” con “peix sec” de Formentera



1 Choose from:

- Grilled mussels from Sant Joan coast
- *Crostes* salad (bread crust salad) with Formentera *peix sec* (wind dried fish)



1 A triar entre:

- Musclos a la planxa de la costa de Sant Joan
- Ensalada de crostes amb peix sec de Formentera

2 A elegir entre:

- Chuletas de cordero lechal de la granja del abuelo
- Mero a la plancha al estilo ibicenco

2 Choose from:

- Suckling lamb chops from grandfather's farm
- Ibiza style grilled grouper

2 A triar entre:

- Costelles d'anyell de llet de la granja de l'avi
- Anfós a la planxa a l'estil eivissenc

P

- “Greixonera”

D

- *Greixonera* (bread pudding)

P

- Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · **Vins recomanats:** *Bodegas de Ibiza · Ibiza's wineries · Cellers d'Eivissa*

El menú se ofrecerá todos los días.
Horario: cocina abierta de 10.00 a 24.00 horas.

This menu is served every day.
Opening hours: the kitchen is open 10am – 12am (midnight)

El menú s'ofereix tots els dies.
Horari: cuina oberta de 10 a 24 hores

Sabores de la Ibiza: El restaurante, situado en el centro de Santa Eulària, apuesta por producto local de calidad, como los mejillones, el cordero de la tierra o el mero y lo combina con recetas deliciosas y con tradición, como la ensalada de pan duro crujiente, conocido como “crostes”, que se combina con tomate natural y “peix sec”. El colofón dulce es la “greixonera” casera.

Tastes of Ibiza: The restaurant, located in the centre of Santa Eulària, is committed to local quality produce, like mussels, local lamb or grouper and combines it with delicious traditional recipes, like salad with hard crunchy bread known as *crostes*, which is combined with tomato and Formentera *peix sec* (wind dried fish). The sweet climax is homemade *greixonera* (bread pudding).

Sabors d'Eivissa: El restaurant, situat en el centre de Santa Eulària, aposta per producte local de qualitat, com els musclos, el bestiar de la terra o l'anfós i el combina amb receptes delicioses i amb tradició, com l'ensalada de crostes cruixents, que es combina amb tomata natural i peix sec. El colofó dolç és la greixonera casolana.

CAN DOMO

Carretera de Cala Llonga, km. 7,6
Tel. 971 331 059



1 A elegir entre:

- Arroz “Can Domo”
- Crema de patata roja con setas silvestres de temporada

2 A elegir entre:

- Frita de secreto ibérico con huevo payés
- Raya ibicenca estilo “Can Domo”

P

- Tartaleta de almendras y frutos rojos



1 Choose from:

- “Can Domo” rice
- Cream of red potato with wild seasonal mushrooms

2 Choose from:

- Ibizan fried Iberian *secret* (pork cut) with a free-range egg
- “Can Domo” style Ibizan rayfish

D

- Mini almond and red fruit tart



1 A triar entre:

- Arròs Can Domo
- Crema de patata vermella amb bolets silvestres de temporada

2 A triar entre:

- Frita de secret ibèric amb ou pagès
- Rajada eivissenca estil Can Domo

P

- Cassoleta d'ametlles i fruits vermells

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Ibizkus (Ibizkus Wines)*

Este menú se ofrecerá:
8 y 9 de octubre de 13.30 a 15.30
horas; 14, 15 y 16 de octubre de 13.30
a 15.30 horas; 21, 22, y 23 de octubre
de 13.30 a 15.30 horas
Se requiere reserva previa.

This menu will be served on: Octo-
ber 8 and 9 1.30pm - 3.30pm; October
14, 15 and 16 1.30pm - 3.30pm; Octo-
ber 21, 22 and 23 1.30pm - 3.30pm
Booking is required

Aquest menú s'ofereix: 8 i 9
d'octubre de 13.30 a 15.30 hores; 14,
15 i 16 d'octubre de 13.30 a 15.30
hores; 21, 22, i 23 d'octubre de 13.30 a
15.30 hores

Sabores de la Ibiza: En una casa payesa del siglo XVII, convertida por Alexandra Vermeiren en un paraíso de buen gusto y pequeños detalles, se encuentra uno de los chefs de Ibiza más aclamados por los críticos gastronómicos: Pau Barba. Cultiva una cocina de producto de cercanía, con intensidad y frescura en el sabor y que combina técnica y arte en el emplatado. Más que un restaurante, un viaje. Un enclave auténtico y exclusivo, donde cuentan con muy pocas mesas: no más de 10. Por muchas razones, las Gastrojornadas de otoño se convierten en una oportunidad única para disfrutar de este menú de alta cocina a precio popular.

Tastes of Ibiza: In a 17th century peasant farmhouse converted by Alexandra Vermeiren into a paradise of good taste and meticulous details, we find one of Ibiza's most critically acclaimed chefs: Pau Barba. He cultivates local products with an intense and fresh taste and combines technique and artistic skills in the plate presentation. More than a restaurant; it's a journey. An authentic and exclusive enclave that has only been around for a few months: no more than 10. For many reasons, Autumn Gastro Days become a unique opportunity to enjoy this haute cuisine menu at a reasonable price.

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa del segle XVII, convertida per Alexandra Vermeiren en un paradís de bon gust i petits detalls, es troba un dels xefs d'Eivissa més aclamats pels crítics gastronòmics: Pau Barba. Cultiva una cuina de producte de proximitat, amb intensitat i frescor en el sabor i que combina tècnica i art en l'emplatat. Més que un restaurant, un viatge. Un lloc autèntic i exclusiu, on compten amb molt poques taules: no més de 10. Per moltes raons, las Gastrojornades de tardor es converteixen en una oportunitat única per gaudir d'aquest menú d'alta cuina a preu popular.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

SANTA EULÀRIA DES RIU

CAS PAGÈS

Carretera de Sant Carles de Peralta, km 10
Sant Carles de Peralta



1

· Ensalada de “crostes”



1

· Crostes salad (bread crust salad)



1

· Ensalada de crostes

2

· Frita de matanzas

2

· Ibiza style fried meat

2

· Frita de matances

P

· “Flaó”

D

· Flaó (typical cheesecake with mint from Ibiza)

P

· Flaó

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

El menú se ofrecerá todos los jueves a mediodía.
Horario: de 13.00 a 16.00 horas.

This menu is served every Thursday at midday.
Opening hours: 1pm - 4pm

El menú s'ofereix tots els dijous al migdia.
Horari: de 13 a 16 hores.

Sabores de la Ibiza: El restaurante está adscrito al distintivo “Sabors”, que pone en valor la gastronomía local con platos tradicionales como la ensalada de “crostes” y la frita de matanzas, una elaboración típica de estas fechas, que no encontrarán en otro menú de estas GastroJornadas de otoño. Los proveedores del restaurante son el mercado de Santa Eulària y el “flaó” es del horno tradicional de Ca’n Rei de Santa Getrudis, que sigue la elaboración artesanal de este postre tradicional de la isla, con aromas a queso fresco de cabra y oveja y hierbabuena.

Tastes of Ibiza: The restaurant is affiliated with the distinctive “Sabors d’Eivissa” (Tastes of Ibiza), which showcase local gastronomy with traditional dishes like the *crostes* salad (bread crust salad) and the Ibiza style fried meat, a typical dish at this time of the year that you won’t find on any other menu during Autumn Gastro Days. The restaurant’s suppliers are the Santa Eulària market, the *flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza) is from the Ca’n Rei bakery in Santa Getrudis, which continues to produce the island’s traditional dessert in an artisan way, with scents of fresh goat’s and sheep’s cheese and mint through it.

Sabors d’Eivissa: El restaurant està adscrit al distintiu “Sabors”, que posa en valor la gastronomia local amb plats tradicionals com l’ensalada de crostes i la frita de matances, una elaboració típica d’aquestes dates, que no trobaran en altre menú d’aquestes GastroJornades de tardor. Els proveïdors del restaurant són el mercat de Santa Eulària i el flaó és del forn de Can Rei de Santa Getrudis de Fruitera, que segueix l’elaboració artesanal d’aquestes postres tradicional de l’illa, amb aromes de formatge fresc de cabra i ovella i herba sana.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

ES CALIU

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



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



- 1 A elegir entre:
- Ensalada payesa
 - Pincho de sobrasada



- 1 Choose from:
- Farmhouse salad
 - *Sobrasada* (spicy sausage) skewer



- 1 A triar entre:
- Ensalada pagesa
 - Punxa de sobrasada

- 2 A elegir entre:
- Paletilla de cordero al horno
 - Arroz de matanzas (mínimo para dos personas)

- 2 Choose from:
- Oven baked lamb shoulder blade
 - Arroz de *matanzas* (a typical rice dish with meat) (minimum two people)

- 2 A triar entre:
- Espatlla d'anyell al forn
 - Arròs de matances (mínim per a dues persones)

- P A elegir entre:
- “Greixonera”
 - Sorbete de limón

- D Choose from:
- *Greixonera* (bread pudding)
 - Lemon sorbet

- P A triar entre:
- Greixonera
 - Sorbet de llimó

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Sa Cova · Can Rich*

Este menú se ofrecerá todos los días, mediodía y noche, excepto miércoles y domingos.
Horario: de 13.00 a 15.30 y de 20.00 a 23.30 horas.
Se recomienda reservar

This menu is served every day at midday and night, except on Wednesdays and Sundays.
Opening hours: 1pm · 3.30pm and 8pm · 11.30pm
Booking is recommended

Aquest menú s'ofereix tots els dies, migdia i nit, excepte dimecres i diumenges.
Horari: de 13 a 15.30 i de 20 a 23.30 hores.
Us recomanem que reserveu taula

Sabores de la Ibiza: Comer bien en Ibiza se asocia a una buena ensalada, la payesa con tomate y pimientos. También con el embutido de la tierra: la sobrasada. Y en estas fechas, muchas familias disfrutan de uno de los manjares de la gastronomía ibicenca: el arroz de matanzas. La diferencia en la calidad y el sabor también la marca el cordero, ya que se trata de ejemplares criados en la isla que pastan en libertad y reposan a la sombra de algarrobos, según prácticas tradicionales. La “greixonera” casera es otra de las delicias de la cocina de la isla.

Tastes of Ibiza: Eating well in Ibiza is associated with a good salad, the peasant salad with tomatoes and peppers and also with local cold meats: *sobrasada* (spicy sausage). On these dates, many families enjoy one of Ibiza's gastronomic delicacies: rice with meat. The difference in the quality and the taste is indicated by the lamb meat, given that it comes from animals raised on the island that graze freely and rest under the shade of carob trees, in line with traditional practices. The homemade *greixonera* (bread pudding) is another one of the delights of the island's cuisine.

Sabors d'Eivissa: Menjar bé a Eivissa s'associa a una bona ensalada, la payesa amb tomata i pebreres. També amb l'embotit de la terra: la sobrasada. I en aquestes dates, moltes famílies gaudeixen d'un dels plats més populars de la gastronomia eivissenca: l'arròs de matances. La diferència en la qualitat i el sabor també la marca l'anyell, ja que es tracta d'exemplars criats a l'illa que pasturen en llibertat i reposen a l'ombra de garrovers, segons pràctiques tradicionals. La greixonera casolana és una altra de les delícies de la cuina de l'illa.

OLEOTECA SES ESCOLES

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



1 A elegir entre:

- Coca de sofrito con “peix sec”
- Ensalada payesa de patata



1 Choose from:

- Ibiza flatbread topped with *peix sec* (wind dried fish)
- Farmhouse potato salad



1 A triar entre:

- Coca de sofrit amb peix sec
- Ensalada pagesa de patata

2 A elegir entre:

- Arroz de matanzas
- Frito de asadura de cordero lechal

2 Choose from:

- Arroz de matanzas (a typical rice dish with meat)
- Ibiza style fried suckling pig entrails

2 A triar entre:

- Arròs de matances
- Frit de freixura d'anyell

P A elegir entre:

- Sorbetes variados
- “Greixonera” con helado de almendras

D Choose from:

- Assortment of sorbets
- Greixonera (bread pudding) with almond ice-cream

P A triar entre:

- Sorbets variats
- Greixonera amb gelat d'ametlles

Sabores de la Ibiza: La Oleoteca de Ses Escoles forma parte de las instalaciones de la almazara de Can Miquel Guasch, uno de los principales productores de aceite de oliva virgen, bajo la marca de garantía “Oli d’e”, avalada por el Govern Balear. La finca ha conseguido la certificación de agricultura ecológica. El restaurante ofrece cocina kilómetro cero y cuenta con una tienda gourmet, con una selección de productos locales. Su menú es un homenaje al producto local y a platos como el arroz de matanzas, que forman parte de la cultura gastronómica de la isla.

Tastes of Ibiza: The Oleoteca de Ses Escoles is part of the facilities at the Can Miquel Guasch oil mill, one of the main producers of virgin olive oil with the “Oli d’e” quality assurance mark, endorsed by the Balearic Government. The estate has gained the organic agriculture certificate. The restaurant offers local cuisine and has a gourmet shop with a selection of local produce. Its menu is a homage to local produce and dishes like *arroz de matanzas* (a typical rice dish with meat), which is part of the island’s gastronomic culture.

Sabors d'Eivissa: L'Oleoteca de ses Escoles forma part de les instal·lacions del trull de Can Miquel Guasch, un dels principals productors d'oli d'oliva verge, amb la marca de garantia “Oli d’e”, avalada pel Govern Balear. La finca ha aconseguit la certificació d'agricultura ecològica. El restaurant ofereix cuina kilòmetre zero i compta amb una botiga gourmet, amb una selecció de productes locals. El seu menú és un homenatge al producte local i a plats com l'arròs de matances, que formen part de la cultura gastronòmica de l'illa.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: Bodegas de Ibiza · Ibiza's wineries · Cellers d'Eivissa

Este menú se ofrecerá de martes a viernes a mediodía.
Horario: de 12.00 a 16.00 horas.

This menu is served on Tuesday to Friday at midday.
Opening hours: 12pm · 4pm

El menú s'ofereix tots els dies.
Horari: cuina oberta de 10 a 24 hores

PERALTA

Residencial Peralta, 5 B
 Sant Carles de Peralta
 Tel. 971 326 037



1 A elegir entre:

- Arroz de manzanas
- Entremeses payeses: ensalada payesa, sobrasada, butifarrón y queso de cabra de Companatge

2 A elegir entre:

- Chuletitas de cordero lechal ibicenco fritas con patatas y ajo
- Calamares rellenos de sobrasada

P A elegir entre:

- “Flaó”
- “Greixonera”



1 Choose from:

- Arroz de manzanas (a typical rice dish with meat)
- Farmhouse starters: farmhouse salad, sobrasada (spicy sausage), butifarrón (blood sausage) and “Companatge” goat’s cheese

2 Choose from:

- Ibiza suckling lamb cutlets fried with potatoes and garlic
- Squid filled with sobrasada (spicy sausage)

D Choose from:

- Flaó (typical cheesecake with mint from Ibiza)
- Greixonera (bread pudding)



1 A triar entre:

- Arròs de matances
- Entremesos pagesos: ensalada payesa, sobrasada, butifarrón i formatge de cabra de Companatge

2 A triar entre:

- Costelletes d’anyell de llet eivissenca frites amb patates i alls
- Calamars farcits de sobrasada

P A triar entre:

- Flaó
- Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes, mediodía y noche.
 Horario: de 13.30 a 16.30 horas y de 20.00 a 23.30 horas.

This menu is served from Monday to Friday, midday and night.
 Opening hours: 1.30pm · 4.30pm and 8pm · 11.30pm

Aquest menú s’ofereix de dilluns a divendres, migdia i nit.
 Horari: de 13.30 a 16.30 hores i de 20 a 23.30 hores.

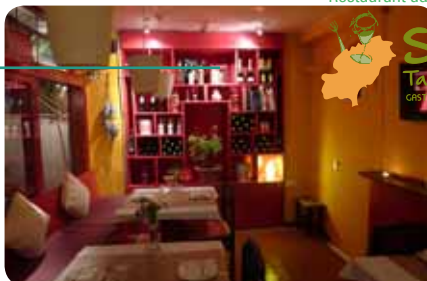
Sabores de la Ibiza: Ubicado en el centro de Sant Carles, el restaurante ofrece embutidos de la gastronomía ibicenca como la sobrasada y el butifarrón y el queso de cabra, junto a platos emblemáticos de la cocina local de temporada como el arroz de matanzas o los calamares rellenos de sobrasada. El cordero autóctono sorprende a los paladares acostumbrados a otras variedades de esta misma carne. El “flaó”, elaborado con queso fresco de oveja y cabra, anís y menta, es marca de garantía.

Tastes of Ibiza: Situated in the centre of Sant Carles, the restaurant serves cold meats from Ibiza’s range of gastronomy like sobrasada (spicy sausage) and butifarrón (blood sausage) and goat’s cheese, alongside dishes which are emblematic of local seasonal cuisine such as arroz de matanzas (a typical rice dish made with meat) or squid filled with sobrasada. The local lamb will surprise the palate of those who are used to other varieties of this very meat. The flaó (typical cheesecake with mint from Ibiza) made with fresh sheep’s and goat’s cheese, aniseed and mint, is a quality assured product.

Sabors d’Eivissa: Ubicat en el centre de Sant Carles, el restaurant ofereix embotits de la gastronomia eivissenca com la sobrasada, el butifarró i el formatge de cabra, juntament amb plats emblemàtics de la cuina local de temporada com l’arròs de matances o els calamares farcits de sobrasada. L’anyell autòcton sorprèn els paladars acostumats a altres varietats d’aquesta mateixa carn. El flaó, elaborat amb formatge fresc d’ovella i cabra, anís i menta, es marca de garantia.

SA CARBONERIA

Calle Isidor Macabich, 3
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 339 282



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



1

·Huevo payés a baja temperatura con sobrasada ibicenca y cremoso de patata



1

·Slow cooked free-range egg with *sobrasada* (spicy sausage) and creamy potatoes



1

·Ou pagès a baixa temperatura amb sobrassada eivissenca i cremós de patata



2

·Pollo ecológico a las hierbas de Ibiza

2

·Organic chicken in Ibiza herbs

2

·Pollastre ecològic a les herbes d'Eivissa

P

·Requesón de Santa Gertrudis con miel y frutos secos

D

·Santa Gertrudis cottage cheese with honey and dried fruits

P

·Recuita de Santa Gertrudis amb mel i fruits secs

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Merlot (Can Maymó)*

Este menú se ofrecerá miércoles y jueves noche hasta el 30 de octubre. Cerrado a partir del 31 de octubre.
Horario: de 19.30 a 23.30 horas.
Se requiere reserva previa.

This menu will be served on Wednesday and Thursday at night until October 30. Closed from October 31.
Opening hours: 7.30pm - 11.30pm
Booking is required

Aquest menú s'ofereix dimecres i dijous nit fins al 30 d'octubre. Tanca des del 31 d'octubre.
Horari: de 19.30 a 23.30 hores.
Es requereix reserva prèvia.

Sabores de la Ibiza: Antes de acabar su cuarto verano en la isla, el chef Pablo Castilla, que tuvo restaurante en Barcelona y trabajó tres temporadas en El Bulli, desarrolla su cocina creativa en un menú confeccionado 100% con producto local, respetando los sabores tradicionales. En su propuesta incluye patata roja ibicenca del mercado de Santa Eulària; huevos de granja, sobrasada y pollo payés suministrados por Carnicería Pepita; sal y hierbas de Ibiza y, entre sus proveedores, la granja de Can Caus. Cocina de autor que se suma a la ruta de los sabores de la gastronomía de Ibiza.

Tastes of Ibiza: Before he rounds off his fourth summer on the island, chef Pablo Castilla, who had a restaurant in Barcelona and worked at El Bulli for three seasons, puts his creative cuisine on a menu made up of 100% local produce, respecting traditional flavours. His recommendation includes the red Ibiza potato from the Santa Eulària market; farm eggs, *sobrasada* (spicy sausage) and free-range chickens supplied by Carnicería Pepita; Ibiza salt and herbs supplied by Can Caus farm, amongst others. Signature cuisine that adds to Ibiza's gastronomic taste journey.

Sabors d'Eivissa: Abans d'acabar el seu quart estiu a l'illa, el xef Pablo Castilla, que va tenir restaurant a Barcelona i va treballar tres temporades a El Bulli, desenvolupa la seua cuina creativa en un menú confeccionat al 100% amb producte local, respectant els sabors tradicionals. En la seua proposta inclou patata vermella eivissenca del mercat de Santa Eulària; ous de granja, sobrassada i pollastre pagès subministrats per Carnisseria Pepita; sal i herbes d'Eivissa i, entre els seus proveïdors, la granja de Can Caus. Cuina d'autor que se suma a la ruta dels sabors de la gastronomia d'Eivissa.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

CA NA SOFÍA

Calle Castelldefels, 10
Cala Vedella
Tel. 971 808 273



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



Sabores de la Ibiza: “Sencillez razonada” es el lema del restaurante que dirige el chef Moisés Machado a pie de mar, en Cala Vedella. En su cocina es protagonista el producto de calidad, poniendo en valor la materia prima ibicenca, sin olvidar la técnica y la innovación en las elaboraciones. Buen ejemplo de ello es el estofado de pollo payés y gamba roja, que ha creado para estas GastroJornadas de otoño. Premiado como Mejor Cocinero de Baleares 2010; Maestro Cocinero por La Orden del Buen Yantar, Delegado de Ibiza y Formentera de la Comunidad Europea de Chefs “Eurotoques” y miembro de Chefs (in).

Tastes of Ibiza: “Sencillez razonada” (reasoned simplicity) is the motto of the restaurant headed up by chef Moisés Machado at the foot of the sea, in Cala Vedella. Quality produce is the protagonist in his cuisine, showcasing raw produce from Ibiza, not to mention techniques and innovation in his creations. A good example of this is the free-range chicken and red prawn stew, which he has devised especially for these Autumn Gastro Days. He was awarded Best Cook in the Balearic Islands 2010; Master Cook by the Good Food Committee (La Orden del Buen Yantar) and the Euro-toques Chefs Ibiza and Formentera Delegation in the European Community and member of Chefs (in).

Sabors d'Eivissa: “Senzillesa raonada” és el lema del restaurant que dirigeix el xef Moisés Machado a peu de mar, a cala Vedella. En la seua cuina és protagonista el producte de qualitat, posant en valor la matèria primera eivissenca, sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. N'és bon exemple l'estofat de pollastre pagès i gamba vermella, que ha creat per a aquestes GastroJornades de tardor. Premiat com a Millor Cuiner de Balears 2010; Mestre Cuiner per l'Orden del Buen Yantar, Delegat d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Europea de Xefs Eurotoqs i membre de Chefs (in).

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015



M Menú degustación

- Aperitivo de bienvenida de la casa
- Sopa “reina” de ave y verduras con niscalos, boletus y pan ibicenco
- Canelones de tartar de “sirvia” ibicenca (pez limón) con aguacate y manzana
- Estofado de pollo payés “mar y montaña” con gamba roja, patata y su crujiente



- Milhojas con harina de algarroba, almendras, miel y queso de cabra ibicencos

Vino recomendado · Recommended wines · **Vins recomanats:** Blanco (Can Maymó) · Cap de Barbaria (Cap de Barbaria)

Este menú se ofrecerá todos los días, excepto domingos y martes.
Horario: de 13.00 a 16.30 horas y de 19.00 a 23.00 horas.
Se recomienda reservar.



M Tasting menu

- House aperitif
- Queen’s soup with poultry and vegetables, saffron milk caps, mushrooms and bread from Ibiza
- Cannelloni with Ibizan amberjack tartare with avocado and apple
- Surf and turf free-range chicken stew with red prawns, potatoes and a potato crisp



- Millefeuille made with carob flour, almonds, honey and goat’s cheese from Ibiza.

This menu will be served every day, except Sundays and Tuesdays.
Opening hours: 1pm · 4.30pm and 7pm · 11pm
Booking is recommended



M Menú degustación

- Aperitiu de benvinguda de la casa
- Sopa “Reina” d’au i verdures amb pebrassos, boletus i pa pagès
- Canelons de tàrtar de cívria eivissenca amb alvocat i poma
- Estofat de pollastre pagès “mar i muntanya” amb gamba vermella, patata i el seu crujient



- Milfulls amb farina de garrova, ametlles, mel i formatge de cabra eivissencs

Aquest menú s’oferrà tots els dies, excepte diumenges i dimarts.
Horari: de 13 a 16.30 hores i de 19 a 23 hores.
Us recomanem que reserveu taula.

CAN BERRI VELL

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



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

Sabores de la Ibiza: El restaurante se encuentra en una casa ibicenca del siglo XVII y hace honor a su historia con un menú a base de productos que no faltaban a ninguna familia ibicenca, como los huevos payeses, la sobrasada o la patata de la tierra. Cocina de identidad, que también recupera el cordero criado en la isla como antaño. Como colofón, el “flaó”, postre tradicional en las fiestas de Pascua, y su textura evolucionada. Utiliza aceite de oliva virgen extra de Joan Benet con la marca de garantía “Oli d’e” y sobrasada de Companatge.

Tastes of Ibiza: The restaurant is located in an Ibiza 17th century house and honours its history with a menu based on produce that no Ibiza family can do without, like free-range eggs, *sobrasada* (spicy sausage) and local potatoes. Signature cuisine that also revives lamb raised on the island like in the past. As a climax, there is the *flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza), a traditional dessert during the Easter holidays, and its evolved texture. It uses Joan Benet extra virgin oil which has the “Oli d’e” quality assurance and “Companatge” *sobrasada* (spicy sausage).

Sabors d'Eivissa: El restaurant es troba en una casa eivissenca del segle XVII i fa honor a la seua història amb un menú a base de productes que no faltaven a cap família eivissenca, com els ous pagesos, la sobrasada o la patata de la terra. Cuina d'identitat, que també recupera l'anyell criat a l'illa com a antany. Com a colofó, el flaó, postres tradicionals en les festes de Pasqua, i la seua textura evolucionada. Utilitza oli d'oliva verge extra de Joan Benet amb la marca de garantia “Oli d’e” i sobrasada de Companatge.



1

· Huevos rotos con sobrasada y espuma de patata ibicenca



1 :

· Scrambled free-range eggs with *sobrasada* (spicy sausage) and Ibiza potato foam.



1

· Ous trencats amb sobrasada i escuma de patata eivissenca

2 :

· Pierna de cordero deshuesada, rellena con espinacas, piñones y pasas y con salsa de vino dulce de Can Rich

2

· Boneless lamb leg stuffed with spinach, pine nuts and raisins with Can Rich sweet wine sauce.

2

· Cuixa d'anyell desossada, farcida amb espinacs, pinyons i panses i amb salsa de vi dolç de Can Rich

P

· Deconstrucción de “flaó” en dos conceptos: modelo tradicional y versión moderna

D

· *Flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza) deconstructed and presented in two ways: traditional and modern versions

P

· Deconstrucció de flaó en dos conceptes: model tradicional i versió moderna

Vino recomendado · Recommended wines · **Vins recomanats:** *Bodega Sa Cova*

Este menú se ofrecerá de lunes a jueves noche hasta el 31 de octubre. Noviembre cerrado.
 Horario: de 20.00 a 24.00 horas.
 Se recomienda reservar

This menu will be served from Monday to Thursday night until October 31. November closed.
 Opening hours: 8pm - 12am (midnight)
 Booking is recommended

Aquest menú s'ofereix de dilluns a dijous a la nit fins al 31 d'octubre. Novembre tancat.
 Horari: de 20 a 24 hores.
 Us recomanem que reserveu taula

ES CUBELLS

Plaza de la Iglesia
Es Cubells
Tel. 971 802 797



1 A elegir entre:

- Ensalada de otoño
- Tostas de caramelo en escabeche
- Frita de calamar fresco

2 A elegir entre:

- Manitas guisadas
- Pollo payés relleno
- Tortilla de sobrasada y botifarra
- Brocheta de mero y gambas

P A elegir entre:

- Queso fresco con membrillo
- Yogurt con miel ibicenca y almendras



1 Choose from:

- Autumn salad
- Toast with marinated piramel
- Ibizan fried fresh squid

2 Choose from:

- Stewed pig trotters
- Stuffed free-range chicken
- *Sobrasada* (spicy sausage) and *botifarra* (Catalan sausage) Spanish omelette
- Grouper and prawn brochette

D Choose from:

- Fresh cheese with quince
- Yoghurt with Ibizan honey and almonds



1 A triar entre:

- Ensalada de tardor
- *Torrades de gerret escabetxat*
- Frita de calamar fresc

2 A triar entre:

- Peus guisats
- Pollastre pagès farcit
- Truita de sobrasada i botifarra
- Broqueta d'anfós i gambes

P A triar entre:

- *Formatge fresc amb codonyat*
- *logurt amb mel eivissenca i ametlles*

Sabores de la Ibiza: Ubicado en la Ibiza tranquila, frente a la iglesia de Es Cubells, ofrece un menú en el que todas las verduras y hortalizas proceden de la huerta ibicenca. El calamar, el caramelo, el mero y la gamba son productos frescos de la Cofradía de Sant Antoni, con la marca de garantía “Peix Nostrum”. La sobrasada y el queso son de Companatge y el pollo payés lo suministran las carnicerías de Can Pep Pera y Toni Ribas. La miel también es payesa.

Tastes of Ibiza: Situated in the quiet part of Ibiza, in front of the Es Cubells church, all the vegetables and green leafy vegetables come from Ibiza’s gardens. The squid, sardines, grouper and prawns are fresh products from the Sant Antoni Fisherman’s Guild and carry the “Peix Nostrum” quality assurance guarantee. The *sobrasada* (spicy sausage) and cheese are from “Companatge” and the free-range chicken is provided by Can Pep Pera and Toni Ribas butchers. The honey is also free-range

Sabors d'Eivissa: Ubicat a l'Eivissa tranquil·la, davant l'església des Cubells, ofereix un menú en el qual totes les verdures i hortalisses procedeixen de l'horta eivissenca. El calamar, el gerret, l'anfós i la gamba són productes frescos de la Confraria de Sant Antoni, amb la marca de garantia “Peix Nostrum”. La sobrasada i el formatge són de Companatge i el pollastre pagès el subministren las carnisseries de Can Pep Pere i Toni Ribas. La mel també és pagesa.

Vinos recomendados · Recommended wines · *Vins recomanats: Can Rich*

Este menú se ofrecerá lunes, martes, miércoles y viernes, mediodía y noche.
Noviembre cerrado.
Horario: de 13.00 a 16.00 horas y de 19.00 a 22.30 horas.
Se recomienda reservar

This menu is served on Mondays, Tuesdays, Wednesdays and Fridays at midday and night.
November closed.
Opening hours: 1pm · 4pm and 7pm · 10.30pm
Booking is recommended

Aquest menú s'ofereix dilluns, dimarts, dimecres i divendres, migdia i nit. Novembre tancat.
Horari: de 13 a 16 hores i de 19 a 22.30 hores.
Us recomanem que reserveu taula

LIPS REARTES

Calle Porreres, 1
Platja d'en Bossa
Tel. 971 300 415



A ·Aperitivo del día

1 ·Lechugas y verduras de mi huerto a la brasa en ajo blanco y tortilla de “peix sec”

2 A elegir entre:

- Caramel (con “suquet” de “patató” y coliflor)
- Cordero Ibicenco en taco de pastor

P

·Algo dulce... (naranja/algarroba/chocolate/almendra)



A ·Aperitif of the day

1 ·Grilled lettuce and vegetables from my garden in white garlic and a Spanish *peix sec* (wind dried fish) omelette.

2 Choose from:

- Picarel (with baby potato and cauliflower suquet (stew)).
- Shepherd style Ibizan lamb taco

D

·Something sweet... (orange/carob bean/chocolate/almond)



A ·Aperitiu del dia

1 ·Lletugues i verdures del meu hort a la brasa en ajoblanco i truita de peix sec

2 A triar entre:

- Gerret (amb suquet de patató i pinya de col)
- Anyell eivissenc en tac de pastor

P

·Quelcom dolç... (taronja/garrova/xocolata/ametlla)

Sabores de la Ibiza: David Reartes es uno de los grandes chefs que han llegado a la isla, pero con la voluntad de hacer una inmersión en la gastronomía tradicional, investigar el producto local e innovar sobre el terreno. El chef se asocia al movimiento “slow food” y su filosofía se resume en utilizar materia prima kilómetro cero, es decir, de productores locales y de temporada. Las verduras y frutas que utiliza proceden de Ecofeixes (la primera cooperativa ecológica de la isla), el cordero es la granja ecológica Ca’n Pere Mussona y el pescado de la Cofradía. Alta cocina con concepto y alma: propone un homenaje a productos estrella en esta época, como son el caramelo, el cordero autóctono o la algarroba.

Tastes of Ibiza: David Reartes is one of the great chefs that has come to the island and he has brought a willingness to delve into traditional gastronomy, research local produce and innovate in the area. This chef is associated with the “slow food” movement and his philosophy can be summarised in using local raw produce, in other words, seasonal and locally grown producers. The fruit and vegetables that he uses come from Ecofeixes (the first organic cooperative on the island), the lamb is from the Ca’n Pere Mussona organic farm and the fish is from the Fisherman’s Guild. Haute cuisine with soul and design: he proposes a homage to star products at this time, like the sardine, the native lamb or the carob bean.

Sabors d'Eivissa: David Reartes és un dels grans xefs que han arribat a l'illa, però amb la voluntat de fer una immersió en la gastronomia tradicional, investigar el producte local i innovar sobre el terreny. El xef s'associa al moviment “slow food” i la seua filosofia es resumeix a utilitzar matèria primera kilòmetre zero, és a dir, de productors locals i de temporada. Les verdures i les fruites que utilitza procedeixen d'Ecofeixes (la primera cooperativa ecològica de l'illa), l'anyell és la granja ecològica Can Pere Mussona i el peix de la Confraria. Alta cuina amb concepte i ànima: proposa un homenatge a productes estrella en aquesta època, com són el gerret, l'anyell autòcton o la garrova.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Ereso (Can Rich)*

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes, mediodía y noche.
Horario: de 13.30 a 16.30 horas y de 20.00 a 23.30 horas.

This menu is served from Monday to Friday, at midday and night.
Opening hours: 1.30pm – 4.30pm and 8pm – 11.30pm

Aquest menú s'ofereix de dilluns a divendres, migdia i nit.
Horari: de 13.30 a 16.30 hores i de 20 a 23.30 hores.

GASTRÓ
JORNADAS
OTOÑO
2015

RASCALOBOS

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

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



Sabors
 Tastes
 SABOROS LOCAL

Sabores de la Ibiza: Soledad Viejo y Jesús Bustos han creado un rincón muy acogedor en Sant Jordi, con jardín interior para los días de sol y chimenea para el invierno. Su cocina profundiza en las raíces ibicencas, con embutidos autóctonos como la sobrasada o el “ventre” de Companatge. El chef apuesta por el producto de primera calidad, como es el caso del cordero criado en la isla que sirven en Es Cucó, el pescado de roca con la garantía de calidad “Peix Nostrum” o las verduras de Sa Finca. Sus elaboraciones siempre se alían con la calidad y el sabor virgen extra que aporta el aceite de oliva Joan Benet, bajo la marca de garantía “Oli d’e”.

Tastes of Ibiza: Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a very welcoming spot in Sant Jordi with an indoor garden for sunny days and a fireplace for winter. Their cuisine goes deep into Ibiza roots with local cold meats like *sobrasada* (spicy sausage) and “Companatge” ventre. The chefs committed to high quality produce, as the lamb raised on the island served in Es Cucó, the “Peix Nostrum” quality assured rockfish and the Sa Finca vegetables. Its dishes are always allied with the quality and taste of the Joan Benet extra virgin olive oil, under the quality assurance guarantee of “Oli d’e”.

Sabors d’Eivissa: Soledad Viejo i Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi, amb jardí interior per als dies de sol i xemeneia per a l’hivern. La seua cuina aprofundeix en les arrels eivissenques, amb embotits autòctons com la sobrasada o el ventre de Companatge. El xef aposta pel producte de primera qualitat, com és el cas de l’anvell criat a l’illa que serveixen en Es Cucó, el peix de roca amb la garantia de qualitat “Peix Nostrum” o les verdures de Sa Finca. Les seues elaboracions sempre s’alien amb la qualitat i el sabor verge extra que aporta l’oli d’oliva Joan Benet, amb la marca de garantia “Oli d’e”.



1 A elegir entre:

- Canelones de sobrasada ibicenca y espinacas de la huerta.
- Carpacho de “ventre” con aceite de algarroba

2 A elegir entre:

- Chuletas de cordero braseadas al aroma de tomillo con patata ibicenca.
- Arroz meloso de pescado de la isla (caramel, morralla, roncador..).

P A elegir entre:

- Helado de “flaó” con crujiente de fruta confitada
- Tarta de almendra tostada con culís caliente de amaretto



1 Choose from:

- Cannelloni with Ibizan *sobrasada* (spicy sausage) and garden spinach.
- Carpaccio of *ventre* with carob bean oil

2 Choose from:

- Lamb chops braised in thyme scent with Ibizan potato
- Creamy rice with fish from the island (picarel, assorted fish, croaker, etc.)

D Choose from:

- Flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza) ice-cream with a fruit confit crisp
- Toasted almond tart with a warm Amaretto coulé



1 A triar entre:

- Canelons de sobrasada eivissenca i espinacs de l’horta.
- Carpaccio de ventre amb oli de garrova

2 A triar entre:

- Costelles d’anvell bresades a l’aroma de frígola amb patata eivissenca.
- Arròs melós de peix de l’illa (gerret, morralla, roncador..)

P A triar entre:

- Gelat de flaó amb cruixent de fruita confitada
- Pastís d’ametlla torrada amb coulis calent d’amaretto

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Selección Tinto (Can Rich)*

Este menú se ofrecerá jueves, viernes y sábado a mediodía.
 Horario: de 13.00 h a 16.00 horas.

This menu is served on Thursdays, Fridays and Saturdays at midday.
 Opening hours: 1pm · 4pm

Aquest menú s’oferirà dijous, divendres i dissabte al migdia.
 Horari: de 13 h a 16 hores.

GASTRO
 JORNADAS
 OTOÑO
 2015

S'ESPARTAR

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

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



1 A elegir entre:

- Lomos de raya escabechada en crujiente con tomate seco y rúcula
- Pulpo ibicenco con sal de olivas negras regado con aceite payés



1 A choice of:

- Crunchy fillet of marinated rayfish with sun-dried tomato and rocket
- Ibizan octopus with black olive salt drizzled with farmhouse oil



1 A triar entre:

- Lloms de rajada escabexxada en cruixent amb tomata seca i ruca
- Polp eivissenc amb sal d'olives negres regat amb oli pagés

2

- Arroz con lomos de caramelo y flores de coliflor

2

- Rice with picarel fillets and cauliflower florets

2

- Arròs amb lloms de gerret i flors de pinya de col

P

- Surtido de repostería ibicenca

P

- Assortment of Ibizan pastries

P

- Assortiment de rebosteria eivissenca

Vino recomendado · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

Este menú se ofrecerá de martes a viernes a mediodía.
Horario: de 13.30 a 16.30 horas.

This menu is served from Tuesday to Friday at midday.
Opening hours: 1.30 pm - 4.30pm

Aquest menú s'ofereix de dimarts a divendres, al migdia.
Horari: de 13.30 a 16.30 hores.

Sabores de la Ibiza: Con vistas al islote de S'Espartar y al campo, el restaurante ofrece un menú con raya y pulpo, dos productos típicos de Ibiza, que destacan en elaboraciones como el escabeche. De la misma forma, el arroz con caramelo y coliflor es otros de los platos emblemáticos de cultura gastronómica de la isla, que rara vez se encuentra en la carta de un restaurante, y en la cocina de S'Espartar tiene garantía de tradición y sabor. 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: With views of the small island, S'Espartar, and the countryside, the restaurant menu offers rayfish and octopus, two typical products from Ibiza, that stand out in produce such a marinade. Similarly, the rice with picarel and cauliflower is another emblematic dish in island's cultural gastronomy which is rarely found on a restaurant menu, and the S'Espartar kitchen guarantees tradition and flavour. The combination of the assortment of Ibizan pastries offers an immersion into local recipes that have been passed down through the generations.

Sabors d'Eivissa: Amb vistes a l'illot de S'Espartar i al camp, el restaurant ofereix un menú amb rajada i polp, dos productes típics d'Eivissa, que destaquen en elaboracions com l'escabex. De la mateixa forma, l'arròs amb gerret i pinya de col és un altre dels plats emblemàtics de cultura gastronòmica de l'illa, que poc sovent es troba a la carta d'un restaurant, i a la cuina de S'Espartar té garantia de tradició i de sabor. La combinació amb l'assortiment de rebosteria eivissenca ofereix una immersió en les receptes autòctones que s'han transmès a través de generacions.

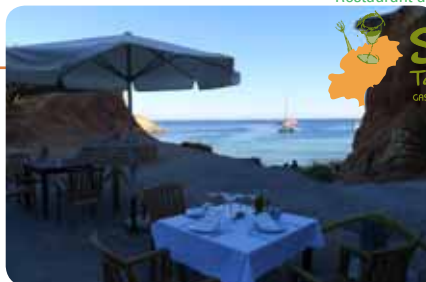
GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

SANT JOSEP DE SA TALAIA

SA CALETA

Platja des Bol Nou
Tel. 971 187 095

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



1 A elegir entre:

- Fritura de morralla
- Sopa de pescado (con caramel y morralla ibicenca) y arroz

2 A elegir entre:

- Arroz caldoso con sepia y verduras de temporada
- Pulpo a las brasas

P A elegir entre:

- Naranjas de Ibiza al vino dulce
- "Greixonera"



1 Choose from:

- Assortment of fried fish
- Fish soup (with picarel and assorted Ibizan fish) and rice

2 Choose from:

- Rice broth with cuttlefish and seasonal vegetables
- Grilled octopus

D Choose from:

- Ibizan oranges in sweet wine
- Greixonera (bread pudding)



1 A triar entre:

- Fritura de morralla
- Sopa de peix (amb gerret i morralla eivissenca) i arròs

2 A triar entre:

- Arròs caldós amb sèpia i verdures de temporada
- Polp a les brases

P A triar entre:

- Taronges d'Eivissa amb vi dolç
- Greixonera

Sabores de la Ibiza: Rincón marinero especializado en cocina de mercado y en trabajar con esmero los pescados, en una agradable calita junto al mar. Ofrecen fritura de morralla ibicenca y caramel, pescado de roca muy valorado en las casas de la isla por su calidad y sabor, pero que pocas veces llega a los restaurantes. El pulpo a las brasas es otro de los platos estrella del establecimiento, que tiene como referencia la garantía de calidad "Peix Nostrum" y proveedores como las Cofradías de Ibiza y Sant Antoni. El aceite para servir en mesa es de oliva virgen extra Can Rich con marca de garantía "Oli d'e".

Tastes of Ibiza: Sailor's spot specialising in market cuisine and working carefully with fish in a pleasant little cove beside the sea. They offer an assortment of fried fish, picarel and, also rockfish which is highly valued in homes in the island because of its quality and taste, but seldom does it make it to restaurants. Grilled octopus is another one of the establishment's star dishes, which, as a reference point, has the "Peix Nostrum" quality assurance guarantee and is provided by suppliers such as the Sant Antoni and Ibiza Fisherman's Guilds. The oil on the tables is Can Rich extra virgin olive oil and has the "Oli d'e" quality assurance guarantee.

Sabors d'Eivissa: Racó mariner especialitzat en cuina de mercat i a treballar amb esment i cura el peix, en una agradable caleta devora la mar. Ofereixen fritura de morralla eivissenca i gerret, peix de roca molt valorat a les cases de l'illa per la seua qualitat i sabor, però que poques vegades arriba als restaurants. El polp a les brases és un altre dels plats estrella de l'establiment, que té com a referència la garantia de qualitat "Peix Nostrum" i proveïdors com les confraries d'Eivissa i Sant Antoni. L'oli per servir a taula és d'oliva verge extra Can Rich amb marca de garantia "Oli d'e".

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Maymó*

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes a mediodía.
Horario: de 13.00 a 16.30 horas.
Se recomienda reservar

This menu is served from Monday to Friday at midday.
Opening hours: 1pm - 4.30pm
Booking is recommended

Aquest menú s'ofertirà de dilluns a divendres al migdia.
Horari: de 13 a 16.30 hores.
Us recomanem que reserveu taula

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

SES ROQUES

Platges de Comte
Tel. 971 806 050



1

·Ensalada de “crostes”



1

·Crostes salad (bread crust salad)



1

·Ensalada de crostes

2

·Arroz de matanzas

2

·Arroz de matanzas (a typical rice dish with meat)

2

·Arròs de matances

P

·“Greixonera”

D

·Greixonera (bread pudding)

P

·Greixonera

Sabores de la Ibiza: El restaurant està ubicat en una de les platges més espectaculars de la isla, Platges de Comte, y ofrece degustar un menú tradicional: la ensalada de la tierra, el arroz que se come en estas fechas y que es uno de los preferidos en las casas ibicencas, junto a un postre casero que siempre ha estado presente en una buena mesa.

Tastes of Ibiza: The restaurant is located on one of the island's most spectacular beaches, Platge de Comte, and invites you to try a traditional menu: the local salad, the rice eaten during this period and that is a favourite in Ibizan homes, alongside a homemade dessert which is always found on a good table.

Sabors d'Eivissa: El restaurant està ubicat en una de les platges més espectaculars de l'illa, les platges de Comte, i ofereix degustar un menú tradicional: l'ensalada de la terra, l'arròs que es menja en aquestes dates i que és un dels preferits a les cases eivissenques, juntament amb unes postres casolanes que sempre han estat presents en una bona taula.

Vino recomendado · Recommended wines · **Vins recomanats:** *Ibizkus Wines* · *Can Rich*

Este menú se ofrecerá de lunes a sábado a mediodía. Cerrado a partir del 3 de noviembre.

Horario: de 13.00 a 16.00 horas.
Se recomienda reservar.

This menu is served from Monday to Saturday at midday. Closed from November 3.

Opening hours: 1pm · 4pm
Booking is recommended

Aquest menú s'ofereix de dilluns a dissabte al migdia. Tancat des del 3 de novembre.

Horari: de 13 a 16 hores.
Us recomanem que reserveu taula.

CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551



1 A elegir entre:

- Ensalada de pimientos asados de nuestra huerta
- “Crostes” de Can Blai con anchoas
- Sopa de palomo

2 A elegir entre:

- Huevos payeses fritos con patatas a lo pobre y sobrasada
- Frita de pulpo
- Paletilla de cordero al romero ibicenco
- “Borrída de rajada”

P A elegir entre:

- “Greixonera” perfumada con hierbas de la casa
- Tarta de limón des Tancó de Can Agna



1 A choice of:

- Salad with roasted peppers from our garden
- Can Blai *crostes* (bread crusts) with anchovies
- Pigeon soup

2 A choice of:

- Fried free-range eggs with sliced potatoes and *sobrasada* (spicy sausage)
- Ibiza style fried octopus
- Lamb shoulder blade in Ibizan rosemary
- Rayfish stew

D A choice of:

- *Greixonera* (bread pudding) scented with house herbs
- Tancó de Can Agna lemon tart



1 A triar entre:

- Ensalada de pebreres torrades de la nostra horta
- Crostes de Can Blai amb anxoves
- Sopa de colom

2 A triar entre:

- Ous pagesos frits amb patates a la pobra i sobrassada
- Frita de polp
- Espatlla d'anyell amb romaní eivissenc
- Borrída de rajada

P A triar entre:

- Greixonera perfumada amb herbes de la casa
- Pastís de llimó des Tancó de Can Agna

Sabores de la Ibiza: En una casa payesa de Sant Mateu de gran bellesa y 200 años de antigüedad, rodeada de campo y silencio, se puede degustar uno de los platos que identifican la cocina de la isla: la “borrída de rajada”, que Victoria elabora de forma artesanal, según la receta de un pescador. El menú de Can Cires proyecta su foco sobre las costumbres de la isla, con platos como las “crostes”, el frito de pulpo o la “greixonera” casera y materias primas con historia como la sobrasada o el cordero autóctono. Sabores de siempre con productos y calidad que distinguen la gastronomía de la tierra.

Tastes of Ibiza: In an extremely beautiful 200 year-old country house in Sant Mateu, surrounded by countryside and silence, you can enjoy one of the dishes that distinguish the island's cuisine: the rayfish stew, traditionally made by Victoria, based on a fisherman's recipe. The Can Cires menu casts its focus upon the island's customs with dishes like *crostes* (bread crusts), Ibizan fried octopus or homemade *greixonera* (bread pudding) and raw produce with a story behind them like *sobrasada* (spicy sausage) or local lamb. All time flavours with products and quality that set the area's gastronomy apart.

Sabors d'Eivissa: En una casa payesa de Sant Mateu de gran bellesa i 200 anys d'antiguitat, envoltada de camp i silenci, es pot degustar un dels plats que identifiquen la cuina de l'illa: la borrída de rajada, que Victoria elabora de forma artesanal, segons la recepta d'un pescador. El menú de Can Cires projecta el seu focus sobre els costums de l'illa, amb plats com les crostes, el frit de polp o la greixonera casolana i matèries primeres amb història com la sobrassada o l'anyell autòcton. Sabors de sempre amb productes i qualitat que distingeixen la gastronomia de la terra.

Vino recomendado · Recommended wines · **Vins recomanats:** Sa Cova · Can Rich · Ibizkus Wines

El menú se ofrecerá todos los días, excepto martes.
Horario: de 10.00 a 24.00 horas.

This menu will be served every day, except Tuesdays.
Opening hours: 10am · 12am (midnight)

El menú s'ofereirà tots els dies, excepte els dimarts.
Horari: de 10 a 24 hores.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

SANT ANTONI DE PORTMANY

CAN LLUC

Camí des Terset
Carretera de Santa Agnès, km. 2
Tel. 971 198 673



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



A

·Pan payès, alioli y olivas



A

·Rustic bread, garlic and oil dressing and olives



A

·Pa pagès, allioli i olives

1 :

·Buñuelo de raya sobre puré de boniato

1

·Rayfish fritter on a bed of sweet potato purée

1

·Bunyols de rajada sobre puré de moniato

2

·Frita ibicenca de cerdo

2

·Ibiza style fried pork

2 :

·Frita eivissenca de porc

P

·Espuma de café caleta

D

·Caleta coffee foam

P

·Escuma de café Caleta

Vino recomendado · Recommended wines · Vins recomanats: *Tinto Tradición (Can Maymó) · Can Rich*

Este menú se ofrecerá de miércoles a domingo a mediodía.
Horario: de 13.30 a 15.30 horas.
Se requiere reserva previa.

This menu is served from Wednesday to Sunday at midday.
Opening hours: 1.30pm - 3.30pm
Booking is required

Aquest menú s'ofereix de dimecres a diumenge al migdia.
Horari: de 13.30 a 15.30 hores.
Es requereix reserva prèvia.

Sabores de la Ibiza: El restaurant de este hotel rural presenta una versión innovadora de la gastronomía tradicional, respetando cuidadosamente los ingredientes. Verduras y plantas aromáticas son de producción propia (Can Lluç) o del puesto payés de Can Guasch. El aceite para aliños es oliva virgen “Can Lluç” de cosecha propia. Las carnes se compran en el mercado de Ibiza y el pescado tiene el sello “Peix Nostrum”. En este caso, el menú pone en valor un pescado de temporada, la raya, y un plato tradicional como la frita de cerdo. El café caleta, en versión espuma, también rinde homenaje a otro sabor tradicional de la isla.

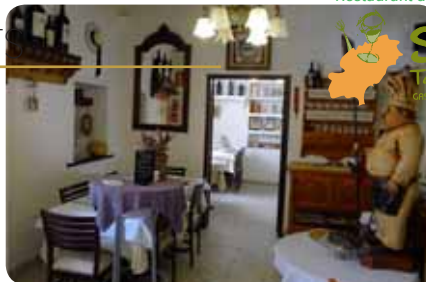
Tastes of Ibiza: The restaurant of the hotel introduces an innovative version of traditional gastronomy, which carefully respects the ingredients. It produces its own vegetables and aromatic plants (Can Lluç) or sources them from the Can Guasch farmer's stand. Can Lluç virgin olive oil is used for dressing and comes from its own harvest. Its meat is bought at the Ibiza market and its fish has the “Peix Nostrum” guarantee. In this case, the menu showcases a seasonal fish, the rayfish, and a traditional dish like Ibiza style fried pork. The foam version of the caleta coffee also pays homage to another of the island's traditional flavours.

Sabors d'Eivissa: El restaurant d'aquest hotel rural presenta una versió innovadora de la gastronomia tradicional, respectant acuradament els ingredients. Verdures i plantes aromàtiques són de producció pròpia (Can Lluç) o de la parada pagesa de Can Guasch. L'oli per trempar és d'oliva verge “Can Lluç” de collita pròpia. Les carnes es compren en el Mercat d'Eivissa i el peix té el segell “Peix Nostrum”. En aquest cas, el menú posa en valor un peix de temporada, la rajada, i un plat tradicional com la frita de porc. El café Caleta, en versió escuma, també rendeix homenatge a un altre sabor tradicional de l'illa.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

ES REBOST DE CAN PRAT

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



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



Sabores de la Ibiza: El restaurante se encuentra en una antigua tienda, donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esa herencia sigue viva en su cocina, donde toda la verdura procede de la finca familiar (Can Corda), así como las hierbas aromáticas silvestres: tomillo y romero. Los platos tradicionales son el secreto de su éxito, poniendo en valor el pescado de “llaüt”, como el “gató” o la pintarroja. El pulpo y el calamar también son ibicencos, de Pescados Algar, y el cordero autóctono del proveedor Carnes Pep Pera. Los higos maduran en la huerta de la casa y el membrillo lo elabora la madre de la propietaria, Cati Mari.

Tastes of Ibiza: The restaurant is located in an old shop, where farmers used to sell their harvest produce at the beginning of the XIX century. That legacy still lives on in its cooking, where all the vegetables come from the family estate (Can Corda) as do the aromatic wild herbs: thyme and rosemary. Traditional dishes are the secret to their success, showcasing the *llaüt* (Ibiza fishing boat) fish, the *gató* (small spotted catshark) and the dogfish too. The octopus and squid are also Ibizan, coming from Pescados Algar. The lamb is local, supplied by Carnes Pep Pera. The figs mature in the garden belonging to the house and the quince is made by the owner's mother, Cati Mari.

Sabors d'Eivissa: El restaurant està ubicat en una antiga botiga en la qual els pagesos venien la seua collida a principi del segle XIX. Aquesta herència segueix viva a la seua cuina, tota la verdura de la qual procedeix de la finca familiar (Can Corda), així com les herbes aromàtiques silvestres: frígola i romaní. Els plats tradicionals són el secret del seu èxit, posant en valor el peix de llaüt, com el gató. El polp i el calamar també són eivissencs, de Pescados Algar, i l'anell autòcton, del proveïdor Carns Pep Pere. Les figues maduren a l'horta de la casa i el codonyat l'elabora la mare de la propietària, Cati Mari.



1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con escalibada y “gató”
- Carpacho de pulpo ibicenco con aceite y sal de oliva de Can Rich

2 A elegir entre:

- Arroz meloso con calamar ibicenco y su tinta
- Espalda de cordero al horno con adobo de hierbas del bosque

P A elegir entre:

- Pastel de queso ibicenco y membrillo de Es Jondal
- Sorbete de higos “orioles”



1 A choice of:

- Farmhouse salad with grilled vegetables and *gató* (small spotted catshark)
- Ibizan octopus carpaccio with Can Rich olive oil and salt

2 A choice of:

- Creamy rice with Ibizan squid and its ink
- Oven baked lambs shoulder with a forest herb marinade.

D A choice of:

- Ibizan cheesecake and Es Jondal quince
- *Oriol* fig sobret



1 A triar entre:

- Ensalada payesa amb escalibada i gató
- Carpaccio de polp eivissenc amb sal i oli d'oliva de Can Rich

2 A triar entre:

- Arròs melós amb calamar eivissenc i la seua tinta
- Espatlla d'anyell al forn amb adob d'herbes del bosc

P A triar entre:

- Pastís de formatge eivissenc i codonyat des Jondal
- Sorbet de figues orioles

Vino recomendado · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich* · *Can Maymó* · *Terramoll*

Este menú se ofrecerá lunes, jueves, viernes y sábado, mediodía y noche.
 Horario: de 13.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 24.00 horas.
 Se recomienda reservar

This menu is served on Mondays, Thursdays, Fridays and Saturdays at midday and night.
 Opening hours: 1pm - 4pm and 8pm - 12am (midnight)
 Booking is recommended

Aquest menú s'ofereix dilluns, dijous, divendres i dissabte, migdia i nit.
 Horari: de 13 a 16 hores i de 20 a 24 hores.
 Us recomanem que reserveu taula

GASTRO
 JORNADAS
 OTOÑO
 2015

ES VENTALL

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

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



Sabores de la Ibiza: Su evolución desde la cocina tradicional a una carta creativa y de producto, sin perder sus raíces, es de las más sobresalientes de la isla. El chef José Miguel Bonet selecciona vegetales y hortalizas de la huerta familiar y profundiza su investigación para actualizar el recetario ibicenco, siempre sobre la base de una materia prima con denominación de origen y excelencia en su calidad y sabor. El cordero, la gamba y los calamares son la base de una propuesta que persigue la originalidad en el plato. La "greixonera" de siempre se transforma en espuma, en una síntesis de tradición, gusto y belleza.

Tastes of Ibiza: Its development from the traditional kitchen into a creative menu and its products, without losing its roots, is one of the island's most outstanding. Chef José Miguel Bonet selects vegetables and green leafy vegetables from a family garden and goes deep into his research in order to modernise the Ibiza recipe book, constantly on the basis of raw produce that has Designation of Origin and excellence for quality and flavour. The lamb, prawns and squid are the basis for a recommendation that seeks originality in its dishes. Good old *greixonera* (bread pudding) is transformed into foam in a synthesis of tradition, taste and beauty.

Sabors d'Eivissa: La seua evolució des de la cuina tradicional a una carta creativa i de producte, sense perdre les seues arrels, és de les més excel·lents de l'illa. El xef José Miguel Bonet selecciona vegetals i hortalisses de l'horta familiar i aprofundeix la seua investigació per actualitzar el receptari eivissenc, sempre sobre la base d'una matèria primera amb denominació d'origen i excel·lència en la seua qualitat i sabor. L'anell, la gamba i els calamars són la base d'una proposta que persegueix l'originalitat en el plat. La greixonera de sempre es transforma en escuma, en una síntesi de tradició, gust i bellesa.



1 A elegir entre:

- Ensalada de queso fresco ibicenco, con frutos secos y vinagreta de miel de Ibiza
- Carpacho de gamba ibicenca con cítricos y salsa de soja

2 A elegir entre:

- Cordero de la isla, cocinado a baja temperatura, relleno de frutos secos y foie, con cremoso de patata y cebollas caramelizadas
- Calamares ibicencos, salteados con sobrasada y codium, espinacas, piñones y boniato asado al horno de leña

P A elegir entre:

- Texturas de chocolate
- Espuma de "greixonera" con crema de naranja, pepitas de chocolate y galleta de almendra



1 A elegir entre:

- Fresh Ibiza cheese salad with dried fruits and an Ibiza honey vinaigrette
- Ibiza prawn carpaccio with citrus fruits and soya sauce

2 A elegir entre:

- Slow cooked island lamb, stuffed with dried fruit and foie gras, with creamy potato mash and caramelised onions
- Ibiza squid, salted with *sobrasada* (spicy sausage) and codium, spinach, pine nuts and sweet potato roasted in a wood oven

D A elegir entre:

- Textures of chocolate
- *Greixonera* (bread pudding) foam with orange cream, chocolate chips and almond biscuit



1 A elegir entre:

- Ensalada de formatge fresc eivissenc, amb fruits secs i vinagreta de mel d'Eivissa
- Carpaccio de gamba eivissenca amb cítrics i salsa de soja

2 A elegir entre:

- Anell de l'illa, cuinat a baixa temperatura, farcit de fruits secs i foie, amb cremós de patata i cebes caramel·litzades
- Calamars eivissencs, saltats amb sobrasada i codium, espinacs, pinyons i moniato torrat al forn de llenya

P A elegir entre:

- Textures de xocolata
- Escuma de greixonera amb crema de taronja, llavors de xocolata i galleta d'ametlla

Vinos recomendados · Recommended wines · **Vins recomanats:** *Selección (Can Rich) · Blanco (Can Maymó)*

Este menú se ofrecerá todos los días a mediodía, excepto miércoles y domingo, y jueves, viernes y sábado también noche.
Se recomienda reservar

This menu is served every day at midday, except Wednesdays and Sundays, Thursdays, Fridays and Saturdays at night.
Booking is recommended

Aquest menú s'ofertà tots els dies a migdia, excepte dimecres i diumenge, i dijous, divendres i dissabte també a la nit.
Us recomanem reservar taula

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

GRILL SANT ANTONI

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



1 A elegir entre:

- Ensalada de “peix sec” de Formentera
- Revuelto de setas y sobrasada de Companatge

2 A elegir entre:

- Parrillada mixta de carne: churrasco, entraña, pollo y chorizo criollo de Can Caus
- Verduras de la tierra a la brasa con queso de cabra de Can Caus y salsa romesco

P A elegir entre:

- Tarta de requesón ibicenco con membrillo
- Coulant de chocolate con helado de piña



1 A choice of:

- Formentera *peix sec* (wind dried fish) salad
- Scrambled eggs with mushrooms and “Companatge” *sobrasada* (spicy sausage)

2 A choice of:

- Mixed meat grill: fillet steak, entrails, chicken and local *chorizo* from Can Caus
- Local grilled vegetables with goat's cheese from Can Caus and a romesco sauce

D A choice of:

- Ibizan cottage cheese cake with quince
- Chocolate coulant with pineapple ice-cream



1 A triar entre:

- Ensalada de peix sec de Formentera
- Revoltim de pebrassos i sobrasada de Companatge

2 A triar entre:

- Graellada mixta de carn: churrasco, entranya, pollastre i xoriç criollo de Can Caus
- Verdures de la terra a la brasa amb formatge de cabra de Can Caus i salsa romesco

P A triar entre:

- Pastís de recuita eivissenca amb codonyat
- Coulant de xocolata amb gelat de piña

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: *Can Rich*

Este menú se ofrecerá de martes a sábado, mediodía y noche, y domingo mediodía.
 Horario: de 13.30 a 16.00 horas y de 20.00 a 24.00 horas.

This menu is served from Tuesday to Saturday at midday and night and on Sunday at midday.
 Opening hours: 1pm - 4pm and 8pm - 12am (midnight)

Aquest menú s'ofereirà de dimarts a dissabte, migdia i nit, i diumenge al migdia.
 Horari: de 13.30 a 16 hores i de 20 a 24 hores.

Sabores de la Ibiza: Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, el restaurante está especializado en carnes a la brasa, elaboradas con leña y carbón. Tiene como principal proveedor a Can Caus, la granja que elabora productos tradicionales de la isla bajo la marca Companatge. Utiliza productos autóctonos, como las verduras, la carne o los embutidos, en un menú para disfrutar que demuestra la potencia de Ibiza como destino gastronómico.

Tastes of Ibiza: Situated in the centre of Sant Antoni, beside the church, the restaurant specialises in chargrilling meat using wood and coal. Its main supplier is Can Caus, the farm that makes traditional produce from the island under the brand “Companatge”. It uses local products like vegetables, meat or cold meats in an enjoyable menu that showcases Ibiza's power as a gastronomic destination.

Sabors d'Eivissa: Situat en el centre de Sant Antoni de Portmany, devora l'església, el restaurant està especialitzat en carns a la brasa, elaborades amb llenya i carbó. Té com a principal proveïdor a Can Caus, la granja que elabora productes tradicionals de l'illa amb la marca Companatge. Utilitza productes autòctons, com les verdures, la carn o els embotits, en un menú per gaudir que demostra la potència d'Eivissa com a destinació gastronòmica.

ZEBRA ART & GRILL

Calle Isidoro Macabich, 9
 Sant Antoni de Portmany
 Tel. 971 347 867



1

· Canelón de verduras de temporada y queso fresco de Ibiza



1

· Cannelloni with seasonal vegetables and Ibizan fresh cheese



1

· Caneló de verduras de temporada i formatge fresc d'Eivissa

2

· “Sofrit pagès”

2

· *Sofrit pagès* (farmhouse stirfry)

2

· Sofrit pagès

P

· Brownie de chocolate y algarroba con base de crema de mango

D

· Chocolate and carob bean brownie with a creamy mango base

P

· Brownie de xocolata i garrova amb base de crema de mango

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats: 9 - *Blanc de Blancs (Sa Cova)*

Este menú se ofrecerá sábados y domingos a mediodía.
 Horario: de 13.30 a 16.30 horas.

This menu is served on Saturdays and Sundays at midday.
 Opening hours: 1.30 pm - 4.30pm

Aquest menú s'ofertirà dissabtes i diumenges a migdia.
 Horari: de 13.30 a 16.30 hores

Sabores de la Ibiza: El “sofrit pagès” es uno de los platos emblemáticos de la gastronomía de la isla. Las carnes (pollo y cordero) se compran al proveedor local Carnes March y la verdura es de Frutas Guerra, que sirve materia prima de temporada. Los embutidos (sobrasada y butifarrón) y el queso fresco de cabra y oveja proceden de Companatge, marca que garantiza la crianza tradicional de los animales y un trabajo artesanal en la elaboración de sus productos. El restaurante se suma a la recuperación de la algarroba, seña de identidad del paisaje de la isla y un producto tradicional.

Tastes of Ibiza: The sofrit pagès (farmhouse stirfry) is one of the emblematic dishes in the island's gastronomic repertoire. The meats (chicken and lamb) are purchased from a local provider, Carnes March. The vegetables are from Frutas Guerras, which provides seasonal raw produce. The cold meats *sobrasada* (spicy sausage) and *butifarrón* (blood sausage) and fresh sheep's and goat's cheese that come from “Companatge”, a brand that guarantees that animals are raised traditionally and artisan work in making their products. The restaurant joins in bringing back the carob bean, a distinguishing mark of the island's countryside and a traditional product.

Sabors d'Eivissa: El sofrit pagès és un dels plats emblemàtics de la gastronomia de l'illa. Les carns (pollastre i anyell) es compren al proveïdor local Carnes March i la verdura és de Frutas Guerra, que serveix matèria primera de temporada. Els embotits (sobrasada i botifarró) i el formatge fresc de cabra i ovella procedeixen de Companatge, marca que garanteix la cria tradicional dels animals i un treball artesanal en l'elaboració dels seus productes. El restaurant se suma a la recuperació de la garrova, senya d'identitat del paisatge de l'illa i un producte tradicional.

SANT ANTONI DE PORTMANY

2.000

Benirràs
Tel. 971 337 363



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



1 A elegir entre:

- Ensalada de "crostes" y raya seca
- Sopa de pescado del día



1 A choice of:

- Crostes (bread crust) salad and dried rayfish
- Catch of the day soup



1 A triar entre:

- Ensalada de crostes i rajada seca
- Sopa de peix del dia

2 A elegir entre:

- Arroz a la marinera
- Parrillada de pescado ibicenco del día

2 A choice of:

- Seafood rice
- Grilled Ibizan fish of the day

2 A triar entre:

- Arròs a la marinera
- Graellada de peix eivissenc del dia

P A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"
- Crema catalana

D A choice of:

- Flaó
- Greixonera (bread pudding)
- Crème brûlée

P A triar entre:

- Flaó
- Greixonera
- Crema catalana

Vino recomendado · Recommended wines · Vins recomanats: Sa Cova · Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los días
a mediodía.
Horario: de 13.00 a 20.00 horas

This menu is served every day at
midday.
Opening hours: 1pm - 8pm

Aquest menú s'ofertirà tots els dies
al migdia.
Horari: de 13 a 20 hores

Sabores de la Ibiza: Joan Escandell es propietario de dos barcos, que salen a faenar a diario para ofrecer sus capturas. En el restaurante, ubicado en la mítica playa de Benirràs, secan el pescado de forma artesanal, normalmente raya, que combinan con verduras de la propia huerta y "crostes". La sopa de pescado se elabora con sepia, calamar y pescado de roca de la zona. La parrillada incluirá especies autóctonas como "roja", mero, gallo, dentón, pargo, araña, rata o salmonete, en función de la captura. El aceite se compra en la finca cercana "Es Pla d'en Ortiz" y forma parte de la marca de garantía "Oli d'e".

Tastes of Ibiza: Joan Escandell is the owner of 2 boats that go fishing every day and provide the restaurant with their catches. In the restaurant, located on the famous Benirràs beach, they dry the fish, which is normally rayfish, in a traditional way. They combine it with vegetables from their own garden and crostes (bread crusts). The fish soup is made with cuttlefish, squid and rockfish from the area. The grill will include local species such as roja, grouper, megrim, dentex, red snapper, weeverfish, stargazer or red mullet depending on the catch. The oil is purchased from a nearby farm, Es Pla d'en Ortiz and is "Oli d'e" quality assured.

Sabors d'Eivissa: Joan Escandell és propietari de dues barques, que surten a pescar a diari per oferir les seues captures. En el restaurant, ubicat a la mítica platja de Benirràs, assequen el peix de forma artesanal, normalment rajada, que combinen amb verdures de l'horta pròpia i crostes. La sopa de peix s'elabora amb sépia, calamar i peix de roca de la zona. La graellada inclourà espècies autòctones com la roja, l'anfós, el gall, el déntol, el pagre, l'aranya, la rata o el moll, en funció de la captura. L'oli es compra a la finca pròxima Es Pla de n'Ortiz i forma part de la marca de garantia "Oli d'e".

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

SANT JOAN DE LABRITJA

AUBERGINE

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



1 A elegir entre:

- Sopa campera
- Ensalada de calabaza



1 A choice of:

- Country soup
- Pumpkin salad



1

- Sopa camperola
- Ensalada de carabassa

2 A elegir entre:

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

2 A choice of:

- Free-range chicken with sweet potato and Ibizan potato purée
- Ibizan aubergine millefeuille

2 A triar entre:

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

P

- Dulce con fruta ibicenca

D

- Sweet with Ibizan fruit

P

- Pastís amb fruita eivissenca

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

Tastes of Ibiza: Natural and organic cuisine, in the middle of Ibiza's countryside, with its own garden that supplies vegetables required by the restaurant to create all the components on a bio and healthy menu, which incorporates free-range chicken. The sweets are homemade with seasonal fruit.

Sabors d'Eivissa: PCuina natural i orgànica, en ple camp d'Eivissa, amb un hort que subministra els vegetals que el restaurant necessita per a tots els components d'un menú biosaludable, en el qual s'incorpora el pollastre pagès. Els pastissos són d'elaboració casolana, amb fruita de temporada.

Vino recomendado · Recommended wines · Vins recomanats: *Ibizkus (Ibizkus Wines)*

Este menú se ofrecerá de martes a sábado a mediodía.
Horario: de 12.30 a 16.00 horas.

This menu is served from Tuesday to Saturday at midday.
Opening hours: 12.30pm - 4pm

Aquest menú s'ofertirà de dimarts a dissabte al migdia.
Horari: de 12.30 a 16 hores.

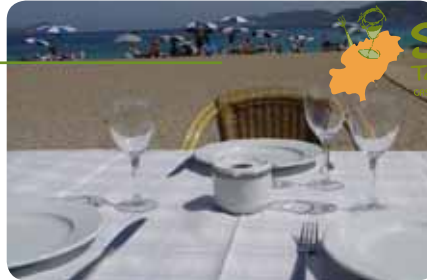
GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

SANT JOAN DE LABRITJA

CAN GAT

Cala de Sant Vicent
Tel. 971 320 123

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



Sabors
Tastes
ECONOMIA LOCAL



1 A elegir entre:

- "Crostes" con "peix sec"
- Mejillones Can Gat



1 A choice of:

- *Crostes* (bread crust) with *peix sec* (wind dried fish)
- Can Gat mussels



1 A triar entre:

- *Crostes con peix sec*
- *Musclos Can Gat*

2 A elegir entre:

- Serviola ibicenca a la plancha
- Calamares ibicencos de potera a la plancha

2 A choice of:

- Grilled Ibizan amberjack
- Grilled Ibizan jig-caught squid

2 A triar entre:

- *Cirviola eivissenca a la planxa*
- *Calamars eivissencs de potera a la planxa*

P A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

D A choice of:

- *Flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza)
- *Greixonera* (bread pudding)

P A triar entre:

- *Flaó*
- *Greixonera*

Vino recomendado · Recommended wines · Vins recomanats: *Bodegas Can Rich* · *Can Maymó*

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes a mediodía.
Noviembre cerrado.
Horario: de 13.00 a 17.00 horas

This menu is served from Monday to Friday at midday. November closed.
Opening hours: 1pm · 5pm

Aquest menú s'ofereirà de dilluns a divendres al migdia.
Novembre tancat.
Horari: de 13 a 17 hores

Sabores de la Ibiza: En una de las calas más hermosas del norte de la isla, se encuentra Can Gat, una referencia indiscutible de la cocina tradicional y los sabores de la tierra. El pan de las "crostes" es de elaboración propia y el pescado se seca en el establecimiento. La serviola ibicenca y los calamares de potera los suministra Daniel Torres, uno de los pescadores de Cala de Sant Vicent. El aceite que utilizan es virgen extra de su propia cosecha, bajo la etiqueta 'Oliada', dentro de la marca de garantía "Oli d'e". Los postres, tanto el "flaó" como la "greixonera", son caseros y elaborados con queso ibicenco y huevos payeses.

Tastes of Ibiza: In one of the most beautiful coves on the north of the Island we find Can Gat, an indisputable reference for traditional cuisine and flavours of the area. The crostes bread is made by them and the fish is dried on the establishment. Ibizan amberjack and jig-caught squid are provided by Daniel Torres, one of the fishermen on the Cala de Sant Vicent. The oil used is extra virgin oil from its own harvest with the "Oliada" label and under the "Oli d'e" quality assurance guarantee. The desserts, both the *flaó* (typical cheesecake with mint from Ibiza) and the *greixonera* (bread pudding)

Sabors d'Eivissa: En una de les cales més polides del nord de l'illa, estroba Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. El pa de les crostes és d'elaboració pròpia i el peix s'asseca a l'establiment. La cirviola eivissenca i els calamars de potera els subministra Daniel Torres, un dels pescadors de sa cala de Sant Vicent. L'oli que utilitzen és verge extra de la seua pròpia collita, amb l'etiqueta "Oliada", dins de la marca de garantia "Oli d'e". Les postres, tant el flaó com la greixonera, són casolanes i elaborades amb formatge eivissenc i ous payesos.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015



PAN PAYÉS, ACEITUNAS Y ALI OLI

Ingredientes: PARA EL ALIOLI ·4 dientes de ajo ·Aceite de oliva ·Sal

Elaboración: Pelar los ajos y machacarlos en un mortero con un pellizco de sal. Añadir aceite de oliva poco a poco e ir removiendo sin parar, siempre en el mismo sentido.

No dejar de remover hasta que la salsa haya cuajado.

PAN PAYÉS, OLIVES AND ALLIOLI

COUNTRY BREAD, OLIVES AND ALLIOLI

Ingredients: ·ALLIOLI INGREDIENTS ·4 garlic cloves ·Olive oil ·Salt

Method: Peel the cloves and crush in a mortar with a pinch of salt. Add olive oil little by little stirring all the time, always in the same direction.

Do not stop stirring until the sauce has set.

PA PAGÈS, OLIVES I ALLIOLI

Ingredientes: ·PER A L'ALLIOLI ·4 dents d'all ·Oli d'oliva ·Sal

Elaboració: Peleu els alls i piqueu-los en un morter amb un pessic de sal. Aneu afegint l'oli d'oliva a poc a poc i remeneu sense parar, sempre en el mateix sentit.

No pareu de remenar fins que la salsa hagi quallat.



FRITA DE PULPO

Ingredientes: ·1,5 kg de pulpo ·3 cebollas ·1 pimiento rojo ·2 pimientos verdes ·1 cabeza de ajos ·5 patatas ·Aceite de oliva ·Sal ·Pimienta ·Laurel

Elaboración: Hervir el pulpo en abundante agua durante aproximadamente una hora. Poner aceite en una cazuela y sofreír la cebolla picada. Cuando esté dorada, añadir los pimientos troceados y los dientes de ajo sin pelar junto con el laurel.

Mientras tanto, trocear el pulpo e incorporarlo a la cazuela. Mezclar todos los ingredientes y salpimentar. Añadir las patatas troceadas y previamente fritas y mezclar de nuevo. Dejar cocer unos minutos más a fuego lento.

FRIED OCTOPUS

Ingredients: ·1,5 kg de octopus ·3 onions ·1 red pepper ·2 green peppers ·1 head of garlic ·5 potatoes ·Olive oil ·Salt ·Pepper

Method: Boil the octopus in plenty of water for about an hour. Pour some olive oil into a saucepan and sauté the chopped onion. When it is golden brown, add the sliced peppers and unpeeled cloves of garlic.

Cut the octopus into pieces and add to the saucepan. Mix all the ingredients and season with salt. Add the potatoes (sliced and fried beforehand) and mix again. Leave to simmer for a few minutes more on a low heat.

FRITA DE POLP

Ingredientes: ·1,5 kg de polp ·3 cebes ·1 pebrera vermella ·2 pebrera verda ·1 cabeça d'alls ·5 patates ·Oli d'oliva ·Sal ·Pebre ·Llorer

Elaboració: Peleu els alls i piqueu-los en un morter amb un pessic de sal. Aneu afegint l'oli d'oliva a poc a poc i remeneu sense parar, sempre en el mateix sentit.

No pareu de remenar fins que la salsa hagi quallat.

SABOREA, RELAJATE,
SUEÑA... SIT BACK, SAVOUR
IT AND INDULGE IN REVERIE
ASSABOREX, RELAXA'T,
SOMIA...

GASTROJORNADAS OTOÑO 2015



5€
TAPA
Y COPA VINO O CAVA

TAPAS

CAN MIQUELITUS

Calle Manuel Sorà, 1
Ibiza
Tel. 971 316 589



Propuestas:

- Crema de calabaza con queso Companatge y frutos secos
- Corazón de alcachofa con parmentier trufado
- Pata de pulpo con puré de boniato
- Pechuga de pollo payés con su jugo

Offers:

- Cream of pumpkin with “Companatge” cheese and dried fruits
- Artichoke hearts with truffled parmentier
- Octopus legs with sweet potato purée
- Free-range chicken in its own jus and pickled saffron milk caps

Propostas:

- Crema de carabassa amb formatge Companatge i fruits secs
- Cor de carxofa amb parmentier trufat
- Pata de polp amb puré de moniato
- Pit de pollastre pagès amb el seu suc i pebrassos en escabeta

Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto los viernes.
Horario: de 20.00 a 24.00 horas.

Tapas will be served every day, except Fridays.
Opening hours: 8pm-12am (midnight)

Les tapes s'ofriran tots els dies, llevat dels divendres.
Horari: de 20 a 24 hores.

CAN MORETA

Calle Madrid, 25
Ibiza
Tel. 971 306 716



Propuestas:

- Caramel en escabeche
- Frita de cerdo
- Tortilla payesa
- Coca de pimientos

Offers:

- Marinated picarel
- Ibiza style fried pork
- Farmhouse style omelette
- Ibiza flatbread with peppers

Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 9.00 a 13.00 horas.

Tapas will be served every day.
Opening hours: 9am – 1pm

Les tapes s'ofriran tots els dies.
Horari: de 9 a 13 hores

Vino · Wine · Vi: Sa Cova

CAN POU BAR

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



Propuestas:

- Coca de “trepó” con “peix sec” de Formentera
- Tostada de pan blanco payés con sobrasada y miel de Ibiza al grill
- Galleta ecológica integral con butifarrón y queso de la tierra al romero
- Patata roja ibicenca frita con piel y dos salsas

Offers:

- Ibiza *trepó* (tomato, onion and pepper) flatbread with Formentera *peix sec* (wind dried fish)
- Grilled slice of rustic bread topped with roasted *sobrasada* (spicy sausage) and Ibizan honey
- Wholemeal organic cracker with *butifarrón* (blood sausage) and local rosemary- scented cheese
- Ibiza's own red potato skins served with a duo of salsas

Vino · Wine · Vi: *Sa Cova · Can Maymó*
Cerveza · Beer · Cervesa: *Payesa · Isleña*

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

DISTRICTE HIPÉRBONE

Calle Bisbe Carrasco, 1
Ibiza
Tel. 971 391 769



Propuestas:

- Rebanada de pan payés con escalibada, queso de oveja y anchoas

Offers:

- Slice of rustic bread with grilled vegetables, sheep's cheese and anchovies

Propostas:

- Llesca de pa pagès amb escalivada, formatge d'ovella i anxoves

La tapa se ofrecerá viernes y sábado.
Horario: de 9.00 a 20.30 horas.

Tapas will be served all day on Friday and Saturday.
Opening hours: 9am – 8.30pm

La tapa s'ofertirà divendres i dissabte.
Horari: de 9 a 20.30 hores.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

SANTA EULÀRIA DES RIU

CA N'ANNETA

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



Propuestas:

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

Offers:

- Fried rayfish
- Ibiza style fried pork
- Free-range chicken wings
- Ibiza style cuttlefish
- Kidneys in wine
- Ibiza style fried pork
- Farmhouse salad
- Russian potato salad
- Homemade meatballs
- Fresh anchovies in vinegar and parsley

Vino · Wine · Vi: *Can Rich*

CAN COSMI

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



Propuestas:

- Frita de pulpo
- Albóndigas caseras de la granja de Can Creu
- Tortilla Can Cosmi con huevos payeses
- Sardinas de Tagomago al estilo ibicenco
- Frita de cerdo
- Ensalada payesa

Offers:

- Ibiza style fried octopus
- Homemade meatballs from Can Creu farm
- Can Cosmi Spanish omelette made with free-range eggs
- Ibiza style Tagamago sardines
- Ibiza style fried pork
- Farmhouse salad

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

Propostas:

- Frita de polp
- Mandonguilles casolanes de la granja de Can Creu
- Truita Can Cosmi amb ous pagesos
- Sardines de Tagomago a l'estil eivissenc
- Frita de porc
- Ensalada payesa

Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 10.00 a 24.00 horas.

Tapas will be served every day.
Opening hours: 10am · 12am (midnight)

Les tapes s'ofriran tots els dies.
Horari: de 10 a 24 hores.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

RINCÓN DE PEPE

Calle Sant Vicent, 53
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 321



Propuestas:

- Tapa de pan payés con tomate natural, aceite de la isla y queso de Santa Gertrudis
- Frita de cerdo
- Pinchitos de sobrasada con miel de tomillo y romero de Ibiza

Offers:

- Rustic bread with tomato, local island oil and Santa Gertrudis cheese tapa
- Ibiza style fried pork
- Skewers of *sobrasada* (spicy sausage) with Ibiza thyme and rosemary honey

Las tapas se ofrecerán lunes, martes y jueves.

Horario: de 13.00 a 16.00 horas.

Tapas will be served on Mondays, Tuesdays and Thursdays, at midday.
Opening hours: 1pm - 4pm

Les tapas se serviran dilluns, dimarts i dijous.

Horari: de 13 a 16 hores

ROYALTY

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



Propuestas:

- Frita de pulpo
- Tortilla con huevos payeses
- Ensalada payesa
- “Greixonera” con licor de hierbas ibicencas.

Offers:

- Ibiza style fried octopus
- Spanish omelette made with free-range eggs
- Farmhouse salad
- *Greixonera* (bread pudding) served with an Ibiza herb liqueur

Les tapes s'ofriran tots els dies.
Horari: de 12 a 23 hores.

Tapas will be served every day.
Opening hours: 12pm (midday) · 11 pm

Les tapes s'ofriran tots els dies.
Horari: de 12 a 23 hores

Vino · Wine · Vi: *Can Rich*

SANT JOSEP DE SA TALAIA

CAN LLORENÇ

Calle Can Pou, 4
Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 801 601



Propuestas:

- Ensalada payesa
- Frita de pulpo
- Frita de calamar
- Sepia a la plancha
- Tortilla de patata con huevo payés
- Frita de cerdo

Offers:

- Farmhouse salad
- Ibiza style fried octopus
- Ibiza style fried squid
- Grilled cuttlefish
- Potato omelette made with free-range eggs
- Ibiza style fried pork

Propostas:

- Ensalada pagesa
- Frita de polp
- Frita de calamar
- Sépia a la planxa
- Truita de patates amb ous pagesos
- Frita de porc

Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 6.00 de la mañana a 24.00 horas

Tapas will be served every day.
Opening hours: 6am · 12am (midnight)

Les tapes s'oferran tots els dies.
Horari: de 6 del mati a les 24 hores.

Vino · Wine · Vi: *Can Rich*

ES GALLINER

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



Propuestas:

- Wonton de sobrasada ibicenca
- Caramel en escabeche
- Fricasé de pollo payés con verduritas del huerto

Offers:

- Ibizan *sobrasada* (spicy sausage) wonton
- Marinated picarel
- Fricassé of farmhouse chicken with baby garden vegetables

Propostas:

- Wonton de sobrasada eivissenca
- Gerret escabotxat
- Fricassé de pollastre pagès amb verdutetes de l'horta

Las tapas se ofrecerán de lunes a sábado hasta el 24 de octubre.
Horario: de 13.00 a 16.00 horas y de 19.00 a 23.00 horas.

Tapas will be served from Monday to Saturday until October 24
Opening hours: 1pm · 4pm and 7pm · 11pm

Les tapes s'oferran de dilluns a dissabte fins al 24 d'octubre.
Horari: de 13 a 16 hores i de 19 a 23 hores.

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

GASTRO
JORNADAS
OTOÑO
2015

CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551



Propuestas:



- Pincho de sobrasada y butifarrón payés
- Frita de pulpo
- Boquerones en vinagre caseros
- Tortilla de patata payesa y calabacín
- Berenjenas de la huerta rellenas

Offers:



- *Sobrasada* (spicy sausage) and farmhouse *butifarrón* (blood sausage) skewer
- Ibiza style octopus
- Homemade anchovies in vinegar
- Ibiza potato and butternut squash omelette
- Stuffed garden aubergines

Propostas:



- Broqueta de sobrasada i botifarró pagès
- Frita de polp
- Boquerons en vinagre casolans
- Truita de patata payesa i carabassó
- Albergínies de l'horta farcides

Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto martes.
Horario: de 10.00 de la mañana a 24.00 horas.

Tapas will be served every day, except Tuesdays.
Opening hours: 10am – 12am (midnight)
Les tapes s'ofriran tots els dies, excepte els dimarts.
Horari: de 10 del matí a 24 hores.

ES NÀUTIC

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



Propuestas:



- Frita de cerdo
- Calamar salteado "a la bruta"

Offers:



- Ibiza style pork
- Salted squid (Ibiza style with *sobrasada* -spicy sausage-)

Propostas:



- Frita de porc
- Calamar saltat a la bruta

Las tapas se ofrecerán de lunes a Las tapas se ofrecerán de lunes a jueves.
Horario: de 11.00 a 23.00 horas.
Tapas will be served from Monday to Thursday.

Opening hours: 11am – 11pm
Les tapes s'ofriran de dilluns a dijous.
Horari: d'11 a 23 hores

SANT ANTONI DE PORTMANY

TIBURÓN

Passeig de la Mar, s/n
Sant Antoni de Portmany
Tel. 647 911 916



T Propuestas:



- Frita de pulpo
- Frita de cerdo
- Calamar plancha
- Curry de pollo payés

T Propostas:



- Frita de polp
- Frita de porc
- Calamar a la planxa
- Curri de pollastre pagès

T Offers:



- Ibiza style fried octopus
- Ibiza style fried pork
- Grilled squid
- Chicken curry made with free-range chicken

Las tapas se ofrecerán de martes a domingo.

Horario: de 18.00 a 24.00 horas.

Tapas will be served from Tuesday to Sunday.

Opening hours: 6pm - 12am (midnight)

Les tapas s'ofertiran de dimarts a diumenge.

Horari: de 18 a 24 hores.

GASTR0
JORNADAS
OTOÑO
2015

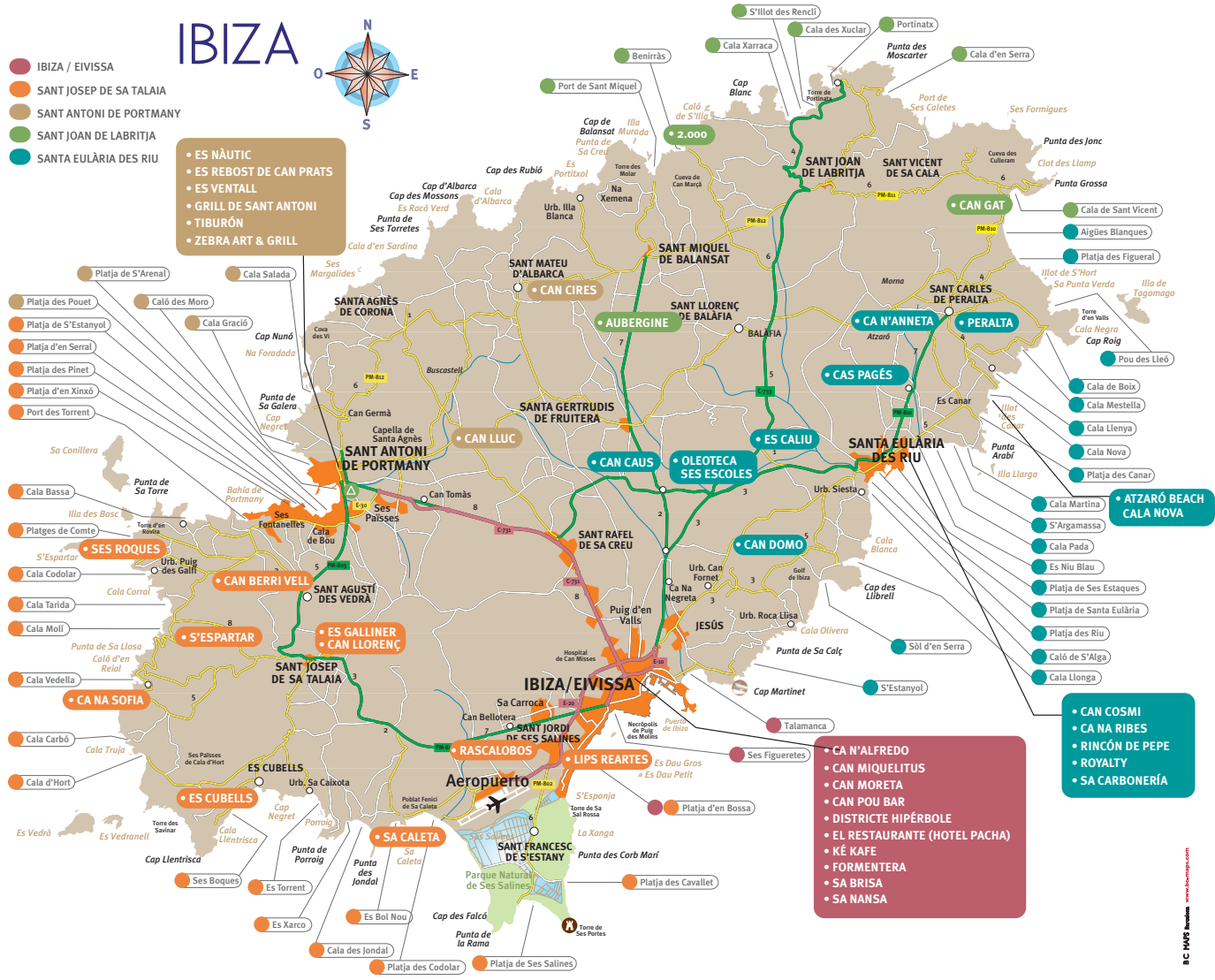
GASTR0
JORNADAS
OTOÑO
2015

IBIZA



- IBIZA / EIVISSA
- SANT JOSEP DE SA TALAIA
- SANT ANTONI DE PORTMANY
- SANT JOAN DE LABRITJA
- SANTA EULÀRIA DES RIU

- ES NÀUTIC
- ES REBOST DE CAN PRATS
- ES VENTALL
- GRILL DE SANT ANTONI
- TIBURÓN
- ZEBRA ART & GRILL



- CA N'ALFREDO
- CAN MIQUELUTIS
- CAN MORETA
- CAN POU BAR
- DISTRICTE HIPÈRBOL
- EL RESTAURANTE (HOTEL PACHA)
- KÉ KAFE
- FORMENTERA
- SA BRISA
- SA NANSA

- CAN COSMI
- CA NA RIBES
- RINCÓN DE PEPE
- ROYALTY
- SA CARBONERÍA

- ATZARÓ BEACH
- CALA NOVA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS



HIERBAS IBICENCAS

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

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

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

· CAN RICH

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

· DESTILERÍAS IBIZA SL

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

· FAMILIA MARÍ MAYANS

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

· FLORS D'EIVISSA

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

· HIERBAS IBICENCAS MARÍ MAYANS

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



VINS DE LA TERRA

Vinos elaborados en la isla de Ibiza según normativa europea.

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

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

· BODEGA SA COVA

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

· CA'N MAYMÓ

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

· CAN RICH

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

· HACIENDA AGRÍCOLA CÉSAR

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

· IBIZKUS WINES, SL

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

MARCAS DE CALIDAD



ANYELL D'EIVISSA (CORDERO/LAMB)

Carne de cordero nacido y criado en Ibiza según las prácticas tradicionales.
Lamb from animals born and reared on Ibiza according to traditional methods
Carne d'anyell nascut i criat a Eivissa segon les pràctiques tradicionals.



FLAÓ D'EIVISSA

Pastel elaborado con queso fresco de oveja y cabra, anís y menta.
Cheesecake made from soft sheep and goat's cheese, aniseed and spearmint.
Pastel elaborat amb formatge fresc d'ovella i cabra, anís i menta.



MIEL CERTIFICADA DE IBIZA

Miel producida y envasada en Ibiza con un sello de garantía.
Honey produced and packaged in Ibiza with a seal of guarantee.
Mel produïda i envasada a Eivissa amb un segell de garantia.



OLI D'EIVISSA www.olideivissa.com

Aceite de oliva imprescindible para regar las ensaladas y cocinar los platos tradicionales de la isla.
Olive oil essential for dressing salads and cooking the island's traditional dishes.
Oli d'oliva imprescindible per a regar les ensalades i cuinar els plats tradicionals de l'illa.



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



IBIZA

GASTROJOURNA

DAS OTOÑO 2015

www.ibiza.travel

 Ibiza_Travel

 facebook.com/ibztravel

 @ibizatransel



www.ibiza.travel

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

 facebook.com/ibztravel

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

