

IBIZA/EIVISSA

Sabor

Ès temps de matances!

- JORNADES DE GASTRONOMIA DE TARDOR
- AUTUMN FOOD FESTIVAL
- JORNADAS DE GASTRONOMÍA DE OTOÑO

15/10 - 2/12 · 2018



#IbizaSabor18
#EivissaSabor18

Consell  d'Eivissa

www.ibiza.travel

 [Ibiza_Travel](https://www.instagram.com/Ibiza_Travel)

 [facebook.com/ibztravel](https://www.facebook.com/ibztravel)

 [@ibizatavel](https://www.twitter.com/ibizatavel)





www.ibiza.travel
info@ibiza.travel

Edició/Edition/Edición: Octubre/October/Octubre 2018
Dipòsit Legal/Legal Diposit/ Depósito Legal: DL I-154-2018

- No ens feim responsables d'errors tipogràfics u omissions que es puguin trobar en aquest fullet.
- We are not responsible for typographical errors or omissions that may be found in this guide.
- No nos hacemos responsables de errores tipográficos u omisiones que se puedan encontrar en este folleto.



“TEMPS DE MATANCES”

El Consell Insular d'Eivissa y Pimeef organitzen les Jornades Gastronòmiques de tardor **#IbizaSabor #EivissaSabor**, del 15 d'octubre al 2 de desembre, amb les tradicions vinculades a les matances, amb els seus productes i plats emblemàtics com a protagonistes. Entre les novetats de la vuitena edició, es celebra el “I Concurs de Mels de les Illes Balears”, en col·laboració amb l'Associació d'Apicultors d'Eivissa.

Es tracta d'un període en el qual els trulls de l'illa estan a ple rendiment i és el moment de viure la festa d'una nova collita d'oli d'Eivissa a través d'un viatge d'un trull antic fins a un trull modern, en el transcurs del qual es mantenen vius el llegat cultural i les tradicions.

En col·laboració amb l'Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l'Olivar d'Eivissa (Oli d'E), per primera vegada, tots els restaurants que participen amb un menú oferiran un tast d'olis autòctons a taula, contribuint així a difondre la qualitat i el valor gastronòmic de les marques locals. Tots aquests productes de temporada, juntament

amb el peix i l'horta, ofereixen l'oportunitat de gaudir d'una tardor plena de sabors, amb la possibilitat de degustar plats tradicionals i també les versions més innovadores, sempre acompanyades dels vins dels cellers de la terra i dels licors autòctons.

Al certamen gastronòmic de referència de l'illa d'Eivissa, no només es podran degustar menús a 25 euros i tapes a 7 euros, sinó que també es celebraran diversos esdeveniments, de caràcter gratuït, que fan de la gastronomia d'Eivissa una gran festa on es comparteixen sabors, tradicions, cultura i emocions. Gaudiu la tardor a Eivissa: Coneixeu la història culinària de l'illa i assaboriu una destinació gastronòmica única.

#EivissaSabor18



“IT’S PIG SLAUGHTER TIME”

The Consell Insular d’Eivissa and Pimeef are organising the **#IbizaSabor** Autumn Gastronomic Days from 15 October to 2 December, with the traditions linked to slaughtering and its products and signature dishes as the highlights.

The novelties of the eighth event include the holding of the “I Concurs de Mels de les Illes Balears” (1st Balearic Islands Honey Contest), in collaboration with the Associació d’Apicultors d’Eivissa (Ibiza Beekeepers’ Association).

It is a time when the island’s oil mills are running at full capacity and it is the moment to experience Ibiza’s new oil harvest festival with a journey from the old “trull” to the modern oil mill, where cultural heritage and traditions are kept alive.

In collaboration with the Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l’Olivar d’Eivissa (Oli d’E) (Ibiza Plant Protection and Olive Oil Health Association), for the first time, all the restaurants taking part with a menu will offer tastings of local oils at the table,

thus helping to spread the quality and culinary value of local brands.

All these seasonal products, together with the fish and the vegetable garden, offer the opportunity to enjoy an autumn full of flavour, with the chance to taste traditional dishes and also the most innovative variants, always accompanied by the wines from local wineries and local liqueurs.

In the leading gastronomic event on the island of Ibiza, not only will you be able to taste menus for 25 Euro and tapas for 7 Euro, but there will also be various events, free of charge, which transform Ibiza’s cuisine into a great festival combining flavours, traditions, culture and emotions.

Enjoy autumn in Ibiza: Discover the culinary history of the island and savour a unique culinary experience.

#IbizaSabor18



“TIEMPO DE MATANZAS”

El Consell Insular d’Eivissa y Pimeef organizan las Jornadas Gastronómicas de otoño **#IbizaSabor**, del 15 de octubre al 2 de diciembre, con las tradiciones vinculadas a las matanzas, sus productos y platos emblemáticos como protagonistas.

Entre las novedades de la octava edición, la celebración del “I Concurs de Mels de les Illes Balears”, en colaboración con l’Associació d’Apicultors d’Eivissa. Se trata de un periodo en que las almazaras de la isla están a pleno rendimiento y es el momento de vivir la fiesta de la nueva cosecha de aceite de Ibiza a través de un viaje desde el “trull” antiguo hasta la almazara moderna, donde se mantiene viva la herencia cultural y las tradiciones.

En colaboración con la Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l’Olivar d’Eivissa (Oli d’E), por primera vez, todos los restaurantes que participan con un menú ofrecerán cata de aceites autóctonos en la mesa, con lo que contribuyen a difundir la calidad y el valor gastronómico de las marcas locales.

Todos esos productos de temporada, junto con el pescado y la huerta, brindan la oportunidad de disfrutar de un otoño lleno de sabor, con la posibilidad de degustar platos tradicionales y también las versiones más innovadoras, acompañadas siempre de los vinos de las bodegas de la tierra y los licores autóctonos.

En el certamen gastronómico de referencia en la isla de Ibiza, no sólo se podrán degustar menús a 25 euros y tapas a 7 euros, sino que también se van a celebrar distintos eventos, de carácter gratuito, que convierten la gastronomía de Ibiza en una gran fiesta donde se comparten sabores, tradiciones, cultura y emociones. Disfruta el otoño en Ibiza: Conoce la historia culinaria de la isla y saborea un destino gastronómico único.

#IbizaSabor18

GASTROESDEVENIMENTS

1. VISITA AL CELLER CAN RICH I TAST

Lloc: Camí de sa Vorera s/n - Sant Antoni de Portmany
Dia: Dissabte 20 d'octubre
Horari: d'11.30 a 13.00 hores

Sortida en autobús a les 11.00 hores des de Multicines Eivissa i tornada a les 14.00 hores

• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

2. PRESENTACIÓ DEL LLIBRE "HISTÒRIA, CUINA I RECORDS DE CA N'ALFREDO 1934-2018"

Lloc: Can Ventosa · Av. Ignacio Wallis, 26 · Eivissa
Dia: Dilluns 22 d'octubre
Horari: 20.00 hores

3. VISITA AL CELLER IBIZKUS I TAST

Lloc: Carretera Eivissa - Santa Eulària, km 9,5
Dia: Divendres 26 d'octubre
Horari: de 18.30 a 20.00 hores

Sortida en autobús a les 18.00 hores des de Multicines Eivissa i tornada a les 20.30 hores

• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

4. FIRA DE LA SAL

Lloc: Parc Natural de ses Salines - Sant Francesc - Sant Jordi
Dies: Del divendres 26 al diumenge 28 d'octubre

www.santjosep.net/fira-la-sal

5. FIRA DES CALAMAR

Lloc: Sant Carles
Dia: Dissabte 27 d'octubre

www.peixnostrum.com/ferias

6. IV TALLER PRÀCTIC DE FORMACIÓ EN SALA

Lloc: Restaurant Cas Costas - Carretera Sant Josep, km 3
Dia: Dissabte 27 d'octubre
Horari: de 17.00 a 19.30 hores

Ponents:

- Julia Pérez Lozano, periodista i directora del portal Gastroactitud
 - Cristóbal Toledo, director general del Grup Nassau: "L'orgull d'ésser cambrer"
 - Javier Zárate, manager de Heart: "Criteris de selecció de personal"
 - Teresa Ferreira, autora de "El Manual del Cambrer", guia de bones pràctiques: "Coneixements bàsics per ésser un/a cambrer/a d'èxit"
 - Joan Mari Martínez, tècnic de l'Agrupació de l'Olivar d'Eivissa: Explicació pràctica d'un tast d'olis d'Eivissa en la taula
 - Vicent Tur, màitre del restaurant Can Berri Vell i professor de restauració del SOIB, amb la col·laboració dels cellers d'Eivissa: Tast i promoció diferenciada del vins de la terra
- **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

7. RUTA DE L'OLI D'EIVISSA

Història i futur: Viatge en el temps des d'un trull antic fins a un trull modern

Dia: Dissabte 3 de novembre

- 16.00 hores: XIII Festa de s'oli en es Trull de Can Pep de sa Plana
- 19.00 hores: Visita al trull de Sant Joan i tast d'olis d'Eivissa en col·laboració de l'Agrupació de l'Olivar d'Eivissa

Sortida en autobús a les 15.30 hores des de Multicines Eivissa i tornada a les 20.30 hores

• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

8. TALLER DE REBOSTERIA TRADICIONAL (PANELLETS) PER BOIXOS I BOIXES

Dia: Diumenge 11 de novembre

Lloc: Es Graner de Can Coves - Polígon Montecristo - Alcalde Torres Tur, 21

Horari: d'11.30 a 13.30 hores

Hi participen:

- Esther Suárez, rebostera de l'obrador de Can Coves
 - Xicu Planells de l'obrador de Can Coves
 - Marga Orell, xef del Taller de cuina s'Ametller
- Aquest taller està adreçat a boixos i boixes entre 5 i 16 anys i l'aforament és de 40 places i, per tant, s'acceptaran participants segons ordre de reserva.
- **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

9. 1er CONCURS DE MELS DE LES ILLES BALEARS

Dia: Dissabte 24 de novembre

L'Associació d'Apicultors d'Eivissa convoca el I Concurs de Mels de les Illes Balears amb les següents categories: mel de primavera, mel de tardor i mel original

www.ibizasabor.es · www.apicultorseivissa.com

GASTRO-EVENTS

1. VISIT TO CAN RICH WINERY AND WINE TASTING

Place: Camí de Sa Vorera s/n · Sant Antoni de Portmany
Day: Saturday 20th October
Time: 11.30am - 1.30pm

Bus departure at 11am from Multicines Eivissa and return at 2pm

• **Booking is required:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

2. BOOK LAUNCH "HISTORY, CUISINE AND MEMORIES OF CA N'ALFREDO 1934-2018"

Place: Can Ventosa · Av. Ignacio Wallis, 26 · Ibiza
Day: Monday 22nd October
Time: 8pm

3. VISIT TO IBIZKUS WINERY AND WINE TASTING

Place: Road Ibiza - Santa Eulària, km 9,5
Day: Friday 26th October
Time: 6.30pm - 8pm

Bus departure at 6pm from Multicines Eivissa and return at 8.30pm

• **Booking is required:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

4. FIRA DE LA SAL (SALT FESTIVAL)

Places: Parc Natural de ses Salines - Sant Francesc - Sant Jordi
Days: From Friday 26th to Sunday 28th October

www.santjosep.net/fira-la-sal

5. FIRA DES CALAMAR (SQUID FESTIVAL)

Place: Sant Carles
Day: Saturday 27th October

www.peixnostrum.com/ferias

6. IV TRAINING WORKSHOP ROOM STAFF

Place: Restaurant Cas Costas · Road Sant Josep, km 3
Day: Monday 29th October
Time: 5pm - 7.30pm

Speakers:

- Julia Pérez Lozano, journalist and manager of Gastroactitud website
 - Cristóbal Toledo, general manager in Nassau Group: "The pride of being a waiter"
 - Javier Zárate, manager of Heart: "Staff selection criteria"
 - Teresa Ferreira, author of "The server's manual", good practice guide: "Basic knowledge to be a successful waiter/waitress"
 - Joan Mari Martínez, technician at Agrupació de l'Olivar d'Eivissa (Ibiza olive grove association): Practical explanation of a olive oil tasting on the table
 - Vicent Tur, maître in Can Berri Vell restaurant and specialized teacher in cooperation of Ibiza wineries: Tasting and differentiated promotion of local wines
- **Booking is required:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

7. IBIZA OLIVE OIL ROUTE

History and future: A journey through time from an old "trull" to a modern olive oil mill
Day: Saturday 3rd November
4pm: XIII Oil Festival in es Trull de Can Pep de Sa Plana
7pm: Visit to Sant Joan olive oil mill and Ibizan oil tasting in cooperation with Agrupació de l'Olivar d'Eivissa (Ibiza olive grove association)

Bus departure at 3.30pm from Multicines Eivissa and return at 8.30pm

• **Booking is required:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

8. TRADITIONAL CONFECTIONERY WORKSHOP ("PANELLETS") FOR CHILDREN

Day: Sunday 11th November
Place: Es Graner de Can Coves · Montecristo industrial park
Alcalde Torres Tur, 21
Time: 11.30am - 1.30pm

Participants:

- Esther Suárez, Can Coves bakery's baker
 - Xicu Planells from Can Coves bakery
 - Marga Orell, chef at S'Ametller cooking workshop
- This workshop is aimed at children aged between 5 and 16 and the capacity is 40 seats so participants will be accepted following the order of booking.
- **Booking is required:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

9. 1st BALEARIC ISLANDS' HONEY CONTEST

Day: Saturday 24th November

The Associació d'Apicultors d'Eivissa (Ibiza beekeepers' association) calls the 1st Balearic Islands' Honey Contest with the following categories: spring honey, autumn honey and original honey

www.ibizasabor.es · www.apicultorseivissa.com

GASTROEVENTOS

1. VISITA A LA BODEGA CAN RICH Y CATA

Lugar: Camí de sa Vorera s/n - Sant Antoni de Portmany

Día: Sábado 20 de octubre

Horario: 11.30 – 13.30 horas

Salida en autobús a las 11.00 horas desde Multicines Eivissa y regreso a las 14 horas

• Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

2. PRESENTACIÓN DEL LIBRO “HISTORIA, COCINA Y RECUERDOS DE CA N’ALFREDO 1934-2018”

Lugar: Can Ventosa · Av. Ignacio Wallis, 26 · Ibiza

Día: Lunes 22 de octubre

Horario: 20.00 horas

3. VISITA A LA BODEGA IBIZKUS Y CATA

Carretera Ibiza - Santa Eulària, km 9,5

Día: Viernes 26 de octubre

Horario: 18.30 - 20.00 horas

Salida en autobús a las 18.00 horas desde Multicines Eivissa y regreso a las 20.30 horas

• Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

4. FERIA DE LA SAL

Lugares: Parque Natural de Ses Salines · Sant Francesc · Sant Jordi

Días: Viernes 26 de octubre – Domingo 28 de octubre

www.santjosep.net/fira-la-sal

5. FERIA DEL CALAMAR

Lugar: Sant Carles

Día: Sábado 27 de octubre

www.peixnostrum.com/ferias

6. IV TALLER PRÁCTICO DE FORMACIÓN EN SALA

Lugar: Restaurante Cas Costas · Carretera Sant Josep, km 3

Día: Lunes 29 de octubre

Horario: 17.00 - 19.30 horas

Ponentes:

- Julia Pérez Lozano, periodista y directora del portal Gastroactitud
 - Cristóbal Toledo, director general del Grupo Nassau: “El orgullo de ser camarero”
 - Javier Zárate, manager de Heart: “Criterios de selección de personal”
 - Teresa Ferreira, autora de “El Manual del Camarero”, guía de buenas prácticas: “Conocimientos básicos para ser un/a camarero/a de éxito”
 - Joan Mari Martínez, técnico de la Agrupació de l’Olivar d’Eivissa: Explicación práctica de una cata de aceites de Ibiza en la mesa
 - Vicent Tur, maître del restaurante Can Berri Vell y profesor de Restauración del SOIB, con la colaboración de las bodegas de Ibiza: Cata y promoción diferenciada de los vinos de la tierra
- Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

7. RUTA DEL ACEITE DE IBIZA

Historia y futuro: Viaje en el tiempo desde un antiguo “trull” a una almazara moderna

Día: Sábado 3 de noviembre

16.00 horas: XIII Festa de s’oli en Es Trull de Can Pep de Sa Plana

19.00 horas: Visita a la almazara de Sant Joan y cata de aceites de Ibiza en colaboración de la Agrupació de l’Olivar d’Eivissa

Salida en autobús a las 15.30 horas desde Multicines Eivissa y regreso a las 20.30 horas

• Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

8. TALLER DE REPOSTERÍA TRADICIONAL (“PANELLETS”) PARA NIÑOS

Día: Domingo 11 de noviembre

Lugar: Es Graner de Can Coves · Polígono Montecristo · Alcalde de Torres Tur, 21

Horario: 11.30 - 13.30 horas

Participan:

