

IBIZA EIVISSA SABOR

#IbizaSabor17 #EivissaSabor17

Jornades Gastronòmiques de primavera

20 D'ABRIL · 28 DE MAIG

II FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DEL MEDITERRANI 15 DE MAIG 2017

Spring Food Festival

20TH APRIL · 28TH MAY

2ND PROFESSIONAL MEDITERRANEAN GASTRONOMY FORUM 15TH MAY 2017

Jornadas Gastronómicas de primavera

20 DE ABRIL · 28 DE MAYO

II FORO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO 15 DE MAYO 2017

www.ibiza.travel  [Ibiza_Travel](https://twitter.com/Ibiza_Travel)  facebook.com/ibztravel  [@ibizatransel](https://www.instagram.com/ibizatransel)



Consell  d'Eivissa





Sabors Tastes

GASTRONOMIA LOCAL

51 restaurants participen en les jornades gastronòmiques de primavera

El Consell d'Eivissa, la Fundació de Promoció Turística d'Eivissa i la Pimeef organitzen l'esdeveniment gastronòmic de referència a l'illa d'Eivissa: les jornades de primavera **#EivissaSabor17**, que tenen lloc del **20 d'abril al 28 de maig** i en què participen un total de **51 restaurants**. En el marc d'aquestes jornades, el 15 de maig, se celebra el **II Fòrum Professional de Gastronomia del Mediterrani**, una cita imprescindible per als xefs i productors d'Eivissa, en el qual també participen ponents de prestigi nacional i internacional i que compta amb l'assistència de mitjans de comunicació especialitzats en gastronomia.

La cinquena edició d'aquestes jornades gastronòmiques, que cada any tenen una convocatòria a la primavera (de mitjan d'abril a finals de maig) i una a la tardor (de mitjan d'octubre a finals de novembre), constitueixen una gran oportunitat per aprofundir en l'Eivissa més autèntica. Tot i que l'illa és coneguda a tot el món, la seua gastronomia és, encara avui, un tresor per descobrir.

Per als qui de veritat sentin la necessitat de conèixer la història, tradicions i costums d'Eivissa, el viatge més estimulants recorre els sabors i productes de l'illa, així com els plats que es poden degustar en aquestes jornades.

En l'època dels fenicis ja es conservava peix en salaó; amb els grecs va arribar a Eivissa l'elaboració del pa de blat, i les successives civilitzacions han deixat la seua empremta en les elaboracions inèdites, com per exemple el flaó, unes postres amb reminiscències de l'Eivissa medieval.

Les cases pageses, escampades pel territori, s'autoabastien i la majoria de les famílies fabricaven el seu propi pa, el vi i fins i tot algunes tenien el seu propi trull. En una economia de subsistència, fins a l'arribada del turisme en els anys 60-70, els eivissencs vivien del que els donava la terra i la mar. La seua dieta es basava en peix, verdures, hortalisses, fruites de temporada, llegums, fruita seca i pa.

Aliments cuinats en saboroses receptes, vinculades a les estacions de l'any i que encara avui es mantenen. Per exemple, el cuinat (plat de Quaresma); el sofrit pagès (per a tots els dies de festa) o la salsa de Nadal (unes postres líquides de Nadal).

Les receptes de pescadors com el bullit de peix formen part dels menjars que es poden degustar en els menús d'aquestes jornades, juntament amb receptes antigues com la borrada de rajada o peixos tan exquisits com el gerret en escabetx.

Els vins elaborats a l'illa, els licors, els olis, la sal, les verdures ecològiques o les herbes silvestres que es fan servir encara avui per aromatitzar els plats, són essencials en la gastronomia d'Eivissa. Productes que s'identifiquen amb el paisatge, la forma de vida i els valors dels avantpassats.

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

**#IbizaSabor17: Història, tradició, cultura,
creativitat, hedonisme i emoció**



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

Edició/Edition/Edición: Març/March/Marzo 2017
Dipòsit Legal/Legal Diposit/ Depósito Legal: DL I-79-2017

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



51 restaurants will participate in this spring's "Ibiza Sabor" food festival

The Consell d'Eivissa, the Fundació de Promoció Turística de Ibiza (Ibiza Tourist Board) and the PIMEEF (Small and medium-sized businesses association) are organising this benchmark gastronomic event on the island of Ibiza: the springtime **#IbizaSabor17** festival. This event will take place from the **20th of April to the 28th of May** with the participation of **51 restaurants**. In the context of this festival, the **II Foro Profesional de Gastronomía del Mediterráneo (2nd Professional Mediterranean Gastronomy Forum)** will be held on the 15th of May. An essential meeting of chefs and producers from Ibiza, this Forum will also welcome prestigious speakers from both Spain and overseas as well as representatives of specialist gastronomical media.

#IbizaSabor17 #EivissaSabor17

The fifth edition of this food festival, which takes place every spring, (from mid-April to the end of May) and again in the autumn (from mid-October to the end of November) is a splendid opportunity to delve deeply into the most authentic Ibiza. Despite the fact that the island is known throughout the world, its gastronomy is, even today, a treasure still waiting to be discovered.

For those who really feel the need to know and understand Ibiza's history, traditions and customs, this most stimulating of journeys takes in the island's flavours and its products, and indeed the dishes that can be enjoyed during these days.

Fish was preserved in salt as far back as when the Phoenicians roamed this land; the Greeks taught us how to bake wheat bread, and the successive civilizations have left their mark through all manner of unparalleled creations such as, for example, "flaó", a dessert that has its roots in the Ibiza of medieval days.

The island's traditional farmhouses, or "casas payesas", which can be found all over the island, would be quite self-sufficient and most families would bake their own bread, make their own wine and some would

even own a mill. In what was a veritable subsistence economy until the arrival of tourism in the 60s and 70s, the people of Ibiza would live on whatever they could take from the land and the sea. Their diet was based on fish, vegetables, seasonal fruit, nuts and bread.

Food that they cooked to tasty recipes, according to the seasons of the year, that are still popular today. For example, "cuinat" (a dish made during Lent); the "sofrit pagès" (a country stir-fry for festive days) or the "salsa de Nadal" (a liquid desert for Christmas).

Fisherfolk recipes, such as "bullit de peix" form part of the delicacies that can be tasted in the menus that will be prepared during this food festival, together with ancient recipes, such as "borrida de rajada" or exquisite fish such as "gerret" (picarel) in brine.

The wine that is produced on the island, its liqueurs, oils, salt, ecological vegetables or wild herbs, which are still used today to flavour its dishes, are essential in the cuisine of Ibiza. Products that are identified with the landscape, the way of life and the values of our forefathers.

Discover the great treasure of Ibiza:
its gastronomy.

#IbizaSabor17: History, tradition, culture,
creativity, hedonism and emotion.

#EivissaSabor17 #IbizaSabor17

51 restaurantes participan en las Jornadas Gastronómicas de primavera

El Consell d'Eivissa, la Fundació de Promoció Turística de Ibiza y la Pimeef organizan el evento gastronómico de referencia en la isla de Ibiza: las jornadas de primavera **#IbizaSabor17**, que tienen lugar del **20 de abril al 28 de mayo** y en las que participan un total de **51 restaurantes**. En el marco de estas jornadas, el 15 de mayo, se celebra el **II Foro Profesional de Gastronomía del Mediterráneo**, una cita imprescindible para los chefs y productores de Ibiza, donde también participan ponentes de prestigio nacional e internacional y que cuenta con la asistencia de medios de comunicación especializados en gastronomía.

La quinta 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 (mediados de octubre a final de noviembre), constituyen una gran oportunidad para profundizar en la Ibiza más auténtica. Pese a que la isla es conocida en todo el mundo, su gastronomía es, todavía hoy, un tesoro por descubrir.

Para quienes de verdad sientan la necesidad de conocer la historia, tradiciones y costumbres de Ibiza, el viaje más estimulante recorre los sabores y productos de la isla, así como los platos que se pueden disfrutar en estas jornadas.

En la época de los fenicios ya se conservaba pescado en salazón; con los griegos llegó a Ibiza la elaboración del pan de trigo, y las sucesivas civilizaciones han dejado su huella en elaboraciones inéditas, como por ejemplo el "flaó", postre con reminiscencias de la Ibiza medieval.

Las casas payesas, dispersas por el territorio, se autoabastecían y la mayoría de las familias fabricaban su propio pan, el vino e incluso algunas tenían su propia almazara. En una economía de subsistencia, hasta la llegada del turismo en los años 60-70, los ibicencos vivían de lo que les daba la tierra y el mar. Su dieta se basaba en pescado, verduras, hortalizas, frutas de temporada, legumbres, frutos secos y pan.

Alimentos cocinados en sabrosas recetas, vinculadas a las estaciones del año y que aún hoy se mantienen. Como ejemplos, el "cuinat" (plato de Cuaresma); el "sofrit pagès" (para los días de fiesta) o la "salsa de Nadal" (postre líquido de Navidad).

Descubre el gran tesoro de Ibiza:
su gastronomía.

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



Recetas de pescadores como el "bullit de peix" forman parte de los manjares que se pueden degustar en los menús de estas jornadas, junto con recetas antiguas como la "borrida de rajada" o pescados tan exquisitos como el "gerret" (caramel) en escabeche.

Los vinos producidos en la isla, los licores, los aceites, la sal, las verduras ecológicas o las hierbas silvestres que se utilizan todavía hoy para aromatizar los platos, son esenciales en la gastronomía de Ibiza. Productos que se identifican con el paisaje, la forma de vida y los valores de los antepasados.

GASTROESDEVENIMENTS · FOODIEVENTS · GASTROEVENTOS

**Taller magistral: Formació en Sala · Master's Workshop:
Training dining room staff · Taller magistral: Formación en Sala**

24.04.2017 10 a 13.30 h. · 10am to 1.30pm

LLOC · LOCATION · LUGAR: **Atzaró**

PRESENTA · PRESENTS: **Julia Pérez Lozano**, periodista/directora
· journalist/director www.gastroactitud.com

PARTICIPEN · PARTICIPANTS · PARTICIPAN:

- **Didier Fertiliati**, Quique Dacosta (3* Michelin): cap/jefe de sala · maître
 - **Eli Iglesias**, Mugaritz (2* Michelin): coordinadora de sala · dining room coordinator
 - **Urko Mugartegui**, El Cenador de Amós (2* Michelin): director de sala · dining room manager
 - **Paco Patón**, Hotel Urban (hotel 5*GL): cap/jefe de sala · maître
- Activitat gratuïta i oberta fins completar aforament
· Free and open event until full capacity · Actividad gratuita y abierta hasta completar aforo.
Imprescindible reservar plaça · It is essential to book · Imprescindible reservar plaza:
ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

II Fòrum Professional de Gastronomia del Mediterrani · II Professional Mediterranean Gastronomy Forum · II Foro Profesional de Gastronomía del Mediterráneo

15.05.2017 10 a 19 h. · 10am to 7pm

LLOC · LOCATION · LUGAR: **Ibiza Gran Hotel**

ACTIVITAT · ACTIVITY · ACTIVIDAD: Ponències professionals i mercat de productors · Professional presentations and producers' market · Ponencias profesionales y mercado de productores.

Activitat gratuïta · Free and open event · Actividad gratuita

Taller magistral: Creativitat amb sobrassada · Master's Workshop: Creativity with "sobrassada" · Taller magistral: Creatividad con sobrasada

22.05.2017 10 a 13.30 h. · 10am to 1.30pm

LLOC · LOCATION · LUGAR: **Hotel Aguas de Ibiza**

PRESENTA · PRESENTS: **Julia Pérez Lozano**, periodista/directora
· journalist/director www.gastroactitud.com

PARTICIPEN · PARTICIPANTS · PARTICIPAN:

- **Xesc Reina**, Mestre xarcuter de Catalunya i Balears · Master pork butcher in Catalonia and the Balearic Islands · Maestro charcutero de Cataluña y Baleares
- **María José San Román**, Monastrell (1* Michelin): xef · chef
- **Txaber Allué**, www.elcocinero.fiell.com: blocloaire · blogger
- **Jongping Zhang "Julio"**, Soy Kitchen: xef · chef
- **Albert Gómez**, Butifarring: xef executiu · executive chef · chef ejecutivo

Activitat gratuïta i oberta fins completar aforament
· Free and open event until full capacity · Actividad gratuita y abierta hasta completar aforo.
Imprescindible reservar plaça · It is essential to book · Imprescindible reservar plaza:
ibizasabor@gmail.com · tel. 626 904 728

Tast d'oli d'oliva verge extra d'Eivissa · Tasting of extra virgin olive oil from Ibiza · Cata de aceite de oliva virgen extra de Ibiza

27.05.2017 11 h. · 11am

ORGANITZA · ORGANIZED BY · OORGANIZA: **Agrupación del Olivar d'Eivissa**

LLOC · LOCATION · LUGAR: **Can Domo**

PARTICIPEN · PARTICIPANTS · PARTICIPAN:

- **Lab. UNAPROLIVA** (Jaén)
- Directora tècnica i cap de panel · technical director and head of panel · directora técnica y jefa de panel: **Mariola Gómez Chica**
- Analistes/tastadores · analysts/tasters · analistas/catadoras: **Alejandra Mora Pérez, Juana Calzado Gutiérrez, Inmaculada Fernández Sanz, Leticia Castro Placer**

Activitat gratuïta i oberta fins completar aforament
· Free and open event until full capacity · Actividad gratuita y abierta hasta completar aforo.
Imprescindible reservar plaça · It is essential to book · Imprescindible reservar plaza:
olideivissa@hotmail.com

MENÚS

25€

BEBIDA NO INCLUIDA



CA N'ALFREDO

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

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional) 1,50 €/p



1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa de crostes, patata eivissenca, tomata, ceba i pebrera, peix sec i areng d'Eivissa
- Tàrtar de cirviola i gamba d'Eivissa

2 A escollir entre:

- Sofrit pagès
- Borrida de rajada

P A escollir entre:

- Macarrons de Sant Joan
- Assortiment de productes eivissencs: formatge fresc de cabra, mel, bombó de figa macerada amb palo, xocolata, ametlles i encodonyat

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà
dimarts, dimecres i dijous.
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Sabors d'Eivissa: Joan Riera ret homenatge a peixos eivissencs amb el certificat de garantia Peix Nostrum i du a taula dos plats emblemàtics de la gastronomia autòctona; la borrida de rajada (per als amants del peix) i el sofrit pagès (per als amants de la carn). Culmina la seua proposta amb un recorregut pel món dolç d'Eivissa i unes postres amb història; els macarrons de Sant Joan.

1 Your choice of:

- A country salad "crostes" (toasted bread), Ibiza potato, tomato, onion and pepper, "peix sec" and Ibizan herring
- Tartar of Ibizan amberjack and prawns

2 Your choice of:

- "Sofrit pagès" (country stir fry)
- "Borrida de rajada" (ray fish stew)

D Your choice of:

- "Macarrons de Sant Joan"
- An assortment of Ibizan products: fresh goat cheese, honey, a bonbon of Palo liqueur-macerated figs, chocolate, almonds and quince

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served on Tuesdays, Wednesdays and Thursdays. Hours: from 1 to 4pm and from 8 to 11pm.

Tastes of Ibiza: Joan Riera pays tribute to the fish of Ibiza with the Peix Nostrum guarantee and brings to the table two of the most emblematic dishes in the island's native gastronomy; "borrida de rajada" (for fish lovers) and "sofrit pagès" (for meat lovers). He rounds off his proposal with a tour of the sweet side of Ibiza and with a dessert that is steeped in history; the "macarrons of Sant Joan".

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa de "crostes", patata ibicenca, tomate, cebolla y pimiento, "peix sec" y arenque de Ibiza
- Tartar de serviola y gamba de Ibiza

2 A elegir entre:

- "Sofrit pagès"
- "Borrida de rajada"

P A elegir entre:

- "Macarrons de Sant Joan"
- Surtido de productos ibicencos: queso fresco de cabra, miel, bombón de higo macerado con palo, chocolate, almendras y membrillo

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá
martes, miércoles y jueves.
Horario: de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.

Sabores de Ibiza: Joan Riera rinde homenaje a pescados ibicencos con el certificado de garantía Peix Nostrum y lleva a la mesa dos platos emblemáticos de la gastronomía autóctona; la "borrida de rajada" (para los amantes del pescado) y el "sofrit pagès" (para los amantes de la carne). Culmina su propuesta con un recorrido por el mundo dulce de Ibiza y un postre con historia; los "macarrons de Sant Joan".

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

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



M Menú:

- Coca amb roja cruixent i escabetx de frigola
- Arròs cremós amb formatge eivissenc, calamar i bescuit de ceba, tinta i sobrasada
- Bao de cansalada eivissenca amb salsa oriental
- Crema de vainilla amb gelat d'ametlla i cruixent de garrova

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 20.30 a 23 h.
Es recomana 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 d'Eivissa. Des d'una posició privilegiada, com és l'entorn del passeig marítim de la ciutat, ofereix un menú degustació que busca l'excel·lència. Tradició i innovació en un viatge a través de quatre plats.

M Menu:

- "Coca" bread with crispy "roja", and pickled thyme
- Creamy rice with Ibizan cheese, squid and an onion, ink and sobrasada sausage cake.
- Bao of Ibizan bacon with an oriental sauce
- Cream of vanilla with almond ice-cream and crispy carob

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served every day.
Hours: from 8.30 to 11pm. Advance reservations recommended.

Tastes of Ibiza: Chef Íñigo Rodríguez, who trained in such restaurants as El Bulli or Mugaritz, proposes creative cuisine based on the produce of Ibiza. Located on the Promenade, one of the city's most privileged enclaves, he offers a tasting menu that strives for excellence. Tradition and innovation in a journey that encompasses four dishes.

M Menú:

- Coca con "roja" crujiente y escabeche de tomillo
- Arroz cremoso con queso ibicenco, calamar y bizcocho de cebolla, tinta y sobrasada
- Bao de panceta ibicenca con salsa oriental
- Crema de vainilla con helado de almendra y crujiente de algarroba

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá todos los días.
Horario: de 20.30 a 23 h.
Se recomienda 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 Ibiza. Desde un enclave privilegiado, como es el entorno del Paseo Marítimo de la ciudad, ofrece un menú degustación que busca la excelencia. Tradición e innovación en un viaje a través de cuatro platos.

FORMENTERA

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



1 A escollir entre:

- Ensalada tèbia de rap
- Cruixent de marisc amb verdures de temporada
- Croquetes casolanes de sobrasada

2 A escollir entre:

- Anyell d'Eivissa amb fruites vermelles i patates a la pagesa
- Calamar a la bruta

P A escollir entre:

- Greixonera amb reducció d'herbes eivissenques
- Milfulles de crema de llimó i menta
- Sorbet de llimons d'Eivissa

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 12.30 a 15.30 h i de 20 a 22 h.

1 Your choice of:

- A warm monkfish salad
- Crispy seafood and seasonal vegetables
- Sobrasada sausage croquettes

2 Your choice of:

- Ibizan lamb with red fruits and country-style potatoes
- Calamari "a la bruta"

D Your choice of:

- "Greixonera" with a reduction of Ibizan herbs
- Mille-feuille of cream of lemon and mint
- A sorbet made from Ibizan lemons

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served every day at lunch and dinner. Hours: from 12.30 to 3.30pm and from 8 to 10pm.

Sabors d'Eivissa: Aquest restaurant d'ambient mariner es va inaugurar el 1939 i des d'ençà representa la gastronomia tradicional eivissenca, que ara s'actualitza amb noves textures i sabors. En el seu menú ret tribut a la matèria primera autòctona, com el calamar amb marca de garantia Peix Nostrum o l'anyell nascut i criat a Eivissa, segons els mètodes tradicionals. També fa valer la greixonera i les herbes eivissenques.

Tastes of Ibiza: This restaurant, known for its seafaring atmosphere, was opened in 1939 and since then it has been an exponent of the traditional gastronomy of Ibiza, brought up-to-date with new textures and flavours. Its menu pays tribute to such indigenous resources as calamari (with the Peix Nostrum guarantee) or lamb born and raised in Ibiza, following the traditional methods. They are also proud of their "greixonera" and the herbs of Ibiza.

1 A elegir entre:

- Ensalada templada de rape
- Crujiente de marisco con verduras de temporada
- Croquetas caseras de sobrasada

2 A elegir entre:

- Cordero de Ibiza con frutos rojos y patatas a la payesa
- Calamar "a la bruta"

P A elegir entre:

- "Greixonera" con reducción de hierbas ibicencas
- Milhojas de crema de limón y menta
- Sorbete de limones de Ibiza

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá todos los días.
Horario: de 12.30 a 15.30 h. y de 20 a 22 h.

Sabores de Ibiza: Este restaurante de ambiente mariner se inauguró en 1939 y desde entonces representa la gastronomía tradicional ibicenca, que ahora se actualiza con nuevas texturas y sabores. En su menú rinde tributo a la materia prima autóctona, como el calamar con marca de garantía Peix Nostrum o el cordero nacido y criado en Ibiza, según los métodos tradicionales. También pone en valor la "greixonera" y las hierbas de Ibiza.

GUILLEMÍS

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



1 A escollir entre:

- Ensalada de crostes amb peix sec
- Musclos a la brasa

2 A escollir entre:

- Ous pagesos trencats amb sobrasada i patata eivissenca
- Calamars en la seua tinta amb verdures de l'hort

P A escollir entre:

- Greixonera
- Pannacotta de iogurt d'Eivissa

Vi recomanat: Can Rich

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

Sabors d'Eivissa: Joan Roig proposa una cuina saborosa i senzilla, que recorda els fogons de casa. El seu objectiu és que el comensal en gaudeixi, motiu pel qual ha triat els ous pagesos amb sobrasada i els calamars eivissencs, un plaer per als sentits que garanteix una grata experiència.

1 Your choice of:

- "Crostes" (toasted bread) and "peix sec" salad
- Grilled muscles

2 Your choice of:

- Chopped fried country-style eggs with sobrasada sausage and Ibizan potato
- Squid in its own ink with garden vegetables

D Your choice of:

- "Greixonera"
- Pannacotta of Ibizan yoghurt

Recommended wine: Can Rich

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

Tastes of Ibiza: Joan Roig proposes simple yet tasty food that will remind you of the kitchen range at home. His goal is to ensure that his guests enjoy their meal, which is why he has chosen chopped fried country-style eggs with sobrasada sausage and Ibizan calamari, a pleasure for the senses that guarantees a pleasant experience.

1 A elegir entre:

- Ensalada de "crostes" y "peix sec"
- Mejillones a la brasa

2 A elegir entre:

- Huevos payeses rotos con sobrasada y patata ibicenca
- Calamares en su tinta con verduras de la huerta

P A elegir entre:

- "Greixonera"
- Pannacotta de yogurt de Ibiza

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá de lunes a viernes.
Horario: de 12.30 a 16 h.

Sabores de Ibiza: Joan Roig propone una cocina sabrosa y sencilla, que recuerda los fogones de casa. Su objetivo es que el comensal disfrute, motivo por el que ha elegido los huevos payeses con sobrasada y los calamares de Ibiza, un placer para los sentidos que garantiza una grata experiencia.

LA GAIA (IBIZA GRAN HOTEL)

Paseo de Juan Carlos I, 17 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 806 806



M Menú

- Aperitiu: Tres cruixents amb mantega cuinada
- Nigiri d'autor amb peix de Pere Valera
- Gelea de gerret amb maionesa de bitxo
- Costelles de porc negre glacejat amb salsa Yakiniku
- Gelat d'ametlles de Santa Agnès amb rosetes de quinoa

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Cal reserva prèvia ja que la preparació es realitza diàriament i amb entrada de producte diari perquè la qualitat sigui òptima.

Sabors d'Eivissa: el xef Óscar Molina es va aproximar per primera vegada a l'alta gastronomia en els fogons de l'Hotel Juan Carlos I de Barcelona i, des d'ençà, suma 30 anys d'experiència en hotels de cinc estrelles. Ha fet feina amb la xef Mey Hofman i amb l'estrella Michelin Joan Piqué. Des del 2008, lidera la proposta gastronòmica de l'Ibiza Gran Hotel i ofereix el seu propi concepte creatiu Japeruvian. Proposa avantguarda, dins d'una carta gastronòmica per viatjar entre dos mons, que inclou producte quilòmetre zero d'Eivissa d'extraordinària qualitat.

M Menu:

- Appetizer: Three crispy titbits with cooked butter
- Signature nigiri with Pere Valera fish
- "Gerret" (picarel) jelly with chilli mayonnaise
- Black pork ribs glazed with Yakiniku sauce
- Santa Agnès almond ice cream with quinoa popcorn

Recommended wines: Ibiza wineries

Advanced reservation is required because each dish is prepared with fresh produce every day, to ensure the utmost quality.

Tastes of Ibiza: Chef Óscar Molina was his first incursion into the world of haute cuisine in the kitchen of the Hotel Juan Carlos I in Barcelona. Since then, he has amassed 30 years of experience in five-star hotels. He has worked with the chef Mey Hofman and with the Michelin Star chef, Joan Piqué. Since 2008, he has been in charge of the gastronomic proposal of the Ibiza Gran Hotel where he offers Japeruvian cuisine, his own creative concept. He offers avant-garde cuisine in a gastronomic menu that leads us on a journey between two worlds and includes kilometre zero produce from Ibiza of extraordinary quality.

M Menú

- Aperitivo: Tres crujientes con mantequilla cocinada
- Nigiri de autor con pescado de Pere Valera
- Jalea de "gerret" (caramel) con mayonesa de ají
- Costillas de cerdo negro glaseado con salsa Yakiniku
- Helado de almendras de Santa Agnès con palomitas de quinoa

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Se requiere reserva previa ya que la preparación se realiza diariamente y con entrada de producto diario para que la calidad sea óptima.

Sabores de Ibiza: El chef Óscar Molina se aproximó por primera vez a la alta gastronomía en los fogones del Hotel Juan Carlos I de Barcelona y, desde entonces, suma 30 años de experiencia en hoteles de cinco estrellas. Ha trabajado con la chef Mey Hofman y con el Estrella Michelin Joan Piqué. Desde 2008, lidera la propuesta gastronómica de Ibiza Gran Hotel y ofrece su propio concepto creativo Japeruvian. Ofrece vanguardia, dentro de una carta gastronómica para viajar entre dos mundos, que incluye producto kilómetro cero de Ibiza de extraordinaria calidad.

1 A escollir entre:

- Ensalada de crostes
- Frita de porc

2 A escollir entre:

- Arròs marinera amb peix
- Borrida de rajada

P A escollir entre:

- Flaó
- Greixonera

Aquest menú se servirà cada dia de la setmana, excepte els dimecres.
Horari: de 12 a 23 h, ininterrompudament.

Sabors d'Eivissa: L'establiment va obrir les portes l'any 1954 i ofereix cuina tradicional, que busca recrear en cada plat la forma de vida, els costums i l'herència culinària de l'illa que s'ha mantengut inalterable a través del temps.



LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 171

1 Your choice of:

- "Crostes" (toasted bread) salad
- Fried pork

2 Your choice of:

- Seafood rice with fish
- "Borrida de rajada" (ray fish stew)

D Your choice of:

- "Flaó"
- "Greixonera"

This menu will be served every day except Wednesdays.
Hours: continuously from midday to 11pm.

Tastes of Ibiza: This establishment, which opened its doors in 1954, offers traditional cuisine and endeavours to recreate in every dish, the way of life, the customs and the culinary heritage of the island that has remained unalterable down through the years.

1 A elegir entre:

- Ensalada de "crostes"
- Frita de cerdo

2 A elegir entre:

- Arroz marinera con pescado
- "Borrida de rajada"

P A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Este menú se servirá todos los días de la semana, excepto los miércoles.
Horario: de 12 a 23 h, ininterrompidamente.

Sabores de Ibiza: El establecimiento abrió sus puertas en el año 1954 y ofrece cocina tradicional, buscando recrear en cada plato la forma de vida, las costumbres y la herencia culinaria de la isla que se ha mantenido inalterable a través del tiempo.

SA BRISA

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

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 1,50 €/p
Cata de aceites (opcional)



M Menú:

- Les nostres croquetes de bullit de peix amb allioli i juvert
- Ensalada de llengua de porc negre eivissenc
- El nostre hot dog de calamar de potera
- Pollastre pagès a baixa temperatura
- Pur mango

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge.
Horari: de 13 a 16 h.
Cal reserva prèvia.

M Menu:

- Our "bullit de peix" croquettes with alioli and parsley
- Salad of Ibizan "porc negre" tongue
- Our hot dog of jig-caught squid
- Slow-cooked country chicken
- Pure mango

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served from Tuesday to Sunday.
Hours: from 1 to 4pm.
Advance reservations required.

M Menú:

- Nuestras croquetas de "bullit de peix" con alioli y perejil
- Ensalada de lengua de "porc negre" Ibicenco
- Nuestro "hot dog" de calamar de potera
- Pollo payés a baja temperatura
- Puro mango

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá de martes a domingo.
Horario: de 13 a 16 h.
Se requiere reserva previa.

Sabors d'Eivissa: El restaurant proposa un viatge des del producte local de temporada i els sabors tradicionals eivissencs cap a una proposta d'alta cuina. Una aventura gastronòmica i cultural que lidera el xef Gonzalo Aragüez en un procés constant d'investigació i experimentació per aprofundir en les arrels de la gastronomia eivissenca i des d'aquí crear versions innovadores.

Tastes of Ibiza: This restaurant proposes a voyage that leads from local seasonal products and the traditional flavours of Ibiza to a selection of haute cuisine dishes. A cultural and gastronomic adventure led by chef Gonzalo Aragüez in a constant process of research and experimentation to delve deeper into the roots of Ibizan cuisine, from whence to create innovative versions of classic dishes.

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. Una aventura gastronómica y cultural que lidera el chef Gonzalo Aragüez en un proceso constante de investigación y experimentación para profundizar en las raíces de la gastronomía ibicenca y desde ahí crear versiones innovadoras.

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 318 750

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 1,50 €/p
Cata de aceites (opcional)



M Menú:

- Degustació d'escabetx tradicional amb toc d'herbes aromàtiques eivissenques
- Arròs a la bruta (arròs negre)
- Greixonera Sa Nansa

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte a partir del 3 de maig.
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.
Cal reserva prèvia.

M Menu:

- Tasting of traditional brine with a touch of aromatic Ibizan herbs
- Rice "a la bruta" (black rice)
- Sa Nansa "Greixonera"

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served from Tuesday to Saturday from May 3rd. Times: from 1 to 4pm and from 8 to 11pm.
Advance reservations required.

M Menú:

- Degustación de escabeche tradicional con toque de hierbas aromáticas ibicencas
- Arroz "a la bruta" (arroz negro)
- "Greixonera" Sa Nansa

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá de martes a sábado a partir del 3 de mayo.
Horario: de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.
Se requiere reserva previa.

Tastes of Ibiza: Pedro Tur has dedicated his restaurant to maritime Ibizan cuisine, with fish and rice as the protagonists, their flavours enhanced by vegetables and greens from his own garden. Species such as "gerret" (picarel), ray or tuna with the Peix Nostrum guarantee can be enjoyed with the enhanced flavour of a traditional Ibizan marinade. The proposed dessert is an up-to-date version of an emblematic recipe.

Sabores de Ibiza: Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina ibicenca de mar, con pescados y arroces como protagonistas, que potencian su sabor con verduras y hortalizas de su propia huerta. Especies como el "gerret" (caramel), la raya o el atún con la garantía Peix Nostrum se podrán degustar con el potenciador de sabor del escabeche tradicional de Ibiza. El postre propone una versión actualizada de una receta emblemática.

S'AMETLLER

Calle Pere Francés, 12 · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 780



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

1 A escollir entre:

- Cuinat
- Arròs negre a banda amb salsa d'allioli i safrà

2 A escollir entre:

- El meu bullit de peix
- Anyell farcit de figues i ametlles amb salsa de romaní eivissenc

P A escollir entre:

- La nostra versió del flaó amb gelat de canyella
- Greixonera de cireres

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà dimarts, dimecres i dijous a la nit.
Horari: de 20 a 23 h. Cal reserva prèvia.

Sabors d'Eivissa: El restaurant, que dirigeixen la xef Marga Orell i el maître Joan Ferré, aposta per receptes tan singulars com el cuinat, el plat tradicional de Setmana Santa elaborat amb verdures i llegums. També proposen una mirada innovadora del bullit de peix, amb el peix del dia a la planxa i tot el sabor concentrat en la salsa, d'allioli i safrà. A més, el plat d'anyell criat a Eivissa recrea el seu entorn paisatgístic amb figues, ametlles i romaní.

1 Your choice of:

- "Cuinat"
- Black, "a banda" rice with alioli and saffron sauce

2 Your choice of:

- My "bullit de peix"
- Lamb stuffed with figs and almonds with Ibizan rosemary sauce

D Your choice of:

- Our version of "flaó" with cinnamon ice cream
- Cherry "greixonera"

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served on Tuesdays, Wednesdays and Thursdays in the evening. Hours: from 8 to 11pm. Advance reservations required.

Tastes of Ibiza: The restaurant, which is run by chef Marga Orell and maître Joan Ferré, sets great store in such unique dishes as "cuinat", the traditional Easter dish made with vegetables and legumes. They also suggest that we take a new look at "bullit de peix" with a grilled catch of the day and with all the flavour concentrated in the alioli and saffron sauce. Not to mention their Ibizan lamb which recreates the local landscape, with figs, almonds and rosemary.

1 A elegir entre:

- "Cuinat"
- Arroz negro a banda con salsa de alioli y azafrán

2 A elegir entre:

- Mi "bullit de peix"
- Cordero relleno de higos y almendras con salsa de romero de Ibiza

P A elegir entre:

- Nuestra versión del "flaó" con helado de canela
- "Greixonera" de cerezas

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá martes, miércoles y jueves por la noche. Horario: de 20 a 23 h. Se requiere reserva previa.

Sabores de Ibiza: El restaurante, que dirigen la chef Marga Orell y el maître Joan Ferré, apuesta por recetas tan singulares como el "cuinat", el plato tradicional de Semana Santa elaborado con verduras y legumbres. También proponen una mirada innovadora del "bullit de peix", con el pescado del día a la plancha y todo el sabor concentrado en la salsa, de alioli y azafrán. Además, el plato de cordero criado en Ibiza recrea su entorno paisajístico con higos, almendras y romero.

1 A escollir entre:

- Coca de formatge batafaluga, sobrasada i cítrics
- Crema de patató, ou pagès i molles de pa

2 A escollir entre:

- La nostra borrida de rajada: rajada, patató eivissenc, puré de sofrit i infusió de safrà
- Anyell eivissenc a baixa temperatura, cebetes, mel i lavanda

P A escollir entre:

- Cremós de xocolata blanca i garrova
- Flaó 2017

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

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

Sabors d'Eivissa: Un hotel de luxe, amb una vista fantàstica sobre el mar, on la gastronomia tradicional eivissenca constitueix un valor afegit al seu restaurant, amb versions d'alta cuina. La coca tradicional o la borrida de rajada evolucionen amb una nova mirada sobre el producte i els plats. És també el cas del flaó, unes postres medievals que es reinventen per sorprendre. Cuina de producte quilòmetre zero, amb tècnica, qualitat i elegància.



AGUAS DE IBIZA

Calle Salvador Camacho, 9 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 31 99 91

1 Your choice of:

- "Coca" of "batafaluga" cheese, sobrasada sausage and citrus fruits
- Cream of "patató", country-style eggs and breadcrumbs

2 Your choice of:

- Our "borrida de rajada": ray, Ibizan potato, a stir-fry puree and saffron tea
- Slow-cooked Ibizan lamb, baby onions, honey and lavender

D Your choice of:

- Cream of white chocolate and carob
- "Flaó" 2017

Recommended wines: Ibiza wineries

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

Tastes of Ibiza: A luxury hotel with fantastic sea views, where traditional Ibizan gastronomy enhances the value of by reaching degrees of haute cuisine. By taking a fresh look at the product and the dishes, traditional "coca" bread or "borrida de rajada" evolve into something new. Such is also the case with "flaó", a medieval dessert, reinvented to marvel the customer. Cuisine based on kilometre zero produce, with technique, quality and elegance.

1 A elegir entre:

- Coca de queso "batafaluga", sobrasada y cítricos
- Crema de "patató", huevo payés y migas de pan

2 A elegir entre:

- Nuestra "borrida de rajada": raya, "patató" ibicenco, puré de sofrito e infusión de azafrán
- Cordero ibicenco a baja temperatura, cebollitas, miel y lavanda

P A elegir entre:

- Cremoso de chocolate blanco y algarroba
- "Flaó" 2017

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá todos los días.
Horario: de 20 h. a media noche.

Sabores de Ibiza: Un hotel de lujo, con fantásticas vistas al mar, donde la gastronomía tradicional ibicenca constituye un valor añadido en su restaurante, con versiones de alta cocina. La coca tradicional o la "borrida de rajada" evolucionan con una nueva mirada sobre el producto y los platos. Es también el caso del "flaó", un postre medieval que se reinventa para sorprender. Cocina de producto kilómetro cero, con técnica, calidad y elegancia.

ATZARÓ BEACH CALA NOVA

Playa de Cala Nova · Es Canar
Tel. 971 078 228



1 A escollir entre:

- Cruixent de sobrassada de l'illa d'Eivissa i mel
- Verat a la planxa amb pebrera vermella i patata

2 A escollir entre:

- Rap a la planxa amb verdures de la finca al forn i frígola
- Arròs caldós de peix i marisc

P A escollir entre:

- Greixonera amb coulis de taronges d'Atzaró
- Sorbet de llimó amb mel autòctona de romaní

Vins recomanats: Can Rich, Totem Wines i Terramoll

Aquest menú se servirà de dimecres a divendres (abril) i de dimarts a divendres (maig). Horari: de 12.30 a 16 h.

Sabors d'Eivissa: Ubicat a Cala Nova, amb una vista espectacular sobre la platja, el restaurant és especialista en arrossos i peixos de la terra amb marca de garantia Peix Nostrum. Cuina sana i natural, en què s'utilitzen herbes silvestres i verdures de l'hort de l'agroturisme Atzaró, combinats amb productes autòctons de qualitat com la sobrassada, la mel o l'oli d'oliva verge extra d'Eivissa.

1 Your choice of:

- Crispy Ibizan sobrasada sausage and honey
- Grilled mackerel with red pepper and potato

2 Your choice of:

- Oven-baked monkfish with farmhouse vegetables and thyme
- Brothy fish and seafood rice

D Your choice of:

- "Greixonera" with a coulis of oranges from Atzaró
- Lemon sorbet with local rosemary honey

Recommended wines: Can Rich, Totem Wines and Terramoll

This menu will be served from Wednesday to Friday in April and from Tuesday to Friday in May. Hours: from 12.30 to 4pm.

Tastes of Ibiza: Located in Cala Nova with a spectacular view over the beach, this restaurant specialises in rice dishes and local fish with the Peix Nostrum guarantee. There is a healthy and natural cuisine which combines wild herbs and garden vegetables from the Atzaró agrotourism establishment with quality local products such as sobrasada sausage, honey or Ibizan extra virgin olive oil.

1 A elegir entre:

- Crujiente de sobrasada de la isla de Ibiza y miel
- Caballa a la plancha con pimiento rojo y patata

2 A elegir entre:

- Rape plancha con verduras de la finca al horno y tomillo
- Arroz caldoso de pescado y marisco

P A elegir entre:

- "Greixonera" con coulis de naranjas de Atzaró
- Sorbete de limón con miel autóctona de romero

Vinos recomendados: Can Rich, Totem Wines y Terramoll

Este menú se servirá de miércoles a viernes (abril) y de martes a viernes (mayo). Horario: de 12.30 a 16 h.

Sabores de Ibiza: Ubicado en Cala Nova, con una vista espectacular de la playa, el restaurante es especialista en arroces y pescados de la tierra con marca de garantía Peix Nostrum. Cocina sana y natural, en la que utilizan hierbas silvestres y verduras de la huerta del agroturismo Atzaró, combinados con productos autóctonos de calidad como la sobrasada, la miel o el aceite de oliva virgen extra de Ibiza.



CA NA RIBES

Calle Sant Jaume, 67 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 280

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 1,50 €/p
Cata de aceites (opcional)

M Menú:

- Ensalada de polp a la mel de flors d'Eivissa
- Guisat d'ous de la besàvia de Ca Na Ribes amb sobrassada, botifarró, xulla i patata eivissenca
- Magdalena eivissenca i copa de vi dolç de Can Rich

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà cada dia, excepte els diumenges.

Horari: de 13 a 15.30 i de 19 a 22.30 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabors d'Eivissa: Eva Riera Marí dirigeix un dels restaurants més emblemàtics de l'illa, que ja ha celebrat el seu 90è aniversari. El va fundar Bartolomé Tur Clapés el 26 de desembre de 1926 i continua sent una referència de la gastronomia local amb la quarta generació, que impulsa una cuina de valors, qualitat i tradició. Eva Riera recorda el guisat d'ous que ha recuperat per a aquest menú, com un dels plats preferits, que li preparava la seua besàvia.

M Menu:

- Octopus salad with honey from Ibizan flowers
- An egg stew inherited from the great-grandmother of the Ca Na Ribes family, with sobrasada sausage, "butifarrón" sausage, bacon and Ibizan potato
- An Ibizan muffin and a glass of sweet Can Rich wine

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served every day except Sundays. Hours: from 1 to 3.30 and from 7 to 10.30pm.

Advance reservations recommended.

Tastes of Ibiza: Eva Riera Marí heads one of the island's most iconic restaurants, which recently celebrated its 90th anniversary. Founded by Bartolomé Tur Clapés on December 26, 1926 and now run by the fourth generation of the family, it continues to be a reference point for local cuisine, serving high-quality cuisine based on tradition and values. The egg stew that Eva Riera's great-grandmother used to prepare and which she has resurrected for this menu, is one of her favourite dishes.

M Menú:

- Ensalada de pulpo a la miel de flores de Ibiza
- Guiso de huevos de la bisabuela de Ca Na Ribes con sobrasada, botifarrón, tocino y patata ibicenca
- Magdalena ibicenca y copa de vino dulce de Can Rich

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá todos los días, excepto domingos.
Horario: de 13 a 15.30 y de 19 a 22.30 h.
Se recomienda reserva previa.

Sabores de Ibiza: Eva Riera Marí dirige uno de los restaurantes más emblemáticos de la isla, que ya ha celebrado su 90 aniversario. Lo fundó Bartolomé Tur Clapés el 26 de diciembre de 1926 y continúa siendo una referencia de la gastronomía local con la cuarta generación, impulsando una cocina de valores, calidad y tradición. Eva Riera recuerda el guiso de huevos que ha recuperado para este menú, como uno de los platos preferidos, que le preparaba su bisabuela.

CAN CAUS

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



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

1 A escollir entre:

- Taula d'embotits de Can Caus (sobrassada, botifarró, ventre farcit, camallot i formatge de cabra)
- Ous pagesos trencats amb sobrassada i patates
- Ensalada pagesa amb crostes

2 A escollir entre

- Costelletes de cabrit a la brasa
- Costelles d'anyell a la brasa
- Arròs de matances (mínim per a 2 persones)

P A escollir entre:

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

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà de dimarts a divendres. Horari de 13 a 16 h.

1 Your choice of:

- A selection of cold cuts from Can Caus (sobrassada and butifarrón sausages, stuffed belly, "camaiot" and goat cheese)
- Chopped fried country-style eggs with sobrassada sausage and potatoes
- Country salad with "crostes" (toasted bread)

2 Your choice of:

- Grilled kid goat chops
- Grilled lamb chops
- Rice with pork (2 persons minimum)

D Your choice of:

- Goat or sheep yoghurt with nuts and honey
- "Greixonera"

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served from Tuesday to Friday. Hours: from 1 to 4pm.

Tastes of Ibiza: This restaurant forms part of a complex that includes livestock holdings and the Companatge sausage factory where they produce butifarrón sausages, traditional cheeses and sobrassada sausage, all with a certified quality guarantee. All these products travel just a few metres from the farm to the restaurant table.

1 A elegir entre:

- Tabla de embutidos de Can Caus (sobrassada, butifarrón, vientre relleno, "camaiot" y queso de cabra)
- Huevos payeses rotos con sobrassada y patatas
- Ensalada payesa con "crostes"

2 A elegir entre:

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

P A elegir entre:

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

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá de martes a viernes. Horario: de 13 a 16 h.

Sabores de Ibiza: El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y la fábrica de embutidos Companatge, en la que producen butifarrón, quesos tradicionales y también la sobrassada, con marca de garantía certificada. Todos esos productos recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante.

1 A escollir entre:

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

2 A escollir entre:

- Espatlla d'anyell de Sant Carles amb verdures casolanes i patates de la finca de Can Creu
- Paella típica eivissenca amb pollastre pagès, porc de Can Mariano i peix fresc de l'illa, amb el seu marisc

P A escollir entre:

- Greixonera
- Sorbet de llimó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

El menú se servirà cada dia.
Horari: Cuina oberta des de les 12 del matí fins a les 2 de la matinada

Sabors d'Eivissa: El restaurant, situat al centre de Santa Eulària, aposta per l'anyell 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 Your choice of:

- Goat's cheese salad with red fruits and walnuts
- Tagomago mussels a la marinera

2 Your choice of:

- Shoulder of lamb from Sant Carles with homemade vegetables and potatoes from the Can Creu farm
- Typical Ibizan paella made with country-style chicken, Can Mariano pork, fresh island fish and seafood

D Your choice of:

- "Greixonera"
- Lemon sorbet

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served every day.
Hours: The kitchen is open from midday until 2 in the morning.

Tastes of Ibiza: Located in the centre of Santa Eulària, this restaurant specialises in free-range Ibizan lamb that is raised in accordance with traditional methods. Their paella, another of the island's favourite dishes, is exceptionally flavoursome thanks to the local produce they use. Their menu is rounded off with "greixonera", a dessert that is a by-word for local gastronomy.

CAN COSMI

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



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 ibicenca con pollo payés, cerdo de Can Mariano y pescado fresco de la isla, con su marisco

P A elegir entre:

- "Greixonera"
- Sorbete de limón

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

El menú se servirá todos los días.
Horario: Cocina abierta desde las 12 de la mañana hasta las 2 de la madrugada.

Sabores de Ibiza: El restaurante, situado en el centro de Santa Eulària, apuesta por 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 DOMO

Carretera de Cala Llonga km 7,6
Tel. 971 33 10 59

 Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional) 1,50 €/p



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

M Menú:

- Ametlles verdes, verdures del nostre hort i maionesa de peix sec
- Rajada amb olives verdes de la nostra finca i papada de porc negre
- Mantellina d'angus criat a Eivissa amb iogurt d'herbes fresques
- After Eight (garrova com a xocolata i menta fresca)

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

Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge. Horari: de 20 a 22.30 h.
Cal reserva prèvia.

M Menu:

- Milk almonds, vegetables from our garden and "peix sec" mayonnaise
- Ray fish with green olives from our estate and "porc negre" cheeks
- Crépinette sausage made from Angus cattle raised in Ibiza with fresh herb yoghurt
- After Eight (carob instead of chocolate and fresh mint)

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

This menu will be served from Tuesday to Sunday. Hours: from 8 to 10.30pm.
Advance reservations required.

M Menú:

- Almendras de leche, verduras de nuestro huerto y mahonesa de "peix sec"
- Raya con aceitunas verdes de nuestra finca y papada de "porc negre"
- Crepineta de angus criado en Ibiza con yogurt de hierbas frescas
- After Eight (algarroba como chocolate y menta fresca)

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

Este menú se servirá de martes a domingo. Horario: de 20 a 22.30 h.
Se requiere reserva previa.

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa del segle XVII, convertida per Alexandra Vermeiren en un paradís del bon gust i petits detalls, es troba un dels xefs d'Eivissa que ofereix sabors autòctons en un menú d'alta cuina, Pau Barba. Fa feina amb producte de proximitat, amb intensitat de sabor i tècnica en l'execució de cada plat. Més que un restaurant, un viatge. Un lloc autèntic i exclusiu, on l'experiència gastronòmica està garantida per a 10 taules.

Tastes of Ibiza: Alexandra Vermeiren has turned this 17th century farmhouse into a veritable paradise of good taste and fine details. This is where you will find an Ibiza chef who offers local flavours in an haute cuisine menu, Pau Barba. Pau uses neighbouring produce, adding intense flavouring and a specialised technique that he pours into each and every dish. More than a restaurant, a journey. An authentic and exclusive enclave, where guests lucky enough to have reserved one of its 10 tables, are ensured a marvellous gastronomic experience.

Sabores de Ibiza: En una casa payesa del siglo XVII, convertida por Alexandra Vermeiren en un paraíso de buen gusto y pequeños detalles, se encuentra uno de los chefs de Ibiza que ofrece sabores autóctonos en un menú de alta cocina, Pau Barba. Trabaja producto de cercanía, con intensidad de sabor y técnica en la ejecución de cada plato. Más que un restaurante, un viaje. Un enclave auténtico y exclusivo, donde la experiencia gastronómica está garantizada para 10 mesas.

M Menú:

- Ensalada de crostes
- Anyell eivissenc en salsa, acompanyat de verdures de l'hort i patata de l'illa
- Greixonera

Vi recomanat: Can Rich

El menú se servirà cada dijous.
Horari: de 13 a 16 h.

Sabors d'Eivissa: Aquest restaurant promociona la gastronomia local amb plats com la tradicional ensalada de crostes amb matèries primeres com l'anyell, sota la marca de qualitat que garanteix que ha estat criat a Eivissa seguint mètodes tradicionals. La greixonera són unes postres delicioses que mai no faltaven en les celebracions familiars i que varen sorgir com la millor fórmula per no perdre les ensaimades del dia anterior.

M Menu:

- "Crostes" (toasted bread) salad
- Ibizan lamb in sauce, accompanied by vegetables from the garden and island potatoes
- "Greixonera"

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served every Thursday.
Hours: from 1 to 4pm.

Tastes of Ibiza: This restaurant promotes local cuisine with such dishes as a traditional "crostes" salad and local animal stock such as lamb, with a quality label that guarantees it has been raised in Ibiza following traditional methods. "Greixonera" is a delicious dessert that was never missing in family celebrations, considered a marvellous way to make good use of the previous day's "ensaimadas".

M Menú:

- Ensalada de "crostes"
- Cordero ibicenco en salsa, acompañado por verduras de la huerta y patata de la isla
- "Greixonera"

Vino recomendado: Can Rich

El menú se servirá todos los jueves.
Horario: de 13 a 16 h.

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. La "greixonera" es un postre delicioso que nunca faltaba en las celebraciones familiares y que surgió como la mejor fórmula para no desperdiciar las ensaimadas del día anterior.

CAS PAGÈS

Carretera de Sant Carles, km 10



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

CELLER DE CAN PERE

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



M Menú:

- Ensalada de crostes i peix sec
- Espatlla d'anyell d'Eivissa a les herbes silvestres
- Greixonera

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà de
dilluns a divendres.
Horari: de 13.30 a 15.30 i de 19 a 23 h.

M Menu:

- "Crostes" (toasted bread) and "peix sec" salad
- Shoulder of Ibizan lamb with wild herbs
- "Greixonera"

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served from Monday to
Friday. Hours: from 1 to 3.30pm
and from 7 to 11pm.

M Menú:

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

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá de lunes a viernes.
Horario: de 13.30 a 15.30 y de 19 a 23 h.



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



1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa amb llom de bonítol
- Sobrassada sobre pa rústic

2 A escollir entre:

- Anyell eivissenc al forn de llenya amb verdures de l'hort rostides
- Pollastre pagès a la brasa, marinat amb llimó, romaní i frígola fresca

P A escollir entre:

- Flaó casolà
- Greixonera casolana

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà cada dijous
(migdia) i divendres (migdia i nit).
Horari: de 12 a 16 h i de 19 a 23 h.

1 Your choice of:

- Country salad with loin of tuna
- Sobrassada sausage on country bread

2 Your choice of:

- Ibizan lamb roasted in a wood oven with garden vegetables
- Grilled country-style chicken, marinated with lemon, rosemary and fresh thyme

D Your choice of:

- Homemade "flaó"
- Homemade "greixonera"

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served every Thursday
(lunch) and Friday (lunch and dinner).
Hours: from 1 to 4pm and from 7 to 11pm.

ES CALIU

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

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con lomo de bonito
- Sobrassada sobre pan rústico

2 A elegir entre:

- Cordero ibicenco al horno de leña con verduras de la huerta asadas
- Pollo payés a la brasa, marinado con limón, romero y tomillo fresco

P A elegir entre:

- "Flaó" casero
- "Greixonera" casera

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá todos los jueves
(mediodía) y viernes (mediodía y noche).
Horario: de 12 a 16 h. y de 19 a 23 h.

Sabors d'Eivissa: Un restaurant tradicional, en el cor de Santa Eulària, on es pot degustar la millor matèria primera, amb productes de proximitat i l'anyell eivissenc criat en llibertat i de gust únic, com la seua aposta principal. El menú el completen unes postres de la terra d'elaboració casolana.

Tastes of Ibiza: A traditional restaurant in the heart of Santa Eulària, where you can taste the best natural produce, local products and the incomparable free-range Ibizan lamb. The menu is topped off with a local, homemade dessert.

Sabores de Ibiza: Un restaurante tradicional, en el corazón de Santa Eulària, donde se puede degustar la mejor materia prima, con productos de cercanía y el cordero ibicenco criado en libertad y de sabor único, como su principal apuesta. Completa el menú un postre de la tierra de elaboración casera.

Sabors d'Eivissa: Menjar bé a Eivissa s'associa a una taula en què no falta la sobrassada de la terra i una bona ensalada pagesa, que en aquest restaurant es prepara amb verdures del propi hort. El forn de llenya potencia l'extraordinari sabor de les carns i més concretament de l'anyell eivissenc, ja que es tracta d'exemplars criats a l'illa i que pasturen en llibertat.

Tastes of Ibiza: In Ibiza, the idea of a good meal always suggests a table laid with local "sobrassada" and a good country salad. In this restaurant they make their salads with vegetables from their own garden. The wood oven enhances the extraordinary flavour of the meats and, more specifically, the Ibizan lamb, raised on the island and able to graze in freedom.

Sabores de Ibiza: Comer bien en Ibiza se asocia a una mesa en la que no falta la sobrassada de la tierra y una buena ensalada payesa, que en este restaurante se prepara con verduras del propio huerto. El horno de leña potencia el extraordinario sabor de las carnes y más concretamente del cordero ibicenco, ya que se trata de ejemplares criados en la isla y que pastan en libertad.

ES TERRAL

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



1 A escollir entre:

- Minestra de primavera i ou pagès
- Rillette de conill eivissenc

2 A escollir entre:

- Cuixa de pollastre a la planxa i cremós de moniato i cítrics
- Brinsa de bou amb olives eivissenques

P A escollir entre:

- Pastís de llimó per un tub
- Fruites de temporada rostides amb crema d'ametlla

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà dilluns, dimarts, dijous i divendres. Horari: de 13.30 a 15.30 h. Cal reserva prèvia.

Sabors d'Eivissa: El xef Matthieu Savariaud explica així la seua cuina; "Una clara aposta per la qualitat, perquè no seríem feliços fent una altra cosa. Oferim pur terror 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 vénç".

1 Your choice of:

- Spring vegetable and country-style egg casserole
- Rillettes of Ibizan rabbit

2 Your choice of:

- Grilled chicken thigh, creamy sweet potato and citrus fruits
- Skirt steak, with Ibizan olives

D Your choice of:

- Lemon tart in a tube
- Roasted seasonal fruit with almond cream

Recommended wines: Ibizan wineries

This menu will be served on Mondays, Tuesdays, Thursdays, and Fridays. Hours: from 1.30 to 3.30pm. Advance reservations required.

Tastes of Ibiza: Chef Matthieu Savariaud explains his cuisine; "A clear focus on quality, because we wouldn't be happy otherwise. We offer authentic contemporary home cooking, meaning everyday products prepared for today's appetites, in an environment that is half way between rustic and chic. I use fresh, local produce, maintaining their essence, albeit with a characteristic "French twist", which is where I come from".

1 A elegir entre:

- Menestra de primavera y huevo payés
- Rillette de conejo Ibicenco

2 A elegir entre:

- Muslo de pollo a la plancha y cremoso de boniato y cítricos
- Entraña de buey, con olivas ibicencas

P A elegir entre:

- Tarta de limón por un tubo
- Frutas de temporada asadas con crema de almendra

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá lunes, martes, jueves y viernes. Horario: de 13.30 a 15.30 h. Se requiere reserva previa.

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 terruño 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".



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



PERALTA

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

1 Your choice of:

- Country salad
- A tasting of Ibizan sausages: sobrasada, butifarra, butifarrón and goat cheese

2 Your choice of:

- Ibizan suckling kid chops
- Ibizan-style, oven-baked fillet of John Dory

3 Your choice of:

- "Flaó"
- "Greixonera"

1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa
- Degustació d'embotits eivissencs: sobrasada, botifarra, botifarró i formatge de cabra

2 A escollir entre:

- Costelles de cabrit de llet eivissenc
- Filet de gall de sant Pere al forn estil d'Eivissa

3 A escollir entre:

- Flaó
- Greixonera

Aquest menú se servirà de dilluns a divendres. Horari: de 13.30 a 16.30 h i de 20 a 23.30 h.

Sabors d'Eivissa: Ubicat al centre de Sant Carles, el restaurant ofereix embotits de la gastronomia eivissenca, juntament amb l'anyell autòcton, que sorprèn els paladars acostumats a altres varietats d'aquesta mateixa carn. El gall de sant Pere, amb marca de garantia Peix Nostrum, és una altra de les delícies locals.

This menu will be served from Monday to Friday. Hours: from 1.30 to 4.30pm and from 8 to 11.30pm.

Tastes of Ibiza: Located in the centre of Sant Carles, this restaurant offers the typical cold cuts so beloved of Ibizan gastronomy, together with local lamb which comes as a surprise to palates accustomed to other varieties of this same meat. John Dory, with the Peix Nostrum guarantee, is another of the local delicacies.

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Degustación de embutidos ibicencos: sobrasada, butifarra, butifarrón y queso de cabra

2 A elegir entre:

- Chuletas de cabrito lechal ibicenco
- Filete de gallo de San Pedro al horno estilo de Ibiza

P A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Este menú se servirá de lunes a viernes. Horario: de 13.30 a 16.30 h. y de 20 a 23.30 h.

Sabores de Ibiza: Ubicado en el centro de Sant Carles, el restaurante ofrece embutidos de la gastronomía ibicenca, junto al cordero autóctono, que sorprende a los paladares acostumbrados a otras variedades de esta misma carne. El gallo de San Pedro con marca de garantía Peix Nostrum es otra de las delicias locales.

SALVADÓ

Playa Canal d'en Martí · Pou des Lleó
Tel. 971 187 879



M Menú:

- Peix en salmorra
- Arròs a banda
- Greixonera

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà cada divendres
(excepte festius).
Horari: de 13.30 a 16 h.
Cal reserva prèvia.

M Menu:

- Fish in brine
- "A banda" rice
- "Greixonera"

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served every Friday
(except public holidays).
Hours: from 1.30 to 4pm.
Advance reservations required.

M Menú:

- Pescado en salmorra
- Arroz a banda
- "Greixonera"

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá todos los viernes
(excepto festivo).
Horario: de 13.30 a 16 h.
Se requiere reserva previa.

Sabors d'Eivissa: En un racó idíl·lic amb vista sobre el mar es troba l'únic restaurant que ofereix en aquestes jornades gastronòmiques peix en salmorra, una antiga recepta dels pescadors de l'illa. Té la peculiaritat que les espècies més saboroses del llaüt, com són l'anfós, la roja, el gall de sant Pere o el dentol, es preparen amb pebre negre molt, que en potencia el sabor. Un autèntic plaer, al qual segueix un deliciós arròs a banda.

Tastes of Ibiza: In this idyllic spot overlooking the sea, you will find the only restaurant during the food festival that serves fish in brine, an old recipe from the island's fisherfolk. What makes it so special is the black pepper seasoning used to heighten the flavour of the tastiest species caught by the "llaüt", the traditional fishing boats used in the islands, such as grouper, red scorpion fish, John Dory or common dentex. A genuine delicacy, followed by a delicious "a banda" rice

Sabores de Ibiza: En un rincón idílico con vistas al mar se encuentra el único restaurante que ofrece en estas jornadas gastronómicas pescado en salmorra, una antigua receta de los pescadores de la isla. Tiene la peculiaridad de que las especies más sabrosas del "llaüt", como son el mero, la roja, el gallo de San Pedro o el dentón, se aderezan con pimienta negra molida, que potencia el sabor. Un auténtico manjar, al que sigue un delicioso arroz a banda.



CA NA SOFÍA

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

1 A escollir entre:

- Caneló de pebrera vermella rostida farcida de borrida de rajada i bacallà tractat com una brandada i sopa d'ortiguetes.
- Coca eivissenca a la nostra manera, amb olivada negra, pebrera rostida i gerret en vinagre

2 A escollir entre:

- Rap allagostat, cuinat a baixa temperatura, amb patata vermella eivissenca i salmorra eivissenca de gamba
- Anyell de Santa Gertrudis cuinat a baixa temperatura i servit a l'estil clàssic amb patata nova i verdures eivissenques

P A escollir entre:

- Bunyols eivissencs a la nostra manera i copa de vi dolç eivissenc
- Gelat d'all negre amb ensalada de taronges i maduixes

Vins recomanats: Can Maymó
i Can Rich

Aquest menú se servirà cada dia, excepte
els dimecres (tancat per descans) i
diumenges. Horari: de 13 a 16.45 h
i de 19 a 22.30 h. Es recomana reservar.

Sabors d'Eivissa: "Senzillesa raonada" és el lema del restaurant que dirigeix el xef Moisès Machado al costat de la mar. 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 Chefs(in).

1 Your choice of:

- Roasted red pepper cannelloni stuffed with "borrida de rajada", cod brandade and nettle soup
- Ibizan "coca" made our way, with black olive paste, roasted pepper and "gerret" (picarel) in vinegar

2 Your choice of:

- Slow-cooked lobster-style anglerfish, with red Ibizan potato and Ibizan prawn brine
- Lamb from Santa Gertrudis cooked at a low temperature and served in the classic style with new Ibizan potatoes and vegetables

D Your choice of:

- Ibizan fritters made our way, with a glass of sweet Ibizan wine
- Black garlic ice cream with an orange and strawberry salad

Recommended wines: Can Maymó
and Can Rich

This menu will be served every day, except
Wednesdays and Sundays. Hours: from 1 to
4.45pm and from 7 to 10.30pm.
Reservations are recommended.

Tastes of Ibiza: "Reasonable simplicity" is the mantra at chef Moisès Machado's seafront restaurant. In his kitchen, high-quality products are at the fore, highlighting Ibiza's resources, while adding his own innovative cooking techniques. In 2010, he received the Best Chef in the Balearic Islands Award; he is a Master Chef of the Order of "Buen Yantar" (Good Food), Delegate for Ibiza and Formentera for the "Eurotoques" Community of European Chefs and a member of Chefs(in).

1 A elegir entre:

- Canelón de pimiento rojo asado relleno de "borrida de rajada" y bacalao tratado como una brandada y sopa de ortiguillas
- Coca ibicenca a nuestra manera, con olivada negra, pimiento asado y "gerret" (caramel) en vinagre

2 A elegir entre:

- Rape alangostado, cocinado a baja temperatura, con patata roja ibicenca y salmorra ibicenca de gamba
- Cordero de Santa Gertrudis cocinado a baja temperatura y servido al estilo clásico con patata nueva y verduras ibicencas

P A elegir entre:

- Buñuelos ibicencos a nuestra manera y copa de vino dulce ibicenco
- Helado de ajo negro con ensalada de naranjas y fresas

Vinos recomendados: Can Maymó
y Can Rich

Este menú se servirá todos los días,
excepto miércoles (cerrado por descanso) y
domingos. Horario: de 13 a 16.45 h. y de 19
a 22.30 h. Se recomienda reservar.

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

CAN BERRI VELL

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



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

- *Aperitív de la casa*: Falses cireres de foie d'anyell i cecina fumada

1 A escollir entre:

- Tempuritzat de botifarró d'arròs, gató fumat i gel de fonoll de mar
- Frita de polp al nostre estil, amb una escuma de carabassa i cruixents de patatò deshidratat

2 A escollir entre:

- Calamar de potera amb sobrasada, peus de porc i roca de tinta de calamar
- Lloms de molls sobre una crema d'albergínies especiada amb moraduix

P A escollir entre:

- Pastís dels nostres llimons en format desestructurat
- Greixonera amb sorbet de frígola i una escuma d'almívar de llet

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà de dilluns a dijous.
Horari: de 20 a 24 h. Es recomana reservar.

Sabors d'Eivissa: El restaurant es troba en una casa eivissenca del segle XVII i fa honor a la seua història amb un menú a base de productes de temporada, com són el polp, el calamar de potera, el gató o els molls, marca de garantia Peix Nostrum, juntament amb la sobrasada o l'anyell d'Eivissa. L'equip format per Vicent Tur i el xef Bruno Hernández busca la innovació de plats tradicionals.

- *House aperitif*: False cherries made from lamb foie and smoked meat

1 Your choice of:

- Tempurized black sausage with rice, smoked "gató" (sea catfish) and sea fennel gel
- Home-style fried octopus, with pumpkin foam and crunchy dehydrated potato

2 Your choice of:

- Jig-caught squid with sobrasada sausage, pig's trotters, and squid ink "rock"
- Red mullet fillets over cream of aubergines spiced with marjoram

D Your choice of:

- Our own destructured lemon tart
- "Greixonera" with thyme sorbet and "dulce de leche" foam

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served from Monday to Thursday. Hours: from 8pm to midnight. Reservations are recommended.

Tastes of Ibiza: The restaurant is located in a 17th century Ibiza home, and it pays all due credit to its history with this menu, based on seasonal produce such as octopus, jig-caught squid, "gató" (sea catfish) or red mullet with the Peix Nostrum guarantee, not to mention sobrasada sausage or Ibiza lamb. Vicent Tur and chef Bruno Hernández seek to innovate on the island's traditional dishes.

- *Aperitivo de la casa*: Falsas cerezas de foie de cordero y cecina ahumada

1 A elegir entre:

- Tempurizado de morcilla de arroz, "gató" (pintarroja) ahumado y gel de hinojo de mar
- Frita de pulpo a nuestro estilo, con una espuma de calabaza y crujientes de "patatò" deshidratado

2 A elegir entre:

- Calamar de potera con sobrasada, manitas de cordero y roca de tinta de calamar
- Lomos de salmónete sobre una crema de berenjenas especiada con mejorana

P A elegir entre:

- Tarta de nuestros limones en formato desestructurado
- "Greixonera" con sorbete de tomillo y una espuma de dulce de leche

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá de lunes a jueves.
Horario: de 20 a 24 h. Se recomienda reservar.

Sabores de Ibiza: El restaurante se encuentra en una casa ibicenca del siglo XVII y hace honor a su historia con un menú a base de productos de temporada, como son el pulpo, el calamar de potera, el "gató" (pintarroja) o los salmónetes, marca de garantía Peix Nostrum, junto con la sobrasada o el cordero de Ibiza. El equipo formado por Vicent Tur y el chef Bruno Hernández busca la innovación de platos tradicionales.



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



RASCALOBOS

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

- *Aperitivo de pa pagès* amb oli d'oliva de Joan Benet i Croquetes de sobrasada i pollastre pagès

1 A escollir entre:

- Carxofes en tempura amb vinagreta de figues i caviar d'albergínia
- Terrina de molls i faves tendres sobre fons de curri i tomata

2 A escollir entre:

- Risotto de calamar d'Eivissa en la seua tinta amb tallarines de mango i ou escaldat
- Tàrtar de sorell fumat amb romaní, acompanyat de patates palla

P A escollir entre:

- Mousse de llimó del nostre hort amb escuma de pastanaga i galeta de garrova
- Bunyols de na Catalina amb el seu toc dolç de xocolata calenta i pols d'ametlles

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà dimecres i dijous.
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h.

Sabors d'Eivissa: Soledad Viejo i Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi, amb jardí interior per als dies de sol i xemeneia per a l'hivern. La seua cuina aprofundeix en les arrels eivissenques i s'enriqueix amb nous sabors i tècniques, en un menú que aporta visió i sensibilitat pel que fa a l'excel·lent producte de l'illa; des dels molls o el calamar, passant pel sorell, fins a la garrova.

- Country-style bread with a Joan Benet olive oil appetizer and Sobrasada croquettes and country-style chicken

1 Your choice of:

- Tempura artichokes with a fig vinaigrette and aubergine caviar.
- Terrine of red mullet and tender beans on a bed of curry and tomato

2 Your choice of:

- Risotto of Ibiza squid in its ink with mango and poached egg noodles
- Smoked mackerel tartar with rosemary, with straw potatoes on the side

D Your choice of:

- Home orchard lemon mousse with carrot foam and a carob cookie
- Catalina's fritters with the sweet touch of hot chocolate and powdered almonds

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served every Wednesday and Thursday. Hours: from 1 to 4pm and from 8 to 11.30pm.

Tastes of Ibiza: Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a cosy little spot in Sant Jordi with an interior garden for sunny days and a fireplace for the winter. Their cuisine delves deeply into its Ibiza roots, enriched by new flavours and techniques, in a menu that adds vision and sensitivity to the island's excellent products; from red mullet, squid or mackerel to carob.

- *Aperitivo de pan payés* con aceite de oliva de Joan Benet y Croquetas de sobrasada y pollo payés

1 A elegir entre:

- Alcachofas en tempura con vinagreta de higos y caviar de berenjena
- Terrina de salmonetes y habas tiernas sobre fondo de curry y tomate

2 A elegir entre:

- Risotto de calamar de Ibiza en su tinta con tallarines de mango y huevo poché
- Tartar de jurel ahumado con romero, acompañado de patatas paja

P A elegir entre:

- Mousse de limón de nuestro huerto con espuma de zanahoria y galleta de algarroba
- Buñuelos de Catalina con su toque dulce de chocolate caliente y polvo de almendras

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá miércoles y jueves.
Horario: 13 a 16 h. y de 20 a 23.30 h.

Sabores de Ibiza: Soledad Viejo y Jesús Bustos han creado un rincón muy acogedor en Sant Jordi, con jardín interior para los días de sol y chimenea para el invierno. Su cocina profundiza en las raíces ibicencas y se enriquece con nuevos sabores y técnicas, en un menú que aporta visión y sensibilidad sobre el excelente producto de la isla, desde los salmonetes o el calamar, pasando por el jurel, hasta la algarroba.

S'ESPARTAR

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



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

M Menú:

- Ensalada de crostes de blat de xeixa amb peix sec
- Arròs negre amb gató, favetes i cruixent de carxofes
- Borratxo de llet de cabra amb mel de flors d'Eivissa i carpaccio de taronja

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà dimarts, dimecres i dijous. Horari: de 13 a 16.30 h. Es recomana reservar.

M Menu:

- "Crostes blat de xeixa" (toasted bread) and "peix sec" salad
- Black rice with "gató" (sea catfish), broad beans and crispy artichokes
- Goat milk liqueur cake with Ibizan flower honey and orange carpaccio

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served on Tuesdays, Wednesdays and Thursdays. Hours: from 1 to 4.30pm. Reservations are recommended.

M Menú:

- Ensalada de "crostes" de "blat de xeixa" y "peix sec"
- Arroz negro con "gató" (pintarroja), habitas y crujiente de alcachofas
- Borracho de leche de cabra con miel de flores de Ibiza y carpacho de naranja

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá martes, miércoles y jueves. Horario: de 13 a 16.30 h. Se recomienda reservar.

Sabors d'Eivissa: Amb vista sobre l'illot de s'Espartar i el camp, el restaurant ofereix cuina tradicional d'Eivissa a través de plats com l'ensalada de crostes, on el pa és de la varietat de blat xeixa, considerada la més antiga de l'illa, que es produeix amb certificació ecològica, amb rajada assecada de forma artesanal. Entres les especialitats del restaurant, els saborosos arrossos, que en aquest menú s'ofereixen amb gató, un dels peixos de temporada.

Tastes of Ibiza: With views over the islet of S'Espartar and the surrounding countryside, this restaurant serves traditional Ibizan cuisine with such dishes as a "costres" salad, made with eco-certified "xeixa" wheat bread, considered the oldest on the island and produced with an eco-certification, and the ray fish dried in the traditional way. Among the specialities that the restaurant offers are its tasty rice dishes served in this menu with "gató" or sea catfish, a seasonal fish.

Sabores de Ibiza: Con vistas al islote de S'Espartar y al campo, el restaurante ofrece cocina tradicional de Ibiza a través de platos como la ensalada de "costres", donde el pan es de la variedad de trigo "xeixa", considerada la más antigua de la isla, que se produce con certificación ecológica, con raya secada de forma artesanal. Entre las especialidades del restaurante, sabrosos arroces, que en este menú se ofrecen con "gató" (pintarroja), uno de los pescados de temporada.



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



SA CALETA

Playa de Es Bol Nou
Tel. 971 187 095

1 A escollir entre:

- Lloms de gerret escabetxat
- Torrades de peix marinat amb melmelada de carabassa

2 A escollir entre:

- Calamar a la bruta
- Arròs caldós de sépia i rap

P A escollir entre:

- Greixonera
- Taronges amb mel i anís

Vins recomanats: Can Rich, Can Maymó, Sa Cova, Ibizkus i Terramoll

Aquest menú se servirà de dilluns a divendres. Horari: de 13 a 18 h. Es recomana reservar.

Sabors d'Eivissa: Sa Caleta ofereix tot l'any cuina de mercat amb vista sobre el mar. El seu menú inclou el gerret, un dels peixos més valorats de l'illa i que formen part de la cultura popular. Jordi Cardona el presenta en lloms, sense espines, perquè el comensal en pugui gaudir del gust. També d'espècies com la cirvia, la melva o la tonyina, peixos del dia que serveixen les confraries de l'illa i que ofereix marinars amb les torrades. El calamar i l'arròs caldós completen l'homenatge a la tradició de pescadors de la família Cardona.

1 Your choice of:

- Marinated fillets of "gerret" (picarel)
- Marinated fish on toast, with pumpkin jam

2 Your choice of:

- Calamari "a la bruta"
- Brothy cuttlefish and anglerfish rice

D Your choice of:

- "Greixonera"
- Oranges with honey and aniseed

Recommended wines: Can Rich, Can Caymó, Sa Cova, Ibizkus and Terramoll

This menu will be served from Monday to Friday. Hours: from 1 to 6pm. Reservations are recommended.

Tastes of Ibiza: Throughout the year, Sa Caleta offers market-based cuisine with views of the sea. Its menu includes "gerret" (picarel), one of the island's most appreciated fish and part and parcel of its popular culture. Jordi Cardona presents the fish served in fillets, with no bones, so guests can enjoy all its flavour. He also serves sirvia (amberjack), frigate mackerel or tuna, fish caught and served every day by the island's guilds, marinated and accompanied by toasted bread. Squid and rice broth round off this tribute to the traditions of the Cardona fishing family.

1 A elegir entre:

- Lomos de "gerret" (caramel) escabechado
- Tostas de pescado marinado con mermelada de calabaza

2 A elegir entre:

- Calamar "a la bruta"
- Arroz caldoso de sepia y rape

P A elegir entre:

- "Greixonera"
- Naranjas con miel y anís

Vinos recomendados: Can Rich, Can Caymó, Sa Cova, Ibizkus y Terramoll

Este menú se servirá de lunes a viernes. Horario: de 13 a 18 h. Se recomienda reservar.

Sabores de Ibiza: Sa Caleta ofrece todo el año cocina de mercado con vistas al mar. Su menú incluye el caramel o "gerret", uno de los pescados más valorados de la isla y que forman parte de la cultura popular. Jordi Cardona lo presenta en lomos, sin espines, para que el comensal pueda disfrutar de su sabor. También de especies como la "sirvia", la melva o el atún, pescados del día que sirven las cofradías de la isla y que ofrece maridados acompañando las tostas. El calamar y el arroz caldoso completan el homenaje a la tradición de pescadores de la familia Cardona.

SES ROQUES

Platges de Comte
Tel. 971 806 050

**M** Menú:

- Frita de calamar de Formentera
- Arròs negre amb carxofes
- Brownie de garrova amb gelat de flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà de dilluns a divendres. Horari: de 13 a 16 h.
Es recomanar reservar.

M Menu:

- Fried squid from Formentera
- Black rice with artichokes
- Carob brownie with "flaó" ice cream

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served from Monday to Friday. Hours: from 1 to 4pm.
Reservations are recommended.

M Menú:

- Frita de calamar de Formentera
- Arroz negro con alcachofas
- Brownie de algarroba con helado de "flaó"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá de lunes a viernes.
Horario: de 13 a 16 h.
Se recomienda reservar.

Sabors d'Eivissa: El restaurant està ubicat en una de les platges més espectaculars de l'illa, les platges de Comte, i ofereix un menú tradicional i contundent, amb calamar d'Eivissa i arròs negre. La recepta medieval del flaó se serveix en textura gelada, acompanyada de la garrova, un altre dels productes que identifiquen els sabors, el paisatge i l'herència cultural d'Eivissa.

Tàstes of Ibiza: This restaurant is located in one of the island's most spectacular beaches, Platges de Comte, offering a traditional and hearty menu that features Ibizan squid and black rice. Made according to a medieval recipe, the texture of their "flaó" is frozen and accompanied by carob, another of the products that so rightly identify the flavours, the countryside and the cultural heritage of Ibiza.

Sabores de Ibiza: El restaurante está ubicado en una de las playas más espectaculares de la isla, Platges de Comte, y ofrece un menú tradicional y contundente, con calamar de Ibiza y arroz negro. La receta medieval del "flaó" se sirve en textura helada, acompañada de la algarroba, otro de los productos que identifican los sabores, el paisaje y la herencia cultural de Ibiza.

S'ILLA DES BOSC

Platges de Comte
Tel. 971 806 161

**1** A escollir entre:

- Coca de verat eivissenc
- Polp, salmorejo i tomata eivissencs

2 A escollir entre:

- Arròs sec amb pollastre pagès i cranc eivissenc
- Anfós eivissenc amb estofat de sépia i bordelesa

P:

- Pastís de cafè caleta renovat

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà els dimecres.
Horari: de 13.30 a 16 h i de 20 a 22.30 h.
Cal reserva prèvia.

Sabors d'Eivissa: Aquest restaurant, situat en primera línia de platja, està especialitzat en arrossos, peixos de l'illa i postres casolanes. L'establiment, amb el certificat "Q" de qualitat turística, aposta per un arròs amb pollastre pagès i cranc d'Eivissa i una versió moderna del popular cafè caleta, una antiga recepta de pescadors.

1 Your choice of:

- Ibizan mackerel "coca"
- Octopus, "salmorejo" and Ibizan tomatoes

2 Your choice of:

- Dry rice with country-style chicken and Ibizan crab
- Ibizan grouper with stewed cuttlefish and bordelaise sauce

D:

- Modern-style "café caleta" coffee cake

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served on Wednesdays.
Hours: from 1.30 to 4pm and from 8 to 10.30pm. Advance reservations required.

Tàstes of Ibiza: Overlooking the beach, this restaurant specialises in rice dishes, local island fish and home-made desserts. The establishment, which has earned the "Q" Quality Tourism certificate, specialises in rice with country-style chicken and Ibizan crab, and a modern version of the popular "café caleta", a time-honoured fisherfolk recipe.

1 A elegir entre:

- Coca de caballa ibicenca
- Pulpo, salmorejo y tomate ibicencos

2 A elegir entre:

- Arroz seco con pollo payés y cangrejo ibicenco
- Mero ibicenco con estofado de sepia y bordelesa

P:

- Tarta de café caleta renovada

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá los miércoles.
Horario: de 13.30 a 16 h. y de 20 a 22.30 h.
Se requiere reserva previa.

Sabores de Ibiza: Este restaurante, situado en primera línea de playa, está especializado en arroces, pescados de la isla y postres caseros. El establecimiento, dotado con el certificado "Q" de calidad turística, apuesta por un arroz con pollo payés y cangrejo de Ibiza y una versión moderna del popular "café caleta", una antigua receta de pescadores.

UNIC

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



Aperitíu del xef

1 A escollir entre:

- Ramen de garrova i porc negre amb calamar eivissenc
- Polp eivissenc amb espuma d'alga "codium" i "mojo pagès"

2 A escollir entre:

- Canelons de poll pagès amb gamba d'Eivissa
- Bullit de peix versió UNIC

P A escollir entre:

- Assortit de formatges amb mermelada "Malacosta"
- Tartaleta suflé de xocolata negra i garrova amb gelat de flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 20 a 23 h.
Cal reserva prèvia.

Sabors d'Eivissa: El xef David Grussaute, format a l'Escola de Cuina de Bordeus, ha creat un menú on els protagonistes són els productes de l'illa, combinats amb les últimes tendències de la cuina actual. Una proposta innovadora que s'atreveix amb una nova versió d'un plat tan emblemàtic com el bullit de peix.

Chef's appetizer

1 Your choice of:

- Carob and "porc negre" ramen with Ibizan squid
- Ibizan octopus from Ibiza with creamy seaweed "codium" and "mojo payés"

2 Your choice of:

- Cannelloni with country-style chicken and Ibizan red prawn
- UNIC version "Bullit de Peix"

D Your choice of:

- Assorted cheeses with "Malacosta" jam
- Black chocolate and carob soufflé tartlet with "flaó" ice cream

Recommended wines: Ibizan wineries

This menu will be served every day.
Hours: from 8 to 11pm.
Advance reservations required.

Tàstes of Ibiza: Chef David Grussaute, trained at the Bordeaux Cooking School, has created a menu where the protagonists are the products of the island, combined with the latest trends in the current cuisine. An innovative proposal that dares a new version of a dish as emblematic as the "bullit de peix".

Detalle del Chef

1 A elegir entre:

- Ramen de algarroba y "porc negre" con calamar de la isla
- Pulpo ibicenco con cremoso de alga "codium" y mojo payés

2 A elegir entre:

- Canelones de pollo payés y gamba roja de nuestra isla
- "Bullit de peix" versión UNIC

P A elegir entre:

- Tabla de quesos de la isla con mermelada "Malacosta"
- