

IBIZA
EIVISSA

Sabor

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

20/10 - 10/12 · 2017



#IbizaSabor17
#EivissaSabor17

Consell  d'Eivissa

www.ibiza.travel

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

 facebook.com/ibztravel

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





www.ibiza.travel
info@ibiza.travel

Edició/Edition/Edición: Octubre/October/Octubre 2017
Dipòsit Legal/Legal Diposit/ Depósito Legal: DL I-244-2017

- 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.



#EivissaSabor17

40 restaurants participen en les jornades gastronòmiques de tardor #EivissaSabor

El Consell d'Eivissa i la Pimeef organitzen les jornades gastronòmiques de tardor #EivissaSabor17, que se celebren des del 20 d'octubre fins al 10 de desembre.

La sisena edició d'aquestes jornades, que cada any tenen una convocatòria a la primavera (de mitjan abril a finals de maig) i una altra a la tardor (des de mitjan octubre fins a principis de desembre), constitueixen una gran oportunitat per aprofundir en l'Eivissa més autèntica. Tot i que l'illa és coneguda arreu del món, la seua gastronomia i l'extraordinària riquesa dels productes autòctons són, encara avui, un al·licient per descobrir.

Aquestes jornades ofereixen la possibilitat d'assaborir tapes a 7 euros (acompanyades de vins de la terra) i menús a 25 euros (begudes no incloses). Propostes molt variades, amb productes quilòmetre zero vinculats a les tradicions, la cultura i el paisatge de l'illa, com és el cas de l'ametlla, la garrova, la sobrossada, el botifarró, els peixos sota la marca de garantia Peix Nostrum o l'oli d'oliva verge extra, entre d'altres.

Una festa per als amants de la bona taula, en què no faltaran plats tan emblemàtics com el sofrit pagès, el bullit de peix o el flaó, al costat de propostes creatives que demostren que la gastronomia d'Eivissa està desenvolupant un camí propi que aposta per la qualitat i l'autenticitat, que fan valer les matèries primeres i la inspiració que aporta un territori únic.

Amb l'incientiu de les temperatures càlides d'aquesta època de l'any, el certamen gastronòmic de tardor permet gaudir de la bellesa de l'illa en establiments al costat de la mar, en llocs amb encant o en nuclis urbans, on la vida transcorre plàcidament.

És moment de recuperar el sentit del temps dels avantpassats, de recórrer els camps, visitar els trulls, buscar temps per reunir tota la família al voltant d'un exquisit arròs de matances o d'investigar totes les possibilitats d'un peix autòcton de temporada, deliciós i saludable, com és el moll. Temps també de recuperar costums com elaborar panellets.

A Eivissa, el plaer de viure està unit a la gastronomia i als productes de la terra i així ha passat des d'èpoques remotes. Un viatge a l'Eivissa mítica passa per conèixer els seus horts, trulls, molins, mercats, confraries, cellers, forns, cooperatives agrícoles o granges... I també per descobrir totes les persones que mantenen viu un llegat que traspasa generacions: agricultors, pescadors, artesans del pa, productors de les famoses herbes eivissenques, carnissers que elaboren embotits tradicionals o formatgers que recuperen sabors d'infantesa.

En definitiva, aquestes jornades gastronòmiques també reten homenatge a tots els productors que, amb molt d'esforç i vertadera passió, ens ofereixen una part de la història de l'illa amb cada etiqueta i marca de qualitat.

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

#EivissaSabor17: Història, tradició, cultura, creativitat, hedonisme i emoció.



#IbizaSabor17

40 restaurants participate in this autumn's Days of Gastronomy #IbizaSabor

The Consell d'Eivissa (Island Council) in collaboration with Pimeef have launched this autumn's Days of Gastronomy #IbizaSabor17, which will run from 20th October to 10th December.

Now in its sixth season, the Days of Gastronomy, which are held twice every year – once in the spring (from mid-April to the end of May) and once in the autumn (from mid-October to early December) – give us a wonderful opportunity to experience the real Ibiza. Despite the fact that Ibiza is known globally, its gastronomy and the extraordinary wealth of its local produce constitute, even today, a world waiting to be discovered.

These days offer us the chance to try tapas for 7 euros (served with a glass of local wine) and menus for 25 euros (drinks not included). A wide variety of dishes are available, all using 0-kilometre products linked to the traditions, culture and landscape of Ibiza. Some of the top featured ingredients include almonds, carob, sausages, fresh fish with the guarantee of Peix Nostrum, extra virgin olive oil and much more. This is an event for lovers of fine dining, in which the island's most emblematic cuisine takes centre stage. Dishes such as "sofrit pagès" (meat stew), "bullit de peix" (stewed fish) and "flaó" (cheese-cake) appear both in their traditional forms as well as in more modern and exciting renditions. These developments show that the gastronomy of Ibiza is moving on its own unique path as it seeks quality and authenticity, the basis of which rests on the first rate produce the island provides.

With the inducement of the mild weather typical of the season, autumn is indeed a prime time to get out and en-

joy the scenery, whether at a seaside restaurant, a quiet country restaurant, or just strolling through café and bistros in the centre of town, where the pace has mellowed.

Autumn is a season to rediscover the slower pace of life our ancestors knew, to walk along rural roads, to visit oil presses, to regroup with the family by enjoying a leisurely meal together. What could be more enticing than tucking into some "slaughter rice" or discovering the different varieties of delicious, healthy local fish, such as mullet, an autumn staple? And, on a chilly day, why not stay indoors and make "panellets" (little biscuits with almonds and pine nuts)?

In Ibiza, life's little pleasures are directly linked to its gastronomy and the agrarian output of the land. And, really, that's the way it's always been since time immemorial. A journey through mythic Ibiza takes us through its orchards and oil presses, its flour mills and markets, its farms and bread ovens, its wineries and cooperatives... Another of the island's pleasures is to interact with the network of people who keep the Ibiza's heritage alive down through the generations: farmers, fishermen, bakers, those alchemists who make Ibiza's famous herb liqueur, the butchers who make traditional sausages and the cheese makers who revive a dying art.

Last but not least, these days of gastronomy pay homage to all those who help bring forward, through toil and dedication, the culinary legacy of Ibiza's past, consecrated with each guarantee of quality and seal of excellence they proudly place on their products.

Discover Ibiza's great treasure: its gastronomy

#IbizaSabor17: History, tradition, culture, creativity, hedonism and exhilaration



#IbizaSabor17

40 restaurantes participan en las jornadas gastronómicas de otoño #IbizaSabor

El Consell d'Eivissa y la Pimeef organizan las jornadas gastronómicas de otoño #IbizaSabor17, que se celebran desde el 20 de octubre hasta el 10 de diciembre.

La sexta edición de estas jornadas gastronómicas, que cada año tienen una convocatoria en primavera (de mediados de abril a final de mayo) y otra en otoño (desde mediados de octubre hasta principios de diciembre), constituyen una gran oportunidad para profundizar en la Ibiza más auténtica. Pese a que la isla es conocida en todo el mundo, su gastronomía y la extraordinaria riqueza de los productos autóctonos constituyen, todavía hoy, un aliciente por descubrir.

Estas jornadas ofrecen la posibilidad de degustar tapas a 7 euros (acompañadas de vinos de la tierra) y menús a 25 euros (bebidas no incluidas). Propuestas muy variadas, con productos kilómetro cero vinculados a las tradiciones, la cultura y el paisaje de la isla, como es el caso de la almendra, la algarroba, la sobrasada, el butifarrón, los pescados bajo la marca de garantía Peix Nostrum o el aceite de oliva virgen extra, entre otros muchos.

Una fiesta para los amantes de la buena mesa, en la que no faltarán platos tan emblemáticos como el "sofrit pagès", el "bullit de peixt" o el "flaó", junto a propuestas creativas que demuestran que la gastronomía de Ibiza está desarrollando un camino propio que apuesta por la calidad y la autenticidad, poniendo en valor las materias primas y la inspiración que aporta un territorio único.

Con el incentivo de las temperaturas cálidas de esta época del año, el certamen gastronómico de otoño permite disfrutar de la belleza de la isla en establecimientos junto al mar, en lugares con encanto o en cascos urbanos, donde la vida transcurre plácidamente.

Es momento de recuperar el sentido del tiempo de los antepasados, de recorrer los campos, visitar las almazaras, buscar tiempo para reunir a la familia en torno a un exquisito arroz de matanzas o de investigar todas las posibilidades de un pescado autóctono de temporada, rico y saludable, como es el salmonete. Tiempo también de recuperar costumbres como elaborar "panellets".

En Ibiza, el placer de vivir está unido a la gastronomía y a los productos de la tierra y así ha ocurrido desde épocas remotas. Un viaje a la Ibiza mítica pasa por conocer sus huertos, almazaras, molinos, mercados, cofradías, bodegas, hornos, cooperativas agrícolas o granjas... Y también por descubrir a todas las personas que mantienen vivo un legado que atraviesa generaciones: agricultores, pescadores, artesanos del pan, productores de las famosas hierbas de Ibiza, carniceros que elaboran embutidos tradicionales o queseros que recuperan sabores de infancia.

En definitiva, estas jornadas gastronómicas también rinden homenaje a todos los productores que, con mucho esfuerzo y verdadera pasión, nos ofrecen una parte de la historia de la isla con cada etiqueta y marca de calidad.

Descubre el gran tesoro de Ibiza: Su gastronomía.

#IbizaSabor17: Historia, tradición, cultura, creatividad, hedonismo y emoción.



AMETLLA I GARROVA D'EIVISSA: SABOR I SALUT

Des de l'arribada dels fenicis, **l'ametller i el garrover** són els arbres mediterranis més emblemàtics del secà, bé a les planes fèrtils o enfilant-se pels puigs, conformen el paisatge rural més emblemàtic d'Eivissa. 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. La baixa rendibilitat i el cost de collita manual està portant a l'abandonament progressiu de les finques de secà.

L'ametlla, fruit molt valorat des d'antic i considerada a l'Edat Mitjana com una espècia, es manté en la nostra gastronomia en forma de picades com la que es prepara a la borrida de rajada i com a ingredient fonamental en postres vinculats a moments festius: els panellets de Tots Sants i la Salsa de Nadal. Les varietats tradicionals d'Eivissa, especialment dolces, com la fita, la pau o l'espinaeta són les escollides per a la seua

elaboració. Però, més que per al consum intern, l'estima als països nòrdics per a l'ametlla la va convertir en el producte més preuat d'Eivissa, després de la sal òbviament, i l'exportació fou una font de riquesa per al camp fins l'arribada del turisme. Actualment l'ametlla continua sent preuada com aperitiu, tant pel sabor com per les propietats saludables, i encapçala la llista de superaliments més consumit al món.

La garrova, tradicionalment utilitzada com a aliment animal, ha estat el combustible per al transport i les feines del camp fins la difusió dels automòbils i tractors. En el nostre clima mediterrani amb estius secs, el garrover s'ha de considerar l'equivalent a un prat de muntanya per alimentar els ramats d'ovelles i els animals de preu, mules i cavalls. A més, l'exportació de garrova per a pinso ha estat també una font d'ingressos per al camp. Actualment, el preu de la garrova depèn sobre tot de la venda del garroví del qual s'extreu una goma utilitzada en aliments com a espessant. Durant els períodes bèl·lics del s XX, la garrova va ser a Europa el substitut de la xocolata. Rica en fibra i antioxidants, actualment la farina i altres derivats de la garrova experimenten un gran creixement en el consum humà per les seues propietats saludables.

L'ametlla i la garrova són dos productes emblemàtics d'Eivissa i les jornades gastronòmiques de tardor són l'oportunitat de descobrir la tradició, el sabor i els usos innovadors en la cuina. Al mateix temps, el consum d'aquests productes reverteix en el manteniment de les finques i la conservació d'una activitat agrària en regressió.

IBIZA'S ALMONDS AND CAROBS: TASTY, HEALTHY AND SUSTAINABLE



Since the arrival of the Phoenicians, **almond and carob** trees have been the two most emblematic Mediterranean species comprising Ibiza's dry-land vegetation. They cover its fertile planes and climb up its terraced hillsides, epitomizing the island's rural landscape. In addition to providing summer shade for the grazing flocks and delighting us with honeyed almond blossoms – the first buds of the year – their fruits have long been fundamental to the island's economy. In recent decades, however, the low return generated by aging dry-land crops and the cost of manual harvesting have gradually caused local farms to be abandoned.

The almond, a fruit that has been prized since Antiquity and, in the Middle Ages, even considered a spice, is still very much present in our gastronomy. It often appears in the form of “picadas” (ground meal) such as that used in the fish dish “borrida de rajada”. It also constitutes a fundamental ingredient in the sweet confections linked to various holiday celebrations, such as “panallets” (little biscuits), which are eaten on All Saint’s Day and Salsa Nadal (Christmas Sauce), an ancestral sweet liquid dessert. The sweetest of Ibiza’s traditional almond varieties, the “fita”, the “pau” and the “espineta” are selected especially for baking and sweet dishes. Above and beyond domestic consumption, however, the appreciation shown for these almonds by Nordic countries turned them into the island’s most highly valued commodity after salt. The export of almonds was a sustaining source of income for the countryside until the arrival of tourism. Today, almonds continue to be popular snacks, as much for their great taste as for their health benefits, heading the list of the world’s most consumed super foods.

Carob, traditionally used as animal fodder, provided ‘organic fuel’ for transport and farm work until the spread of automobiles and tractors. In our Mediterranean climate, with its dry summers, the carob tree could also be likened to a mountain pasture for the grazing flocks of sheep as well as beasts of burden such as mules and horses. Its export as animal fodder also brought in a welcome source of income for the countryside. Today, the price of carob depends on the sale of its seed, the locust bean, from which a powder is extracted for use as a thickening agent in food technology. During times of war in the 20th century, the carob bean was used as a chocolate substitute. Rich in fiber and antioxidants, carob powder and other derivatives have seen a revival in human consumption thanks to their health benefits.

The **almond and the carob bean** are two products emblematic of Ibiza. This autumn’s Days of Gastronomy provide us with a great opportunity to discover their tradition, their taste and their innovative culinary uses. At the same time, the consumption of these products supports the upkeep of farms and fosters the conservation of an agrarian sector in retreat.

LA ALMENDRA Y LA ALGARROBA DE IBIZA: SABOR, SALUD Y SOSTENIBILIDAD



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 con terrazas y conformando el paisaje rural más emblemático de Ibiza. Además de dar sombra a los rebaños de ovejas durante el verano y regalarnos la floración del almendro, la primera del año, sus frutos han sido fundamentales para la economía de la isla. Sin embargo, la baja rentabilidad asociado a cultivos envejecidos de secano y el coste de cosecha manual conduce al abandono progresivo de las fincas.

La almendra, fruto muy valorado desde antiguo y considerada en la Edad Media como una especia, se mantiene en nuestra



gastronomía en forma de “picadas” como la que se prepara en la “borrida de rajada” y como ingrediente fundamental en postres vinculados a momentos festivos: los “panellets” del día de Todos los Santos y la Salsa de Nadal, postre líquido navideño ancestral. Las variedades de almendra tradicionales de Ibiza, especialmente dulces, como la “fita”, la “pau” o la “espineta” son las seleccionadas para su elaboración. Pero, más que para el consumo interno, el aprecio en los países nórdicos por la almendra convirtió a ésta en el producto más apreciado de Ibiza, después de la sal obviamente, y la exportación fue una fuente de riqueza para el campo hasta la llegada del turismo. Actualmente la almendra continúa siendo apreciada como aperitivo, tanto por el sabor como por sus propiedades saludables, y encabeza la lista de superalimentos más consumido en el mundo.

La algarroba, tradicionalmente utilizada como alimento animal, ha sido el combustible para el transporte y los trabajos del campo hasta la difusión de los automóviles y tractores. En nuestro clima mediterráneo con veranos secos, el algarrobo se tiene que considerar el equivalente a un prado de montaña para alimentar los rebaños de ovejas y los animales de tiro como mulas y caballos. Además, la exportación de algarroba para pienso ha sido también una fuente de ingresos para el campo. Actualmente, el precio de la algarroba depende sobre todo de la venta de su semilla, el garrofín, de la que se extrae una goma utilizada en alimentos como espesante. Durante los periodos bélicos del siglo XX, la algarroba fue en Europa el sustituto del chocolate. Rica en fibra y antioxidantes, actualmente la harina y otros derivados de la algarroba experimentan un gran crecimiento en el consumo humano por sus propiedades saludables.

La almendra y la algarroba son dos productos emblemáticos de Ibiza, y las jornadas gastronómicas de otoño son la oportunidad de descubrir la tradición, el sabor y los usos innovadores en la cocina. Al mismo tiempo, el consumo de estos productos revierte en el mantenimiento de las fincas y la conservación de una actividad agraria en regresión.



“BORRIDA DE RAJADA”

Llistat establiments

MENÚS

IBIZA • EIVISSA

Ca n'Alfredo	10
Café Montesol Ibiza	11
El Restaurante (Hotel Pachá)	12
Formentera	13
Guillemis	14
Il Decanter	15
It Ibiza	16
La Imprenta	17
Mirador de Dalt Vila	18
Royal Plaza	19
Sa Brisa	20
S'Ametller	21
Samar	22

SANTA EULÀRIA DES RIU

Atzaró Beach Cala Nova	23
Can Caus	24
Can Cosmi	25
Can Curreu	26
Cas Pagès	27
Es Caliu	28
Estel	29
Es Terral	30
Royalty	31

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Ca Na Sofia	32
Es Galliner	33
Hotel Bahía Playa	34
Sa Caleta	35

Unic	36
------------	----

SANT ANTONI DE PORTMANY

Can Cires	37
Es Nàutic	38
Es Rebost de Can Prats	39
Es Ventall	40
Grill Sant Antoni	41
Zebra Art & Grill	42

SANT JOAN DE LABRITJA

2.000	43
Aubergine	44
Can Gat	45

TAPAS

IBIZA • EIVISSA

Café Montesol Ibiza	48
La Cava	48
Reart	49
Royal Plaza	49

SANTA EULÀRIA DES RIU

Ca n'Anneta	50
Can Cosmi	50
Degusta Ibiza	51
Estel	51

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Rascalobos	52
------------------	----

SANT ANTONI DE PORTMANY

Grill Sant Antoni	52
-------------------------	----

1. VISITA SITJA DE CORONA

Dia: 21/10

Horari: de 11.00 a 13.00 hores

Sortida d'autobús a les 10.30 hores i tornada a les 13.30 hores. Punt de trobada: Multicines Eivissa

Temàtica: Descobriments de l'ametlla i la garrova d'Eivissa. Varietats i usos culinaris.