- Esther Suárez, repostera del obrador de Can Coves
 - Xicu Planells del obrador de Can Coves
 - Marga Orell, chef del Taller de cocina de S’Ametller
- Este taller está dirigido a niños y niñas entre 5 y 16 años y el aforo es de 40 plazas por lo que se aceptarán participantes siguiendo orden de reserva.
- Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

9. 1er CONCURSO DE MIELES DE LAS ILLES BALEARS

Día: Sábado 24 de noviembre

La Associació d’Apicultors d’Eivissa convoca el I Concurs de Mels de les Illes Balears con las siguientes categorías: miel de primavera, miel de otoño y miel original

www.ibizasabor.es · www.apicultorseivissa.com

Restaurants

MENÚS

IBIZA · EIVISSA

Ca n’Alfredo	10
Café Montesol Ibiza	11
El Restaurante (Hotel Pachá)	12
Formentera	13
Guillemís	14
Mirador de Dalt Vila	15
Rear	16
Sa Nansa	17

SANTA EULÀRIA DES RIU

Bottega Il Buco	18
Can Caus	19
Can Cosmi	20
Can Curreu	21
Es Caliu	22
Estel	23
Royalty	24

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Ca Na Sofia	25
Can Berri Vell	26
Cas Costas	27
Es Galliner	28
Nassau Beach Club Ibiza	29
Rascalobos	30
Sa Caleta	31
S’Espartar	32
S’Illa des Bosc	33

SANT ANTONI DE PORTMANY

45 Millas	34
Can Lluc	35
Can Mussonet	36
Es Nàutic	37
Es Rebot de Can Prats	38
Es Ventall	39
Grill Sant Antoni	40
Zebra Steak & Grill	41

SANT JOAN DE LABRITJA

2.000	42
-------------	----

TAPAS

IBIZA · EIVISSA

Café Mercat	44
Can Pou	44
La Cava	45

SANTA EULÀRIA DES RIU

Ca n’Anneta	45
Can Cosmi	46
Degusta Ibiza	46

SANT ANTONI DE PORTMANY

Can Mussonet	47
Es Nàutic	47



OLI D'OLIVA, HERÈNCIA CULTURAL D'EIVISSA

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

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

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

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

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

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

www.olideivissa.com



OLIVE OIL: IBIZA'S CULTURAL HERITAGE

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

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

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

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

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

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

www.olideivissa.com



ACEITE DE OLIVA, HERENCIA CULTURAL DE IBIZA

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

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

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

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

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

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

www.olideivissa.com



Menús

25€

BEGUDES A PART
DRINKS NOT INCLUDED
BEBIDAS APARTE

CA N'ALFREDO

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



1 • A TRIAR ENTRE:

- Faves a l'eivissenca amb cansalada viada i llom de porc
- Albergínies farcides de verdures de la nostra horta

2 • A TRIAR ENTRE:

- Guisat d'anfós i rap de la nostra costa
- Sofrit pagès amb patató de Santa Gertrudis

3 • A TRIAR ENTRE:

- Púding de figues amb gelat de cítrics
- Pasta fullada de xereca, formatge fresc i codony amb mel de tardor

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

• AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTES, EXCEPTE FESTIUS

• HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A 23 HORES

Sabors d'Eivissa:

Un dels restaurants més antics de l'illa, regentat per la família Riera des de 1941, situat al cor mateix de la ciutat. La seva carta és un dels referents de la gastronomia tradicional eivissenca. Joan Riera defensa amb orgull i amb un impuls constant el distintiu "Sabors d'Eivissa" que destaca el millor producte local. En aquest menú rendeix homenatge a diverses espècies de peix amb el certificat de garantia "Peix Nostrum" i porta a taula el sofrit pagès, plat estrella de la gastronomia local.

1 • CHOICE OF:

- Ibizan-style broad beans with bacon and pork loin
- Stuffed aubergines with vegetables from our garden

2 • CHOICE OF:

- Grouper and monkfish ragout from our coast
- Stir-fried dish with mixed meats and Santa Gertrudis potato

3 • CHOICE OF:

- Fig pudding with citrus ice cream
- "Xereca" millefeuilles with fresh cheese and quince with autumn honey

Recommended wines:

Ibiza wineries

• THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY, EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

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

Tastes of Ibiza:

One of the oldest restaurants on the island, run by the Riera family since 1941, located in the heart of the city. Its menu is one of the benchmarks of traditional Ibizan cuisine. Joan Riera proudly and steadfastly defends the distinctive "Sabors d'Eivissa" which highlight the best local products. This menu pays tribute to fish with the 'Peix Nostrum' guarantee certificate and presents the stir-fried dish with mixed meats and potatoes ("sofrit pagès"), the star dish of local cuisine.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Habas a la ibicenca con panceta y lomo de cerdo
- Berenjenas rellenas de verduras de nuestra huerta

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Ragú de mero y rape de nuestra costa
- "Sofrit pagès" con "patató" de Santa Gertrudis

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Pudín de higos con helado de cítricos
- Milhojas de "xereca", queso fresco y membrillo con miel de otoño

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

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

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

Sabores de Ibiza:

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



1 • A TRIAR ENTRE:

- Sopa de peix de la confraria de pescadors d'Eivissa
- Paté de campanya Ibai amb confitura de raïm malvasia

2 • A TRIAR ENTRE:

- Magret d'ànec amb figues del Mercat Vell
- Pop a la planxa amb puré de patates i herbes de Santa Gertrudis

3 • A TRIAR ENTRE:

- Xocolata amb oli d'oliva i sal d'Eivissa
- Greixonera estil Café Montesol

Vins recomanats:

Celler Can Rich

• AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA

• HORARI: DE 13 A 16 HORES

Sabors d'Eivissa:

Café Montesol és un dels restaurants de referència i una de les principals destinacions "foodies" de l'illa. Des de 1933 ha esdevingut un símbol d'Eivissa i un referent gastronòmic que es veu ara enfortit amb la cuina dels orígens del Grup Sagardi. Sota el guiatge de la xef Cristina Pérez, Café Montesol by Sagardi presenta una carta que posa l'accent en les matèries primeres i en la qual predominen els sabors autèntics, reals, sense artificis. Una cuina mediterrània marcada pels seus vincles amb els productors i la terra d'Eivissa, com ara els millors tipus de peix salvatge de la confraria de pescadors, la deliciosa gamba vermella d'Eivissa, les verdures de temporada, els arrossos i guisats eivissencs i la tradicional graella basca a la vista de Sagardi. Una experiència gastronòmica única en un lloc amb història.

1 • CHOICE OF:

- Fish soup from the Ibiza fishermen's guild
- Ibai country pâté with malvasia grape jam

2 • CHOICE OF:

- Duck magret with figs from the Mercat Vell
- Grilled octopus with mashed potatoes and Santa Gertrudis herbs

3 • CHOICE OF:

- Chocolate with olive oil and Ibiza salt
- Café Montesol style "greixonera" (traditional local pudding)

Recommended wines:

Can Rich Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY

• TIMETABLE: 1 PM TO 4 PM

Tastes of Ibiza:

Café Montesol is one of the island's leading restaurants and main foodies destinations. Since 1933 it has become a symbol of Ibiza and a culinary landmark that is now reinforced by the original cuisine of the Sagardi Group. Under the guidance of chef Cristina Pérez, Café Montesol by Sagardi presents a menu that emphasises raw materials and in which authentic, genuine flavours with no artificial additives predominate. A Mediterranean cuisine characterised by its links with producers and the land of Ibiza, such as the best wild fish from the fishermen's guild, Ibiza's delicious red shrimp, seasonal vegetables, rice and Ibizan stews, and the traditional Basque grill in view of Sagardi. A unique culinary experience in a historical setting.

CAFÉ MONTESOL IBIZA

P. Vara de Rey, 2 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 574 747

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Sopa de pescado de la cofradía de pescadores de Ibiza
- Paté de campaña Ibai con confitura de uvas malvasía

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Magret de pato con higos del Mercat Vell
- Pulpo a la parrilla con puré de patata y hierbas de Santa Gertrudis

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Chocolate con aceite de oliva y sal de Ibiza
- "Greixonera" estilo Café Montesol

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS

• HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza:

Café Montesol es uno de los restaurantes de referencia y principales destinos "foodies" de la isla. Desde 1933 se ha convertido en un símbolo de Ibiza y un referente gastronómico que ahora se ve reforzado con la cocina de los orígenes de Grupo Sagardi. De la mano de la chef Cristina Pérez, Café Montesol by Sagardi presenta una carta que pone el acento en las materias primas y en la que predominan los sabores auténticos, reales, sin artificios. Una cocina mediterránea marcada por su vinculación con los productores y la tierra de Ibiza, como los mejores pescados salvajes de la cofradía de pescadores, la deliciosa gamba roja de Ibiza, las verduras de temporada, arroces y guisos ibicencos, y la tradicional parrilla vasca a la vista de Sagardi. Una experiencia gastronómica única en un lugar con historia.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHA)

P. Marítim, s/n · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 316 551



MENÚ DEGUSTACIÓ

- Tàrtar de sírvia i allioli d'all negre
- Baguet de molls amb verdures envinagrades
- Costella de porc negre amb patató i sobrassada
- Biscuit d'ametlles i pastanaga i gelat d'herbes eivissenques

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA
- HORARI: DE 20.30 A 23 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

El xef Ínigo Rodríguez, format en restaurants com ara El Bulli o Mugaritz, proposa una cuina creativa, basada en les matèries primeres locals. Des d'un indret privilegiat, com ara l'entorn del Passeig Marítim de la ciutat, ofereix un menú degustació que busca l'excel·lència amb peixos com la sírvia i el roger, marca de garantia "Peix Nostrum". Delícies al plat, juntament amb altres productes autòctons com ara el porc negre, la sobrassada, el "patató", les ametlles o les herbes eivissenques.

TASTING MENU

- Sole tartar and black garlic mayonnaise
- Mullet baguette with pickled vegetables
- Black pork rib with potato and "sobrassada" sausage
- Almond and carrot sponge cake with Ibizan herbs liqueur ice cream

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY
- OPENING HOURS: 8.30 PM TO 11 PM
- PRIOR BOOKING REQUIRED

Tastes of Ibiza:

Chef Ínigo Rodríguez, trained in restaurants such as El Bulli or Mugaritz, offers creative cuisine based on local raw materials. In a prime location, the promenade of the city, he offers a tasting menu par excellence, with fish such as lemon sole and red mullet, with the 'Peix Nostrum' brand of guarantee. Delights on the dish, together with other local products such as black pork, "sobrassada" sausage, potato, almonds and Ibizan herbs liqueur.

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Tartar de sírvia y alioli de ajo negro
- Baguete de salmonete con verduras encurtidas
- Costilla de "porc negro" con "patató" y sobrasada
- Bizcocho de almendras y zanahoria y helado de hierbas ibicencas

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS
- HORARIO: DE 20.30 A 23 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

El chef Ínigo Rodríguez, formado en restaurantes como El Bulli o Mugaritz, propone una cocina creativa, basada en las materia prima local. Desde un enclave privilegiado, como es el entorno del P. Marítim de la ciudad, ofrece un menú degustación que busca la excelencia, con pescados como la sírvia y el salmonete, marca de garantía 'Peix Nostrum'. Delicias en el plato, junto a otros productos autóctonos como el "porc negro", la sobrasada, el "patató", las almendras o las hierbas ibicencas.



1 • A TRIAR ENTRE:

- Croquetes de sobrassada i mel d'Eivissa
- Calamars saltejats

2 • A TRIAR ENTRE:

- Borrída de rajada
- Presa de porc amb salsa de vi pagès

3 • A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Flam de plàtan

Vins recomanats:

Selección (vi negre, Celler Can Rich) i Ibizkus (blanc i rosat, Celler Ibizkus)

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA
- HORARI: DE 12.30 A 15.30 I DE 20 A 22 HORES

Sabors d'Eivissa:

Aquest restaurant d'ambient mariner es va inaugurar el 1939 i des de llavors representa la gastronomia tradicional que ara s'actualitza amb noves textures i sabors. Al seu menú hi trobem joies del conjunt tradicional de receptes culinàries, com ara la borrida de rajada o la greixonera, juntament amb productes excel·lents com són la sobrassada o la mel d'Eivissa. Sabors de sempre en un restaurant que conserva l'encant de l'antiga casa de menjars del port d'Eivissa.

1 • CHOICE OF:

- "Sobrassada" sausage croquettes and Ibiza honey
- Sautéed squid

2 • CHOICE OF:

- Stewed skate
- Pork with rustic wine sauce

3 • CHOICE OF:

- "Greixonera" (traditional local pudding)
- Banana flan

Recommended wines:

Selección (red, Can Rich Winery) and Ibizkus (white and rosé, Ibizkus Winery)

- THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY
- OPENING HOURS: 12.30 PM TO 3.30 PM AND 8 PM TO 10 PM

Tastes of Ibiza:

This restaurant with a seafaring atmosphere was opened in 1939 and since then has represented traditional cuisine, which is now updated with new textures and flavours. Its menu includes gems from popular recipes such as stewed skate or "greixonera" (traditional local pudding), along with excellent products such as "sobrassada" sausage or honey from Ibiza. Traditional flavours in a restaurant that preserves the charm of the old food house in the port of Ibiza.

FORMENTERA

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

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Croquetas de sobrasada y miel de Ibiza
- Calamares salteados

2 • A ELEGIR ENTRE:

- "Borrída de rajada"
- Presa de cerdo con salsa de vino payés

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Flan de plátano

Vinos recomendados:

Selección (tinto, Bodega Can Rich) e Ibizkus (blanco y rosado, Bodega Ibizkus)

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS
- HORARIO: DE 12.30 A 15.30 Y DE 20 A 22 HORAS

GUILLEMÍS

C/ d'Enmig, 15 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 124 432



1 • A TRIAR ENTRE:

- Amanida d'escalivada amb salsa romesco i peix sec
- Sopa de marisc amb fideus i crostons

2 • A TRIAR ENTRE:

- Arròs de matances
- Llom de sirvia a la planxa amb patates de pobre i mousse d'allioli

3 • A TRIAR ENTRE:

- Flaó de Sant Miquel
- Torrades de Santa Teresa de pa de pagès amb gelat d'herbes eivissenques

Vins recomanats:

Celler Can Rich (negre i blanc)

- **AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ A L'OCTUBRE DE DILLUNS A DISSABTE I AL NOVEMBRE DE DIJOUS A DISSABTE**
- **HORARI: DE 12 A 16 HORES**

Sabors d'Eivissa:

En Joan Roig defensa una cuina d'arrels tradicionals i productes kilòmetre zero, que s'enriqueix amb la visió creativa i cosmopolita del xef Pedro Foltean. Plats emblemàtics de la cuina de cullera, com la sopa de marisc o l'arròs de matances, destaquen en aquest menú de tardor, al costat de la versió pagesa de les torrades de Santa Teresa i el sabor inigualable del flaó, un postre d'origen medieval.

1 • CHOICE OF:

- Roast pepper salad with romesco sauce and dried fish
- Seafood soup with noodles and croutons

2 • CHOICE OF:

- Traditional "slaughter rice"
- Grilled sole fillet with potatoes and garlic mayonnaise mousse

3 • CHOICE OF:

- Sant Miquel Ibizan cheesecake
- Fired bread with milk and egg with Ibiza herbs liqueur ice cream

Recommended wines:

Can Rich Winery (red and white)

- **THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY IN OCTOBER AND FROM THURSDAY TO SATURDAY IN NOVEMBER**
- **OPENING HOURS: 12 TO 4 PM**

Tastes of Ibiza:

Joan Roig advocates a cuisine with traditional roots and zero kilometre products, enriched by the creative and cosmopolitan vision of chef Pedro Foltean. Typical dishes of the island's ladle cuisine, such as seafood soup or traditional "slaughter rice" stand out in this autumn menu, along with the local fried bread with milk and egg and the incomparable flavour of "flaó" (Ibizan cheesecake), a dessert of medieval origin.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de escalibada con salsa romesco y "peix sec"
- Sopa de marisco con fideos y "croutons"

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Arroz de matanzas
- Lomo de sirvia a la plancha con patatas a lo pobre y mousse de alioli

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó" de Sant Miquel
- Torrija de pan payés con helado de hierbas ibicencas

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich (tinto y blanco)

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO EN OCTUBRE Y DE JUEVES A SÁBADO EN NOVIEMBRE**
- **HORARIO: DE 12 A 16 HORAS**

Sabores de Ibiza:

Joan Roig defiende una cocina de raíz tradicional y productos kilómetro cero, que se enriquece con la visión creativa y cosmopolita del chef Pedro Foltean. Platos emblemáticos de la cocina de cuchara de la isla, como la sopa de marisco o el "arroz de matanzas", destacan en este menú de otoño, junto con la versión payesa de la torrija y el sabor inigualable del "flaó", un postre de origen medieval.



MIRADOR DE DALT VILA

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

MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Pop adobat amb hortalisses rostides, praliné d'ametlles i frígola

- Caneló de sofrit pagès amb cítrics i herbes

- Tiramissú eivissenc amb formatge de l'illa, orelletes i cafè caleta

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES FINS AL 26 D'OCTUBRE**
- **HORARI: DE 13 A 16 HORES**
- **IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA**

Sabors d'Eivissa:

En un hotel de luxe situat a Dalt Vila, el xef Juan Manuel Tur ofereix cuina mediterrània d'autor, basada en la millor matèria primera autòctona, amb elaboracions que recreen l'entorn paisatgístic de l'illa i busquen sorprendre el comensal.

TASTING MENU:

- Marinated octopus with roasted vegetables, almond praline and thyme

- Stir-fried dish with mixed meats and potatoes cannelloni with citrus and herbs

- Ibizan tiramisu with cheese from the island, "orelletes" (local pastry) and caleta coffee

Recommended wines:

Ibiza wineries

- **THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY UNTIL 26 OCTOBER**
- **OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM**
- **PRIOR BOOKING REQUIRED**

Tastes of Ibiza:

In a luxury hotel located in Dalt Vila, chef Juan Manuel Tur offers Mediterranean signature cuisine, based on the best local raw material, with dishes that recreate the island's scenic environment and seek to surprise the diner.

MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Pulpo en adobo con hortalizas asadas, praliné de almendras y tomillo

- Canelón de "sofrit pagès" con cítricos y hierbas

- Tiramisú ibicenco con queso de la isla, "orelletes" y café caleta

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES HASTA EL 26 DE OCTUBRE**
- **HORARIO: DE 13 A 16 HORAS**
- **IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA**

Sabores de Ibiza:

En un hotel de lujo situado en Dalt Vila, el chef Juan Manuel Tur ofrece cocina mediterránea de autor, basada en la mejor materia prima autóctona, con elaboraciones que recrean el entorno paisajístico de la isla y buscan sorprender al comensal.

REART

C/ Castilla, 9 · Ibiza/Eivissa
Tel. 871 036 575



MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Peix local fumat a casa i la seva mantega
- Ou de corral amb cremós de pela de patata
- Coca de sobrassada, ou curat i calamar
- Caneló de xai i llet evaporada

UNA MICA DE DOLÇ ...

- Cremós de formatge de cabra i carbassa nixtamalitzada en almívar

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIMECRES
- HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A 23 HORES

Sabors d'Eivissa:

Al cor de la ciutat d'Eivissa s'hi troba el restaurant especialitzat en tapes creatives elaborades amb productes de la terra, que dirigeix el xef David Reartes. Ens ofereix, en aquest menú, una selecció de les seves propostes estrella.

TAPAS TASTING MENU:

- Local fish smoked at home with its butter
- Free-range egg with potato peel cream
- "Sobrassada" sausage, cured egg and skid coca bread
- Lamb and evaporated milk cannelloni

SOMETHING SWEET ...

- Goat cheese and nistamalized pumpkin cream with syrup

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO WEDNESDAY
- OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 11 PM

Tastes of Ibiza:

In the heart of the city of Ibiza is a restaurant specialising in creative tapas, made from local produce, run by chef David Reartes. In this menu he offers a selection of his star dishes.

MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Pescados locales ahumados en casa y su mantequilla
- Huevo de corral con cremoso de piel de patata
- Coca de sobrasada, huevo curado y calamar
- Canelón de cordero y leche evaporada

ALGO DULCE ...

- Cremoso de queso de cabra y calabaza nixtamalitzada en almívar

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A MIÉRCOLES
- HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 23 HORAS

Sabores de Ibiza:

En el corazón de la ciudad de Ibiza se encuentra el restaurante especializado en tapas creativas, elaboradas con productos de la tierra, que dirige el chef David Reartes. En este menú ofrece una selección de sus propuestas estrella.



SA NANSA

Av. 8 d'agost, 27 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 318 750

MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Degustació d'escabetxos (gerret, rajada i/o bonítol)
- Arròs negre
- Greixonera Sa Nansa

Vins recomanats:

Cellers Can Rich i Ibizkus

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMARTS I DIMECRES AL MIGDIA I DE DIJOUS A DISSABTE AL MIGDIA I DE NIT
- HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A 23 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Pedro Tur ha especialitzat el seu restaurant en cuina de producte, amb peixos i arrossos com a grans protagonistes. Una experiència gastronòmica per gaudir-la, que ens aporta valor amb la recuperació de la tècnica tradicional de l'escabetx i que culmina amb una recepta emblemàtica del món dels dolços.

TASTING MENU:

- Marinades tasting (caramel, skate and/or tuna, depending on the market)
- Black rice
- Sa Nansa "greixonera" (traditional local pudding)

Recommended wines:

Can Rich and Ibizkus Wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED TUESDAY AND WEDNESDAY AT NOON AND FROM THURSDAY TO SATURDAY AT NOON AND IN THE EVENING
- OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 11 PM
- PRIOR BOOKING REQUIRED

Tastes of Ibiza:

In his restaurant Pedro Tur has specialised in product cuisine, with fish and rice as the main ingredients. A culinary experience to enjoy, in which value is added with the recovery of the traditional marinade technique, culminating in a signature recipe in the world of desserts.

MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Degustación de escabeches (caramel, raya y/o bonito, según mercado)
- Arroz negro
- "Greixonera" Sa Nansa

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich e Ibizkus

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MARTES Y MIÉRCOLES MEDIODÍA Y DE JUEVES A SÁBADO MEDIODÍA Y NOCHE
- HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A 23 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina de producto, con pescados y arroces como grandes protagonistas. Una experiencia gastronómica para disfrutar, en la que aporta valor con la recuperación de la técnica tradicional del escabeche y que culmina con una receta emblemática en el mundo dulce.

BOTTEGA IL BUCO

C/ Venda de Parada, 12 · Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 676



1 • A TRIAR ENTRE:

- “Focaccia” amb sobrassada eivissenca i pebrot blanc
- “Panzanella” de tardor d’Eivissa amb carbassa i porro de la granja, tàperes, olives negres i cabdell negre

2 • A TRIAR ENTRE:

- Ou ecològic pagès amb caldo japonès i algues de Galícia
- Nyoquis a la romana amb patata eivissenca i formatge de cabra curat

3 • A TRIAR ENTRE:

- “Panna cotta” amb fruita de temporada
- Pastís de pasta “frola” amb mermelada de fruites locals

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA
- HORARI: DE 12 A 17 HORES

Sabors d’Eivissa:

Una fusió entre el restaurant d’ultramarins mediterrani i la “focacceria” d’estil romà, però amb productes locals d’Eivissa i en un preciós indret de Santa Gertrudis; és això que Bottega Il Buco ofereix. El primer restaurant a Europa de Donna Lennard i Alberto Avalu, que celebren ara el 25 aniversari del seu primer establiment a Nova York. El seu èxit radica en una cuina delicada i saludable basada en ingredients de la més alta qualitat i de productes artesans.

1 • CHOICE OF:

- “Focaccia” with Ibizan “sobrassada” sausage and white pepper
- Ibizan autumn “Panzanella” with pumpkin and leek, capers, black olives and black cabbage

2 • CHOICE OF:

- Organic free-range egg with Japanese broth and Galician seaweed
- Battered gnocchi with Ibizan potato and cured goat cheese

3 • CHOICE OF:

- “Panna cotta” with seasonal fruit
- “Frola” cake with local fruit jam

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY
- OPENING HOURS: 12 TO 5 PM

Tastes of Ibiza:

A blend of Mediterranean groceries and Roman-style focacceria, but with local produce from Ibiza and in a beautiful spot in Santa Gertrudis, is what is offered by Bottega Il Buco, the first restaurant in Europe owned by Donna Lennard and Alberto Avalu, who are now celebrating the 25th anniversary of their first establishment in New York. Their success lies in a delicate and healthy cuisine, based on ingredients of the highest quality and from craft producers.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- “Focaccia” con sobrasada ibicenca y pimiento blanco
- “Panzanella” de otoño de Ibiza con calabaza y puerro de la granja, alcázaras, aceitunas negras y repollo negro

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Huevo ecológico payés con caldo japonés y algas de Galicia
- Ñoquis a la romana con patata ibicenca y queso de cabra curado

3 • A ELEGIR ENTRE:

- “Panna cotta” con fruta de temporada
- Tarta “frola” con mermelada de frutas locales

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS
- HORARIO: DE 12 A 17 HORAS

Sabores de Ibiza:

Una fusión entre el ultramarinos mediterráneo y la “focacceria” de estilo romano, pero con producto local de Ibiza y en un bello rincón de Santa Gertrudis, es lo que ofrece Bottega Il Buco, el primer restaurante en Europa de Donna Lennard y Alberto Avalu, que celebran ahora el 25 aniversario de su primer establecimiento en Nueva York. Su éxito radica en una cocina delicada y saludable, basada en ingredientes de la más alta calidad y de productores artesanos.



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



CAN CAUS

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

1. A TRIAR ENTRE:

- Ous pagesos trencats amb sobrassada i patates
- Amanida pagesa amb crostes

2 • A TRIAR ENTRE:

- Espatlla de xai al forn amb verdures i patata
- Costelletes de cabrit a la brasa

3 • A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Mató casolà amb mel i nous

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES
- HORARI: DE 13 A 16 HORES

Sabors d’Eivissa:

El restaurant forma part d’un complex que inclou instal·lacions ramaderes i fàbrica d’embotits “Companatge”, on es produeixen el butifarró, formatges tradicionals i també la sobrassada amb marca de garantia certificada. Tots aquests productes recorren pocs metres des de la granja fins a la carta del restaurant, que té fotografies penjades a les parets que recorden com era l’illa a principis del segle XX. El menú inclou amanida pagesa i greixonera, dos plats que formen part de la cultura gastronòmica popular.

1 • CHOICE OF:

- Fried free-range eggs with “sobrassada” sausage and potatoes
- Cottage salad with croutons

2 • CHOICE OF:

- Roast lamb shoulder with vegetables and potato
- Charcoal-grilled goat chops

3 • CHOICE OF:

- “Greixonera” (traditional local pudding)
- Homemade cottage cheese with honey and walnuts

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY
- OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM

Tales of Ibiza:

The restaurant is part of a complex that includes livestock facilities and the ‘Companatge’ sausage factory, where “butifarrón” sausage, traditional cheeses and “sobrassada” sausage with a certified guarantee label are produced. All of these products are just a few metres from the restaurant’s à la carte farm, with photographs hanging on the walls showing what the island looked like at the beginning of the 20th century. Its menu includes cottage salad and “greixonera” (traditional local pudding) two dishes that form part of popular cuisine.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Huevos payeses rotos con sobrasada y patatas
- Ensalada payesa con “crostes”

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Paletilla de cordero al horno con verduritas y patata
- Chuletitas de cabrito a la brasa

3 • A ELEGIR ENTRE:

- “Greixonera”
- Requesón casero con miel y nueces

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES
- HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza:

El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y la fábrica de embutidos ‘Companatge’, en la que se producen butifarrón, quesos tradicionales y también la sobrassada con marca de garantía certificada. Todos esos productos recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante, en cuyas paredes cuelgan fotografías que recuerdan cómo era la isla a principios del siglo XX. Su menú incluye ensalada payesa y “greixonera”, dos platos que forman parte de la cultura gastronómica popular.

CAN COSMI

C/ Sant Jaume, 44 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 807 315

1 • Arròs marinera

2 • Bullit de peix

3 • A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Sorbet de llimones d'Eivissa

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA
- HORARI: CUINA OBERTA DES DE LES 12 DEL MATÍ FINS A MITJA NIT

Sabors d'Eivissa:

El restaurant, situat al centre de Santa Eulària, aposta per plats contundents que representen la cuina autòctona i el millor producte local. Un homenatge gastronòmic propi dels dies festius, que en aquest restaurant es pot fruir diàriament

1 • Seafood rice

2 • Fish casserole

3 • CHOICE OF:

- "Greixonera" (traditional local pudding)
- Ibiza lemon sorbet

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY
- OPENING HOURS: KITCHEN OPEN FROM 12 NOON TO MIDNIGHT

Tales of Ibiza:

The restaurant, located in the centre of Santa Eulària, specialises in satisfying dishes that represent local cuisine and the best local products. A culinary tribute typical of holidays, which can be enjoyed in this restaurant every day.



1 • Arroz marinera

2 • "Bullit de peix"

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Sorbete de limones de Ibiza

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS
- HORARIO: COCINA ABIERTA DESDE LAS 12 DE LA MAÑANA HASTA MEDIA-NOCHE

Sabores de Ibiza:

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



1. A TRIAR ENTRE:

- Amanida pagesa
- Torrada de pa de pagès amb albergínia rostida i formatge eivissenc

2 • A TRIAR ENTRE:

- Frit de matances
- Cremós de patata amb pop a la graella i oli de pebre vermell

3 • A TRIAR ENTRE:

- Gelat de flaó amb maduixes saltejades
- Greixonera

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIJOUS I DIVENDRES
- HORARI: DE 13 A 15.30 I DE 19.30 A 23 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

L'hotel Can Curreu es troba en una casa pagesa de 200 anys i el seu lema és oferir el luxe de les coses naturals. El seu restaurant utilitza productes frescos de primera qualitat i aprofita al màxim la producció del seu propi hort. La seva proposta gastronòmica es fon amb el seu entorn rural i ofereix cuina tradicional harmonitzada amb tocs creatius, en un menú on destaca el frit de matances o l'amanida pagesa, juntament amb sabors de la memòria dolça de l'illa, com la greixonera o el flaó.

1 • CHOICE OF:

- Cottage salad
- Rustic toast with roasted aubergine and Ibizan cheese

2 • CHOICE OF:

- Fried chicken and pork
- Creamed potato with grilled octopus and paprika oil

3 • CHOICE OF:

- Ibizan cheesecake ice cream with sautéed strawberries
- "Greixonera" (traditional local pudding)

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED THURSDAY AND FRIDAY
- OPENING HOURS: 1 PM TO 3.30 PM AND 7.30 PM TO 11 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

A 200-year-old farmhouse is home to the Can Curreu hotel, whose motto is to offer the natural luxury. Its restaurant uses top-quality fresh produce and makes the most of its own orchard production. Its culinary offer blends in with its rural surroundings and offers traditional cuisine harmonized with creative touches, with a menu featuring fried chicken and pork or cottage salad, along with flavours of the traditional desserts of the island, such as "greixonera" (traditional local pudding) or "flaó" (Ibizan cheesecake).

CAN CURREU

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

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada payesa
- Tosta de pan payés con berenjena asada y queso ibicenco

2 • A ELEGIR ENTRE:

- "Frita de matanzas"
- Cremoso de patata con pulpo a la parrilla y aceite de pimentón

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Helado de "flaó" con fresas salteadas
- "Greixonera"

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES Y VIERNES
- HORARIO: 13 A 15.30 Y DE 19.30 A 23 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

En una casa payesa de 200 años se encuentra el hotel Can Curreu, cuyo lema es ofrecer el lujo de lo natural. Su restaurante utiliza productos frescos de primera calidad y aprovecha al máximo la producción de su propio huerto. Su propuesta gastronómica se funde con su entorno rural y ofrece cocina tradicional armonizada con toques creativos, en un menú donde destaca la frita de matanzas o la ensalada payesa, junto a sabores de la memoria dulce de la isla, como la "greixonera" o el "flaó".

ES CALIU

Ctra. de Sant Joan, km 10,8 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 325 075



MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Pa al forn de llenya amb allioli casolà i olives amb herbes eivissenques
- Croquetes casolanes de verdures ecològiques del nostre hort
- Broqueta de sobrassada i butifarró a la graella
- Frit de pop
- Ventre farcit a la graella amb patata rostida

A TRIAR ENTRE:

- Greixonera Es Caliu acompanyada de crema de taronges fresques
- Flaó eivissenc Es Caliu

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES
- HORARI: DE 13 A 16 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

En l'entorn idíl·lic d'una casa pagesa del segle XVII, ofereixen cuina eivissenca, amb tocs d'autor i el deliciós sabor del forn de llenya. A la seva taula no hi falten els embotits de la terra, com ara la sobrassada o el butifarró, juntament amb les verdures del propi hort i plats emblemàtics, com el frit de pop. Els seus postres mostren la visió d'un restaurant que aposta per fusionar tradició i avantguarda.

TASTING MENU:

- Bread baked in a wood-fired oven with homemade garlic mayonnaise and olives with Ibiza herbs
- Homemade croquettes of organic vegetables from our kitchen garden
- Brochette of "sobrassada" sausage and "butifarrón" sausage
- Fried octopus
- Grilled stuffed pork belly with roast potatoes

CHOICE OF:

- Es Caliu "greixonera" (traditional local pudding) accompanied by fresh orange cream
- Es Caliu Ibiza cheesecake

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY
- TIMETABLE: 1 PM TO 4 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

In the idyllic surroundings of a 17th century farmhouse, Ibiza cuisine is offered, with signature touches and the delicious flavour of the wood-fired oven. There is no shortage of local sausages, such as "sobrassada" sausage or "butifarrón" sausage, along with vegetables from the kitchen garden itself and typical dishes, such as fried octopus. Its desserts show the spirit of a restaurant that blends tradition and avant-garde.

MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Pan al horno de leña con alioli casero y aceitunas con hierbas ibicencas
- Croquetas caseras de verduras ecológicas de nuestro huerto
- Pincho de sobrassada y butifarrón a la parrilla
- Frita de pulpo
- Vientre relleno a la parrilla con patata asada

A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera" Es Caliu acompañada de crema de naranjas frescas
- "Flaó" ibicenco Es Caliu

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES
- HORARIO: DE 13 A 16 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

En el entorno idílico de una casa payesa del siglo XVII, ofrecen cocina ibicenca, con toques de autor y el delicioso sabor del horno de leña. En su mesa no faltan los embutidos de la tierra, como la sobrassada o el butifarrón, junto a las verduras del propio huerto y platos emblemáticos, como la frita de pulpo. Sus postres muestran la visión de un restaurante que apuesta por fusionar tradición y vanguardia.



ESTEL

C/ Isidor Macabich, 36 (P. Marítim)
Santa Eulària des Riu · Tel. 871 110 166

1. A TRIAR ENTRE:

- Amanida de crostes amb pernil ibèric i perles de meló
- Coca de pebrots amb tonyina

2. A TRIAR ENTRE:

- Arròs de matances
- Espatlla de xai al forn amb patates en la seva salsa

3. A TRIAR ENTRE:

- Sorbet de llimona de la finca
- Pasta fullada de crema pastissera amb fruita

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMARTS I DIMECRES
- HORARI: DE 13 A 16 I DE 19 A 23 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

En la confluència del passeig marítim i el port esportiu de Santa Eulària, sorgeix l'Estel, sota el guiatge de Can Curreu, per crear un espai on es fusiona la gastronomia d'autor amb les receptes més tradicionals. El xef Toni Rodríguez ofereix una carta basada en una cuina sana, natural i mediterrània, amb vistes al mar.

1. CHOICE OF:

- Crouton salad with Iberian ham and melon pearls
- Pepper and tuna coca bread

2. CHOICE OF:

- Traditional "slaughter rice"
- Roast shoulder of lamb with potatoes in gravy

3. CHOICE OF:

- Farmhouse lemon sorbet
- Custard and fruit millefeuilles

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED ON TUESDAYS AND WEDNESDAYS
- OPENING HOURS: 1 PM TO 4 PM AND 7 PM TO 11 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

At the confluence of the promenade and the Santa Eulària marina, Estel emerges with Can Curreu to create a space where signature cuisine merges with more traditional recipes. Chef Toni Rodríguez offers a menu based on healthy, natural, Mediterranean cuisine with sea views.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de "crostes" con jamón ibérico y perlas de melón
- Coca de pimientos con atún

2. A ELEGIR ENTRE:

- Arroz de matanzas
- Paletilla de cordero al horno con patatas en su jugo

3. A ELEGIR ENTRE:

- Sorbete de limón de la finca
- Milhojas de crema pastelera con fruta

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MARTES Y MIÉRCOLES
- HORARIO: 13 A 16 Y DE 19 A 23 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

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

ROYALTY

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

1. A TRIAR ENTRE:

- Arròs de matances
- Ous trencats amb formatge i sobrassada d'Eivissa

2. A TRIAR ENTRE:

- Frit de porc
- Frit de pop

3. A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Sorbet de llimona

Vins recomanats:

Celler Can Rich

• AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DISSABTES I DIUMENGES

- HORARI: DE 13 A 15.30 I DE 19 A 23 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Eva Riera Marí dirigeix un dels establiments més emblemàtics de Santa Eulària, inaugurat el 1933 per Juan Mari Noguera, com a petit hotel i restaurant. A les seves habitacions va arribar a allotjar-s'hi el famós actor de Hollywood Errol Flynn. El restaurant continua sent epicentre de la vida social i una referència de la gastronomia local, amb la quarta generació impulsant una cuina on prevalen la qualitat, la tradició i els productes autòctons.

1 • CHOICE OF:

- Traditional "slaughter rice"
- Fried eggs with cheese and Ibiza "sobrassada" sausage

2 • CHOICE OF:

- Fried pork
- Fried octopus

3 • CHOICE OF:

- "Greixonera" (traditional local pudding)
- Lemon sorbet

Recommended wines:

Can Rich Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS

- OPENING HOURS: 1 PM TO 3.30 PM AND 7 PM TO 11 PM
- PRIOR BOOKING IS REQUIRED

Tales of Ibiza:

Eva Riera Marí runs one of the most famous establishments in Santa Eulària, inaugurated in 1933 by Juan Mari Noguera, as a small hotel and restaurant. The famous Hollywood actor Errol Flynn stayed here. The restaurant continues to be the epicentre of social life and a reference point for local cuisine, with the fourth generation promoting a cuisine featuring quality, tradition and local products.



1 • A ELEGIR ENTRE:

- Arroz de matanzas
- Huevos rotos con queso y sobrasada de Ibiza

2 • A ELEGIR ENTRE:

- "Frita de cerdo"
- "Frita de pulpo"

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Sorbete de limón

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS

- HORARIO: 13 A 15.30 Y DE 19 A 23 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

Eva Riera Marí dirige uno de los establecimientos más emblemáticos de Santa Eulària, inaugurado en 1933 por Juan Mari Noguera, como pequeño hotel y restaurante. En sus habitaciones llegó a alojarse el famoso actor de Hollywood Errol Flynn. El restaurante continúa siendo epicentro de la vida social y una referencia de la gastronomía local, con la cuarta generación impulsando una cocina donde prima la calidad, la tradición y los productos autóctonos.



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



MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Paté especiat de frit, bolets, pa de pagès i oli

- Lluç o bròtola eivissenca fregida i tomàquet i pebrot vermell rostit

- Fideuà de matances

- Mel eivissenca i trufes de xocolata amb oli de Joan Benet

Vins recomanats:

Cellers Can Maymó i Can Rich

• AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE

- HORARI: DE 13 A 16.30 I DE 19 A 21.30 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

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

TASTING MENU:

- Spicy "frita" pâté, mushrooms, farmhouse bread and oil

- Fried Ibizan hake and roasted tomato and red pepper

- "Slaughter noodles"

- Ibizan honey and chocolate truffles with Joan Benet oil

Recommended wines:

Can Maymó and Can Rich wineries

• THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY

- OPENING TIMES: 1 PM TO 4.30 PM AND 7 PM TO 9.30 PM
- PRIOR BOOKING REQUIRED

Tales of Ibiza:

"Rational simplicity" is the motto of the sea-front restaurant run by chef Moisés Machado. His cuisine features quality Ibizan products prepared with innovative techniques. Awarded Best Chef of the Balearic Islands 2010; Master Chef by La Orden del Buen Yantar, Representative of Ibiza and Formentera in the European Community of Chefs "Eurotoques" and member of Chefs(in).

CA NA SOFÍA

C/ Castelldefels, 10 · Cala Vedella
Tel. 971 808 273

MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Paté especiado de "frita", setas, pan payés y aceite

- Pescadilla ("lluç") o bròtola ibicenca frita y asado de tomate y pimiento rojo

- Fideuà de matanzas

- Miel ibicenca y trufas de chocolate con aceite de Joan Benet

Vinos recomendados:

Bodegas Can Maymó y Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO

- HORARIO: DE 13 A 16.30 Y DE 19 A 21.30 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

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

CAN BERRI VELL

Pl. Major, 2 · Sant Agustí des Vedrà
Tel. 971 344 321



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



MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Sopa d'all amb pebre vermell de Ca na Berri, cansalada viada confitada i cruixent de pernil
- Galtes de porc en vi de Can Rich, espècies i risotto de bolets de temporada
- Bunyols tradicionals amb gelat de vainilla casolà

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DISSABTE FINS AL 28 D'OCTUBRE
- HORARI: DE 20 A 23 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

El restaurant es troba en una casa eivissenca del segle XVII i fa honor a la seva història donant protagonisme al producte kilòmetre zero com ara el pebre vermell ecològic local sota la marca "Es Toc Vermell", de producció limitada. A més, l'equip format per Vicent Tur i el xef Bruno Hernández presenten cada any una actualització de receptes emblemàtiques i en aquesta edició recreen un postre de la infància en versió d'alta cuina: els deliciosos bunyols que no falten en cap festa popular de l'illa.

TASTING MENU:

- Garlic soup with Ca na Berri paprika, candied bacon and crispy ham
- Pork cheeks in Can Rich wine, spices and seasonal mushroom risotto
- Traditional fritters with homemade vanilla ice cream

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY UNTIL 28 OCTOBER
- OPENING TIMES: 8 PM TO 11 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

The restaurant is located in a 17th century Ibizan house and honours its history by giving prominence to zero kilometre products such as local organic paprika under the limited production brand 'Es Toc Vermell'. In addition, every year, the team formed by Vicent Tur and chef Bruno Hernández present an updated version of traditional recipes and this year they recreate a childhood dessert in a haute cuisine version: the delicious fritters that are always to be found at any of the island's popular festivals.

MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Sopa de ajo con pimentón de Ca na Berri, panceta confitada y crujiente de jamón
- Carrilleras de cerdo en vino de Can Rich, especias y risotto de hongos de temporada
- Buñuelos tradicionales con helado de vainilla casero

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO HASTA EL 28 DE OCTUBRE
- HORARIO: DE 20 A 23 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

El restaurante se encuentra en una casa ibicenca del siglo XVII y hace honor a su historia dando protagonismo a productos kilómetro cero como son el pimentón ecológico local bajo la marca 'Es Toc Vermell', de producción limitada. Además, el equipo formado por Vicent Tur y el chef Bruno Hernández presentan cada año una actualización de recetas emblemáticas y en esta edición recrean un postre de la infancia en versión de alta cocina: los deliciosos buñuelos que no falten en ninguna fiesta popular de la isla.



1. A TRIAR ENTRE:

- Coca tradicional de verdures de l'hort a la brasa i anxoves
- Escarxofes cuinades al buit i acabades a les brases en un consomé de pernil ibèric

2 • A TRIAR ENTRE:

- Rostit de porc eivissenc, costra d'herbes de tardor amb puré de carabasses i peres
- Xurrasco de porc al forn de carbó, costra de romaní, frígola i orega amb puré de carabasses cuinades a la brasa i peres
- Arròs de matances respectant la recepta tradicional i amb un final de cocció dins el forn de carbó

3 • A TRIAR ENTRE:

- Biscuit d'ametlles marcat al foc amb gelat de flaó
- Greixonera tradicional amb afegit de fruits secs i deshidratats amb gelat d'ametlles d'Eivissa torrades

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIJOURS DE 13 A 23 HORES A L'OCTUBRE I DE DILLUNS A DIJOURS DE 13 A 16 I DE 19 A 23 HORES AL NOVEMBRE
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Cas Costas té un hort ecològic, orgànic i sostenible creat per Nico French, on creixen carbassons, alberginies, pastanagues, diversos tipus de cebes, tomàquets, enciams, cogombres i una infinitat d'herbes aromàtiques que abasteixen la cuina del restaurant, el xef del qual és Nicolás Taberne. Els productes naturals, juntament amb els sabors de la brasa, fan de Cas Costas un lloc de trobada tot l'any i no hi falta una botiga de productes gourmet de l'illa i un parc infantil.

1 • CHOICE OF:

- Traditional grilled garden vegetable and anchovy coca bread
- Vacuum-cooked artichokes finished on the charcoal grill in an Iberian ham consommé

2 • CHOICE OF:

- Roast Ibizan pork, with autumn herbs crust and pumpkin and pear puree
- Charcoal-grilled pork ribs with rosemary, thyme and oregano crust with mashed grilled pumpkins and pears
- Traditional "slaughter rice" made according to the traditional recipe and cooked in a charcoal oven

3 • CHOICE OF:

- Flambéed almond sponge cake with Ibizan cheesecake ice cream
- "Greixonera" (traditional local pudding) with nuts and homemade Ibizan roasted almond ice cream

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED MONDAY TO THURSDAY 1 PM TO 11 PM IN OCTOBER AND MONDAY TO THURSDAY 1 PM TO 4 PM AND 7 PM TO 11 PM IN NOVEMBER
- PRIOR BOOKING REQUIRED

Tales of Ibiza:

Cas Costas has an organic and sustainable vegetable garden created by Nico French, growing courgettes, aubergines, carrots, various types of onions, tomatoes, lettuces, cucumbers and an endless number of aromatic herbs to supply the restaurant kitchen, whose chef is Nicolás Taberne. The natural products, together with the flavours of the charcoal grill, make Cas Costas an all-year-round meeting place, with an island gourmet shop and children's playground.

CAS COSTAS

Ctra. de Sant Josep, km 3 · Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 308 755

1. A ELEGIR ENTRE:

- Coca tradicional de verduras del huerto a la brasa y anchoas
- Alcachofas cocinadas al vacío y terminadas a las brasas en un consomé de jamón ibérico

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Asado de cerdo ibicenco, costra de hierbas de otoño con puré de calabaza y peras
- Churrasco de cerdo en horno de carbón, costra de romero, tomillo y orégano con puré de calabazas cocinadas a la brasa y peras
- Arroz de matanzas respetando la receta tradicional y se termina la cocción dentro del horno de carbón

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Bizcocho de almendras marcado al fuego con helado de "flaó"
- "Greixonera" tradicional con añadido de frutos secos y deshidratados con helado casero de almendras de Ibiza tostadas

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES DE 13 A 23 HORAS, EN OCTUBRE Y DE LUNES A JUEVES DE 13 A 16 Y DE 19 A 23 HORAS EN NOVIEMBRE
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

Cas Costas cuenta con un huerto ecológico, orgánico y sostenible creado por Nico French, donde crecen calabacines, berenjenas, zanahorias, varios tipos de cebollas, tomates, lechugas, pepinos y un sinfín de hierbas aromáticas, que abastecen la cocina del restaurante, cuyo chef es Nicolás Taberne. Los productos naturales, junto con los sabores de la brasa, convierten a Cas Costas en un lugar de encuentro todo el año, donde no falta una tienda de productos gourmet de la isla y parque infantil.

ES GALLINER

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

• MENÚ DEL DIVENDRES DE 20 A 23 HORES:

- Amanida de rogers en escabetx
- Espatlla de xai al forn

A TRIAR ENTRE:

- Flaó
- Greixonera

• MENÚ DEL DISSABTE DE 13 A 16 HORES:

- Arròs caldós
- Bullit de peix de roca

A TRIAR ENTRE:

- Flaó
- Greixonera

• MENÚ DEL DIUMENGE DE 13 A 16 HORES:

- Amanida pagesa
- Salmorra de peix de roca

A TRIAR ENTRE:

- Flaó
- Greixonera

Vins recomanats:

Celler Can Rich

Sabors d'Eivissa:

Situat al cor de Sant Josep, al costat de l'Ajuntament, el xef eivissenc Martín Torres ofereix productes frescos d'extraordinària qualitat, tractats amb delicadesa d'artesà, i porta a taula plats eivissencs icònics de l'illa, com l'arròs caldós, el bullit de peix o la salmorra. Les postres, d'elaboració casolana i tradicional, culminen una experiència completa al voltant de la gastronomia autòctona, que es gaudeix amb María Chillón a la part davantera de la sala.

• FRIDAY MENU FROM 8 PM TO 11 PM:

- Pickled red mullet salad
- Roast shoulder of lamb

CHOICE OF:

- Ibizan cheesecake
- "Greixonera" (traditional local pudding)

• SATURDAY MENU FROM 1 PM TO 4 PM:

- Rice broth
- Rockfish casserole

CHOICE OF:

- Ibizan cheesecake
- "Greixonera" (traditional local pudding)

• SATURDAY MENU FROM 1 PM TO 4 PM:

- Cottage salad
- Rockfish in brine

CHOICE OF:

- Ibizan cheesecake
- "Greixonera" (traditional local pudding)

Recommended wines:

Can Rich Winery

Tales of Ibiza:

In the centre of Sant Josep, next to the Town Hall, Ibizan chef Martín Torres offers fresh products of extraordinary quality, treated with the delicacy of the craftsman, and offers typical dishes from the island, such as rice broth, fish casserole or fish in brine. The traditional home-made desserts complete the experience of local cuisine, which is enjoyed with María Chillón as restaurant manager.



• MENÚ DEL VIERNES DE 20 A 23 HORAS:

- Ensalada de salmonetes en escabeche
- Paletilla de cordero al horno

A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó"
- "Greixonera"

• MENÚ DEL SÁBADO DE 13 A 16 HORAS:

- Arroz caldoso
- "Bullit de peix" de roca

A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó"
- "Greixonera"

• MENÚ DEL DOMINGO DE 13 A 16 HORAS:

- Ensalada payesa
- Salmorra de "peix de roca"

A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

Sabores de Ibiza:

Situado en el corazón de Sant Josep, junto al Ayuntamiento, el chef ibicenco Martín Torres ofrece productos frescos de extraordinaria calidad, tratados con la delicadeza del artesano y lleva a la mesa platos icónicos de la isla, como el arroz caldoso, el "bullit de peix" o la "salmorra". Los postres, de elaboración casera y tradicional, culminan una experiencia completa alrededor de la gastronomía autóctona, que se disfruta con María Chillón al frente de la sala.



NASSAU BEACH CLUB IBIZA

Platja d'en Bossa, s/n · Sant Josep de sa Talaia
Tel. 971 396 714

1. A TRIAR ENTRE:

- Sobrassada, butifarró amb calamars i mel de frígola
- Interpretació d'amanida pagesa

2. A TRIAR ENTRE:

- Sofrit pagès amb pollastre, xai, sobrassada, butifarró i emulsió de patata
- Falsos peus de porc amb gambes d'Eivissa, trufa, cítrics i reducció de suc i foie

3. A TRIAR ENTRE:

- Versió de flaó, galeta, espuma de formatge d'ovella, menta i sorbet d'herbes eivissenques
- Panna cotta d'ametlles d'Eivissa amb estofat de pinya i "crumble" de fruit de la passió

Vins recomanats:

Cellers Ibizkus (rosat) i Can Rich (blanc)

• AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMECRES I DIJOUS DE 12.30 A 17.00 HORES A L'OCTUBRE (IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA) I DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES DE 13 A 16 HORES AL NOVEMBRE (SENSE RESERVA PRÈVIA)

Sabors d'Eivissa:

Situat a primera línia vora el mar, el xef Damián Martínez ofereix un menú amb ingredients de temporada del seu propi hort i els millors productes autòctons com la sobrassada els calamars i la mel. Una oportunitat per degustar versions innovadores dels plats tradicionals més destacats de la gastronomia eivissenca, com són el sofrit pagès o el flaó.

1. CHOICE OF:

- "Sobrassada" and "butifarrón" sausages, with squid and thyme honey
- Interpretation of cottage salad

2. CHOICE OF:

- Stir-fried chicken, lamb, "sobrassada" and "butifarrón" sausages and potato emulsion
- False pig trotters with Ibiza prawns, truffles, citrus fruits, reduced sauce and foie gras

3. CHOICE OF:

- Ibizan cheesecake, biscuit, sheep cheese foam, mint and Ibizan herbs liqueur sorbet
- Pana cotta of Ibiza almonds with pineapple stew and passion fruit crumble

Recommended wines:

Ibizkus (rosé) and Can Rich (white) wineries

• THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAY AND THURSDAY FROM 12.30 PM TO 5 PM IN OCTOBER (PRIOR BOOKING ESSENTIAL) AND WEDNESDAY, THURSDAY AND FRIDAY FROM 1 PM TO 4 PM IN NOVEMBER (NO PRIOR BOOKING REQUIRED)

Tales of Ibiza:

Strategically located on the seafront, chef Damián Martínez offers a menu with seasonal ingredients from his own kitchen garden and the best local products such as "sobrassada" sausage, squid and honey. An opportunity to taste innovative versions of the most outstanding traditional dishes of Ibizan cuisine, such as stir-fried mixed meats and potatoes or "flaó" (Ibizan cheesecake).

1. A ELEGIR ENTRE:

- Sobrassada, butifarrón con calamares y miel de tomillo
- Interpretación de ensalada payesa

2. A ELEGIR ENTRE:

- "Sofrit pagès" con pollo, cordero, sobrasada, butifarrón y emulsión de patata
- Falsas manitas de cerdo con gambas de Ibiza, trufa, cítricos y reducción de jugos y foie

3. A ELEGIR ENTRE:

- Versión de "flaó", galleta, espuma de queso de oveja, hierbabuena y sorbete de hierbas ibicencas
- Pana cotta de almendras de Ibiza con estofado de piña y "crumble" de fruta de la pasión

Vinos recomendados:

Bodegas Ibizkus (rosado) y Can Rich (blanco)

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES Y JUEVES DE 12.30 A 17.00 HORAS EN OCTUBRE (IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA) Y MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES DE 13 A 16 HORAS EN NOVIEMBRE (SIN RESERVA PRÈVIA)

Sabores de Ibiza:

Situado en primera línea junto al mar, el chef Damián Martínez ofrece un menú con ingredientes de temporada de su propio huerto y los mejores productos autóctonos como la sobrasada, los calamares y la miel. Una oportunidad para degustar versiones innovadoras de los platos tradicionales más sobresalientes de la gastronomía ibicenca, como son el "sofrit pagès" o el "flaó".

RASCALOBOS

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



1. A TRIAR ENTRE:

- Remenat de bolets de temporada amb alga wakame
- Piquillos farcits de frit de pop, gratinats amb formatge de cabra

2. A TRIAR ENTRE:

- Pollastre de pagès amb ceba i figues seques
- Arròs de matances estil tradicional

3. A TRIAR ENTRE:

- Mousse de xocolata blanca amb xarop de garrofes
- Greixonera de pa amb gelat de vainilla a l'aroma d'espígol

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES
- HORARI: DE 13 A 16 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

Soledad Viejo i Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi, amb jardí interior per als dies de sol i llar de foc per a l'hivern. La seva cuina aprofundeix en les arrels eivissenques i s'enriqueix amb nous sabors i tècniques, en un menú que fa valer l'excel·lent producte de l'illa i plats contundents de la cultura gastronòmica popular com l'arròs de matances.

1. COUNTRY STARTER:

- Scrambled eggs with seasonal mushrooms and wakame seaweed
- Piquillo peppers stuffed with fried octopus au gratin with goat cheese

2. CHOICE OF:

- Chicken with onions and dried figs
- Traditional "slaughter rice"

3. CHOICE OF:

- White chocolate mousse with carob syrup
- Bread "greixonera" (traditional local pudding) with vanilla ice cream scented with lavender

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED ON WEDNESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS
- OPENING TIMES: 1 PM TO 4 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a very cosy little nook in Sant Jordi, with an interior garden for sunny days and a fireplace for the winter. Its cuisine explores Ibiza's roots and is enriched with new flavours and techniques, in a menu that highlights the island's excellent products and outstanding dishes from popular culinary culture such as traditional "slaughter rice".

1. A ELEGIR ENTRE:

- Revuelto de setas de temporada con alga wakame
- Piquillos rellenos de frita de pulpo gratinados con queso de cabra

2. A ELEGIR ENTRE:

- Pollo payés encebollado con higos secos
- Arroz de matanzas estilo tradicional

3. A ELEGIR ENTRE:

- Mousse de chocolate blanco con sirope de algarroba
- "Greixonera" de pan con helado de vainilla al aroma de lavanda

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES
- HORARIO: 13 A 16 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

Soledad Viejo i Jesús Bustos han creado un rincón muy acogedor en Sant Jordi, con jardín interior para los días de sol y chimenea para el invierno. Su cocina profundiza en las raíces ibicencas y se enriquece con nuevos sabores y técnicas, en un menú que pone en valor el excelente producto de la isla y platos contundentes de la cultura gastronómica popular como el arroz de matanzas.



SA CALETA

Playa Es Bol Nou
Tel. 971 187 095

1. A TRIAR ENTRE:

- Sopa de rap
- Amanida de peix marinat

2. A TRIAR ENTRE:

- Arròs amb cranc
- Calamars en la seva tinta

3. A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Formatge fresc amb mel d'Eivissa i fruits secs

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES, EXCEPTE FESTIUS
- HORARI: DE 13 A 18 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

Sa Caleta ofereix tot l'any cuina de mercat amb vistes al mar, on Jordi Cardona té bona part de les seves referències vitals. En un racó mariner idíl·lic s'elaboren receptes de pescadors i plats deliciosos com la sopa de rap, l'amanida de peix marinat, l'arròs amb cranc o els calamars a l'estil tradicional. Sabors molt autèntics de la terra, com també ho són la mel o la greixonera, una de les postres singulars d'Eivissa.

1. CHOICE OF:

- Monkfish soup
- Marinated fish salad

2. CHOICE OF:

- Rice with crab
- Squid in their own ink

3. CHOICE OF:

- "Greixonera" (traditional local pudding)
- Fresh cheese with Ibiza honey and nuts

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS
- OPENING TIMES: 1 PM TO 6 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

Sa Caleta offers market cuisine all year round overlooking the sea, from which Jordi Cardona gets much of his inspiration. Fishermen's recipes and delicious dishes such as monkfish soup, marinated fish salad, rice with crab or squid in the traditional style are prepared in an idyllic seaside spot. Authentic local flavours, such as honey or "greixonera" (traditional local pudding), one of Ibiza's unique desserts.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Sopa de rape
- Ensalada de pescado marinado

2. A ELEGIR ENTRE:

- Arroz con cangrejo
- Calamares en su tinta

3. A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Queso fresco con miel de Ibiza y frutos secs

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES, EXCEPTO FESTIVOS
- HORARIO: DE 13 A 18 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

Sa Caleta ofrece todo el año cocina de mercado con vistas al mar, donde Jordi Cardona tiene buena parte de sus referencias vitales. En un rincón mariner idílico, se elaboran recetas de pescadores y platos deliciosos como la sopa de rape, la ensalada de pescado marinado, el arroz con cangrejo o los calamars al estilo tradicional. Sabores de la tierra muy auténticos, como también lo es la miel o la "greixonera", uno de los postres singulares de Ibiza.

S'ESPARTAR

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



MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Amanida de crostes amb peix sec
- Arròs de matances amb porc negre
- Carpaccio de pinya gratinada

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMECRES I DIJOUS
- HORARI: DE 13 A 16.30 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

TASTING MENU:

- Crouton and dried fish salad
- "Slaughter rice" with black pork
- Pineapple carpaccio au gratin

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED ON WEDNESDAYS AND THURSDAYS
- OPENING TIMES: 1 PM TO 4.30 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Sabors d'Eivissa:

Amb vistes a l'illot de S'Espartar i al camp, el restaurant ofereix la cuina tradicional d'Eivissa amb plats com l'amanida de crostes i sabors que s'han transmès a través de generacions, entre els quals destaca l'arròs de matances. Als fogons, un equip veterà integrat per José Ferrer, Vicent Tur i Esteban Roig, i amb Vicent Ramis al capdavant de la sala.

Tales of Ibiza:

Overlooking the islet of S'Espartar and the countryside, the restaurant offers Ibiza's traditional cuisine with dishes such as crouton salad and flavours that have been passed down through the generations, including traditional "slaughter rice". In the kitchen there is a veteran team made up of José Ferrer, Vicent Tur and Esteban Roig, with Vicent Ramis as restaurant manager.

MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Ensalada de "crostes" con "peix sec"
- Arroz de matanzas con "porc negre"
- Carpacho de piña gratinada

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES Y JUEVES
- HORARIO: DE 13 A 16.30 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

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



Aperitivo del día

1. A TRIAR ENTRE:

- Coca de verat de l'illa adobat i gelat de pebrot rostit
- Frit de pop

2 • A TRIAR ENTRE:

- Calamar amb tinta de sobrassada, allioli gratinat i verdures confitades
- Arròs negre de sèpia

3 • POSTRES:

- Pastís cafè caleta 2018

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ S'OFEREIX DIMECRES I DISSABTES FINS AL 3 DE NOVEMBRE
- HORARI: DE 13 A 17.30 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Aquest restaurant, situat a primera línia d'una de les platges més espectaculars de l'illa, està especialitzat en cuina mediterrània amb una variada oferta d'arrosos, peix fresc i alguns plats d'autor. Al seu menú destaca el calamar amb tinta de sobrassada, juntament amb l'arròs negre i una versió moderna del popular cafè caleta, antiga recepta de pescadors.

Aperitif of the day

1 • CHOICE OF:

- Pickled island mackerel coca bread and roasted pepper ice cream
- Fried octopus

2 • CHOICE OF:

- Squid in its ink with "sobrassada" sausage, garlic mayonnaise au gratin and pickled vegetables
- Cuttlefish black rice

3 • DESSERT:

- Caleta coffee cake 2018

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE OFFERED ON WEDNESDAYS AND SATURDAYS UNTIL 3 NOVEMBER
- OPENING TIMES: 1PM TO 5.30PM
- PRIOR BOOKING REQUIRED

Tales of Ibiza:

This restaurant, located on the seafront of one of the most spectacular beaches on the island, specialises in Mediterranean cuisine with a wide range of rice dishes, fresh fish and some signature dishes. Its menu includes squid in its ink with "sobrassada" sausage, black rice and a modern version of the popular Caleta coffee, an old fishermen's recipe.

S'ILLA DES BOSC

Platges de Comte
Tel. 971 806 161

Aperitivo del día

1. A ELEGIR ENTRE:

- Coca de caballa isleña en adobo y helado de pimiento asado
- "Frita de pulpo"

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Calamar con tinta de sobrasada, alioli gratinado y verduras encurtidas
- Arroz negro de sepia

3 • POSTRE:

- Tarta café caleta 2018

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE OFRECERÁ MIÉRCOLES Y SÁBADOS HASTA EL 3 DE NOVIEMBRE
- HORARIO: DE 13 A 17.30 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

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

45 MILLAS

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



MENÚ DEGUSTACIÓ:

1 • APERITIUS:

- Sandvitx cruixent de sardines llima-llimona
- Croqueta semilíquida de frit de pop

2 • TAPES MESTISSES:

- La nostra versió de l'amanida de crostes
- Gyozes de porc negre, gamba eivissenca i brou de ramen reduït
- Ceviche de sirvia, llet de tigre thai, moniato rostit i quinoa fregida
- Sashimi brasejat de bonitol del Mediterrani, pesto de tomàquets secs i sisho
- "Choux" farcit de caramel, maduixes al romaní i gelat d'ametlles i figues

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIJOUS A DIUMENGE DEL 15 D'OCTUBRE AL 4 DE NOVEMBRE I DEL 26 DE NOVEMBRE AL 2 DE DESEMBRE
- HORARI: DE 20 A 23.30 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

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

TASTING MENU:

1 • APERITIF:

- Crunchy lemon-lime sardine sandwich
- Semi-liquid fried octopus croquette

2 • MIXED TAPAS:

- Our version of crouton salad
- Black pork pasties, Ibizan shrimp and reduced noodle broth
- Sole ceviche, Thai tiger milk, roasted sweet potato and fried quinoa
- Browned sashimi with Mediterranean tuna, dried tomato and sisho pesto
- "Choux" stuffed with caramel, rosemary strawberries and almond and fig ice cream

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM THURSDAY TO SUNDAY FROM 15 OCTOBER TO 4 NOVEMBER AND FROM 26 NOVEMBER TO 2 DECEMBER
- OPENING TIMES FROM 8 PM TO 11.30 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

Chef Alberto Torres chose the name 45 Millas (45 Miles) for his restaurant in Sant Antoni because it is the distance that separates the Alicante municipality of Elda and the island of Ibiza, the two places where he has spent his life. This sentimental legacy, together with the inspiration of his travels, is reflected in a mixed and cosmopolitan cuisine, where local products are a major feature.

MENÚ DEGUSTACIÓN:

1 • APERITIVOS:

- Sándwich crujiente de sardinas lima-limón
- Croqueta semi-líquida de "frita de pulpo"

2 • TAPAS MESTIZAS:

- Nuestra versión de la ensalada de "crostes"
- Gyozas de "porc negre", gamba ibicenca y caldo de ramen reducido
- Ceviche de sirvia, leche de tigre thai, boniato asado y quinoa frita
- Sashimi soasado de bonito del Mediterráneo, pesto de tomates secos y sisho
- "Choux" relleno de caramelo, fresas al romero y helado de almendras e higos

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE JUEVES A DOMINGO DEL 15 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE Y DEL 26 DE NOVIEMBRE AL 2 DE DICIEMBRE
- HORARIO DE 20 A 23.30 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

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



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

CAN LLUC

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

1. A TRIAR ENTRE:

- Amanida de crostes amb peix sec
- Arròs de matanzas

2 • A TRIAR ENTRE:

- Filet de porc negre en salsa de vi negre i patata eivissenca
- Calamar farcit de sobrasada de Can Caus amb amanida de pebrot i albergínia

3 • A TRIAR ENTRE:

- Flam casolà amb licor de cafè de Can Rich
- Flamet de formatge en salsa de melmelada de tomàquet de Can Lluç

Xopet d'herbes eivissenques

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES
- HORARI: DE 13 A 15.30 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

En una casa pagesa centenària envoltada de natura, Tina Soriano i Lucas Prats han conservat utensilis i arrels de l'antiga finca de labor, en un entorn que respecta les arrels i tradicions eivissenques, sempre en harmonia amb un servei de qualitat. A l'equip s'hi suma Francisco Alvado Cardona, xef especialitzat en cuina mediterrània i arrossos, amb ampla experiència a Alemanya, Bulgària o Turquia, que volca la seva passió culinària en els sabors i productes de l'illa.

1 • CHOICE OF:

- Crouton and dried fish salad
- Traditional "slaughter rice"

2 • CHOICE OF:

- Black pork sirloin in a red wine sauce with Ibizan potato
- Squid stuffed with Can Caus "sobrasada" sausage with pepper and aubergine salad

3 • CHOICE OF:

- Homemade creme caramel with Can Rich coffee liqueur
- Cheese caramel in Can Lluç tomato jam sauce

Shot of Ibizan herbs liqueur

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED ON FRIDAYS, SATURDAYS AND SUNDAYS
- OPENING TIMES: 1 PM TO 3.30 PM
- PRIOR BOOKING REQUIRED

Tales of Ibiza:

In a century-old farmhouse surrounded by nature, Tina Soriano and Lucas Prats have conserved utensils and implements from the old farm, in an environment that preserves Ibizan roots and traditions, combined with quality service. The team is joined by Francisco Alvado Cardona, chef specialising in Mediterranean cuisine and rice dishes, with extensive experience in Germany, Bulgaria and Turkey, who uses the flavours and products of the island in his cooking.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de "crostes" con "peix sec"
- Arroz de matanzas

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Solomillo de "porc negre" en salsa de vino tinto y patata ibicenca
- Calamar relleno de sobrasada de Can Caus con ensalada de pimiento y berenjena

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Flan casero con licor de café de Can Rich
- Tocinillo de queso en salsa de mermelada de tomate de Can Lluç

Chupito de hierbas ibicencas

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS
- HORARIO: DE 13 A 15.30 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

En una casa payesa centenaria rodeada de naturaleza, Tina Soriano y Lucas Prats han conservado utensilios y aperos de la antigua finca de labor, en un entorno que respeta las raíces y tradiciones ibicencas, siempre en armonía con un servicio de calidad. Al equipo se suma Francisco Alvado Cardona, chef especializado en cocina mediterránea y arroces, con amplia experiencia en Alemania, Bulgaria o Turquía, que vuelca su pasión culinaria en los sabores y productos de la isla.

CAN MUSSONET

C/ Pere de Portugal, 1 (Camí vell de s'església) · Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 318 709



1. A TRIAR ENTRE:

- Croquetes de botifarró eivissenc
- La nostra amanida pagesa

2. A TRIAR ENTRE:

- Calamar a la planxa, "ganaché" de sobrassada i cebetes grasejades
- Galta de porc negre estofada sobre cremós de xirivies i allets confitats

3. A TRIAR ENTRE:

- Pastís de formatge al forn amb gelat de mel d'Eivissa
- Magdalena eivissenc de crema de llimona, figa i ametlla

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIJOURS MIGDIA I NIT I DIVENDRES, DISSABTE I DIUMENGE MIGDIA
- HORARI: DE 12 A 16 I DE 20 A MITJANIT

Sabors d'Eivissa:

Marga Serra ha convertit la casa pagesa dels seus tataravis en un restaurant, on es respira la història de la família i el respecte als seus avantpassats. Després d'una recent remodelació, entre els murs centenaris de l'antiga drogueria es pot degustar una cuina d'arrels, on es potencia el producte local, amb un esperit obert al món. És obra del xef eivissenc Alberto Bermejo, que va estudiar magisteri però va descobrir una nova vocació. Després d'estudiar alta cuina a Barcelona, va treballar al restaurant Lasarte, en el moment en què aquest obtenia la tercera

1. COUNTRY STARTER:

- Ibizan "butifarrón" sausage croquettes
- Our cottage salad

2. CHOICE OF:

- Grilled squid, "sobrassada" sausage "ganaché" and glazed onion
- Stewed cheek of black pork on creamy parsnips and garlic confit

3. CHOICE OF:

- Baked cheesecake with Ibiza honey ice cream
- Ibizan cupcake with lemon, fig and almond cream

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED THURSDAY AT NOON AND IN THE EVENING AND FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY AT NOON
- OPENING HOURS: 12 TO 4 PM AND 8 PM TO MIDNIGHT

Tales of Ibiza:

Marga Serra has turned her great-grandparents' farmhouse into a restaurant, where you can soak up the history of the family and the respect for their ancestors. After a recent remodeling, between the ancient walls of the old grocery store you can enjoy a traditional cuisine, where local products are promoted, with an international spirit. It is the work of Ibizan chef Alberto Bermejo, who studied teaching, but discovered a new vocation. After training in haute cuisine in Barcelona, he worked in the restaurant Lasarte, where he obtained his third Michelin star.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Croquetas de botifarrón ibicenco
- Nuestra ensalada payesa

2. A ELEGIR ENTRE:

- Calamar a la plancha, "ganaché" de sobrasada y cebollitas glaseadas
- Carrillera de "porc negre" estofada sobre cremoso de chirivías y ajetes confitados

3. A ELEGIR ENTRE:

- Tarta de queso horneada con helado de miel de Ibiza
- Magdalena ibicenca de crema de limón, higo y almendra

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS JUEVES MEDIODÍA Y NOCHE Y LOS VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS MEDIODÍA
- HORARIO: DE 12 A 16 Y DE 20 A MEDIANOCHE

Sabores de Ibiza:

Marga Serra ha convertido la casa payesa de sus tatarabuelos en un restaurante, donde se respira la historia de la familia y el respeto a sus antepasados. Tras una reciente remodelación, entre los muros centenarios del antiguo colmado se puede degustar una cocina de raíces, donde se potencia el producto local, con un espíritu abierto al mundo. Es obra del chef ibicenco Alberto Bermejo, que estudió magisterio, pero descubrió una nueva vocación. Tras formarse en alta cocina en Barcelona, trabajó en el restaurante Lasarte, justo cuando conseguía la tercera estrella Michelin.



1. A TRIAR ENTRE:

- Sopa de fideus
- Moixó amb ous ferrats

2. A TRIAR ENTRE:

- Sofrit pagès (mínim 2 persones)
- Roger fet a l'espatlla

3. A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Gelat de flaó

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ ELS DIJOURS
- HORARI: DE 13 A 16 HORES

Sabors d'Eivissa:

Amb unes magnífiques vistes del port esportiu de Sant Antoni, al restaurant es gaudeix del paisatge, la decoració, el servei a la sala i, sobretot, una cuina on el protagonisme correspon a l'extraordinària qualitat de la matèria primera. Són especialistes en peix i en utilitzar varietats de l'illa que no es troben en altres restaurants, com el moixó. També borden receptes tradicionals com el sofrit pagès, un plat que queda gravat al record com una de les delícies de la gastronomia eivissenca.

1. CHOICE OF:

- Noodle soup
- "Moixó" (fish) with fried eggs

2. CHOICE OF:

- Stir-fried dish with mixed meats and potatoes (minimum 2 persons)
- Grilled red mullet

3. CHOICE OF:

- "Greixonera" (traditional local pudding)
- Ibizan cheesecake ice cream

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED ON THURSDAYS
- OPENING TIMES: 1 PM TO 4 PM

Tales of Ibiza:

With magnificent views of the Sant Antoni marina, the restaurant boasts breathtaking scenery, superb décor, excellent dining room service and, above all, a cuisine in which the extraordinary quality of the raw material is the main feature. They are specialists in fish and in using varieties from the island that cannot be found in other restaurants, such as the "moixó". They also embroider traditional recipes such as stir-fried mixed meats and potatoes, a dish that remains in the memory as one of the delights of Ibizan cuisine.

ES NÀUTIC

P. de la Mar, s/n · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971341 651

1. A ELEGIR ENTRE:

- Sopa de fideos
- "Moixó" con huevos fritos

2. A ELEGIR ENTRE:

- "Sofrit pagès" (mínimo 2 personas)
- Salmonete a la espalda

3. A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Helado de "flaó"

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS JUEVES
- HORARIO: DE 13 A 16 HORAS

Sabores de Ibiza:

Con unas magníficas vistas del puerto deportivo de Sant Antoni, en el restaurante se disfruta del paisaje, la decoración, el servicio en sala y, sobre todo, de una cocina donde el protagonismo corresponde a la extraordinaria calidad de la materia prima. Son especialistas en pescados y en utilizar variedades de la isla que no se encuentran en otros restaurantes, como el "moixó". También bordan recetas tradicionales como el "sofrit pagès", un plato que se permanece en el recuerdo como una de las delicias de la gastronomía ibicenca.

ES REBOST DE CAN PRATS

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



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



1. A TRIAR ENTRE:

- Sopa de malarmats
- Coca amb escabetx de rogers

2. A TRIAR ENTRE:

- Frita pagesa
- Arròs melós amb costella de porc, rovellons, sèpia i faves tendres (mínim 2 persones)

3. A TRIAR ENTRE:

- Gelat de figues seques macerades amb espècies
- Crep de matances

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTES
- HORARI: DE 13 A 16 I DE 20 A MITJANIT
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

El restaurant que Cati Marí dirigeix es troba en una antiga botiga on els agricultors venien la seva collita a principis del segle XIX. Aquesta herència continua viva a la seva cuina, on la verdura, el patatò i les herbes aromàtiques provenen de l'horta familiar (Can Corda). Serveixen pa de garrofa o de la varietat local, xeixa i el peix és producte fresc del dia, i que proveeixen les barques de Pescados Algar. La seva frita pagesa és una recepta de l'àvia, que elaboren després de les matances, amb calamar, cansalada viada, sobrassada i moniato. L'arròs era un altre dels plats estrella del dia de matances. El xef Claudio Vidal tanca la seva aposta creativa amb un recorregut dolç per sabors del camp d'Eivissa i la combinació de xocolata amb sucre de sobrassada a la crep.

1. CHOICE OF:

- Gurnard soup
- Coca bread with pickled red mullet sauce

2. CHOICE OF:

- Stir-fried dish with mixed meats and potatoes
- Rice soup with pork ribs, mushrooms, cuttlefish and board beans (minimum 2 people)

3. CHOICE OF:

- Dried fig macerated with spices ice cream
- "Slaughter" crepe

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED ON THURSDAYS, FRIDAYS AND SATURDAYS
- OPENING TIMES: 1 PM TO 4 PM AND FROM 8 PM TO MIDNIGHT
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

The restaurant run by Cati Marí is located in an old shop, where farmers sold their crops at the beginning of the 19th century. This heritage is still alive in their cuisine, where the vegetables, the "patatò" and the aromatic herbs come from the family garden (Can Corda). They serve carob bread or bread of the local variety "xeixa" and the fish are freshly caught each day and supplied by the boats of Pescados Algar. Their stir-fried dish with mixed meats and potatoes is a traditional recipe, which they prepare after slaughter, with squid, bacon, chorizo paste and sweet potato. Rice was another of the star dishes of the day of slaughter. Chef Claudio Vidal rounds off his creative offer with a sweet tour of the flavours of the Ibiza countryside and the combination of chocolate and chorizo paste sugar in crepes.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Sopa de "malarmats"
- Coca con escabeche de salmonetes

2. A ELEGIR ENTRE:

- "Frita pagesa"
- Arroz meloso con costilla de cerdo, niscalos, sepia y habas tiernas (mínimo 2 personas)

3. A ELEGIR ENTRE:

- Helado de higos secos macerados con especias
- Crepe de manzanas

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS
- HORARIO: DE 13 A 16 Y DE 20 A MEDIANOCHE
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

El restaurante que dirige Cati Marí se encuentra en una antigua tienda, donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esa herencia sigue viva en su cocina, donde la verdura, el "patatò" y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). Sirven pan de algarroba o de la variedad local "xeixa" y los pescados son producto fresco del día que suministran las barcas de Pescados Algar. Su "frita pagesa" es una receta de la abuela, que elaboran después de las matanzas, con calamar, panceta, sobrasada y boniato. El arroz era otro de los platos estrella del día de matanzas. El chef Claudio Vidal cierra su apuesta creativa con un recorrido dulce por los sabores del campo de Ibiza y la combinación de chocolate y azúcar de sobrasada en la crepe.



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

ES VENTALL

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

1. A TRIAR ENTRE:

- Ramen de pollastre de pagès, tallarines de calamar i ou de corral a baixa temperatura
- Calamars saltejats amb sobrassada, cremós de moniato rostit al forn de llenya i mel d'Eivissa

2. A TRIAR ENTRE:

- Costella de porc negre desossada amb salsa "oshin" de gerd i puré de patata de Buscastell
- Caneló de pollastre pagès i papada de porc negre amb beixamel de bolets i suc de rostit

3. A TRIAR ENTRE:

- Biscuit de pinyons amb cremós d'alfàbrega i xocolata blanca
- Espuma de greixonera amb "crumble" de garrofa i "toffee" d'herbes eivissenques

Vins recomanats:

Cellers Can Rich (blanc i negre) i Ibizkus (rosat)

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTE
- HORARI: DE 13.30 A 16 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

La seva evolució des de la cuina tradicional fins a una carta creativa i de producte, sense perdre les seves arrels, és de les més destacades de l'illa, fins al punt que el xef José Miguel Bonet fou candidat a cuiner revelació a Madrid Fusión 2017 i continua aprofundint en la seva recerca per actualitzar el receptari eivissenc. La seva cuina d'avantguarda creix a cada dia, juntament amb les seves germanes Pepita i Marilina, l'una als fogons i l'altra a la sala, i la seva mare i el seu pare, Antònia i Miquel, sempre molt a prop.

1. CHOICE OF:

- Free-range chicken noodle soup, squid noodles and low-temperature free-range egg
- Sautéed squid with "sobrassada" sausage, creamy sweet potato roasted in a wood-fired oven and honey from Ibiza

2. CHOICE OF:

- Boneless black pork rib with raspberry oshin sauce and Buscastell potato puree
- Free-range chicken and black pork jowls cannelloni, mushroom bechamel and gravy

3. CHOICE OF:

- Pine-nut sponge cake with basil cream and white chocolate
- "Greixonera" (traditional local pudding) foam with carob crumble and Ibizan herb toffee

Recommended wines:

Can Rich (white and red) and Ibizkus (rosé) wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED ON THURSDAYS, FRIDAYS AND SATURDAYS
- OPENING TIMES: FROM 1.30 PM TO 4 PM
- BOOKING RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

Its evolution from traditional cuisine to a creative and product-based menu, while retaining its roots, is one of the most outstanding on the island to the extent that chef José Miguel Bonet was a candidate for revelation chef at Madrid Fusión 2017 and continues to intensify his research to update Ibiza's cookbook. His avant-garde cuisine grows every day, as he works with his sisters Pepita and Marilina, one in the kitchen and the other in the dining room, and with his mother and father, Antonia and Miquel, always close by.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Ramen de pollo payés, tallarines de calamar y huevo de corral a baja temperatura
- Calamars salteados con sobrasada, cremoso de boniato asado al horno de leña y miel de Ibiza

2. A ELEGIR ENTRE:

- Costilla de cerdo negro deshuesada con salsa "oshin" de frambuesa y puré de patata de Buscastell
- Canelón de pollo payés y papada de "porc negro" con bechamel de setas y "suc de rostit"

3. A ELEGIR ENTRE:

- Bizcocho de piñones con cremoso de albahaca y chocolate blanco
- Espuma de "greixonera" con "crumble" de algarroba y "toffee" de hierbas ibicencas

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich (blanco y tinto) e Ibizkus (rosado)

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES, VIERNES Y SÁBADO
- HORARIO: DE 13.30 A 16 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

Su evolución desde la cocina tradicional a una carta creativa y de producto, sin perder sus raíces, es de las más sobresalientes de la isla hasta el punto de que el chef José Miguel Bonet fue candidato a cocinero revelación en Madrid Fusión 2017 y continúa profundizando su investigación para actualizar el recetario ibicenco. Su cocina de vanguardia crece cada día, junto a sus hermanas Pepita y Marilina, una en los fogones y otra en la sala, y con su madre y su padre, Antonia y Miquel, siempre muy cerca.

GRILL SANT ANTONI

C/ Obispo Torres, 5 · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 340 451



1. A TRIAR ENTRE:

- Torrades pageses amb formatge de cabra, sobrassada, nous i mel
- Amanida de cigrons amb butifarró i vinagreta de miso blanc

2. A TRIAR ENTRE:

- Arròs amb llamàntol i fumet de peix de roca
- Timbal de garró de porc cuinat a baixa temperatura i desossat amb puré de moniato trufat i albergínies
- Frit de pop

3. A TRIAR ENTRE:

- Flaó
- “Brownie” de xocolata amb gelat de fruita de la passió (elaborat amb farina de garrofa, apta per a celíacs)

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMARTS MIGDIA, DE DIMECRES A DISSABTE MIGDIA I NIT I DIUMENGE MIGDIA
- HORARI: DE 13.30 A 15.45 I DE 20 A 22.30 HORES (DIVENDRES I DISSABTE FINS A LES 23.30 HORES)

Sabors d'Eivissa:

Toni Cardona i Ramona Escribano dirigeixen el restaurant situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, i que ofereix una cuina de mercat elaborada amb productes de la terra com la sobrassada, el butifarró i la mel. Una proposta on els protagonistes són l'arròs amb peix local i un plat tradicional de l'illa com ara el frit de pop, juntament amb un postre amb història, el flaó.

1. CHOICE OF:

- Farmhouse toast with goat cheese, “sobrassada” sausage, walnuts and honey
- Chickpea salad with “butifarrón” sausage and white miso vinaigrette

2. CHOICE OF:

- Rice with lobster and rockfish broth
- Timbale of boned pork knuckle cooked at low temperature with truffled sweet potato purée and aubergines
- Fried octopus

3. CHOICE OF:

- Ibizan cheesecake
- Chocolate brownie with passion fruit ice cream (made with carob flour, suitable for coeliacs)

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED TUESDAY AT NOON, FROM WEDNESDAY TO SATURDAY AT NOON AND IN THE EVENING AND SUNDAY AT NOON
- OPENING TIMES: 1.30 PM TO 3.45 PM AND 8 PM TO 10.30 PM (FRIDAY AND SATURDAY UNTIL 11.30 PM)

Tales of Ibiza:

Toni Cardona and Ramona Escribano run the restaurant located in the centre of Sant Antoni, next to the church, which offers market cuisine made with local products such as “sobrassada” sausage, sausage and honey. A menu featuring rice with local fish and a traditional island dish, such as fried octopus, along with a dessert with history, such as the Ibizan cheesecake.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Tostas payesas con queso de cabra, sobrasada, nueces y miel
- Ensalada de garbanzos con butifarrón y vinagreta de miso blanco

2. A ELEGIR ENTRE:

- Arroz con bogavante y “fumet” de pescado de roca
- Timbal de codillo de cerdo cocinado a baja temperatura y deshuesado con puré de boniato trufado y berenjenas
- “Frita de pulpo”

3. A ELEGIR ENTRE:

- “Flaó”
- “Brownie” de chocolate con helado de fruta de la pasión (elaborado con harina de algarroba, apto para celíacos)

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MARTES MEDIODÍA, DE MIÉRCOLES A SÁBADO MEDIODÍA Y NOCHE Y DOMINGO MEDIODÍA
- HORARIO: DE 13.30 A 15.45 Y DE 20 A 22.30 HORAS (VIERNES Y SÁBADO HASTA LAS 23.30 HORAS)

Sabores de Ibiza:

Toni Cardona y Ramona Escribano dirigen el restaurante situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, donde se ofrece cocina de mercado elaborada con productos de la tierra como la sobrasada, el butifarrón o la miel. Una propuesta donde son protagonistas el arroz con pescado local y un plato tradicional de la isla, como la frita de pulpo, junto a un postre con historia, como el “flaó”.



ZEBRA STEAK & GRILL

C/ Isidoro Macabich 9 A · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 347 867

1. A TRIAR ENTRE:

- Croquetes de butifarró i formatge eivissenc
- Excarxofes a la brasa farcides de brandada de bacallà

2. A TRIAR ENTRE:

- Espatlla de xai rostida al forn de llenya
- Sofrit pagès

3. A TRIAR ENTRE:

- Flam de flaó
- Sorbet de maduixes amb menta

Vins recomanats:

Cellers Can Rich i Can Maymó

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DISSABTES I DIUMENGE
- HORARI DE 13.30 A 16 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Cuina creativa que fa valer les elaboracions tradicionals, com ara el plat per excel·lència que identifica la gastronomia i la cultura eivissenca: el sofrit pagès. Un restaurant especialitzat en carns a la graella i al forn de llenya, on tots els proveïdors són locals. El flaó convertit en flam i la menta amb maduixes de temporada arrodoneixen el dolç homenatge.

1. CHOICE OF:

- “Butifarrón” sausage and Ibizan cheese croquettes
- Grilled artichokes stuffed with cod brandade

2. CHOICE OF:

- Shoulder of lamb roasted in a wood-fired oven
- Stir-fried dish with mixed meats and potatoes

3. CHOICE OF:

- Ibizan cheesecake creme caramel
- Strawberry and mint sorbet

Recommended wines:

Wineries Can Maymó and Can Rich

- THIS MENU WILL BE SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS
- OPENING TIMES FROM 1.30 PM TO 4 PM
- PRIOR BOOKING REQUIRED.

Tales of Ibiza:

Creative cuisine that values traditional dishes, such as the dish par excellence that identifies Ibizan food and culture, the stir-fried dish with mixed meats and potatoes. A restaurant specialising in grilled and wood-fired oven roast meats, where all the suppliers are local. “Flaó” (Ibizan cheesecake) turned into creme caramel and mint with seasonal strawberries complete the menu.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Croquetas de butifarrón y queso ibicenco
- Alcachofas a la brasa rellenas de brandada de bacalao

2. A ELEGIR ENTRE:

- Paletilla de cordero asada al horno de leña
- “Sofrit pagès”

3. A ELEGIR ENTRE:

- Flan de “flaó”
- Sorbete de fresas con hierbabuena

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich y Can Maymó

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SÁBADOS Y DOMINGOS
- HORARIO DE 13.30 A 16 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

Cocina creativa que pone en valor elaboraciones tradicionales, como el plato por excelencia que identifica la gastronomía y la cultura ibicenca que es el “sofrit pagès”. Un restaurante especializado en carnes a la parrilla y al horno de leña, donde todos los proveedores son locales. El “flaó” convertido en flan y la hierbabuena con fresas de temporada completan el homenaje dulce.

SANT JOAN DE LABRITJA

2.000

Playa de Benirràs
Tel. 971 333 313



MENÚ 1

1. A ESCOLLIR ENTRE:

- Amanida pagesa
- Muscol al vapor

2. A ESCOLLIR ENTRE:

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

MENÚ 2

- Bullit de peix
- Arròs a banda

TOTS DOS MENÚS A ESCOLLIR ENTRE:

- Flaó casolà
- Greixonera casolana

Vins recomanats:

Cellers Can Rich i Can Maym

- AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA FINS AL 7 DE NOVEMBRE
- HORARI: DE 13 A 17 I DE 19 A 22 HORES
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Joan Escandell és propietari de dos vaixells que surten a pescar diàriament per oferir les seves captures al restaurant, cosa que li permet oferir la millor matèria primera al bullit de peix. Aquest plat emblemàtic de la gastronomia d'Eivissa es degusta tradicionalment acompanyat d'un extraordinari arròs a banda. Per als que prefereixin la graellada, aquesta inclourà espècies autòctones, en funció de la pesca del dia. Els postres casolans culminen un homenatge rotund a la cultura i la forma de vida de l'illa.

MENU 1

1. A ELEGIR ENTRE:

- Cottage salad
- Steamed mussels

2. A ELEGIR ENTRE:

- Fish casserole (without rice)
- Ibizan fish grill

MENU 2

- Fish casserole
- Seafood rice

AMBOS MENÚS A ELEGIR ENTRE:

- Homemade Ibizan cheesecake
- Homemade "greixonera" (traditional local pudding)

Vinos recomendados:

Can Rich and Can Maymó wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY UNTIL NOVEMBER 7
- OPENING TIMES: 1 PM TO 5 PM AND 7 PM TO 10 PM
- PRIOR BOOKING REQUIRED

Tales of Ibiza:

Joan Escandell owns two boats that go out daily to offer their catches in the restaurant, which allows him to offer the best raw material in the "bullit de peix" (fish casserole). This typical dish of Ibiza's cuisine is traditionally accompanied by an extraordinary seafood rice. For those who prefer the grill, it will include native species, depending on the day's catch. The homemade desserts complete a resounding tribute to the island's culture and way of life.

MENÚ 1

1. A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada payesa
- Mejillones al vapor

2. A ELEGIR ENTRE:

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

MENÚ 2

- "Bullit de peix"
- Arroz a banda

AMBOS MENÚS A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó" casero
- "Greixonera" casera

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich y Can Maymó

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS HASTA EL 7 DE NOVIEMBRE
- HORARIO: DE 13 A 17 Y DE 19 A 22 HORAS
- IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

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

Tapas

7€

AMB COPA DE VI DE LA TERRA
WITH GLASS OF LOCAL WINE
CON COPA DE VINO DE LA TIERRA

CAFÉ MERCAT

C/ Cataluña, 33 y C/ Canarias, 19
(frente Mercat Nou) · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 301 113



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

• **AQUESTES TAPES ES SERVIRAN DIVENDRES I DISSABTES DE 12 A 22 HORES**

- Cottage salad
- Fried octopus
- Fried pork
- Toasted farmhouse bread with “sobrassada” sausage
- Ibizan lamb brochettes

• **THESE TAPAS WILL BE SERVED ON FRIDAYS AND SATURDAYS FROM 12 NOON TO 10 PM**

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

• **ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN VIERNES Y SÁBADOS DE 12 A 22 HORAS**

CAN POU

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



- Amanida pagesa amb peix sec
- Amanida verda amb cruixent de mel i sobrassada d’Eivissa
- Tapa d’alvocat amb gamba vermella d’Eivissa
- Patata amb dues salses
- Flaó

- Vins: Cellers Can Rich i Can Maymó (negre i blanc)

• **AQUESTES TAPES ES SERVIRAN CADA DIA DE 12 A 23 HORES**

- Cottage salad with dried fish
- Green salad with honey crunch and “sobrassada” sausage
- Tapa of avocado with Ibizan red shrimp
- Potato with two sauces
- Ibizan cheesecake

- Wines: Can Rich and Can Maymó wineries (red and white)

• **THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY FROM 12 NOON TO 11 PM**

- Ensalada payesa con “peix sec”
- Ensalada verde con crujiente de miel y sobrasada de Ibiza
- Tapa de aguacate con gamba roja de Ibiza
- Patata con dos salsas
- “Flaó”

- Vinos: Bodegas Can Rich y Can Maymó (tinto y blanco)

• **ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS DE 12 A 23 HORAS**



LA CAVA

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

- Costella de porc negre rostida i lacada
- Taco al pastor de pollastre pagès
- Braves eivissenques
- Humus casolà amb broqueta de xai laminada

• **AQUESTES TAPES ES SERVIRAN DE DIMARTS A DIVENDRES DE 13 A 16 I DE 20 A 23 HORES**

- Roasted and glazed black pork rib
- Free-range chicken tacos
- Ibizan sauteed potatoes with hot sauce
- Homemade humus with laminated lamb brochette

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

- Costilla de cerdo negro asada y lacada
- Taco al pastor de pollo payés
- Bravas ibicencas
- Humus casero con broqueta de cordero laminada

• **ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE MARTES A VIERNES DE 13 A 16 Y DE 20 A 23 HORAS**

CA N’ANNETA

Pl. de la iglesia, s/n
Sant Carles de Peralta
Tel. 971 335 090



- Rajada fregidaa
- Frita de pop
- Ales de pollastre de pagès
- Frita de sèpia
- Ronyons al vi

- Frita de porc
- Amanida pagesa
- Ensalada russa
- Mandonguilles casolanes
- Seitons en vinagre i julivert

- Les tapes poden variar i ampliar el seu nombre cada dia. Tots els productes que s'utilitzen són autòctons.

- Us preguem que quan arribeu a l'establiment, aviseu que degustareu les tapes de “Sabors d’Eivissa”, que s'acompanyen amb un xopet d'herbes eivissenques casolanes sense cost adicional.

- Vi: Celler Can Rich

• **AQUESTES TAPES ES SERVIRAN CADA DIA DE 9 A MITJANT**

- Fried skate
- Fried octopus
- Free-range chicken wings
- Fried cuttlefish
- Kidneys in wine
- Fried pork
- Cottage salad
- Potato salad
- Homemade meatballs
- Anchovies in vinegar and parsley

- Tapes can vary and increase in number every day. All the products used are local.

- Please let the establishment know on arrival that you are going to try the Flavours of Ibiza tapas, which are accompanied by a shot of homemade Ibizan herb liqueur at no extra cost.

- Wine: Can Rich Winery

• **THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY FROM 9 PM TO MIDNIGHT**

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

- Las tapas pueden variar y ampliar su número cada día. Todos los productos que se utilizan son autóctonos.

- Se ruega que avisen al establecimiento a su llegada que van a degustar las tapas de “Sabors d’Eivissa”, que se acompañan con un chupito de hierbas ibicencas caseras sin coste adicional.

- Vino: Bodega Can Rich

• **ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS DE 9 A MEDIANOCHE**

CAN COSMI

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



- Frita de pop eivissenc
- Calamars
- Truita espanyola amb ous pagesos
- Seitons en vinagre
- Pollastre de corral al curry

• AQUESTES TAPES ES SERVIRAN CADA DIA DE 7 DEL MATÍ FINS A 2 DE LA MATINADA

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

• THESE TAPAS WILL BE SERVED EVERY DAY FROM 7 AM TO 2 AM

- “Frita de pulpo” ibicenca
- Calamares
- Tortilla española con huevos payeses
- Boquerones en vinagre
- Pollo de corral al curry

• ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN TODOS LOS DÍAS DE 7 DE LA MAÑANA A 2 DE LA MADRUGADA

DEGUSTA IBIZA

C/ del Sol, s/n (mercado)
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 332 260



- Tapes del dia amb producte local

• AQUESTES TAPES ES SERVIRAN DE DILLUNS A DIVENDRES DE 12 A 15 HORES

- Tapas of the day with local produce

• THESE TAPAS WILL BE SERVED MONDAY TO FRIDAY FROM 12 NOON TO 3 PM

- Tapas del día con producto local

• ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE LUNES A VIERNES DE 12 A 15 HORAS

CAN MUSSONET

C/ Pere de Portugal, 1
(Camí vell de s'església)
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 318 709



- Terrina de llengua, foie i ceba confitada amb pera i rúcula
- Sírvia al guisat de carxofes amb papada
- Déntol al vapor de sal, crema de piquillos i “pak choi”
- Ou escaldat amb migues i sopa de sobrassada
- Bau de “pulled porc negre” amb platan mascle i adobats
- Raons en escabetx de verdures de temporada, pebre vermell “Es Toc Vermell” i gíngebre

• AQUESTES TAPES ES SERVIRAN DIJOUS I DIVENDRES DE 12 A 16 HORES I DIJOUS TAMBÉ DE 20 A MITJANIT

- Terrine of tongue, foie and onion confit with pear and rocket
- Lemon fish in artichoke stew with pork jowls
- Dentex (fish) steamed with salt, creamed piquillo peppers and pak choi
- Poached egg with breadcrumbs and chorizo paste soup
- Pulled black pork bao with plantain and pickles
- Wrasse marinated in seasonal vegetables, paprika “Es Toc Vermell” and ginger

• THESE TAPAS WILL BE SERVED ON THURSDAYS AND FRIDAYS FROM 12 NOON TO 4 PM AND ON THURSDAYS FROM 8 PM TO MIDNIGHT

- Terrina de lengua, foie y cebolla confitada con pera y rúcula
- Sírvia en guiso de alcachofas con papada
- Denton al vapor de sal, crema de piquillos y “pak choi”
- Huevo poché con migas y sopa de sobrasada
- Bao de “pulled porc negre” con plátano macho y encurtidos
- Raons en escabeche de verduritas de temporada, pimentón “Es Toc Vermell” y jengibre

• ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN JUEVES Y VIERNES DE 12 A 16 HORAS Y LOS JUEVES TAMBIÉN DE 20 A MEDIANOCHE

ES NÀUTIC

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



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



- Calamar saltejat
- Frita de pop
- Sèpia a la planxa
- Frita de porc
- Croquetes casolanes
- Pebrot farcit de brandada de bacallà

• AQUESTES TAPES ES SERVIRAN DE DIMARTS A DIVENDRES DE 12 DEL MIGDIA FINS A LES 23 HORES

- Sautéed squid
- Fried octopus
- Grilled cuttlefish
- Fried pork
- Homemade croquettes
- Pepper stuffed with cod brandade

• THESE TAPAS WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY FROM 12 NOON TO 11 PM

- Calamar salteado
- “Frita de pulpo”
- Sepia a la plancha
- “Frita de cerdo”
- Croquetas caseras
- Pimiento relleno de brandada de bacalao

• ESTAS TAPAS SE SERVIRÁN DE MARTES A VIERNES DE 12 DEL MEDIODÍA HASTA LAS 23 HORAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS



• HIERBAS IBICENCAS



• **Licor anisat que condensa els aromes del camp i del bosc d'Eivissa. Fins a 17 botànics s'inclouen en receptes transmeses de generació en generació.**

• **Aniseed liquor that condenses the aromas of the countryside and the forests of IBIZA. Up to 17 botanicals are included in recipes that have been transmitted generation after generation.**

• **Licor anisado que condensa los aromas del campo y de los bosques de Ibiza. Hasta 17 botánicos se incluyen en recetas que se han transmitido generación tras generación.**

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

FAMÍLIA MARÍ MAYANS

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

• COMPANATGE

Carretera de Sant Miquel km 3,5
07814 Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 517 - 971 197 521
670 36 56 86
info@companatge.com

LICORES ANISETA

Polígono Can Bufi
C/ Río Arna, 16 - Nave 143
07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 31 40 74
ifno@licoresaniseta.com
www.licoresaniseta.com

• FRUTOS SECOS IBIZA

Polígono Montecristo
Fusters, nº 16-18
07816 Sant Rafel
Tel. 971 19 82 92
info@frutossecosibiza.com

• VINS DE LA TERRA



• **Elaborat des de l'arribada dels fenicis en el s. VI aC, de fort caràcter mediterrani marcat per les varietats tradicionals Monastrell i Malvasia aromàtica.**

• **Elaborated since the arrival of the Phoenicians in the S. VI BCE, with strong Mediterranean character marked by the traditional varieties Monastrell and Malvasia.**

• **Elaborado desde la llegada de los fenicios en el s. VI aC, de fuerte carácter mediterráneo marcado por las variedades tradicionales Monastrell y Malvasia aromática.**

• BODEGA SA COVA

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

CA'N MAYMÓ

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

CAN RICH

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

IBIZKUS WINES, SL

Carretera Ibiza-Santa Eulària, km 9,5
07840 Santa Eulària des Riu
www.ibizkus.com

• ANYELL / CORDERO / LAMB

Carn d'anyell nascut i criat a Eivissa en petits ramats alimentats de pastures.

Meat from lambs born and bred in Ibiza in small pasture-fed herds.

Carne de cordero nacido y criado en Ibiza en pequeños rebaños alimentados de pastos.

Can Caus · Companatge
Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

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

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

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

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

Carnisseria JR · Ca n'Espanyol
Avda. Cap Martinet
Jesús

Carnisseria Ferrà
Bisbe Carrasco, 16
Ibiza/Eivissa

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

• FLAÓ

Pastís d'origen medieval elaborat amb formatge fresc i ous aromatitzat amb herbassana.

Medieval cake made with fresh cheese and eggs aromatized with spearmint.

Pastel de origen medieval elaborado con queso fresco y huevos aromatizado con hierbabuena.

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

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

Forn Can Vadell
Canàries, 2
Ibiza/Eivissa

Pasteleria Bonanza
Menorca, 4
Ibiza/Eivissa

Pasteleria Bonanza
Castilla, 1
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 304 114

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

Pasteleria La Canela
Aragó, 54
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 305 040

Pasteleria Flor y Nata
Avda Espanya, 100
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 30 05 18



• SOBRASSADA

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

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

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

Can Caus · Companatge
Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

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

Carniceria los Gallegos
Polígono Ca na Palava, nau 28
07814 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 199 994

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

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



• MEL / HONEY / MIEL

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

Sweet quintessential of the countryside of Ibiza, soft in spring and dark and with intense flavour in autumn.

Dulce por excelencia del campo de Ibiza, suave en primavera y oscura y de sabor intenso en otoño.

• LLAGOSTA / LOBSTER LANGOSTA

Capturada entre 20 i 80 m de profunditat per petits vaixells artesanals que practiquen una pesca sostenible per a conservar l'espècie. Altament apreciat per la gastronomia tradicional i un ingredient de plats com l'arròs amb llagosta.

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

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

• GAMBA ROJA / RED PRAWN

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

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

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

• PEIX FORT / ROCK FISH PESCADO DE ROCA

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

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

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

• PATATA VERMELLA RED POTATO / PATATA ROJA

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

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

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

• SÍNDRIA / WATERMELON SANDÍA

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

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

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

MARQUES SECTORIALS · SECTORIAL MARKS MARCAS SECTORIALES



• PEIX NOSTRUM

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

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

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

Confraria de Pescadors d'Eivissa
Tel. 971 313 263
peixnostrum@gmail.com

Confraria de Pescadors de Sant Antoni
Tel. 971 342 224

Peixateria Algarb
Ses Païsses, Sant Antoni

Peixateria Cardona
Mercat Clot Marés, Sant Antoni

Supermercats Eroski

Supermercats Suma

www.peixnostrum.com



• GARROVA I AMETLLA

Des d'arribada dels fenicis, l'ametller i el garrover són els arbres mediterranis més emblemàtics del secà, cobrint les planes fèrtils i les vessants terrassades. A més de donar ombra als ramats d'ovelles durant l'estiu i regalar-nos amb la floració de l'ametller, la primera de l'any, els seus fruits han estat fonamentals per a l'economia de l'illa. Actualment l'ametlla és per les seues propietats nutricionals el superaliment més consumit en el món i l'ús alimentici de la garrova, rica en fibra i antioxidants, experimenta un creixent interès.

Since the arrival of the Phoenicians, the almond and carob trees are the most emblematic Mediterranean trees of the rain-fed landscape, covering the fertile plains and the terraced slopes. Shading the flocks of sheep during the summer and giving us their fruits with the blossoming of the almond tree, the first of the year, have been fundamental to the economy of the Island. Currently, almond-trees are, for their nutritional properties, the most consumed superfood in the world, and the use of carob, rich in fiber and antioxidants, experiences a growing interest.

Desde la llegada de los fenicios, el almendro y el algarrobo son los árboles mediterráneos más emblemáticos del secano, cubriendo las llanuras fértiles y las laderas terrazadas. Además de dar sombra a los rebaños de ovejas durante el verano y regalarnos con la floración del almendro, la primera del año, sus frutos han sido fundamentales para la economía de la isla. Actualmente la almendra es por sus propiedades nutricionales el superalimento más consumido en el mundo y el uso alimenticio de la algarroba, rica en fibra y antioxidantes, experimenta un creciente interés.

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

Frutos Secos Ibiza
Polígono Montecristo
C/ Fusters nº 16-18
07816 San Rafael
Tel. 971 19 82 92
info@frutossecosibiza.com



• OLI D'EIVISSA

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

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

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

Balanzat
info@olibalanzat.com
www.olibalanzat.com

Can Domo
info@candomo.com
www.candomo.com

Can Garrovers
olicangarrovers@gmail.com

Can Miguel Guasch
olicanmiguelguasch@gmail.com
www.canmiguelguasch.com

Can Nefra
cannefra@aol.com
www.olideivissa.com/cat/marca8.php

Can Rich
info@bodegascanrich.com
www.bodegascanrich.com

Es Pla de n'Ortiz
espladenortiz@hotmail.com
www.olideivissa.com/cat/marca5.php

Joan Benet
estrull.jbenet@gmail.com
www.joanbenet.es

Oliada
mariano.tur@hotmail.com
www.olideivissa.com/cat/marca1.php

www.olideivissa.com



RECEPTA: ARRÒS DE MATANCES



NIVELL DE DIFICULTAT: Difícil

INGREDIENTS - (Per a 4 persones)

- ½ kg de gallina
- ½ pollastre
- 1 fetge de pollastre
- 200 gr de costelles de porc
- 100 gr de filets de porc
- 100 gr de llom de porc
- Sobrassada
- 4 tasses petites d'arròs
- 200 gr de pebrassos (rovellons)
- 1 tomàquet
- 1 pebrera vermella
- 3 dents d'all
- Julivert
- 1 nyora
- Safrà
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre
- Canyella en pols (opcional)

ELABORACIÓ

- 1 • Bulliu amb força aigua la gallina durant 45 minuts per preparar un brou.
- 2 • Fregiu en una cassola la carn (pollastre, costelles, llom i filets trossets), i una vegada sogregida afegiu-hi el tomàquet, el pebre, un all picat i els bolets.
- 3 • Incorporeu el brou calent i colat i deixeu-ho bullir tot durant 15 minuts.
- 4 • Mentre el brou bull amb la carn, fregiu la nyora i el fetge de pollastre. Piqueu aquests ingredients al morter i afegiu els dents d'all, el julivert i els fils de safrà fins a obtenir una pasta homogènia.
- 5 • Afegiu l'arròs a la cassola. Tot seguit, incorporeu la sobrassada i la picada. Salpebreu-ho i afegiu un pessic de canyella en pols (opcional).
- 6 • Cuiu eu-ho a foc ben fort durant 15 minuts.

NOTA

Aquest plat es preparava tradicionalment el dia de la matança del porc; avui dia es troba a restaurants típics.

RECIPE: "SLAUGHTER RICE"



LEVEL OF DIFFICULTY: Difficult

INGREDIENTS (Number of servings: 4 persons)

- ½ kg gen
- ½ chicken
- 1 chicken liver
- 200 gr pork ribs
- 100 gr pork sirloin
- 100 gr pork loin
- "Sobrassada" (local sausage)
- 4 small cups of rice
- 200 gr "pebrassos" (Bloody or Bleeding Milk Cap, wild mushroom)
- 1 tomato
- 1 red pepper
- 3 garlic cloves
- Parsley
- 1 "ñora" pepper
- Saffron
- Olive oil
- Salt
- Pepper
- Powered cinnamon (optional)

METHOD

- 1 • Boil the hen in plenty of water for 45 minutes to make a stock.
- 2 • Cut the meat (chicken, pork ribs, loin and sirloin) into pieces, and sauté in a large saucepan. When they have turned golden brown add the tomatoes and pepper, a crushed clove of garlic and mushrooms "pebrassos".
- 3 • Add the boiled and strained stock and boil for 15 minutes.
- 4 • While the stock is boiling with the meat, fry the "ñora" pepper and the chicken liver. Grind together these ingredients in a mortar and add garlic cloves, parsley and saffron threads until you have a smooth paste.
- 5 • Add the rice to the saucepan, followed by the "sobrassada" and the smooth paste. Add salt to taste as well as a pinch of powdered cinnamon (optional).
- 6 • Boild over a high flame for 15 minutes.

NOTA

This dish was traditionally cooked on the day of the "matanza" (annual pig slaughter), and is now found in restaurants that specialize in local cuisine.



RECETA: ARROZ DE MATANZAS



NIVEL DE DIFICULTAD: Difícil

INGREDIENTES - (4 comensales)

- ½ kg de gallina
- ½ pollo
- 1 hígado de pollo
- 200 gr de costillas de cerdo
- 100 gr de solomillo de cerdo
- 100 gr de lomo de cerdo
- Sobrassada
- 4 tazas pequeñas de arroz
- 200 gr de "pebrassos" (niscalos)
- 1 tomate
- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- 1 ñora
- Azafrán
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Canela en polvo (opcional)

ELABORACIÓN

- 1 • Hervir en abundante agua la gallina durante 45 minutos para elaborar un caldo.
- 2 • Freír en una cazuela la carne (pollo, costillas, lomo y solomillo troceados) y una vez sofrita, se agrega el tomate, el pimiento, un ajo picado y las setas.
- 3 • Incorporar el caldo caliente y colado. Hervir durante 15 minutos.
- 4 • Mientras hierve el caldo con la carne, freír la ñora y el hígado de pollo. Picar estos ingredientes en el mortero y añadir los dientes de ajo, el perejil y las hebras de azafrán hasta obtener una pasta homogénea.
- 5 • Añadir el arroz a la cazuela. Seguidamente se incorpora la sobrassada y la "picada". Salpimentar y poner un pellizco de canela en polvo (opcional).
- 6 • Cocinar a fuego fuerte durante 15 minutos.

NOTA

Este plato se preparaba tradicionalmente el día de la matanza del cerdo. Hoy en día se encuentra en restaurantes típicos.



RECEPTA: PANELLETS

NIVELL DE DIFICULTAT: Mitjà

INGREDIENTS

- ½ kg d'ametlles pelades i mòltes
- ½ kg de sucre
- 200 grams de moniato bullit
- 1 ou
- 150 grams de pinyons

ELABORACIÓ

- 1 • Mescleu les ametlles, el sucre, el rovell de l'ou i el moniato amb una cullera de fusta
- 2 • Dividiu la pasta en porcions i donar-les forma de bola
- 3 • Passeu les boles per la clara d'ou batuda i espoleueu amb els pinyons
- 4 • Enforneu-los durant uns 5-10 minuts a uns 200 graus

NOTA

Aquestes postres, típiques del dia de Tots Sants, es preparaven en família començant amb una trencada de pinyons el dia abans d'aquesta senyalada festivitats.



RECIPE: "PANELLETS"

DEGREE OF DIFFICULTY: Medium

INGREDIENTS

- ½ kg of ground skinless almonds
- ½ kg of sugar
- 200 grams of boiled sweet potato
- 1 egg
- 150 grams of pine nuts

METHOD

- 1 • Mix the almonds, the sugar, the yolk of the egg and the sweet potato with a wooden spoon
- 2 • Divide the paste in portions and roll them into balls
- 3 • Roll the balls through whisked egg white balls and then in pine nuts
- 4 • Place them in oven for 5-10 min at 200 degrees

NOTE

This dessert, traditional of All Saints' Day, was prepared with family starting with the cracking of pine nuts the day before this special celebration.



RECETA: "PANELLETS"

NIVELL DE DIFICULTAD: Medio

INGREDIENTES

- ½ kg de almendras peladas y molidas
- ½ kg de azúcar
- 200 gramos de boniato hervido
- 1 huevo
- 150 gramos de piñones

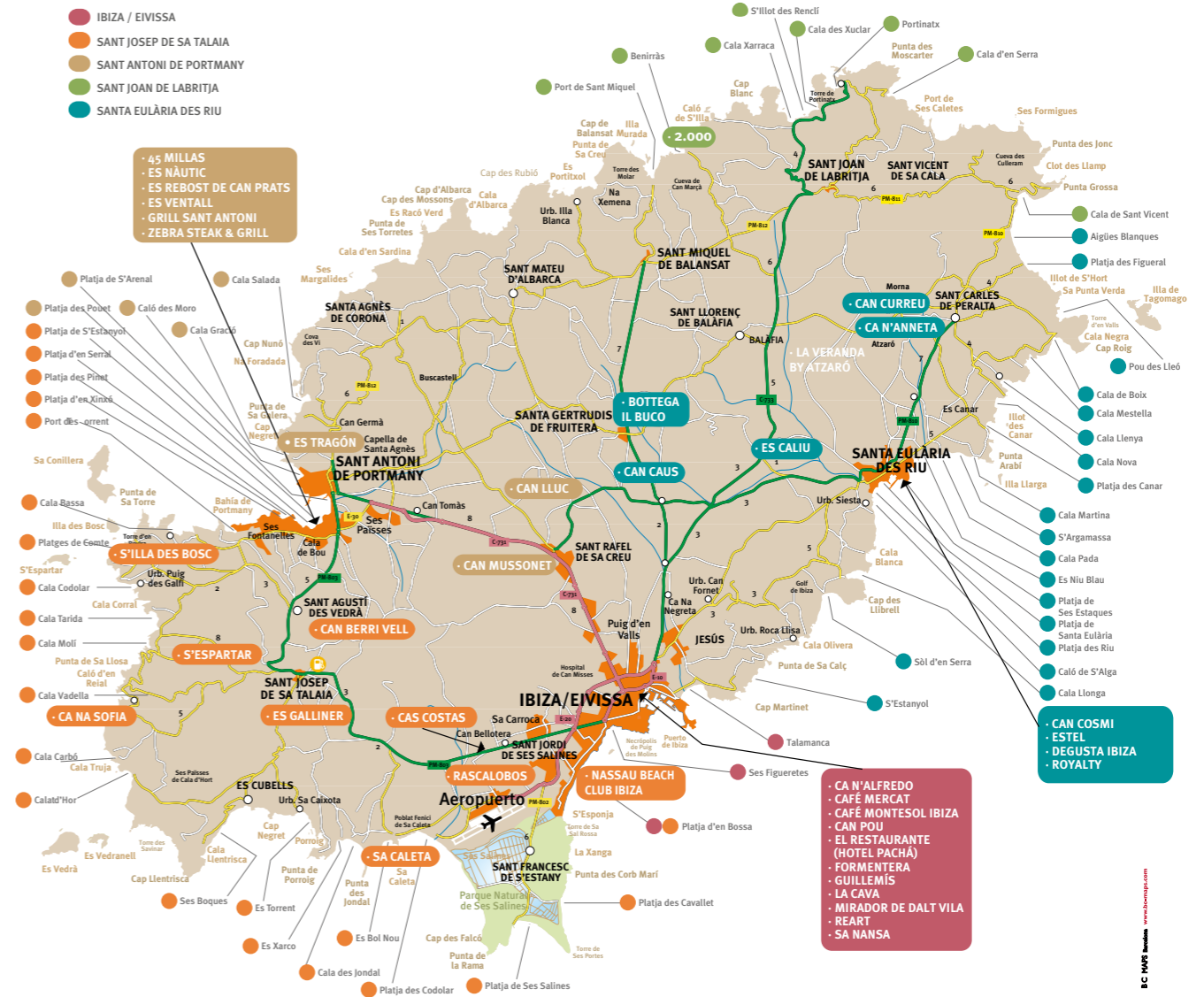
ELABORACIÓN

- 1 • Mezclar las almendras, el azúcar, la yema del huevo y el boniato con una cuchara de madera
- 2 • Dividir la pasta en porciones y darles forma de bola
- 3 • Pasar las bolas por la clara del huevo batido y rebozar con los piñones
- 4 • Hornear durante unos 5-10 minutos a unos 200 grados

NOTA

Este postre, típico del día de Todos los Santos, se preparaban en familia empezando por una "trencada" de piñones el día antes de esta señalada festividad.










Consell  d'Eivissa

 [Ibiza_Travel](#)

 facebook.com/ibztravel

 [@ibizatrans](#)

#IbizaSabor18
#EivissaSabor18

www.ibiza.travel