Activitat: Tast d'ametlles, productes de garrova i pa elaborat en forn de llenya

Imprescindible reservar plaça tant per a la visita com per a l'autobús, en el telèfon 626 904 728 o en el correu electrònic ibizasabor@gmail.com

2. JORNADA DE PORTES OBERTES AL TRULL DE SANT JOAN

Dia: 11/11

Horari: de 10.00 a 13.00 hores

Temàtica: Jornada de portes obertes al trull

Activitat: Tast del primer oli d'Eivissa de la campanya 2017

3. JORNADA DE PORTES OBERTES A LA CONFRARIA DE PESCADORS D'EIVISSA

Dia: 18/11

Horari: de 12.00 a 13.30 hores

Temàtica: Conèixer la feina diària de la Confraria de Pescadors, la importància de la marca de garantia Peix Nostrum i els seus reptes de futur

Activitat: Jornada de portes obertes per conèixer els arts de pesca i els testimonis d'alguns pescadors, taller mediambiental per a nens, "Pescadors per un dia" amb una biòloga i degustació de tapes elaborades amb moll, producte de temporada
Imprescindible reservar plaça en el telèfon 626 904 728 o en el correu ibizasabor@gmail.com

4. TALLER MAGISTRAL DE FORMACIÓ EN SALA

Dia: 20/11

Horari: de 17.00 a 19.00 hores

Lloc: Sala de plens del Consell de Eivissa

Ponents: Juan Diego Sandoval, Premi Nacional de Gastronomia com a Millor Director de Sala (dirigeix la sala del restaurant Coque amb dues estrelles Michelin)

Imprescindible reservar plaça en el telèfon 626 904 728 o en el correu ibizasabor@gmail.com

5. TALLER DE CREATIVITAT AMB AMETLLA I GARROVA

Tradició i innovació a vuit mans

Dia: 02/12

Horari: 11.00 - 12.30

Lloc: Restaurant Es Ventall

Participen: José Miguel Bonet (Es Ventall); Íñigo Rodríguez (El Restaurante de Pachá), Catalina Riera (Ca n'Alfredo) i María Marí (Ca na Ribes)

Imprescindible reservar plaça en el telèfon 626 904 728 o en el correu ibizasabor@gmail.com

1. VISIT TO A "SITJA" (SILO) IN CORONA (SANTA AGNÈS)

Day: 21/10

Time: 11.00 – 13.00 horas

Coaches depart at 10:30 am and return at 1:30 pm; Meeting point: Multicines in Ibiza
Topic: Learning about the almond and carob of Ibiza; varieties and culinary uses.

Activity: Tasting of almonds, carob products and bread baked in a wood-burning oven

Reservation necessary for both visit and coach; telephone bookings at 626904728 or online at ibizasabor@gmail.com

2. OPEN DOORS DAY AT THE SANT JOAN OIL PRESS

Day: 11/11

Time: 10:00 am – 1:00 pm

Topic: Open doors day at the oil press

Activity: Tasting of the first oil of Ibiza's 2017 harvest

3. OPEN DOORS DAY AT THE BROTHERHOOD OF FISHERMEN OF IBIZA

Day: 18/11

Time: Noon -1:30 pm

Topic: Learning about the day-to-day working life of the Brotherhood of Fishermen, and understanding the importance of the trademark of guarantee Peix Nostrum and the challenges it faces in the future.

Activity: Open door day to discover the art of fishing and hear testimonies from seaworthy fishermen: environmental workshop for children: "Fishermen for a Day", given by a biologist; tasting of tapas made with mullet, a staple of the season
Reservation necessary; telephone bookings at 626904728 or online at ibizasabor@gmail.com

4. MASTER'S WORKSHOP TRAINING DINING ROOM STAFF

Day: 20/11

Time: 5.00 pm – 7:00 pm

Place: Plenary Hall at Consell de Eivissa (Island Council)

Speakers: Juan Diego Sandoval, winner of the National Prize of Gastronomy as Best Dining Room Manager (He runs the dining room at the restaurant Coque, two Michelin stars)

Reservation necessary; telephone bookings at 626904728 or online at ibizasabor@gmail.com

5. ALMOND AND CAROB CREATIVITY WORKSHOP

Tradition and innovation by eight hands

Day: 02/12

Time: 11:00 am – 12:30 pm

Place: Es Ventall Restaurant

Participants: José Miguel Bonet (Es Ventall); Íñigo Rodríguez (Pachá Restaurant), Catalina Riera (Ca n'Alfredo) and María Marí (Ca na Ribes)

Reservation necessary; telephone bookings at 626904728 or online at ibizasabor@gmail.com

1. VISITA "SITJA" DE CORONA

Día: 21/10

Horario: 11.00 – 13.00 horas

Salida de autobús a las 10.30 horas y regreso a las 13.30 horas. Punto de encuentro: Multicines Eivissa

Temática: Descubrimiento de la almendra y la algarroba de Ibiza. Variedades y usos culinarios

Actividad: Degustación de almendras, productos de algarroba y pan elaborado en horno de leña
Imprescindible reservar plaza tanto para la visita, como para el autobús, en el teléfono 626 904 728 o a través del correo ibizasabor@gmail.com

2. JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS EN LA ALMAZARA DE SANT JOAN

Día: 11/11

Horario: 10.00 – 13.00 horas

Temática: Jornada de puertas abiertas en la almazara

Actividad: Degustación del primer aceite de Ibiza de la campaña 2017

3. JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS EN LA COFRADÍA DE PESCADORES DE IBIZA

Día: 18/11

Horario: 12.00 - 13.30 horas

Temática: Conocer el trabajo diario de la Cofradía de Pescadores, la importancia de la marca de garantía Peix Nostrum y sus retos de futuro

Actividad: Jornada de puertas abiertas para conocer las artes de pesca y conocer los testimonios de algunos pescadores, taller medioambiental para niños, "Pescadores por un día" con una bióloga y degustación de tapas elaboradas con salmonete, producto de temporada

Imprescindible reservar plaza en el teléfono 626 904 728 o a través del correo ibizasabor@gmail.com

4. TALLER MAGISTRAL DE FORMACIÓN EN SALA

Día: 20/11

Horario: 17.00 – 19.00 horas

Lugar: Salón de plenos del Consell de Eivissa

Ponentes: Juan Diego Sandoval, Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Director de Sala (dirige la sala del restaurante Coque con dos estrellas Michelin)

Imprescindible reservar plaza en el teléfono 626 904 728 o a través del correo ibizasabor@gmail.com

5. TALLER DE CREATIVIDAD CON ALMENDRA Y ALGARROBA

Tradición e innovación a ocho manos

Día: 02/12

Horario: 11.00 - 12.30

Lugar: Restaurante Es Ventall

Participan: José Miguel Bonet (Es Ventall); Íñigo Rodríguez (El Restaurante de Pachá), Catalina Riera (Ca n'Alfredo) y María Marí (Ca na Ribes)

Imprescindible reservar plaza en el teléfono 626 904 728 o a través del correo ibizasabor@gmail.com



Menús

25€ BEGUDES A PART
DRINKS NOT INCLUDED
BEBIDAS A PARTE



IBIZA · EIVISSA

CA N'ALFREDO

Paseo Vara de Rey, 16 · Ibiza/Eivissa

Tel. 971 311 274



- Tast d'olis d'Eivissa opcional: Preu suplementari 1,50 € per persona
- Tasting of Ibiceno olive oils – optional: Supplementary price of 1.50 € per person
- Cata de aceites de Ibiza opcional: Precio suplementario 1,50 € por persona

1 • A TRIAR ENTRE:

- Còctel de marisc
- Ensalada pagesa amb crostes i peix sec

2 • A TRIAR ENTRE:

- Lloms de moll amb crema d'ametlles i tombet
- Bestiar rostit amb figues seques i una reducció de Palo

3 • A TRIAR ENTRE:

- Brownie amb garrova i ametlles
- Gelat de figues amb xocolata

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE
DIMARTS A DISSABTE

• HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00
A 23.00 HORES

Sabors d'Eivissa:

Un dels referents de la gastronomia eivissenca, amb el distintiu Sabors d'Eivissa, en el cor de la ciutat. Joan Riera ret homenatge a peixos de temporada d'Eivissa amb el certificat de garantia Peix Nostrum i du a taula productes emblemàtics com el bestiar eivissenc, les figues, la garrova i l'ametlla, que formen part de la identitat i la cultura culinària de l'illa.

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



1 • CHOICE OF:

- Seafood spit
- Ibicenco salad with “crostes” and “peix-sec” (giant croutons and salt fish)

2 • CHOICE OF:

- Mullet fillets with cream of almond and “tumbet” (a type of ratatouille)
- Roast lamb with dried figs and reduction of Palo liqueur

3 • CHOICE OF:

- Brownie with carob and almonds
- Fig ice cream with chocolate

Recommended wines:

Ibiza wineries

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

Tastes of Ibiza:

This stronghold of Ibicenco cuisine is located in the heart of the city and bears the distinctive cachet Sabors d'Eivissa (Tastes of Ibiza). Joan Riera pays homage to seasonal island fish, guaranteed with the certificate Peix Nostrum. He also brings other emblematic products to the table such as locally raised lamb, figs, carob and almonds, all of which form part of Ibiza's gastronomic identity.



1 • A ELEGIR ENTRE:

- Salpicón de marisco
- Ensalada payesa con “crostes” y “peix sec”

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Lomos de salmonete con crema de almendras y “tumbet”
- Cordero asado con higos secos y una reducción de Palo

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Brownie con algarroba y almendras
- Helado de higos con chocolate

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A
SÁBADO

• HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 20.00 A
23.00 HORAS

Sabores de Ibiza:

Uno de los referentes de la gastronomía ibicenca, con el distintivo Sabors d'Eivissa, en el corazón de la ciudad. Joan Riera rinde homenaje a pescados de temporada de Ibiza con el certificado de garantía Peix Nostrum y lleva a la mesa productos emblemáticos como el cordero de la tierra, los higos, la algarroba o la almendra, que forman parte de la identidad y la cultura culinaria de la isla.

CAFÉ MONTESOL IBIZA

Paseo Vara de Rey, 2 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 515 049

**1 • A TRIAR ENTRE:**

- Ajoblanco d'ametlles d'Eivissa amb molls a la graella amb miniverduretes i oli de Can Miquel Guasch
- Sopa de peix de roca, quenelle de patata vermella i moll amb vel de pa

2 • A TRIAR ENTRE:

- Llobarro rostit en argila, pólvores de xocolata i sopa de "lemongrass" en llit d'algues eivissenques
- Magret de pollastre pagès amb sala teriyaki i fals cuscús de pinya de col i bròcoli

3 • A TRIAR ENTRE:

- Lingots de xocolata amb garrova i gelat amb crema muntada de vainilla
- Flam de formatge d'anís de Santa Gertrudis amb figues confitades

Vins recomanats:

Bodega Can Rich

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIUMENGE

• HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 19.30 A 23.30 HORES

Sabors d'Eivissa:

El xef Josetxo Arrieta ofereix cuina innovadora, amb productes autòctons, en un dels llocs més emblemàtics de la ciutat, punt de trobada en qualsevol moment del dia al llarg de l'any.

1 • CHOICE OF:

- White gazpacho made with Ibicenco almonds, grilled mullets with vegetables and olive oil from Can Miquel Guasch
- Rock fish soup, red potato quenelle and mullet with breaded veil

2 • CHOICE OF:

- Clay-baked sea bass with cocoa powder and lemongrass soup on a bed of Ibicenco seaweed
- Breast of local free-range chicken with teriyaki sauce and "false" cauliflower/broccoli couscous

3 • CHOICE OF:

- Ingots of chocolate with carob, accompanied by ice cream and vanilla whipped cream
- Flan made with anise cheese from Santa Gertrudis, accompanied by candied figs

Recommended wines:

Can Rich Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAYS TO SUNDAYS

• AVAILABLE FROM: 1 AM TO 4 PM AND 7:30 PM TO 11:30 PM

Tastes of Ibiza:

Chef Josetxo Arrieta offers innovative cuisine based on local produce, all served in one of the city's most emblematic venues, the perfect meeting point any time of day, all year round.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ajo blanco de almendras de Ibiza con salmoneques a la parrilla con mini verduritas y aceite de Can Miquel Guasch
- Sopa de pescado de roca quenelle de patata roja y salmonete con velo de pan

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Lubina asada en arcilla, polvo de chocolate y sopa de "lemongrass" en cama de algas ibicencas
- Magret de pollo payés con salsa teriyaki y falso cuscús de coliflor y brócoli

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Lingotes de chocolate con algarroba y helado con crema montada de vainilla
- Flan de queso de anís de Santa Gertrudis con higos confitados

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A DOMINGO

• HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 19.30 A 23.30 HORAS

Sabores de Ibiza:

El chef Josetxo Arrieta ofrece cocina innovadora, con productos autóctonos, en uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad, punto de encuentro en cualquier momento del día a lo largo de todo el año.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHA)

Paseo Marítimo, s/n · Ibiza/Eivissa

Tel. 971 316 551



- Carpaccio de bestiar eivissenc amb vinaigreta de soia i yuzu
- Calamar eivissenc gratinat, farcit de sobrassada
- Arròs de pollastre pagès amb cruixent de la seua pell i oli d'all negre
- Biscuit d'ametlles, streusel de garroves i gelat d'herbes eivissenques

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIUMENGE**
- **HORARI: DE 20.30 A 23.00 HORES**
- **CAL RESERVA PRÈVIA**

Sabors d'Eivissa:

El xef Íñigo Rodríguez, format en restaurants com El Bulli o Mugaritz, proposa una cuina creativa, basada en el producte de temporada d'Eivissa. Des d'una posició privilegiada, com és l'entorn del passeig marítim de la ciutat, el seu menú degustació busca l'excel·lència. Tradició i innovació en un mateix menú.

- Carpaccio of Ibicenco lamb with soy and yuzu (Japanese citrus) vinaigrette
- Ibicenco squid au gratin, stuffed with "sobrasada" (local red sausage)
- Local free-range chicken with crispy skin, rice and black garlic oil
- Almond sponge cake with carob crumble and herb liqueur ice cream

Recommended wines:

Ibiza wineries

- **THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAYS TO SUNDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 8:30 PM TO 11 PM**
- **RESERVATION REQUIRED**

Tastes of Ibiza:

Chef Íñigo Rodríguez, with previous experience in restaurants such as El Bulli and Mugaritz, offers creative cuisine, based on seasonal produce from Ibiza. From the exclusive enclave of the city's Paseo Marítimo, his gourmet menu seeks excellence, balancing tradition and innovation in equal measure.

- Carpacho de cordero ibicenco con vinagreta de soja y yuzu
- Calamar ibicenco gratinado, relleno de sobrasada
- Arroz de pollo payés con crujiente de su piel y aceite de ajo negro
- Bizcocho de almendras, streusel de algarrobas y helado de hierbas ibicencas

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A DOMINGO**
- **HORARIO: 20.30 A 23.00 HORAS**
- **SE REQUIERE RESERVA PREVIA**

Sabores de Ibiza:

El chef Íñigo Rodríguez, formado en restaurantes como El Bulli o Mugaritz, propone una cocina creativa, basada en el producto de temporada de Ibiza. Desde un enclave privilegiado, como es el entorno del Paseo Marítimo de la ciudad, su menú degustación busca la excelencia. Tradición e innovación en un mismo menú.



IBIZA · EIVISSA

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 578 664

1 • A TRIAR ENTRE:

- Cebiche de corbina i moll
- Croquetes casolanes de sobrassada i mel

2 • A TRIAR ENTRE:

- Carré de bestiar amb ametlles i pistatxo
- Lloms de moll en papillota de verdures

3 • A TRIAR ENTRE:

- Coulant de xocolata i garrova
- Sorbet de llimó

Vins recomanats:

Celler Can Rich

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE
DIMARTS A DIUMENGE

- HORARIS: DE 13.30 A 16.00 I DE 20.00
A 23.30 HORES
- CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Situat en el port d'Eivissa, el restaurant, d'ambient mariner, ret tribut a la matèria primera de temporada i al millor llegat gastronòmic de l'illa.

1 • CHOICE OF:

- Ceviche of croaker and mullet
- Home-made croquettes of sobrasada (red sausage) and honey

2 • CHOICE OF:

- Carré of lamb with almonds and pistachios
- Mullet fillets in vegetable papillote

3 • CHOICE OF:

- Coulant of chocolate and carob
- Lemon sorbet

Recommended wines:

Can Rich Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED FROM
TUESDAYS TO SUNDAYS

- AVAILABLE FROM: 1: 30 PM TO 4 PM
AND 8 PM TO 11:30 PM
- RESERVATION REQUIRED

Tastes of Ibiza:

Located along Ibiza's harbour, this restaurant is steeped in fisherman's lore and ambience. It pays homage to island's fresh daily catch as well as the best of its gastronomic legacy.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ceviche de corbina y salmónete
- Croquetas caseras de sobrasada y miel

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Carré de cordero con almendras y pistacho
- Lomos de salmónete en papillote de verduras

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Coulant de chocolate y algarroba
- Sorbete de limón

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A
DOMINGO

- HORARIOS: 13.30 A 16.00 Y 20.00 A
23.30 HORAS
- SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

Situado en el puerto de Ibiza, el restaurante de ambiente marinerino rinde tributo a la materia prima de temporada y al mejor legado gastronómico de la isla.

IBIZA · EIVISSA

GUILLEMÍS

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

1 • A TRIAR ENTRE:

- Arròs amb sardines i pinya de col
- Ensalada pagesa amb peix sec

2 • A TRIAR ENTRE:

- Costelles de bestiar amb reducció de vi d'Eivissa i patató
- Calamar amb sobrassada

3 • A TRIAR ENTRE:

- Flaó casolà amb gelat d'herbes eivissenques
- Brownie de farina de garrova i gelat d'after-eight'

Vins recomanats:

Celler Can Rich

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMECRES A DIVENDRES

- HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES
- CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

Joan Roig i el xef Pedro Tur proposen una cuina saborosa i senzilla, que recorda els fogons de casa, amb receptes tradicionals com l'arròs amb pinya de col i peix, l'ensalada pagesa o el calamar amb sobrassada, juntament amb postres que garanteixen una grata experiència.

1 • CHOICE OF:

- Rice with sardines and cauliflower
- Country potato salad with "peix sec" (salt fish)

2 • CHOICE OF:

- Lamb chops with Ibicenco wine reduction and "patató" (tiny potatoes)
- Squid with "sobrassada" (red sausage)

3 • CHOICE OF:

- Home-made "flaó" (cheesecake) with herb liqueur ice cream
- Carob brownie with mint chocolate chip ice cream

Recommended wines:

Can Rich Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAYS TO FRIDAYS

- AVAILABLE FROM 1 PM TO 4 PM
- RESERVATION REQUIRED

Tastes of Ibiza:

Joan Roig and chef Pedro Tur offer simple but tasty cuisine that brings back memories of childhood, with traditional recipes such as rice with cauliflower and fish, potato salad and squid with sausage, topped off by desserts that guarantee pleasure.



1 • A ELEGIR ENTRE:

- Arroz con sardinas y coliflor
- Ensalada payesa con "peix sec"

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Chuletas de cordero con reducción de vino de Ibiza y "patató"
- Calamar con sobrasada

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó" casero con helado de hierbas ibicencas
- Brownie de harina de algarroba y helado de "after-eight"

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MIÉRCOLES A VIERNES

- HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS
- SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

Joan Roig y el chef Pedro Tur proponen una cocina sabrosa y sencilla, que recuerda los fogones de casa, con recetas tradicionales como el arroz con coliflor y pescado, la ensalada payesa o el calamar con sobrasada, junto a postres que garantizan una grata experiencia.



IBIZA · EIVISSA

IL DECANTER

Calle Antonio Palau, 1 · Ibiza/Eivissa

Tel. 871 035 173

1 • A TRIAR ENTRE:

- Pappardella casolana, tomata d'Eivissa i alfàbega
- Tagliolino casolà, tomata d'Eivissa i moll

2 • A TRIAR ENTRE:

- Pollastre pagès farcit de pa casolà, oliva i vedella
- Ou pagès, tomata d'Eivissa, formatge de la terra i herba sana

3 • A TRIAR ENTRE:

- Gelat casolà de figa negra
- Pastís casolà de pastanaga i ametlla de l'illa

Vins recomanats:

Celler Can Rich

• DIES QUE S'OFEREIX EL MENÚ:

DIMECRES I DIUMENGES

• HORARIS: DE 13.00 A 15.00 HORES I DE 20.30 A 22.30 HORES

Sabors d'Eivissa:

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

1 • CHOICE OF:

- Homemade pappardella, local tomato and basil
- Homemade tagliolino, local tomato and mullet

2 • CHOICE OF:

- Local free-range chicken stuffed with homemade bread, olives and beef
- Local free-range eggs, island tomatoes, farmer's cheese and spearmint

3 • CHOICE OF:

- Homemade black fig ice cream
- Homemade carrot cake with local almonds

Recommended wines:

Can Rich Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAYS AND SUNDAYS

• AVAILABLE FROM: 1 PM TO 3 PM AND 8:30 PM TO 10:30 PM

Tales of Ibiza:

The restaurant located next to Portal de Ses Taules brings to Ibiza its 15-year trajectory of success in Italy. Its culinary philosophy rests on homemade pasta, bread and desserts as well as the use of local produce as main ingredients. Its chef, Andrea Alimenti, fuses the traditions and cuisines of Italy and Japan with island influences.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Pappardella casera, tomate de ibiza y albahaca
- Tagliolino casero, tomate de ibiza y salmonete

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Pollo payés relleno de pan casero, aceituna y ternera
- Huevo payés, tomate de Ibiza, queso de la tierra y hierbabuena

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Helado casero de higo negro
- Pastel casero de zanahoria y almendra de la isla

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS MARTES Y DOMINGOS

• HORARIOS: 13.00 A 15.00 Y 20.30 A 22.30 HORAS

Sabores de Ibiza:

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

IT IBIZA

Puerto deportivo Marina Botafoc, 110-11 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 107

1 • A TRIAR ENTRE:

- Aladroc cruixent amb ametlles, mozzarella i tomata confitada
- Crema de ciurons amb gambes i romaní

2 • A TRIAR ENTRE:

- Moll a la planxa, amb formatge eivissenc, pinya de col i cafè
- Pollastre pagès, patata vermella i pomes

3 • A TRIAR ENTRE:

- Pastís casolà de poma i ametlles
- Tiramisú

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE
- HORARI: DE 13.30 A 16.00 HORES
- CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

El xef Massimo Larosa, que ha fet feina durant més de cinc anys amb Nino di Constanzo (dues estrelles Michelin), ofereix un menú basat en la frescor i tradició mediterrània, en què es fonen sabors d'Eivissa i d'Itàlia. La seua proposta busca seduir un públic gourmet, amb vistes a Dalt Vila i el mar.

1 • CHOICE OF:

- Crispy anchovies with almonds, mozzarella and tomato comfit
- Cream of chick peas with prawns and rosemary

2 • CHOICE OF:

- Grilled mullet with Ibicenco cheese, cauliflower and coffee
- Local free-range chicken with red potatoes and parmesan

3 • CHOICE OF:

- Home-made apple pie with almonds
- Tiramisu

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAYS TO SATURDAYS.
- AVAILABLE FROM: 1:30 PM TO 4 PM
- RESERVATION REQUIRED

Tastes of Ibiza:

Chef Massimo Larosa, who worked for two years with Nino di Constanzo (two Michelin stars), offers a menu based on freshness and Mediterranean traditions, in which he brings together the tastes of Ibiza and Italy. His stated purpose is to seduce a gourmet clientele with his cuisine as diners gaze out at the sea and Dalt Vila.



1 • A ELEGIR ENTRE:

- Boquerón crujiente con almendras, mozzarella y tomate confitado
- Crema de garbanzos con gambas y romero

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Salmonete a la plancha, con queso ibicenco, coliflor y café
- Pollo payés, patata roja y parmesano

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Tarta casera de manzana y almendras
- Tiramisú

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO
- HORARIO: 13.30 A 16.00 HORAS
- SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

El chef Massimo Larosa, que ha trabajado durante más de cinco años con Nino di Constanzo (dos estrellas Michelin), ofrece un menú basado en la frescura y la tradición mediterránea, donde funde sabores de Ibiza y de Italia. Su propuesta busca seducir a un público gourmet, con vistas a Dalt Vila y al mar.



LA IMPRENTA

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

1 • A TRIAR ENTRE:

- Polp cruixent amb puré de patata eivissenca, espàrrecs saltejats, xips de carxofa i oli de pebre vermell
- Crep negra farcida de brandada de rajada eivissenca i salsa de pebreres del piquillo rostides

2 • A TRIAR ENTRE:

- Cuscús de pollastre pagès amb ciurons, dàtils, carabassa, poma, cítrics i pistatxos
- Arròs cremós de pollastre pagès amb sobrassada ibèrica de Can Caus

3 • POSTRES:

- Llet fregida amb gelat de torró d'ametlla d'Eivissa i salsa de xocolata calenta

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS

DIMECRES

• HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES

Sabors d'Eivissa:

El restaurant, que deu el seu nom al fet que va allotjar la primera impremta de Diario de Ibiza, ha creat una nova oferta gastronòmica a la ciutat d'Eivissa, sota la batuta del xef Pablo Montoro, que ha passat per les cuines d'El Bulli i també ha participat en el programa Top Chef. Ofereix elaboracions amb productes tradicionals i arrels que mesclen l'herència mediterrània i francesa.

1 • CHOICE OF:

- Crispy octopus with Ibicenco mashed potatoes, sautéed asparagus, artichoke crisps and paprika oil
- Black crepe filled with brandied Ibicenco ray fish and roasted bell pepper sauce

2 • CHOICE OF:

- Couscous with local free-range chicken, chick peas, dates, butternut squash, apple, citrus and pistachios
- Creamy rice with local free-range chicken and Iberian "sobrassada" (red sausage) from Can Caus

3 • DESSERT:

- Fried milk with Ibicenco almond nougat ice cream and hot chocolate sauce

Recommended wines:

Ibiza Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED ON

WEDNESDAYS

• AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM

Tales of Ibiza:

This restaurant (which owes its name to the fact that it housed Diario de Ibiza's first printing press), has brought a new culinary option to Ibiza Town. Under the auspices of Chef Pablo Montoro, who formerly worked in the kitchen of El Bulli and participated in the program Top Chef, offers up dishes made with traditional ingredients whose roots mix Mediterranean influences with French.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Pulpo crujiente con puré de patata de Ibiza, espárragos salteados, chips de alcachofa y aceite de pimentón
- Crep negro relleno de brandada de raya de Ibiza y salsa de pimientos del piquillo asados

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Cuscús de pollo payés con garbanzos, dátiles, calabaza, manzana, cítricos y pistachos
- Arroz cremoso de pollo payés con sobrassada ibèrica de Can Caus

3 • POSTRE:

- Leche frita con helado de turrón de almendra de Ibiza y salsa de chocolate caliente

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS MIÉRCOLES

• HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS

Sabores de Ibiza:

El restaurante, que debe su nombre a que albergó la primera impremta de Diario de Ibiza, ha creado una nueva oferta gastronòmica en la ciudad de Ibiza, bajo la batuta del chef Pablo Montoro, que ha pasado por las cocinas de El Bulli i también ha participado en el programa Top Chef. Ofrece elaboraciones con productos tradicionales y raíces que mezclan la herencia mediterránea y francesa.

MIRADOR DE DALT VILA

Plaça d'Espanya, 4 · Ibiza/Eivissa

Tel. 971 303 045

1 • A TRIAR ENTRE:

- Crema de ceba amb calamars, sobrasada i formatge de cabra de Ses Cabretes
- Arròs fumat de botifarró i polp amb pebrera blanca i alfàbega

2 • A TRIAR ENTRE:

- Moll de la nostra costa, "cheesecake" dels seus interiors i emulsió de taronja
- Cabrit de l'illa amb la seua llet, patata "Desirée" en textures i fulles seques

3 • A TRIAR ENTRE:

- Suflé de xocolata amb taronja, frígola i garrova gelada
- Parfait d'ametlla torrada amb herba lluisa i crema efervescent d'herbes eivissenques

Vins:

Menú maridat amb vins dels cellers d'Eivissa

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES DEL 16 AL 31 D'OCTUBRE

• HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 HORES

• CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

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

1 • CHOICE OF:

- Cream of onion with squid, sobrasada (red sausage) and Ses Cabretes goat cheese
- Smoked rice with sausage and squid, seasoned with white peppers and basil

2 • CHOICE OF:

- Mullets from our coast, "cheesecake" made of its flesh and orange emulsion
- Locally raised kid goat in its milk, potatoes "Desirée" with different textures and dry leaves

3 • CHOICE OF:

- Chocolate soufflé with orange, thyme and carob ice cream
- Parfait of toasted almonds with a hint of lemon verbena, accompanied by chiffon of herb liqueur

Recommended wines:

This menu is paired with wines from Ibiza wineries

• THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAYS TO FRIDAYS, FROM 16TH TO 31ST OCTOBER

• AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 11 PM

• RESERVATION REQUIRED

Tastes of Ibiza:

Installed in a luxury hotel in Dalt Vila, Chef Juan Manuel Tur offers vanguard Mediterranean cuisine, based on the best of local produce, with dishes that recreate the island's landscape and seek to surprise and delight diners.



1 • A ELEGIR ENTRE:

- Crema de cebolla con calamares, sobrasada y queso de cabra Ses Cabretes
- Arroz ahumado de botifarrón y pulpo con pimienta blanco y albahaca

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Salmonete de nuestra costa, "cheesecake" de sus interiores y emulsió de naranja
- Cabrito de la isla con su leche, patata "Desirée" en texturas y hojas secas

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Suflé de chocolate con naranja, tomillo y algarroba helada
- Parfait de almendra torrada con hierba luisa y crema efervescente de hierbas ibicencas

Vinos recomendados:

Menú maridado con vinos de las bodegas de Ibiza

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE

• HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 20.00 A 23.00 HORAS

• SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

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



IBIZA · EIVISSA

ROYAL PLAZA

Calle Pedro Francés, 27 · Ibiza/Eivissa
Tel. 871 310 000

1 • A TRIAR ENTRE:

- Ajoblanco tebi amb espàrrecs verds i llagostins
- Ensalada de “burrata” amb verduretes rostides i oli de pesto

2 • A TRIAR ENTRE:

- Lloms de moll en suquet tai amb arròs basmati
- Presa de porc ibèric a la mostassa d’estrágó

3 • A TRIAR ENTRE:

- Brownie de garrova i nous amb herbes eivissenques
- Gelat de flaó amb terra de xocolata

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ S’OFERIRÀ CADA DIA, EXCEPTE ELS DISSABTES
- HORARI: DE 13.30 A 16.00 I DE 20.30 A 22.00 HORES
- CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d’Eivissa:

El restaurant es troba en un hotel de quatre estrelles situat al nucli urbà d’Eivissa. De la mà del xef Josep Oliver, aposta per una cuina creativa, amb productes quilòmetre zero.

1 • CHOICE OF:

- Slightly warm white gazpacho with green asparagus and king prawns
- Burrata salad with roasted vegetables and pesto oil

2 • CHOICE OF:

- Fillets of mullet in Thai suquet (juices) with basmati rice
- Wild Iberian pork with tarragon mustard sauce

3 • CHOICE OF:

- Carob walnut brownie with Ibicenco herb liqueur
- “Flaó” (cheesecake) ice cream with chocolate crumbs

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY EXCEPT SATURDAYS.
- AVAILABLE FROM 1:30 PM TO 4 PM AND 8:30 PM TO 10 PM
- RESERVATION REQUIRED

Tales of Ibiza:

This restaurant is located in a four-star hotel in the modern part of Ibiza Town. Under the management of Chef Josep Oliver, it offers creative cuisine using 0-kilometre produce.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ajo blanco templado con espárragos verdes y langostinos
- Ensalada de “burrata” con verduritas asadas y aceite de pesto

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Lomos de salmónete en suquet thai con arroz basmati
- Presa de cerdo ibérico a la mostaza de estrágón

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Brownie de algarroba y nueces con hierbas Ibicencas
- Helado de “flaó” con tierra de chocolate

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE OFRECERÁ TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO SÁBADO
- HORARIO: 13.30 A 16.00 Y 20.30 A 22.00 HORAS
- SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

El restaurante se encuentra en un hotel de cuatro estrellas situado en el corazón urbano de Ibiza. De la mano del chef Josep Oliver, apuesta por una cocina creativa, con productos kilómetro cero.

SA BRISA

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



- Tast d'olis d'Eivissa opcional: Preu suplementari 1,50 € per persona
- Tasting of Ibiceno olive oils – optional: Supplementary price of 1.50 € per person
- Cata de aceites de Ibiza opcional: Precio suplementario 1,50 € por persona

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



MENÚ DESGUSTACIÓ:

- Crema de ceba amb calamars, sobrassada i xurros lleugers de iuca amb sobrassada eivissenca
- Croquetes amb Sabors d'Eivissa: bullit de peix, porcella de porc negre al pibil i pinya de col amb parmesà
- Embotit casolà de porc negre eivissenc amb tomata de l'illa i sagí casolà amb herbes eivissenques
- Frankfurt casolà de calamar de potera amb kimchi, maionesa de llima i bonítol deshidratat
- Moll sobre jícama i caldo nimono de verdures.

POSTRES:

- Natilla de flaó amb formatge de Ses Cabretes.

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ S'OFERIRÀ DE DIMARTS A DIUMENGE (AL MIGDIA) I DE DIUMENGE A DIMECRES (A LA NIT)
- HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.30 HORES
- A PARTIR DEL 30 D'OCTUBRE TANCAT PER VACACIONS
- CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

El restaurant proposa un viatge des del producte local de temporada i els sabors tradicionals d'Eivissa cap a una proposta d'alta cuina que travessa Espanya, Àsia i Amèrica del Sud. Una proposta creativa basada en una cuina d'arrels, experimental i innovadora.

TASTING MENU:

- Light yucca fritters with local “sobrassada” (red sausage)
- Varied croquettes with the tastes of Ibiza: “bullit de peix” (stewed fish), pibil-style roast suckling black pig and cauliflower with parmesan
- Locally made sausage of Ibicenco black pork with local tomatoes and home-made herbed butter
- Homemade hot-dog of live-caught squid with kim-chee, lime mayonnaise and dried tuna
- Mullet on a bed of jicama and vegetalbe broth nimono

DESSERT:

- “Flaó” (cheesecake) custard made with Ses Cabretes goat cheese.

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE OFFERED TUESDAYS TO SUNDAYS AT LUNCHTIME AND SUNDAYS TO WEDNESDAYS AT DINNERTIME.
- AVAILABLE FROM 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 11:30 PM
- CLOSED AS OF 30TH OCTOBER FOR VACATION
- RESERVATION REQUIRED

Tastes of Ibiza:

This restaurant proposes a voyage whose departure point is the local seasonal produce that gives us the tastes of Ibiza, but also transports us to the haute cuisine of Spain, Asia and South America. A creative concept based on a gastronomy that is both rooted in traditional as well as experimental and innovative.

MENÚ DESGUSTACIÓN:

- Churros ligeros de yuca con sobrassada Ibicenca
- Croquetas con sabores de Ibiza: “bullit de peix”, cochinito de “porc negre” al pibil y coliflor con parmesano
- Embutido casero de “porc negre” de Ibiza con tomate de la isla y manteca casera con hierbas ibicencas
- Hot-dog casero de calamar de potera con kimchi, mayonesa de lima y bonito deshidratado
- Salmonete sobre jícama y caldo nimono de verduras.

POSTRE:

- Natilla de “flaó” con queso de Ses Cabretes.

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE OFRECERÁ DE MARTES A DOMINGO (AL MEDIODÍA) Y DE DOMINGO A MIÉRCOLES (POR LA NOCHE)
- HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 20.00 A 23.30 HORAS
- A PARTIR DEL 30 DE OCTUBRE CERRADO POR VACACIONES
- SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

El restaurante propone un viaje desde el producto local de temporada y los sabores tradicionales de Ibiza hacia una propuesta de alta cocina que atraviesa España, Asia y Sudamérica. Una propuesta creativa basada en una cocina de raíces, experimental e innovadora.



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



IBIZA · EIVISSA

S'AMETLLER

Calle Pedro Francés, 12 · Ibiza/Eivissa
Tel. 871 311 780

1 • A TRIAR ENTRE:

- Crema de carabassa amb crostons de garroves i formatge eivissenc sense gluten, amb lactosa
- Farcellat de llom amb col, salsa de sobrassada i mel

2 • A TRIAR ENTRE:

- Arròs cremós de bolets amb molls a la planxa (sense gluten i amb lactosa)
- Pollastre farcit d'ametlles i figues, amb salsa de sofrit pagès (sense gluten)

3 • A TRIAR ENTRE:

- Flaó amb gelat de canyella (pastís de formatge de cabra i vaca amb herba sana, sense gluten i amb lactosa)
- Del camp al plat: Brownie i espuma de garroves amb gelat i llet d'ametlles (sense gluten i amb lactosa)

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE
- HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES
- CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

El restaurant, que dirigeixen la xef Marga Orell i el maitre Joan Ferrer, forma part del distintiu Sabors d'Eivissa. La matèria primera autòctona i els productes de temporada protagonitzen la seua proposta creativa.

1 • CHOICE OF:

- Cream of butternut squash with carob croutons and Ibicenco cheese; no gluten, contains dairy
- Rolled pork loin with cabbage, served with "sobrassada" (red sausage) and honey sauce; no gluten or dairy

2 • CHOICE OF:

- Creamy rice with wild mushrooms, accompanied by grilled mullets (no gluten or dairy)
- Chicken stuffed with almonds and figs, served with sauce of "sofrit pagès" (meat stew) (no gluten)

3 • CHOICE OF:

- "Flaó" (cheesecake made with mixed goat and cow cheese, flavoured with spearmint) served with cinnamon ice cream (no gluten, contains dairy)
- Farm to table: Carob brownie and chiffon, with almond milk ice cream (no gluten, contains dairy)

Recommended wines:

Can Rich Winery

- THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAYS TO SATURDAYS.
- AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM
- RESERVATION REQUIRED

Tales of Ibiza:

This restaurant, run jointly by Chef Marga Orell and maitre Joan Ferrer, bears the distinctive cachet Sabors d'Eivissa (Tastes of Ibiza). Local seasonal produce features prominently in their creative cuisine.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Crema de calabaza con costrones de algarrobas y queso ibicenco sin gluten, con lactosa
- Rollito de lomo con col, salsa de sobrassada y miel

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Arroz cremoso de setas con salmoneas a la plancha (sin gluten y con lactosa)
- Pollo relleno de almendras e higos, con salsa de "sofrit pagès" (sin gluten)

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó" con helado de canela (tarta de queso de cabra y vaca con hierbabuena, sin gluten y con lactosa)
- Del campo al plato: Brownie y espuma de algarrobas con helado y leche de almendras (sin gluten y con lactosa)

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO
- HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS
- SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

El restaurante que dirigen la chef Marga Orell y el maitre Joan Ferrer forma parte del distintivo Sabors d'Eivissa. La materia prima autóctona y los productos de temporada protagonizan su propuesta creativa.

SAMAR

Calle Jaime I, 7 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 300 359



1. A TRIAR ENTRE:

- Ensalada de verat amb tomata eivissenca i xindria
- Musclos al vi blanc

2 • A TRIAR ENTRE:

- Gambot eivissenc al cava
- Orada a la papillota

3 • A TRIAR ENTRE:

- Mousse de xocolata
- Maduixes amb nata

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIMARTS

- HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 19.00 A 01.00 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

El restaurant s'inspira en la tradició marinera, per a una proposta gastronòmica que es gaudeix al peu de la murada d'Eivissa, sota la direcció creativa de Malcom Velasquez i Edgar Cardoso.

1 • CHOICE OF:

- Mackerel salad with local tomato and watermelon
- Mussels in white wine

2 • CHOICE OF:

- Ibizenco jumbo prawn in cava
- Gilt-head bream in papillote

3 • CHOICE OF:

- Chocolate mousse
- Strawberries with cream

Recommended wines:

Ibiza wineries

• THIS MENU WILL BE SERVED ON TUESDAYS.

- AVAILABLE FROM 1 PM TO 4 PM AND 7 PM TO 1 AM
- RESERVATION RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

This restaurant takes its inspiration from the island's fishing tradition, and its cuisine can be enjoyed at the foot of Ibiza's walls. It is run by the creative partnership of Malcom Velasquez y Edgar Cardoso.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de caballa con tomate ibicenco y sandía
- Mejillones al vino blanco

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Gambón ibicenco al cava
- Dorada al papillote

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Mousse de chocolate
- Fresas con nata

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LOS MARTES

- HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 19.00 A 01.00 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

El restaurante se inspira en la tradición marinera, para una propuesta gastronómica que se disfruta a los pies de la muralla de Ibiza, bajo la dirección creativa de Malcom Velasquez y Edgar Cardoso.



SANTA EULÀRIA DES RIU

ATZARÓ BEACH CALA NOVA

Playa Cala Nova · Es Canar
Tel. 971 078 228

1 • A TRIAR ENTRE:

- Ensalada de formatge de cabra d'Eivissa amb vinagreta de fruites vermelles
- Llagostins arrebossats amb duo de salses, agredolça amb alga wakame i allioli

2 • A TRIAR ENTRE:

- Calamar a la planxa amb sobrassada
- Llobarro amb patató i bolets de temporada

3 • A TRIAR ENTRE:

- Brownie de garrova amb crumble de canyella i coulis de mango
- Gelat de vainilla amb teula d'ametlla garapinyada sobre terra de pistatxo

Vins recomanats:

Cellers Ibizkus i Can Rich

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES DE L'1 AL 30 DE NOVEMBRE

• HORARI: DE 12.30 A 16.30 HORES

Sabors d'Eivissa:

Situat a la platja de Cala Nova, amb un horitzó espectacular, el restaurant és especialista en peixos. Usen productes de l'hort i herbes silvestres de l'hotel Atzaró.

1 • CHOICE OF:

- Ibicenco goat cheese salad with berry vinaigrette
- Langoustines in batter with two dipping sauces: sweet and sour with wakame and alioli

2 • CHOICE OF:

- Grilled squid with "sobrassada" (red sausage)
- Sea bass with "patató" (tiny potatoes) and seasonal wild mushrooms

3 • CHOICE OF:

- Carob brownie with cinnamon crumble and mango coulis
- Vanilla ice cream with a candied almond crisp on a bed of ground pistachio

Recommended wines:

Wineries Ibizkus and Can Rich

• THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS FROM 1ST TO 30TH NOVEMBER

• AVAILABLE FROM: 12:30 PM TO 4:30 PM

Tales of Ibiza:

Located on Playa Nova beach, overlooking a spectacular seascape, this restaurant specializes in fish dishes. The kitchen uses produce and herbs grown on the premises of the Atzaró Hotel.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de queso de cabra de Ibiza con vinagreta de frutos rojos
- Langostinos rebozados con dúo de salsas, agridulce con alga wakame y alioli

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Calamar a la plancha con sobrasada
- Lubina con "patató" y setas de temporada

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Brownie de algarroba con crumble de canela y culis de mango
- Helado de vainilla con teja de almendra garrañada sobre tierra de pistacho

Vinos recomendados:

Bodegas Ibizkus y Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE

• HORARIO: 12.30 A 16.30 HORAS

Sabores de Ibiza:

Ubicado en la playa de Cala Nova, con un horizonte espectacular, el restaurante es especialista en pescados. Utilizan productos de la huerta y hierbas silvestres del hotel Atzaró.

CAN CAUS

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

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



1 • A TRIAR ENTRE:

- Ous pagesos trencats amb sobrasada i patates
- Ensalada pagesa amb crostes

2 • A TRIAR ENTRE:

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

3 • A TRIAR ENTRE:

- Recuita amb mel i nous
- Greixonera

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES**
- **HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES**

Sabors d'Eivissa:

El restaurant forma part d'un complex que inclou instal·lacions ramaderes i la fàbrica d'embotits Companatge, on produeixen botifarró, formatges tradicionals i també sobrasada, amb marca de garantia certificada. Tots aquests productes es distribueixen en establiments de tota l'illa i recorren pocs metres des de la granja fins a la carta del restaurant.

1 • CHOICE OF:

- Local free-range broken eggs with "sobrasada" (red sausage) and potatoes
- Country potato salad with "crostes" (giant croutons)

2 • CHOICE OF:

- Roast shoulder of lamb with vegetables and potatoes
- Grilled kid goat chops

3 • CHOICE OF:

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

Recommended wines:

Can Rich Winery

- **THIS MENU WILL BE SERVED TUESDAYS TO FRIDAYS**
- **AVAILABLE FROM 1 PM TO 4 PM**

Tales of Ibiza:

This restaurant is part of a complex which includes livestock facilities as well as the sausage factory Companatge. Here they make traditional cheeses and sausages such as butifarrón and sobrasada, all with their seal of guaranteed quality. These products are delivered to establishments across the island and travel very few kilometres to get from farm to table.

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 verduras y patata
- Chuletitas de cabrito a la brasa

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Requesón con miel y nueces
- "Greixonera"

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES**
- **HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS**

Sabores de Ibiza:

El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y la fábrica de embutidos Companatge, en la que producen botifarrón, quesos tradicionales y también la sobrasada, con marca de garantía certificada. Todos esos productos se distribuyen en establecimientos de toda la isla y recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante.



SANTA EULÀRIA DES RIU

CAN COSMI

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

1 • A TRIAR ENTRE:

- Ensalada de formatge de cabra amb fruites vermelles i nous
- Musclos de Tagomago a la marinera

2 • A TRIAR ENTRE:

- Espatlla de bestiar de Sant Carles amb verduretes casolanes i patates de la finca de Can Creu
- Paella típica eivissenca amb pollastre pagès, porc de Can Mariano i peix i marisc frescos de l'illa

3 • A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Sorbet de llimó

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA
- HORARI: CUINA OBERTA DE 12 DEL MATÍ A 12 DE LA NIT

Sabors d'Eivissa:

El restaurant, situat al centre de Santa Eulària, aposta pel bestiar d'Eivissa, criat en llibertat i seguint els mètodes tradicionals, com a protagonista. La paella, un altre dels plats més populars de l'illa, ofereix tota la intensitat de sabor gràcies al producte local. Una proposta que culmina amb la greixonera, unes postres que representen la gastronomia autòctona.

1 • CHOICE OF:

- Goat cheese salad with red berries and walnuts
- Mussels from Tagomago a la marinera

2 • CHOICE OF:

- Shoulder of lamb from Sant Carles with home-grown vegetables and potatoes from Can Creu farm
- Paella Ibicenco-style with local free-range chicken, Can Mariano pork and locally caught fresh fish and seafood

3 • CHOICE OF:

- "Greixonera" (bread pudding)
- Lemon sorbet

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY
- KITCHEN OPEN NOON TO MIDNIGHT

Tales of Ibiza:

This restaurant, located in the centre of Santa Eulària, showcases lamb from Ibiza, raised in liberty according to traditional methods. Its paella, another of the island's most popular dishes, offers a real taste explosion thanks to the fresh local produce it contains. The meal culminates with "greixonera", a dessert fully representative of local cuisine

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y nueces
- Mejillones de Tagomago a la marinera

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Paletilla de cordero de Sant Carles con verduritas caseras y patatas de la finca de Can Creu
- Paella típica ibicenco con pollo payés, cerdo de Can Mariano y pescado y mariscos frescos de la isla

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Sorbete de limón

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS
- HORARIO: COCINA ABIERTA DE 12 DE LA MAÑANA A 12 DE LA NOCHE

Sabores de Ibiza:

El restaurante, situado en el centro de Santa Eulària, apuesta por el cordero de Ibiza, criado en libertad y según métodos tradicionales, como protagonista. La paella, otro de los platos más populares de la isla, ofrece toda la intensidad de sabor gracias al producto local. Una propuesta que culmina con la "greixonera", postre que representa la gastronomía autóctona.

CAN CURREU

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



1. A TRIAR ENTRE:

- Ensalada tèbia de moll amb ou de guàtlera Mollet i vinagreta d'olives i ametlles
- Arròs caldós amb bolets i pollastre pagès

2. A TRIAR ENTRE:

- Galta de vedella amb puré de moniato i salsa bordelesa
- Filet de llobarro amb timbal de verduretes a la soia i gingebre

3. A TRIAR ENTRE:

- Greixonera amb gelat de cafè i cruixent de caramel
- Brownie d'ametlla i arena de garrova

Vins recomanats:

Cellers Can Rich, Ibizkus, César i Terramoll

• EL MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES

• HORARI: DE 13.00 A 15.30 I DE 19.30 A 23.00 HORES

Sabors d'Eivissa:

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

1. CHOICE OF:

- Warm mullet salad with mollet quail eggs, served with an olive and almond vinaigrette
- Soupy rice with wild mushrooms and local free-range chicken

2. CHOICE OF:

- Beef cheek with mashed sweet potato and bordelaise sauce
- Fillet of sea bass with a timbale of vegetables in soya and ginger

3. CHOICE OF:

- "Greixonera" (bread pudding) with coffee ice cream and crunchy caramel
- Carob and almond brownie

Recommended wines:

Wineries Can Rich, Ibizkus, César and Terramoll

• THIS MENU WILL BE SERVED MONDAYS TO FRIDAYS

• AVAILABLE FROM: 1 PM TO 3:30 PM AND 7:30 PM TO 11 PM

Tales of Ibiza:

Can Curreu, located in 200-year old farmhouse, endeavours to offer luxury in accord with nature. Its restaurant uses fresh, top-quality produce and supplies itself as much as it can from what is grown on the premises. Its gastronomic offer merges with its rural setting, producing traditional cuisine with superb creative touches.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada tibia de salmónete con huevo de codorniz Mollet y vinagreta de aceitunas y almendras
- Arroz caldoso con setas y pollo payés

2. A ELEGIR ENTRE:

- Carrillera de ternera con puré de boniato y salsa bordelesa
- Filete de lubina con timbal de verduras a la soja y jengibre

3. A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera" con helado de café y crujiente de caramelo
- Brownie de almendra

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich, Ibizkus, César y Terramoll

• EL MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES

• HORARIO: 13.00 A 15.30 Y 19.30 A 23.00 HORAS

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.



SANTA EULÀRIA DES RIU

CAS PAGÈS

Carretera de Sant Carles, km 10 · Sant Carles de Peralta
Tel. 971 319 029

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



MENÚ:

- Ensalada de crostes
- Frita de bestiar eivissenc
- Flaó

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- **EL MENÚ SE SERVIRÀ ELS DIJOUS**
- **HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES**

Sabors d'Eivissa:

Aquest restaurant promociona la gastronomia local amb plats com la tradicional ensalada de crostes i matèries primeres com el bestiar, sota la marca de qualitat que garanteix que ha estat criat a Eivissa seguint mètodes tradicionals.

MENU:

- Salad of "crostes" (giant croutons)
- Fried Ibicenco lamb
- "Flaó" (cheesecake)

Recommended wines:

Can Rich Winery

- **THIS MENU WILL BE SERVED ON THURSDAYS.**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM**

Tales of Ibiza:

This restaurant promotes local cuisine with dishes such as the traditional "crostes" salad as well as local livestock such as lamb, guaranteed under the seal of quality to have been raised in Ibiza following traditional methods.

MENÚ:

- Ensalada de "crostes"
- Frito de cordero ibicenco
- "Flaó"

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- **EL MENÚ SE SERVIRÁ LOS JUEVES**
- **HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS**

Sabores de Ibiza:

Este restaurante promociona la gastronomía local con platos como la tradicional ensalada de "crostes" y materias primas como el cordero, bajo la marca de calidad que garantiza que ha sido criado en Ibiza siguiendo métodos tradicionales.

ES CALIU

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



Pa al forn de llenya amb allioli casolà

1. A TRIAR ENTRE:

- Broqueta de sobrassada eivissenca i botifarró en cassola de fang amb pa pagès rostit al forn de llenya
- Coca eivissenca amb farina de garrova, pebrera al forn, formatge de cabra, ametlles d'Eivissa i mel

2. A TRIAR ENTRE:

- Arròs de matances tradicional en cassola amb pebrassos d'Eivissa
- Pollastre pagès marinat amb frígola, llimó i romaní de la nostra finca a la graella, amb verduretes de temporada

3. A TRIAR ENTRE:

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

Vins recomanats:

Cellers Can Rich, César i Can Maymó

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES**
- **HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES**
- **ES RECOMANA RESERVAR**

Sabors d'Eivissa:

El gust del forn de llenya i els embotits locals formen part de la cultura gastronòmica d'Eivissa, a la qual en aquest restaurant es ret homenatge també amb l'arròs de matances, un altre dels menjars de la terra. Postres com el flaó i la greixonera casolana completen aquest tribut a les arrels i els productes autòctons.

Bread baked in a wood-burning oven with homemade aioli

1 • CHOICE OF:

- Chunks of local sausage served in a crock-pot, accompanied by country bread baked in a wood-burning oven
- Ibicenco coca (flatbread) made with carob flour, roasted bell peppers, goat cheese, local almonds and honey

2 • CHOICE OF:

- Traditional "slaughter rice" served in a crock-pot with "pebrassos" (wild mushrooms) from Ibiza
- Local free-range chicken marinated with thyme, rosemary and lemon from our farm, then grilled and served with seasonal vegetables

3 • CHOICE OF:

- "Greixonera" Es Caliu (bread pudding) served with cream of fresh oranges
- "Flaó" Es Caliu (cheesecake)

Recommended wines:

Wineries Can Rich, César and Can Maymó

- **THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAYS TO FRIDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM**
- **RESERVATION RECOMMENDED**

Tales of Ibiza:

The tastes that come from a wood-burning oven and traditionally made sausages form part of Ibiza's gastronomic culture, which is further showcased with "slaughter rice", another of the island's delicacies. Desserts such as homemade "flaó" and "greixonera" finish off this tribute to local roots and produce.

Pan al horno de leña con alioli casero

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Pincho de sobrasada ibicenca y butifarrón en cazuela de barro con pan payés asado al horno de leña
- Coca ibicenca con harina de algarroba, pimiento asado, queso de cabra, almendras de Ibiza y miel

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Arroz de matanzas tradicional en cazuela con "pebrassos" de Ibiza
- Pollo payés marinado con tomillo, limón y romero de nuestra finca a la parrilla, con verduritas de temporada

3 • A ELEGIR ENTRE:

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

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich, César y Can Maymó

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES**
- **HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS**
- **SE RECOMIENDA RESERVAR**

Sabores de Ibiza:

El sabor del horno de leña y los embutidos locales forman parte de la cultura gastronómica de Ibiza, a la que en este restaurante se rinde homenaje también con el arroz de matanzas, otro de los manjares de la tierra. Postres como el "flaó" y la "greixonera" casera completan este tributo a las raíces y los productos autóctonos.



1. A TRIAR ENTRE:

- Ensalada de “burrata” amb ruca i ametlles eivissenques
- Crema de porro, patata i carabassa amb encenalls de pernil ibèric cruixent

2 • A TRIAR ENTRE:

- Presa ibèrica amb fruites vermelles i puré de moniato
- Suquet de rap a l'estil Estel

3 • A TRIAR ENTRE:

- Esponjós d'ametlles amb gelat de maracujà
- Sopa de fruites del bosc amb cremós de iogurt

Vins recomanats:

Cellers Can Rich, Ibizkus, César i Terramoll

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES

• HORARI: DE 13.00 A 15.30 I DE 19.00 A 23.30 HORES

• ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

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

1 • CHOICE OF:

- Burrata salad with rocket and Ibizenco almonds
- Cream of leek, potato and butternut squash, topped with crunchy shavings of Iberian ham

2 • CHOICE OF:

- Iberian game with red berries and mashed sweet potato
- Stewed monkfish Estel-style

3 • CHOICE OF:

- Carob sponge with passion fruit ice cream
- Red berry soup with creamy yoghurt

Recommended wines:

Wineries Can Rich, Ibizkus, César and Terramoll

• THIS MENU WILL BE SERVED FROM
MONDAYS TO FRIDAYS

• AVAILABLE FROM: 1 PM TO 3:30 PM
AND 7 PM TO 11:30 PM

• RESERVATION RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

At the merger of Santa Eulalia's waterfront and its leisure marina, Estel has emerged from an initiative of Can Curreu to create a space where innovative cuisine meets traditional recipes. Chef Roberto Santodomingo offers a menu based on healthy, natural, Mediterranean cuisine.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de “burrata” con rúcula y almendras ibicencas
- Crema de puerro, patata y calabaza con virutas de jamón Ibérico crujiente

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Presa ibérica con frutos rojos y puré de boniato
- Suquet de rape al estilo Estel

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Esponjoso de algarroba con helado de maracujá
- Sopa de frutos del bosque con cremoso de yogur

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich, Ibizkus, César y Terramoll

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A
VIERNES

• HORARIO: 13.00 A 15.30 Y 19.00 A 23.30 HORAS

• SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

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

ES TERRAL

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

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



1. A TRIAR ENTRE:

- Crema de carabassa amb formatge de Ses Cabretes
- Ensalada de remolatxa amb peix sec

2. A TRIAR ENTRE:

- Pollastre pagès rostit amb cremós de patata eivissenca
- Arròs melós de conill eivissenc

3. A TRIAR ENTRE:

- Gelat de flaó amb terra de garrover
- Torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb mermelada de figa

Vins recomanats:

Cellers Can Rich i Can Maymó

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIJOUS I DIVENDRES**
- **HORARI: DE 13.00 A 15.00 I DE 20.00 A 23.00 HORES**

Sabors d'Eivissa:

El xef Matthieu Savariaud explica així la seua cuina: "Una clara aposta per la qualitat, perquè no seriem feliços fent una altra cosa. Oferim pur terroir contemporani, és a dir, productes de tota la vida cuinats segons els gustos d'avui, en un ambient rústic-chic. Faig servir producte fresc i local, mantenint la seua essència, sense ocultar un característic "french twist" d'on véc. He tingut la fortuna de fer feina amb autèntiques institucions a França i Londres i el que he après de grans mestres és el que intent aportar, a la meua humil manera, a Eivissa".

1. CHOICE OF:

- Velouté of butternut squash with Ses Cabretes goat cheese
- Beetroot salad with "peix sec" (salt fish)

2. CHOICE OF:

- Roasted local free-range chicken with creamy Ibicenco potatoes
- Creamy rice with local rabbit

3. CHOICE OF:

- "Flaó" (cheesecake) ice cream on a bed of carob
- Caramelized French toast with fig jam

Recommended wines:

Wineries Can Rich and Can Maymó

- **THIS MENU WILL BE SERVED THURSDAYS AND FRIDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 3 PM AND 8 PM TO 11 PM**

Tales of Ibiza:

Chef Matthieu Savariaud explains his cuisine as having, "a clear emphasis on quality, because we would not be happy doing it any other way. We offer pure contemporary terroir, by which we mean, age-old foodstuffs cooked according to today's preferences and served in a rustic-chic atmosphere. I use fresh local produce, maintaining its essence but not hiding a characteristic French twist, which is where I'm from. I have been lucky enough to have worked in top establishments in France and London and I try to transmit what I have learned, in my own humble way, here in Ibiza."

1. A ELEGIR ENTRE:

- Velouté de calabaza con queso de Ses Cabretes
- Ensalada de remolacha con "peix sec"

2. A ELEGIR ENTRE:

- Pollo payés asado con cremoso de patata ibicenca
- Arroz meloso de conejo ibicenco

3. A ELEGIR ENTRE:

- Helado de "flaó" con tierra de algarrobo
- Torrija caramelizada con mermelada de higo

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich y Can Maymó

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES Y VIERNES**
- **HORARIO: 13.00 A 15.00 Y 20.00 A 23.00 HORAS**

Sabores de Ibiza:

El Chef Matthieu Savariaud explica así su cocina: "Una clara apuesta por la calidad, porque no seríamos felices haciendo otra cosa. Ofrecemos puro terroir contemporáneo, es decir, productos de toda la vida cocinados según los apetitos de hoy, en un ambiente rústico-chic. Utilizo producto fresco y local, manteniendo su esencia, sin ocultar un característico french twist, de donde vengo. He tenido la fortuna de trabajar con auténticas instituciones en Francia y en Londres y lo que he aprendido de grandes maestros es lo que intento aportar, a mi humilde manera, a Ibiza".



ROYALTY

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

1. A TRIAR ENTRE:

- Torrada d'albergínies amb formatge de cabra de Can Caus i ceba caramel·litzada
- Torrada de sobrasada de Can Ros amb mel de flors d'Eivissa

2. A TRIAR ENTRE:

- Costelles de bestiar al romaní amb patata rostida
- Sèpia a la planxa amb favetes tendres a l'herba sana

3. A TRIAR ENTRE:

- Barqueta de gelat de xocolata amb oli d'oliva de Can Benet i sal d'Eivissa
- logurt natural amb figues seques i ametlles torrades

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- **EL MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA, EXCEPTE ELS DIVENDRES**
- **HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES**
- **CAL RESERVA PRÈVIA**

Sabors d'Eivissa:

Eva Riera Marí dirigeix un dels establiments més emblemàtics de Santa Eulària, inaugurat l'any 1933 per Bartolomé Tur Clapés com a petit hotel i restaurant. A les seues habitacions, s'hi va allotjar el famós actor de Hollywood Errol Flynn. El restaurant segueix sent epicentre de la vida social i una referència de la gastronomia local, amb la quarta generació impulsant una cuina on prima la qualitat, la tradició i els productes autòctons.

1. CHOICE OF:

- Toast with aubergine and goat cheese from Can Caus with caramelized onion
- Toast with "sobrasada" (red sausage) from Can Ros with local wildflower honey

2. CHOICE OF:

- Lamb chops with rosemary and roast potatoes
- Grilled cuttlefish with tender broad beans and spearmint

3. CHOICE OF:

- Little chocolate ice cream sandwich with Can Benet olive oil and Ibiza sea salt
- Plain yogurt with dried figs and toasted almonds

Recommended wines:

Can Rich Winery

- **THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY EXCEPT FRIDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM**
- **RESERVATION REQUIRED**

Tales of Ibiza:

Eva Riera Marí runs one of Santa Eulària's most emblematic establishments, originally opened in 1933 by Bartolomé Tur Clapés as a small hotel and restaurant. One of its most famous guests was the Hollywood actor Errol Flynn. Today, the restaurant continues to be the epicentre of the town's social life as well as a place where local gastronomy can be enjoyed, as the fourth generation promotes a cuisine in which quality, tradition and local produce are keynotes.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Tosta de berenjenas con queso de cabra de Can Caus y cebolla caramelizada
- Tosta de sobrasada de Can Ros con miel de flores de Ibiza

2. A ELEGIR ENTRE:

- Chuletas de cordero al romero con patata asada
- Sepia a la plancha con habitas tiernas a la hierbabuena

3. A ELEGIR ENTRE:

- Montadito de helado de chocolate con aceite de oliva de Can Benet y sal de Ibiza
- Yogur natural con higos secos y almendras tostadas

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich

- **EL MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO VIERNES**
- **HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS**
- **SE REQUIERE RESERVA PREVIA**

Sabores de Ibiza:

Eva Riera Marí dirige uno de los establecimientos más emblemáticos de Santa Eulària, inaugurado en 1933 por Bartolomé Tur Clapés, 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.

CA NA SOFÍA

Calle de Castelldefels, 10 · Cala Vedella
Tel. 971 808 273



- Tast d'olis d'Eivissa opcional: Preu suplementari 1,50 € per persona
- Tasting of Ibizeno olive oils – optional: Supplementary price of 1.50 € per person
- Cata de aceites de Ibiza opcional: Precio suplementario 1,50 € por persona

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



Aperitiu del dia del xef

1. A TRIAR ENTRE:

- La nostra sopa de peix de festa major amb peixos del dia, guarnició de formatge de cabra, ous pagesos i pa pagès frit
- Ensalada de rap allagostat amb pebreres vermelles al forn i les darreres tomates de temporada

2. A TRIAR ENTRE:

- Llom de moll cruixent sobre romesco d'ametlles
- Colomí eivissenc sobre sofrit pagès de patata i sobrasada

3. A TRIAR ENTRE:

- El nostre coulant de formatge eivissenc
- Minitatí de poma amb salsa tèbia d'ametlles com si fos de Nadal

Vins recomanats:

Cellers Can Maymó i Can Rich

- **AQUEST MENÚ S'OFEREIX CADA DIA, EXCEPTE ELS DIUMENGES**
- **HORARIS: DE 13.00 A 16.30 I DE 19.30 A 22.00 HORES**
- **ES RECOMANA RESERVAR**

Sabors d'Eivissa:

“Senzillesa raonada” és el lema del restaurant que dirigeix el xef Moisés Machado al costat de la mar, a Cala Vedella. A la seua cuina el protagonista és el producte de qualitat i fa valer la matèria primera eivissenca, sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. Va ser premiat com a Millor Cuiner de Balears 2010, mestre cuiner per l'Orden del Buen Yantar, delegat d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Europea de Xefs “Eurotoques” i membre de Chef'In.

Chef's starter of the day

1. CHOICE OF:

- Our “bank holiday” fish soup made with the daily catch and garnished with goat cheese, country eggs and fried country bread
- Lobster-like monkfish salad with roasted bell peppers and the summer's last tomatoes

2. CHOICE OF:

- Crunchy mullet fillet over an almond romesco sauce
- Ibizenco pigeon over “sofrit pagès” (meat stew) of potato and “sobrasada” (red sausage)

3. CHOICE OF:

- Our coulant of local cheese
- Mini-apple tarte tatin with warm almond sauce – as if it were Christmas

Recommended wines:

Wineries Can Maymó and Can Rich

- **THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY EXCEPT SUNDAYS.**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4.30 PM AND FROM 7:30 PM TO 10 PM**
- **RESERVATION RECOMMENDED**

Tales of Ibiza:

“Reasoned simplicity” is the motto of the restaurant headed up by Chef Moisés Machado at the water's edge in Cala Vedella. In his kitchen, the primary ingredient is quality. He favours local source material without overlooking technique and innovation in his dishes. He is the winner of several culinary distinctions such as Best Balearic Chef in 2010, Master Chef by the Order of Good Eating, Delegate for Ibiza and Formentera to the European Community of Chefs “Eurotoques” and a member of Chef'In.

Aperitivo del día del chef

1. A ELEGIR ENTRE:

- Nuestra sopa de pescado de “festa major” con pescados del día, guarnición de queso de cabra, huevos payeses y pan payés frito
- Ensalada de rape alangostado con pimientos rojos asados y los últimos tomates de temporada

2. A ELEGIR ENTRE:

- Lomo de salmonete crujiente sobre romesco de almendras
- Pichón ibicenco sobre “sofrit pagès” de patata y sobrasada

3. A ELEGIR ENTRE:

- Nuestro coulant de queso ibicenco
- Mini-tatin de manzana con salsa tibia de almendras como si fuera de Nadal

Vinos recomendados:

Bodegas Can Maymó y Can Rich

- **ESTE MENÚ SE OFECE TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO DOMINGOS**
- **HORARIOS: 13.00 A 16.30 Y 19.30 A 22.00 HORAS**
- **SE RECOMIENDA RESERVAR**

Sabores de Ibiza:

“Sencillez razonada” es el lema del restaurante que dirige el chef Moisés Machado a pie de mar, en Cala Vedella. En su cocina es protagonista el producto de calidad, poniendo en valor la materia prima ibicenca, sin olvidar la técnica y la innovación en las elaboraciones. 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 Chef'In.



SANT JOSEP DE SA TALAIA

ES GALLINER

Calle del Ayuntamiento, 2 · Sant Josep de sa Talaia

Tel. 971 801 554

1. APERITIU PAGÈS:

- Sobrassada, botifarró, gorrinets i galetes d'oli
- Pa, allioli i olives

2 • A TRIAR ENTRE:

- Gambes fresques amb allada
- Ensalada de molls en escabetx

3 • A TRIAR ENTRE:

- Calamar a la bruta amb moniato frit
- Costelles de bestiar a la brasa amb ensalada pagesa

4 • A TRIAR ENTRE:

Flaó
Greixonera

Xopet de licor de garrova

Vins recomanats:

Celler Can Rich

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES, EXCEPTE ELS DIMARTS

• HORARI: DE 13.30 A 16.00 HORES

Sabors d'Eivissa:

Situat al cor de Sant Josep, al costat de l'Ajuntament, Martín Torres ofereix els embotits autòctons per excel·lència i productes frescos d'extraordinària qualitat, tractats amb la delicadesa de l'artesà. Els seus proveïdors es troben a pocs metres: el carnisser Toni Ribas, que fa feina amb els ramaders de l'illa, i Valeriano, de la peixateria Oliver. Les postres, d'elaboració casolana i tradicional, culminen una experiència completa al voltant de la gastronomia eivissenca.

1 • COUNTRY STARTER:

- Local sausage, pork cracklings and "galletes d'oli" (oil crackers)
- Bread, alioli and olives

2 • CHOICE OF:

- Fresh prawns cooked in garlic
- Salad of mullet in brine

3 • CHOICE OF:

- Squid "a la bruta" with fried sweet potato
- Grilled lamb chops with country potato salad

4 • CHOICE OF:

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

Shot of carob liqueur

Recommended wines:

Can Rich Winery

• THIS MENU WILL BE SERVED MONDAYS TO FRIDAYS, EXCEPT TUESDAYS.

• AVAILABLE FROM: 1:30 PM TO 4 PM

Tales of Ibiza:

Located in the heart of Sant Josep, next to the Town Hall, Martín Torres offers local sausages par excellence as well as fresh produce of extraordinary quality, all treated with the skill of a craftsman. His source materials come from only a few metres away: the butcher Toni Ribas, who deals with local livestock farmers, and Valeriano from the fishmonger's Oliver. His desserts, homemade and traditional, culminate the full experience of Ibizenco cuisine.

1 • APERITIVO PAYÉS:

- Sobrassada, butifarrón, "gorrinets" y "galletes d'oli"
- Pan, alioli y aceitunas

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Gambas frescas al ajillo
- Ensalada de salmonetes en escabeche

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Calamar "a la bruta" con boniato frito
- Chuletas de cordero a la brasa con ensalada payesa

4 • A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Chupito de licor de algarroba

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES, EXCEPTO MARTES

• HORARIO: 13.30 A 16.00 HORAS

Sabores de Ibiza:

Situado en el corazón de Sant Josep, junto al Ayuntamiento, Martín Torres ofrece los embutidos autóctonos por excelencia y productos frescos de extraordinaria calidad, tratados con la delicadeza del artesano. Sus proveedores se encuentran a pocos metros: el carnicero Toni Ribas, que trabaja con los ganaderos de la isla, y Valeriano, de la pescadería Oliver. Los postres, de elaboración casera y tradicional, culminan una experiencia completa alrededor de la gastronomía ibicenca.

HOTEL BAHÍA PLAYA

Avenida de Sant Agustí, 205 · Port des Torrent
Tel. 971 342 868



1. A TRIAR ENTRE:

- Crema de carabassa i taronges amb molles de pa de garrova servit en la seua escorça
- Moll confitat a l'aroma de romaní amb samfaina de verdures de temporada

2. A TRIAR ENTRE:

- Espatlla de bestiar eivissenc al forn cuinada a baixa temperatura
- Cuixa de pollastre pagès farcida de moniato i poma caramel·litzada amb salsa de magranes

3. A TRIAR ENTRE:

- Peres al vi negre de l'illa amb gelat cremós de pinyons
- Sopa de maduixes i llima amb "pannacotta" de xocolata blanca i espuma d'ametlla

Vins recomanats:

Cellers Can Rich, Totem Wines i Ibizkus

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIVENDRES (NIT) I DISSABTES I DIUMENGES (AL MIGDIA I A LA NIT)**
- **HORARIS: DE 13.00 A 15.00 HORES I DE 20.00 A 22.00 HORES**
- **A PARTIR DEL 30 DE NOVEMBRE TANCAT PER VACACIONS**
- **ES RECOMANA RESERVAR**

Sabors d'Eivissa:

El restaurant de l'hotel Bahía Playa, situat a 300 metres de la platja de Port des Torrent, ofereix un ambient familiar, en què aposta per productes de temporada i de qualitat, en un menú que combina Sabors d'Eivissa i cuina internacional.

1. CHOICE OF:

- Cream of butternut squash, served in its shell, with a touch of orange, topped with carob bread crumbs
- Mullet confit infused with rosemary, served with ratatouille of seasonal vegetables

2. CHOICE OF:

- Slow-roasted shoulder of local lamb
- Local free-range chicken drumsticks stuffed with sweet potato and caramelized apple with pomegranate sauce

3. CHOICE OF:

- Pears in local red wine sauce with pine nut ice cream
- Strawberry-lime soup with white chocolate pannacotta and almond chiffon

Recommended wines:

Wineries Can Rich, Totem Wines and Ibizkus

- **THIS MENU WILL BE SERVED ON FRIDAY EVENINGS AS WELL AS ON SATURDAYS AND SUNDAYS AT BOTH LUNCH AND DINNER.**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 3 PM AND 8 PM TO 10 PM**
- **CLOSED FOR VACATIONS AS OF 30TH NOVEMBER**
- **RESERVATION RECOMMENDED**

Tales of Ibiza:

The restaurant in the hotel Bahía Playa, located 300 metres away from Port de Torrent beach, offers a family atmosphere in which high-quality seasonal produce feature prominently in a menu that combines the tastes of Ibiza with international cuisine.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Crema de calabaza y naranjas con migas de pan de algarroba servido en su corteza
- Salmonete confitado al aroma de romero con ratatouille de verduras de temporada

2. A ELEGIR ENTRE:

- Paletilla de cordero ibicenco al horno cocinada a baja temperatura
- Muslo de pollo payés relleno de boniato y manzana caramelizada con salsa de granadas

3. A ELEGIR ENTRE:

- Peras al vino tinto de la isla con helado cremoso de piñones
- Sopa de fresas y lima con "pannacotta" de chocolate blanco y espuma de almendra

Vinos recomendados:

Can Rich, Totem Wines e Ibizkus

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES (NOCHE) Y SÁBADOS Y DOMINGOS (AL MEDIODÍA Y NOCHE)**
- **HORARIOS: 13.00 A 15.00 HORAS Y 20.00 A 22.00 HORAS**
- **A PARTIR DEL 30 DE NOVIEMBRE CERRADO POR VACACIONES**
- **SE RECOMIENDA RESERVAR**

Sabores de Ibiza:

El restaurante del hotel Bahía Playa, situado a 300 metros de la playa de Port des Torrent, ofrece un ambiente familiar, en el que apuesta por productos de temporada y de calidad, en un menú que combina sabores de Ibiza y cocina internacional.



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



SANT JOSEP DE SA TALAIA

SA CALETA

Playa Es Bol Nou
Tel. 971 187 095

1. A TRIAR ENTRE:

- Calamars farcits en sala d'ametlles
- Sopa de peix

2. A TRIAR ENTRE:

- Molls al gust amb patates i verdures
- Costelles de bestiar frites amb patates i pebreres

3. A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Taronges al vi dolç

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES**
- **HORARI: DE 13.00 A 18.00 HORES**

Sabors d'Eivissa:

Sa Caleta s'ha especialitzat en cuina de mercat i a treballar amb cura el peix, en una agradable caleta davant de la mar. La seua experiència i encert demostrat al llarg dels anys el converteixen en un dels restaurants que omple la terrassa a qualsevol època de l'any.

1. CHOICE OF:

- Squid stuffed with almond sauce
- Fish soup

2. CHOICE OF:

- Mullet to taste with potatoes and vegetables
- Lamb chops fried with potatoes and peppers

3. CHOICE OF:

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

Recommended wines:

Can Rich Winery

- **THIS MENU WILL BE SERVED MONDAYS TO FRIDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 6 PM**

Tales of Ibiza:

Sa Caleta, in its rustic seaside setting, specializes in fish and puts a premium on market availability. Long years of experience and success have turned it into one of those restaurants that can fill its terrace any time of year.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Calamares rellenos en salsa de almendras
- Sopa de pescado

2. A ELEGIR ENTRE:

- Salmonetes al gusto con patatas y verduras
- Chuletas de cordero fritas con patatas y pimientos

3. A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Naranjas al vino dulce

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES**
- **HORARIO: 13.00 A 18.00 HORAS**

Sabores de Ibiza:

Sa Caleta se ha especializado en cocina de mercado y en trabajar con esmero los pescados, en una agradable calita frente al mar. Su experiencia y acierto demostrado a lo largo de los años le convierten en uno de los restaurantes que llena su terraza en cualquier época del año.

SANT JOSEP DE SA TALAIA

UNIC

Calle de Ses Begònies, 18 · Platja d'en Bossa
Tel. 971 393 573

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



1. A TRIAR ENTRE:

- “Sot l’y laisse” de pollastre pagès i gamba eivissenca amb nyoqui de carxofa
- Calamar amb sobrasada, tradició renovada

2. A TRIAR ENTRE:

- Cap i pota de porc eivissenc amb espagueti de garrova
- Suquet de moll amb salsa de torró d’ametlles eivissenques

3. A TRIAR ENTRE:

- Esfera de salsa de Nadal 2017
- Atzavara i cítrics

Vins recomanats:

Cellers d’Eivissa

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMARTS I DIMECRES

- HORARI: DE 20.30 A 23.00 HORES
- A PARTIR DEL 30 DE NOVEMBRE TANCAT PER VACACIONS
- CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d’Eivissa:

El xef David Grussaute, format a l’Escola de Cuina de Bordeus, ha creat un menú en què els protagonistes són els productes de l’illa, combinats amb les últimes tendències de la cuina actual. Una proposta innovadora que s’atreveix amb la seua versió del calamar amb sobrasada i la tradicional salsa de Nadal.

1. CHOICE OF:

- “Sot l’y laisse” made with local free-range chicken and Ibicenco prawns with artichoke gnocchi
- Squid with “sobrasada” (red sausage), a revived tradition

2. CHOICE OF:

- “Cap i pota” de “porc eivissenc” (a dish featuring local pork) with carob spaghetti
- Mullet in their juice with nougat sauce made with local almonds

3. CHOICE OF:

- Sphere of Christmas sauce 2017
- Aloe vera and citrus

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED TUESDAYS AND WEDNESDAYS
- AVAILABLE FROM: 8:30 PM TO 11 PM
- CLOSED FOR VACATION AS OF 30TH NOVEMBER
- RESERVATION REQUIRED

Tales of Ibiza:

Chef David Grussaute, trained in the Culinary School of Bordeaux, has created a menu in which all of the main ingredients are derived from the island, then combined according to the latest tendencies in today’s cuisine. He offers innovative dishes and has even dared to devise his own version of squid with red sausage as well as the very traditional Christmas sauce.

1. A ELEGIR ENTRE:

- “Sot l’y laisse” de pollo payés y gamba ibicenca con ñoqui de alcachofa
- Calamar con sobrasada, tradición renovada

2. A ELEGIR ENTRE:

- “Cap i pota” de “porc eivissenc” con espagueti de algarroba
- Suquet de salmonete con salsa de turrón de almendras ibicencas

3. A ELEGIR ENTRE:

- Esfera de salsa de Nadal 2017
- Aloe vera y cítricos

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MARTES Y MIÉRCOLES

- HORARIO: 20.30 A 23.00 HORAS
- A PARTIR DEL 30 DE NOVIEMBRE CERRADO POR VACACIONES
- SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

El chef David Grussaute, formado en la Escuela de Cocina de Burdeos, ha creado un menú donde los protagonistas son los productos de la isla, combinados con las últimas tendencias de la cocina actual. Una propuesta innovadora que se atreve con su versión del calamar con sobrasada y la tradicional salsa de Nadal.



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



SANT ANTONI DE PORTMANY

CAN CIRES

Can Cires · Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551

1. A TRIAR ENTRE:

- Humus amb ametlla
- Ensalada d'espínacs amb ametlla

2. A TRIAR ENTRE:

- Caldereta de moll
- Pollastre amb ametlla

3. A TRIAR ENTRE:

- Pastís de xocolata amb garrova
- Pastís d'ametlla

Vins recomanats:

Cellers Can Rich i Ibizkus

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA DEL 16 AL 30 D'OCTUBRE**
- **HORARI: CUINA OBERTA DE 12 DEL MIGDIA A 12 DE LA NIT**
- **ES RECOMANA RESERVAR**

Sabors d'Eivissa:

En una casa pagesa de Sant Mateu de gran bellesa i 200 anys d'antiguitat, envoltada de camp i silenci, s'hi pot degustar un menú que ret homenatge a l'ametlla, un ingredient essencial en la gastronomia de l'illa.

1. CHOICE OF:

- Hummus with almonds
- Spinach salad with almonds

2. CHOICE OF:

- Mullet stew
- Chicken with almonds

3. CHOICE OF:

- Chocolate cake with carob
- Almond tart

Recommended wines:

Wineries Can Rich and Ibizkus

- **THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY FROM 16TH TO 30TH OCTOBER**
- **KITCHEN OPEN NOON TO MIDNIGHT**
- **RESERVATION RECOMMENDED**

Tales of Ibiza:

Situated in a beautiful 200-year-old farmhouse in Sant Mateu, diners can enjoy a menu that pays homage to the almond, an essential ingredient in island gastronomy.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Humus con almendra
- Ensalada de espinacas con almendra

2. A ELEGIR ENTRE:

- Caldereta de salmonete
- Pollo con almendra

3. A ELEGIR ENTRE:

- Tarta de chocolate con algarroba
- Tarta de almendra

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich e Ibizkus

- **EL MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS DEL 16 AL 30 DE OCTUBRE**
- **HORARIO: COCINA ABIERTA DE 12 DEL MEDIODÍA A 12 DE LA NOCHE**
- **SE RECOMIENDA RESERVAR**

Sabores de Ibiza:

En una casa payesa de Sant Mateu de gran bellesa y 200 años de antigüedad, rodeada de campo y silencio, se puede degustar un menú que rinde homenaje a la almendra, un ingrediente esencial en la gastronomía de la isla.

ES NÀUTIC

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

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



1. A TRIAR ENTRE:

- Crema d'ametlles
- Ensalada de temporada amb figues i fruita seca

2. A TRIAR ENTRE:

- Conill estofat a l'ametlla
- Lluç a la meunière amb panses, pinyons i ametlles

3. A TRIAR ENTRE:

- Brownie de garrova amb gelat de vainilla artesanal
- Gelat artesanal d'ametlla

Vins recomanats:

Cellers Can Rich, Can Maymó i Ibizkus

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIJOUS, EXCEPTE FESTIUS**
- **HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.30 HORES**
- **ES RECOMANA RESERVAR**

Sabors d'Eivissa:

Amb una vista magnífica sobre el port esportiu de Sant Antoni, al restaurant es gaudeix del paisatge, de la decoració i, sobretot, d'una cuina on el protagonisme correspon a l'extraordinària qualitat de la matèria primera.

1. CHOICE OF:

- Cream of almond soup
- Seasonal salad with figs and nuts

2. CHOICE OF:

- Stewed rabbit with almonds
- Hake meunière with raisins, pine nuts and almonds

3. CHOICE OF:

- Carob brownie with craft vanilla ice cream
- Craft almond ice cream

Recommended wines:

Wineries Can Rich, Can Maymó and Ibizkus

- **THIS MENU WILL BE SERVED EVERY THURSDAY, EXCEPT BANK HOLIDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 11:30 PM**
- **RESERVATION RECOMMENDED**

Tales of Ibiza:

With magnificent views over the Sant Antoni marina, diners can enjoy the seascape, the nautical decoration and, above all, cuisine in which the main ingredient is the extraordinary quality of its source materials.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Crema de almendras
- Ensalada de temporada con higos y frutos secos

2. A ELEGIR ENTRE:

- Conejo estofado a la almendra
- Merluza a la meunière con pasas, piñones y almendras

3. A ELEGIR ENTRE:

- Brownie de algarroba con helado de vainilla artesanal
- Helado artesanal de almendra

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich, Can Maymó e Ibizkus

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS JUEVES, EXCEPTO FESTIVOS**
- **HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 20.00 A 23.30 HORAS**
- **SE RECOMIENDA RESERVAR**

Sabores de Ibiza:

Con unas magníficas vistas del puerto deportivo de Sant Antoni, en el restaurante se disfruta del paisaje, la decoración y, sobre todo, de una cocina donde el protagonismo corresponde a la extraordinaria calidad de la materia prima.



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



SANT ANTONI DE PORTMANY

ES REBOST DE CAN PRATS

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

• Tast d'olis d'Eivissa opcional: Preu suplementari 1,50 € per persona
• Tasting of Ibizenco olive oils - optional: Supplementary price of 1.50 € per person
• Cata de aceites de Ibiza opcional: Precio suplementario 1,50 € por persona



Torrada de pa de garrova amb formatge de cabra d'Eivissa i gelea de figues orioles des Jondal

1. A TRIAR ENTRE:

- Sopa de molls
- Polp marinat amb fonoll marí i ginebró

2. A TRIAR ENTRE:

- Arròs a la bruta amb calamar i sobrassada
- Bestiar eivissenc amb salsa de codony, patató d'Eivissa i ceba confitada

3. A TRIAR ENTRE:

- Peres amb salsa de garrova i ametlles
- Sorbet de figues orioles des Jondal amb gominols d'herba sana

Menú acompanyat de pa de xeixa i de garrova

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTES
- HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 00.00 HORES
- ES RECOMANA RESERVAR

Sabors d'Eivissa:

El restaurant es troba en una antiga botiga, on els agricultors venien la collita a principis del segle XIX. Aquesta herència segueix viva en la seua cuina, on tota la verdura, el patató i les herbes aromàtiques procedeixen de l'hort familiar (Can Corda). Els molls, el polp i el calamar són producte fresc del dia que subministren les barques de Pescados Algar. Tanquen aquest homenatge al producte amb un recorregut dolç per ingredients tradicionals.

Grilled carob bread with Ibizenco goat cheese and fig jelly made from the variety "orioles des jondal"

1. CHOICE OF:

- Mullet soup
- Octopus marinated with samphire and juniper berries

2. CHOICE OF:

- Rice "a la bruta" with squid and "sobrassada" (red sausage)
- Lamb from Ibiza with quince sauce, local "patató" (tiny potatoes) and onion confit

3. CHOICE OF:

- Pears in carob and almond sauce
- Sorbet of figs of the variety "orioles des jondal" with spearmint gummies

This menu comes with breads of carob and "xeixa" (a local grain in process of recovery)

Recommended wines:

Ibiza wineries

- THIS MENU WILL BE SERVED THURSDAYS, FRIDAYS AND SATURDAYS.
- AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO MIDNIGHT
- RESERVATION RECOMMENDED

Tales of Ibiza:

This restaurant is housed in an old store where farmers used to sell their harvests in the early 19th century. That heritage lives on in its kitchen, where all the vegetables, the tiny "patató" and the culinary herbs come from the family garden in Can Corda. The mullets, the octopus and the squid are always fresh from the daily catch, brought in by the boats belonging to the fishmonger of Pescados Algar. They put the final touch on their homage to local produce with a sampling of traditional ingredients.

Torrada de pan de algarroba con queso de cabra de Ibiza y jalea de higos "orioles des jondal"

1. A ELEGIR ENTRE:

- Sopa de salmonetes
- Pulpo marinado con hinojo marino y "ginebró"

2. A ELEGIR ENTRE:

- Arroz "a la bruta" con calamar y sobrasada.
- Cordero de Ibiza con salsa de membrillo, "patató" de Ibiza y cebolla confitada

3. A ELEGIR ENTRE:

- Peras con salsa de algarroba y almendras
- Sorbete de higos "orioles des jondal" con gominolas de hierbabuena

Menú acompañado de pan de "xeixa" y de algarroba

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS
- HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 20.00 A 00.00 HORAS
- SE RECOMIENDA RESERVAR

Sabores de Ibiza:

El restaurante se encuentra en una antigua tienda, donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esa herencia sigue viva en su cocina, donde toda la verdura, el "patató" y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). Los salmonetes, el pulpo y el calamar son producto fresco del día que suministran las barcas de Pescados Algar. Cierran este homenaje al producto con un recorrido dulce por ingredientes tradicionales.

ES VENTALL

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

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



1. A TRIAR ENTRE:

- Crema de carabassó del nostre hort amb crostonets de pa de garrova
- Coca de farina de garrova amb sardina, albergínia fumada, pebrera escalivada, avocat i emulsió d'all negre

2. A TRIAR ENTRE:

- Arròs sec de sépia i moll amb pinya de col
- Cuixa de pollastre pagès desossada amb allada i tallarines de calamar

3. A TRIAR ENTRE:

- Espuma de greixonera amb terra d'ametlla i toffee d'herbes eivissenques
- Crumble de garrova amb cremós de xocolata blanca i fruites vermelles

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DILLUNS, DIMARTS, DIJOUS I DIVENDRES**
- **A PARTIR DE L'1 DE NOVEMBRE NOMÉS DIJOUS I DIVENDRES AL MIGDIA**
- **HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES**
- **ES RECOMANA RESERVAR**

Sabors d'Eivissa:

La seua evolució des de la cuina tradicional fins a una carta creativa i de producte, sense perdre les seues arrels, és de les més excepcionals de l'illa. El xef José Miguel Bonet selecciona vegetals i hortalisses de l'hort familiar de Buscastell, regades amb aigua que brota de forma natural de la font d'aigua des Broll. El xef aprofundeix la seua investigació per actualitzar el receptari eivissenc, sempre a partir d'una matèria primera amb denominació d'origen i excel·lència en la seua qualitat i sabor. Tots els seus productes són km 0. La greixonera de sempre es transforma en espuma, en una síntesi de tradició, gust i bellesa, principals atributs de la seua cuina.

1. CHOICE OF:

- Cream of courgette from our garden with cubes of fried carob bread
- Carob flatbread with sardines, smoked aubergine, roasted peppers, avocado and black garlic emulsion

2. CHOICE OF:

- Rice with cuttlefish and mullet, with cauliflower
- Local free-range chicken thigh, deboned and cooked in garlic, with squid noodles

3. CHOICE OF:

- "Greixonera" (bread pudding) chiffon over ground almonds with toffee with herb liqueur
- Carob crumble with creamy white chocolate and red berries

Recommended wines:

Ibiza wineries

- **THIS MENU WILL BE SERVED MONDAYS, TUESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS**
- **FROM NOVEMBER 1ST THIS MENU WILL BE SERVED ONLY THURSDAYS AND FRIDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4 PM**
- **RESERVATION RECOMMENDED**

Tales of Ibiza:

This restaurant's evolution from traditional cooking to creative cuisine centring on local produce, while maintaining its roots, is one of the most surprising on the island. Chef José Miguel Bonet gets his vegetables from the family garden plot in Buscastell, watered with natural spring water from Es Broll. Bonet has deepened his research in order to update the Ibizenco cookbook, always using products with denomination of origin and excellence of quality and flavour. All of his ingredients are strictly 0-kilometre. Under his hand, yesterday's bread pudding has become a chiffon, in a synthesis of tradition, taste and beauty, the principle attributes of his cuisine.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Crema de calabacín de nuestro huerto con picatostes de pan de algarroba
- Coca de harina de algarroba con sardina, berenjena ahumada, pimiento escalibado, aguacate y emulsión de ajo negro

2. A ELEGIR ENTRE:

- Arroz seco de sepia y salmoneo con coliflor
- Muslo de pollo payés deshuesado al ajillo con tallarines de calamar

3. A ELEGIR ENTRE:

- Espuma de "greixonera" con tierra de almendra y tofe de hierbas ibicencas
- Crumble de algarroba con cremoso de chocolate blanco y frutos rojos.

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, MARTES, JUEVES Y VIERNES**
- **A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE SÓLO JUEVES Y VIERNES AL MEDIODÍA**
- **HORARIO: 13.00 A 16.00 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. El chef José Miguel Bonet selecciona vegetales y hortalizas de la huerta familiar de Buscastell, regadas con agua que brota de forma natural del manantial de Es Broll. El chef profundiza su investigación para actualizar el recetario ibicenco, siempre sobre la base de una materia prima con denominación de origen y excelencia en su calidad y sabor. Todos sus productos son km. 0. La "greixonera" de siempre se transforma en espuma, en una síntesis de tradición, gusto y belleza, principales atributos de su cocina.



SANT ANTONI DE PORTMANY

GRILL SANT ANTONI

Calle Obispo Torres, 5 · Sant Antoni de Portmany

Tel. 971 340 451

1. A TRIAR ENTRE:

- Torrades pageses amb formatge de cabra, sobrassada, ametlles i mel
- Carpaccio de tonyina vermella amb guacamole, maduixes, mango i pluja d'ametlles
- Ensalada d'espinacs, bacó i barreja de formatges eivissencs (romani, frígola i pebrera vermella)

2. A TRIAR ENTRE:

- Calamar eivissenc amb patates en dues coccions
- Confit d'ànec amb puré rústic a l'aroma de tòfona i compota de poma
- Brinsa a la brasa amb chimichurri

3. A TRIAR ENTRE:

- Greixonera
- Pastís de xocolata (farina de garrova) tebi amb gelat de mango i coulis de fruites vermelles

Vins recomanats:

Celler Can Rich

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA,**
- **EXCEPTE DILLUNS I DIUMENGE A LA NIT**
- **HORARI: DE 13.30 A 15.45 I DE 20.00 A 23.45 HORES**
- **CAL RESERVA PRÈVIA**

Sabors d'Eivissa:

Situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, ofereix cuina de mercat i escull productes estrella com la sobrassada, el calamar eivissenc o la brinsa, que ofereix a la brasa, una de les especialitats del restaurant. Un menú per gaudir, en què no falta la deliciosa greixonera, unes de les postres tradicionals de l'illa

1. CHOICE OF:

- Country crisp-bread with goat cheese, sobrassada (red sausage), almonds and honey
- Carpaccio of red tuna with guacamole, strawberries, mango and sprinkled almonds
- Spinach salad with bacon and a mix of local cheeses (rosemary, thyme and paprika)

2. CHOICE OF:

- Local squid with twice-cooked potatoes
- Duck confit with rustic truffle-infused puree and apple sauce
- Grilled brisket with chimichurri sauce

3. CHOICE OF:

- "Greixonera" (bread pudding)
- Warm chocolate-carob cake with mango ice cream and berry culis

Recommended wines:

Can Rich Winery

- **THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY EXCEPT MONDAYS AND SUNDAY EVENINGS**
- **AVAILABLE FROM: 1:30 PM TO 3:45 PM AND 8 PM TO 11:45 PM**
- **RESERVATION REQUIRED**

Tales of Ibiza:

Located in the centre of Sant Antoni, next to the church, this restaurant offers market cuisine and selects stellar products such as sobrassada (red sausage), local squid and brisket, which it sears on the grill as one of its specialties. This is one menu to enjoy, topped off by a delicious bread pudding, one of the island's most traditional desserts.

1. A ELEGIR ENTRE:

- Tostas payesas con queso de cabra, sobrassada, almendras y miel
- Carpacho de atún rojo con guacamole, fresas, mango y lluvia de almendras
- Ensalada de espinacas, beicon y mix de quesos ibicencos (romero, tomillo y pimentón)

2. A ELEGIR ENTRE:

- Calamar ibicenco con patatas en dos cocciones
- Confit de pato con puré rustico al aroma de trufa y compota de manzana
- Entraña a la brasa con chimichurri

3. A ELEGIR ENTRE:

- "Greixonera"
- Tarta de chocolate (harina de algarroba) templada con helado de mango y culis de frutos rojos

Vinos recomendados:

Bodega Can Rich

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LUNES Y DOMINGO NOCHE**
- **HORARIO: 13.30 A 15.45 Y 20.00 A 23.45 HORAS**
- **SE REQUIERE RESERVA PREVIA**

Sabores de Ibiza:

Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, ofrece cocina de mercado y elige productos estrella como la sobrassada, el calamar ibicenco o la entraña, que ofrece a la brasa, una de las especialidades del restaurante. Un menú para disfrutar, donde no falta la deliciosa "greixonera", uno de los postres tradicionales de la isla.

SANT ANTONI DE PORTMANY

ZEBRA ART & GRILL

Calle Isidoro Macabich, 9 · Sant Antoni de Portmany

Tel. 971 347 867



MENÚ:

- Ensalada de formatge de cabra eivissenc amb ametlles, pinyons, figues i vinagreta de garrova
- Sofrit pagès: Interpretació d'aquest tradicional plat estil Zebra
- Biscuit d'ametlla amb figues i amb crema de formatge eivissenc

Vins recomanats:

Cellers d'Eivissa

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMECRES, DIJOUS, DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES**
- **HORARIS: DE 13.30 A 16.00 I DE 20.00 A 23.00 HORES**
- **CAL RESERVA PRÈVIA**

Sabors d'Eivissa:

Cuina creativa que destaca elaboracions tradicionals com el sofrit pagès, el plat emblemàtic de l'illa, juntament amb ingredients de temporada com les ametlles o la garrova, elements essencials de la cultura gastronòmica d'Eivissa. Un recorregut que busca sorprendre.

MENU:

- Ibicenco goat cheese salad with almonds, pine nuts, figs and carob vinaigrette
- "Sofrit pagès": interpretation of this traditional meat stew Zebra-style
- Almond sponge cake with figs and local cream cheese

Recommended wines:

Ibiza wineries

- **THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAYS, THURSDAYS, FRIDAYS, SATURDAYS AND SUNDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1:30 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 11 PM**
- **RESERVATION REQUIRED**

Tales of Ibiza:

This restaurant features creative cuisine that showcases traditional dishes such as "sofrit pagès", a stew of mixed meats that is emblematic of the island. Also featured are seasonal produce, like almonds and carob, essential ingredients in Ibiza's gastronomic culture. Here you will find a culinary journey that seeks to surprise and delight.

MENÚ:

- Ensalada de queso de cabra ibicenco con almendras, piñones, higos y vinagreta de algarroba
- "Sofrit pagès": Interpretación de este tradicional plato estilo Zebra
- Bizcocho de almendra con higos y con crema de queso ibicenco

Vinos recomendados:

Bodegas de Ibiza

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO**
- **HORARIOS: 13.30 A 16.00 Y 20.00 A 23.00 HORAS**
- **SE REQUIERE RESERVA PREVIA**

Sabores de Ibiza:

Cocina creativa que pone en valor elaboraciones tradicionales como el "sofrit pagès", el plato emblemático de la isla, junto a ingredientes de temporada como las almendras o la algarroba, elementos esenciales de la cultura gastronómica de Ibiza. Un recorrido que busca sorprender.



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



SANT JOAN DE LABRITJA

2.000

Playa de Benirràs
Tel. 971 337 363

1. A TRIAR ENTRE:

- Ensalada pagesa amb rajada assecada de forma artesanal, patates d'Eivissa, tomates i crostes
- Musclos al vapor

2 • A TRIAR ENTRE:

- Bullit de peix
- Graellada de peix d'Eivissa

3 • A TRIAR ENTRE:

- Flaó
- Greixonera

Vins recomanats:

Cellers Can Rich i Can Maymó

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DISSABTE FINS AL 4 DE NOVEMBRE**
- **HORARI: DE 13.00 A 20.00 HORES**
- **CAL RESERVA PRÈVIA**

Sabors d'Eivissa:

Joan Escandell és propietari de dos vaixells que surten a pescar cada dia per oferir les captures al restaurant, cosa que garanteix l'extraordinària frescor del seu bullit de peix. Aquest plat emblemàtic de la gastronomia d'Eivissa inclou roja, anfós o gall de sant Pere. La graellada inclourà espècies autòctones, en funció de la pesca del dia. Una verdadera menja en una de les platges més boniques de l'illa.

1 • CHOICE OF:

- Country potato salad with hand-dried ray fish, local potatoes, tomatoes and "crostes" (giant croutons)
- Steamed mussels

2 • CHOICE OF:

- "Bullit de peix" (stewed fish)
- Mixed grill of fish from Ibiza

3 • CHOICE OF:

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

Recommended wines:

Wineries Can Rich and Can Maymó

- **THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAYS TO SATURDAYS UNTIL 4TH NOVEMBER**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 8 PM**
- **RESERVATION REQUIRED**

Tales of Ibiza:

Joan Escandell is the owner of the boats that go out daily to cast their nets and bring the catch back to the restaurant, which is what guarantees the extraordinary freshness of its "bullit de peix", a complex mixture of fish and other flavours. This dish is a hallmark of Ibicenco gastronomy and includes red scorpion fish, John Dory and grouper. The mixed grill includes local species depending on what the catch brings in. Here you will find real delicacies, served on one of the island's most beautiful beaches.

1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada payesa con raya secada de forma artesanal, patatas de Ibiza, tomates y "crostes"
- Mejillones al vapor

2 • A ELEGIR ENTRE:

- "Bullit de peix"
- Parrillada de pescado de Ibiza

3 • A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich y Can Maymó

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO HASTA EL 4 DE NOVIEMBRE**
- **HORARIO: 13.00 A 20.00 HORAS**
- **SE REQUIERE 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 garantiza la extraordinaria frescura de su "bullit de peix". Este plato emblemático de la gastronomía de Ibiza incluye roja, mero o gallo de San Pedro. La parrillada incluirá especies autóctonas, en función de la pesca del día. Un verdadero manjar en una de las playas más bellas de la isla.

AUBERGINE

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

1. A TRIAR ENTRE:

- Ensalada pagesa de crostes
- Tebi de formatge d'Eivissa amb melmelada de tomata a la frígola feta a casa

2. A TRIAR ENTRE:

- Costelletes de bestiar amb patates i moniatos d'Eivissa
- Calamar amb patates i pebrera de l'hort

3. A TRIAR ENTRE:

- Brownie de garrova amb gelat de vainilla
- Torta d'ametlla amb gelat de flam

Vins recomanats:

Cellers Ibizkus i Can Rich

- **AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES**
- **HORARI: 13.00 A 16.30 HORES**

Sabors d'Eivissa:

Cuina natural i ecològica, en una terrassa oberta al camp d'Eivissa, amb un hort propi que subministra plantes aromàtiques i els vegetals que es consumeixen al restaurant, des de la carabassa a l'ensalada, passant per lletugues, ruca o tomates. Les maduixes també són de conreu propi i formen part d'un menú biosaludable, sota el concepte "slow food", en que s'incorpora bestiar criat a Eivissa.

1 • CHOICE OF:

- Ibicenco salad with "crostes" (giant croutons)
- Warm cheese from Ibiza served with homemade tomato jam infused with thyme

2 • CHOICE OF:

- Carob brownie with vanilla icecream
- Almond cake with flan ice cream

3 • DESERT:

- "Flaó" (cheese cake) ice cream

Recommended wines:

Wineries Ibizkus and Can Rich

- **THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAYS, THURSDAYS AND FRIDAYS**
- **AVAILABLE FROM: 1 PM TO 4:30 PM**

Tales of Ibiza:

This restaurant features natural organic cuisine served on an open terrace with views over the countryside. It also has its own kitchen garden with herbs and vegetables, ranging from butternut squash to salad ingredients such as lettuce, rocket and tomatoes. Their strawberries are also home-grown and form part of its bio-healthy menu of slow-food. They also serve locally raised lamb.



1 • A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada payesa de "costres"
- Templado de queso de Ibiza con mermelada de tomate al tomillo hecha en casa

2 • A ELEGIR ENTRE:

- Chuletas de cordero con patatas y boniatos de Ibiza
- Calamar con patatas y pimiento de la huerta

3 • A ELEGIR ENTRE:

- Brownie de algarroba con helado de vainilla
- Tarta de almendra con helado de flan

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich e Ibizkus

- **ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES**
- **HORARIO: 13.00 A 16.30 HORAS**

Sabores de Ibiza:

Cocina natural y orgánica, en una terraza abierta al campo de Ibiza, con un huerto propio que suministra plantas aromáticas y los vegetales que se consumen en el restaurante, desde la calabaza a la ensalada, pasando por lechugas, rúcula o tomates. Las fresas también son de cultivo propio y forman parte de un menú biosaludable, bajo el concepto slow-food, en el que se incorpora cordero criado en Ibiza.



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



SANT JOAN DE LABRITJA

CAN GAT

Cala de Sant Vicent
Tel. 971 320 123

1. OPCIÓ A (mínim 2 persones):

- Salmorra
- Arròs a banda
- Postres, a escollir entre els dos del dia

2 • OPCIÓ B:

A TRIAR ENTRE:

- Ensalada de crostes amb peix sec
- Broqueta de sobrassada i botifarró d'Eivissa

A TRIAR ENTRE:

- Calamar eivissenc de potera en la seua tinta
- Peix del dia

A TRIAR ENTRE:

- Flaó casolà
- Postres del dia

Vins recomanats:

Cellers Can Rich i Can Maymó

• AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES FINS AL 12 DE NOVEMBRE

• HORARI: DE 13.00 A 17.00 HORES

• CAL RESERVA PRÈVIA

Sabors d'Eivissa:

En una de les cales més boniques del nord de l'illa es troba Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. Les crostes són d'elaboració casolana i assequen de forma tradicional el peix que fan servir per a l'ensalada, amb espècies locals com la mussola o l'alatxa. Com a peix del dia serveixen cirviola, moll o llampuga, en funció de les captures. El flaó és una altra delícia de la gastronomia de l'illa, d'elaboració pròpia.

1 • OPTION A (2 person minimum):

- Salmorra (creamy brine sauce)
- Arroz a banda (rice with fish on the side)
- Dessert: choice between two sweets of the day

2 • OPTION B:

CHOICE OF:

- Salad with "crostes" (giant croutons) and "peix sec" (salt fish)
- Two chunks of sausage from Ibiza

CHOICE OF:

- Local live-caught squid in its ink
- Fish of the day

CHOICE OF:

- Homemade "flaó" (cheesecake)
- Dessert of the day

Recommended wines:

Wineries Can Rich and Can Maymó

• THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAYS TO FRIDAYS UNTIL 12TH NOVEMBER

• AVAILABLE FROM: 1 PM TO 5 PM

• RESERVATION REQUIRED

Tales of Ibiza:

Can Gat is located on one of the most beautiful coves in the north of the island. It is one of the strongholds of traditional cuisine and the fruits of the land. Their "crostes" are homemade and they dry the fish themselves in the time-honoured fashion, using local species such as "musola" and "alacha". As their fish of the day, they serve cathead, mullets and gilt-head bream, depending on the catch. Their homemade "flaó" cheesecake is another delicacy of island gastronomy.

1 • OPCIÓN 1 (mínimo 2 personas):

- Salmorra
- Arroz a banda
- Postre, a elegir entre los dos del día

2 • OPCIÓN B:

A ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de "crostes" con "peix sec"
- Pincho de sobrasada y botifarrón de Ibiza

A ELEGIR ENTRE:

- Calamar ibicenco de potera en su tinta
- Pescado del día

A ELEGIR ENTRE:

- "Flaó" casero
- Postre del día

Vinos recomendados:

Bodegas Can Rich y Can Maymó

• ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A VIERNES HASTA EL 12 DE NOVIEMBRE

• HORARIO: 13.00 A 17.00 HORAS

• SE REQUIERE RESERVA PREVIA

Sabores de Ibiza:

En una de las calas más hermosas del norte de la isla, se encuentra Can Gat, una referencia indiscutible de la cocina tradicional y los sabores de la tierra. Sus "crostes" son de elaboración casera y secan de forma artesanal el pescado que utilizan para la ensalada, con especies locales como la "musola" o "alacha". Como pescado del día sirven serviola, salmonete o llampuga, en función de las capturas. El "flaó" es otra delicia de la gastronomía de la isla, de elaboración casera.





Tapas

7€

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

IBIZA · EIVISSA

CAFÉ MONTESOL

Paseo Vara de Rey, 2
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 515 049



• Llobarro rostit en argila, pólvores de xocolata i sopa de “lemongrass” en llit d’algues eivissenques

- Tapes acompanyades de vi de cellers d’Eivissa

• **CADA DISSABTE**

• **HORARI: DE 13.00 A 16.00 HORES**

• Sea bass baked in clay with cocoa powder and lemongrass soup in a bed of Ibicenco seaweed

- Tapes are accompanied by wine from Ibiza wineries

• **EVERY SATURDAY**

• **FROM: 1 PM TO 4 PM**

• Lubina asada en arcilla, polvo de chocolate y sopa de “lemongrass” en cama de algas ibicencas

- Tapes acompanyades de vino de bodegas de Ibiza

• **TODOS LOS SÁBADOS**

• **HORARIO: 13.00 A 16.00 HORAS**

LA CAVA

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



• Moll de roca a la nostra manera

• Coca de garrova amb salaó

• Xauarma eivissenc de bestiar

• Frita de polp La Cava

- Tapes acompanyades de vi de cellers d’Eivissa

• **DE DILLUNS A DIUMENGE**

• **HORARI: DE 13.00 A 16.30 I DE 19.30 A 00.30 HORES**

• Rock mullets our way

• Carob flatbread with salt fish

• Ibicenco lamb shawarma

• Sautéed octopus La Cava

- Tapes are accompanied by wine from Ibiza wineries

FROM: MONDAYS TO SUNDAYS

AVAILABLE: 1 PM TO 4:30 PM AND 7:30 PM TO 12:30 AM

• Salmonete de roca a nuestra manera

• Coca de algarroba con salazón

• Shawarma Ibicenco de cordero

• Sofrito de pulpo La Cava

- Tapes acompanyades de vino de bodegas de Ibiza

• **DE LUNES A DOMINGO**

• **HORARIO: 13.00 A 16.30 Y 19.30 A 00.30 HORAS**



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



REART

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

- “Mollete” de moll amb maionesa d’ametlla
- Albergínia tèbia amb pa de garrova i garúm
- Caneló de bestiar eivissenc
- Paté de campanya de porc negre i envinagrats

- Tapes acompanyades de vi de celler Can Rich

• DE DILLUNS A DISSABTE

• HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 19.30 A 00.00 HORES

- Mullet muffin with almond mayonnaise
- Warm aubergine with carob bread and garúm (fish sauce)
- Cannelloni of local lamb
- Country pâté of black pork and pickles

- Tapes are accompanied by wines from Can Rich Winery

• FROM MONDAY TO SATURDAY

• AVAILABLE: 1 PM TO 4 PM AND 7:30 PM TO MIDNIGHT

- Mollete de salmonete con mahonesa de almendra
- Berenjena tibiana con pan de algarroba y garúm
- Canelón de cordero Ibicenco
- Pate de campaña de cerdo negro y encurtidos

- Tapes acompañadas de vinos de bodega Can Rich

• DE LUNES A SÁBADO

• HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 19.30 A 00.00 HORAS



IBIZA · EIVISSA

ROYAL PLAZA

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

- Torrada de pa pagès amb poma, ceba caramel·litzada i làmines de foie
- Tàrtar de sardina fumada amb formatge crema, alvocat i tomata italiana
- Molles de pastor amb ou ecològic i sobrassada eivissenca

- Tapes acompanyades de vins de cellers d’Eivissa

CADA DIA, EXCEPTE ELS DISSABTES

HORARI: DE 13.30 A 16.00 I DE 20.30 A 22.00 HORES

- Country crisp-bread with apple, caramelized onion and slice of foie gras
- Smoked sardine tartar with cream cheese, avocado and Italian tomato
- Shepherd’s stuffing with organic eggs and local sobrasada (red sausage)

- Tapes are accompanied by wines from Bodegas de Ibiza

EVERY DAY EXCEPT SATURDAYS

AVAILABLE: 1:30 PM TO 4 PM AND 8:30 PM TO 10 PM

- Tosta de pan payés con manzana, cebolla caramelizada y láminas de foie
- Tartar de sardina ahumada con queso crema, aguacate y tomate italiano
- Migas de pastor con huevo ecológico y sobrasada ibicenca

- Tapes acompañadas de vinos de bodegas de Ibiza

TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO EL SÁBADO

HORARIO: 13.30 A 16.00 Y 20.30 A 22.00 HORAS

SANTA EULÀRIA DES RIU

CA N'ANNETA

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



• Rajada frita • Frita de polp • Ales de pollastre pagès • Frita de sépia • Ronyons al vi • Frita de porc • Ensalada pagesa • Ensalada russa • Mandonguilles casolanes • Aladroc en vinagre i juvert
* Les tapes poden variar i ampliar el seu nombre cada dia. Tots els productes que es fan servir són autòctons.
En arribar heu d'avisar a l'establiment que degustareu les tapes de Sabors d'Eivissa, que s'acompanyen amb una copeta d'herbes eivissenques sense cost adicional.

- Tapes acompanyades de vins de celler Can Rich

• CADA DIA • HORARI: DE 09.00 A 00.00 HORES

• Fried ray fish • Octopus fry-up • Local free-range chicken wings
Cuttlefish fry-up • Kidneys in wine • Pork fry-up • Country potato salad • Russian salad (a type of potato salad) • Homemade meatballs • Anchovies in vinegar and parsley

* The tapas may vary or increase according to the day. All of the ingredients used are locally grown or raised.
Upon arrival, please inform the establishment that you are going to be ordering the tapas from the Sabors de Eivissa promotion, as this option entitles you to a complimentary shot of homemade herb liqueur on the house.

- Tapas are accompanied by wines from Can Rich Winery

• EVERY DAY • FROM: 9 AM 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 de Eivissa, que se acompañan con un chupito de hierbas ibicencas caseras sin coste adicional.

- Tapas acompanyades de vins de bodega Can Rich

• TODOS LOS DÍAS • HORARIO: 09.00 A 00.00 HORAS

CAN COSMI

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



• Frita de polp eivissenca
• Calamar eivissenc a la romana
• Truita espanyola amb ous pagesos
• Aladroc en vinagre
• Pollastre de corral al curri

• CADA DIA

• HORARI: DE 07.00 A 00.00 HORES

• Fry-up of local octopus
• Batter-dipped local squid rings
• Spanish omelet with local free-range eggs
• Anchovies in vinegar
• Free-range chicken curry

EVERY DAY

FROM: 7 AM TO MIDNIGHT

• Frita de pulpo ibicenca
• Calamar ibicenco a la romana
• Tortilla española con huevos payeses
• Boquerones en vinagre
• Pollo de corral al curry

• TODOS LOS DÍAS

• HORARIO: 07.00 A 00.00 HORAS



DEGUSTA IBIZA

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

- Tapes casolanes del dia amb producte local
- Tapes acompanyades de vins de cellers d'Eivissa

• **CADA DIA, EXCEPTE DIUMENGE**
• **HORARI: DE 10.00 A 14.00 HORES**

- Tapas are made fresh daily with local produce
- Tapas are accompanied with wine from Ibiza wineries

• **EVERY DAY EXCEPT SUNDAYS**
• **FROM 10 AM TO 2 PM**

- Tapas caseras del día con producto local
- Tapas acompañadas de vino de bodegas de Ibiza

• **TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO DOMINGO**
• **HORARIO: 10.00 A 14.00 HORAS**



SANTA EULÀRIA DES RIU

ESTEL

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

- Tapa del dia
- Tapes acompanyades de vins de cellers d'Eivissa

• **CADA DIJOURS**
• **HORARI: DE 19.00 A 23.30 HORES**

- Tapa of the day
- Tapas are accompanied by wine from Ibiza wineries

• **EVERY THURSDAY**
• **FROM 7 PM TO 11:30**

- Tapa del día
- Tapas acompañadas de vino de bodegas de Ibiza

• **TODOS LOS JUEVES**
• **HORARIO: 19.00 A 23.30 HORAS**

RASCALOBOS

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

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



- Croquetes de sépia eivissenca en la seua tinta
- Farcellet de formatge amb espinacs i ametlles torrades, amb vinagreta de mel
- Humus de remolatxa amb crostes d'Eivissa
- Miniburguer amb sobrasada i xips de patata roja
- Pebreres del piquillo farcides de calamar de potera i salsa americana

- Tapes acompanyades de vi del celler Can Rich

• DE DIJOURS A DIUMENGE

• **HORARI: DE 13.00 A 16.00 I DE 20.00 A 23.30 HORES**

- Croquettes of local cuttlefish in their ink
- Cheese rolls with spinach and toasted almonds with honey vinaigrette
- Beetroot hummus with "crostes" (giant croutons) from Ibiza
- Mini burger with "sobrasada" (red sausage) and red-skinned potato chips
- Roasted red peppers stuffed with live-caught squid and American sauce

- Tapes are accompanied by wine from Can Rich Winery.

• THURSDAYS TO SUNDAYS

• **FROM: 1 PM TO 4 PM AND 8 PM TO 11:30 PM**

- Croquetas de sepia ibicenca en su tinta
- Rollito de queso con espinacas y almendras tostadas, con vinagreta de miel
- Humus de remolacha con "crostes" de Ibiza
- Mini burger con sobrasada y chips de patata roja
- Pimientos de piquillo rellenos de calamar de potera y salsa americana

- Tapes acompanyades de vino de la bodega Can Rich

• DE JUEVES A DOMINGO

• **HORARIO: 13.00 A 16.00 Y 20.00 A 23.30 HORAS**

GRILL SANT ANTONI

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



- Frita de polp

- Tapa acompanyada de vins de celler Can Rich

• CADA DIA, EXCEPTE DILLUNS I DIUMENGE A LA NIT

• **HORARI: DE 13.30 A 15.45 I DE 20.00 A 23.45 HORES**

- Octopus fry-up

- Tapa accompanied by wines from Can Rich Winery

EVERY DAY EXCEPT MONDAYS AND SUNDAY EVENINGS

FROM: 1:30 PM TO 3:45 PM AND 8 PM TO 11:45 PM

- Frita de pulpo

- Tapa acompanyada de vinos de bodega Can Rich

• TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LUNES Y DOMINGO POR LA NOCHE

• **HORARIO: 13.30 A 15.45 Y 20.00 A 23.45 HORAS**





INDICACIONES GEOGRÁFICAS

• HIERBAS IBICENCAS



- Licor local preparat amb anís i una àmplia varietat d'herbes aromàtiques.
- A local liqueur made from anisette and a wide variety of aromatic herbs.
- Licor local preparado con anís y una amplia variedad de hierbas aromáticas.

CAN RICH

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

DESTILERÍAS IBIZA SL

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

FAMILIA MARÍ MAYANS

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

FLORS D'EIVISSA

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

HIERBAS IBICENCAS MARÍ MAYANS

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

LICORES ANISETA

Polígono Can Bufí · C/ Rio Arna, 16 - Nave 143
07840 Santa Eulària des Riu · Tel. 971 31 40 74
anisetaibiza@gmail.com / ferreraniseta@gmail.com
www.hierbasibicencasaniseta.com

• VINS DE LA TERRA



- Vins elaborats a l'illa d'Eivissa segon la normativa europea.
- Wines produced on the island of Ibiza according to European regulations.
- Vinos elaborados en la isla de Ibiza según normativa europea.

BODEGA SA COVA

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

CA'N MAYMÓ

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

CAN RICH

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

HACIENDA AGRÍCOLA CÉSAR

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

IBIZKUS WINES, SL

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

MARCAS DE CALIDAD



• ANYELL D'EIVISSA

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

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

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



• PATATA VERMELLA D'EIVISSA

La varietat tradicional eivissenca de patata vermella s'ha recuperat recentment i, amb la varietat Desirée, és un dels ingredients fonamentals per a la gastronomia tradicional eivissenca.

The traditional Ibizan red potato variety has recently been recovered and, with the Desirée variety, is one of the central ingredients in the traditional Ibizan cuisine.

La varietat tradicional eivissenca de patata vermella s'ha recuperat recentment i, també amb la varietat Desirée, és un dels ingredients fonamentals per a la gastronomia tradicional eivissenca.



• SOBASSADA

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

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

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



• FLAÓ D'EIVISSA

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

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

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

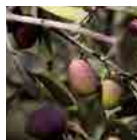


• PEIX NOSTRUM · www.peixnostrum.com

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.



• OLI D'EIVISSA www.olideivissa.es

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

Olive oil essencial 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.



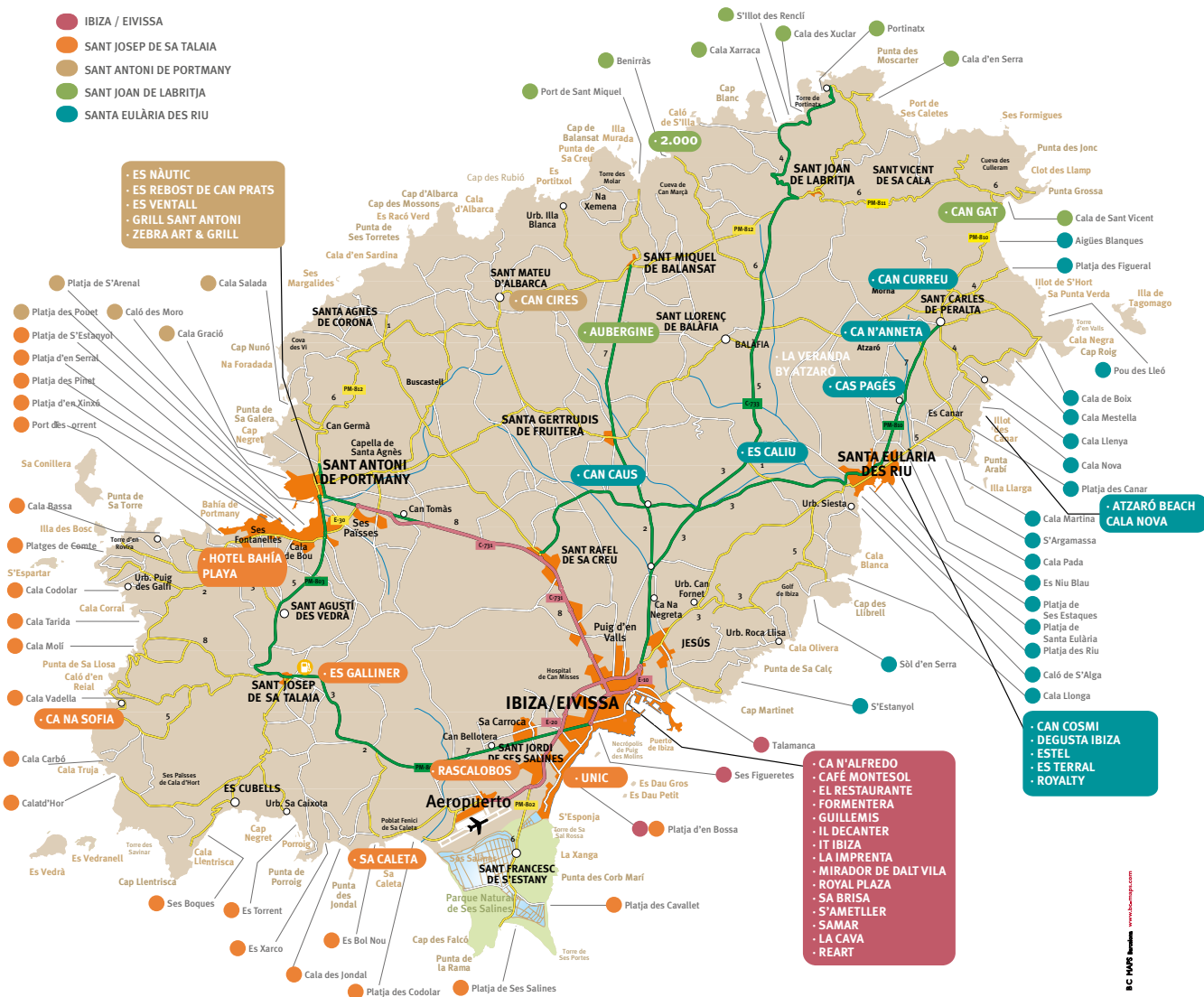
• AMETLLA D'EIVISSA ALMENDRA DE IBIZA



• GARROVA D'EIVISSA ALGARROBA DE IBIZA

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


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



- CA N'ALFREDO
- CAFÉ MONTESOL
- EL RESTAURANTE
- FORMENTERA
- GUILLEMIS
- IL DECANTER
- IT IBIZA
- LA IMPRENTA
- MIRADOR DE DALT VILA
- ROYAL PLAZA
- SA BRISA
- S'AMETLLER
- SAMAR
- LA CAVA
- REART

- CAN COSMI
- DEGUSTA IBIZA
- ESTEL
- ES TERRAL
- ROYALTY



 [Ibiza_Travel](#)

 facebook.com/ibztravel

 [@ibizatransel](#)

#IbizaSabor17
#EivissaSabor17

www.ibiza.travel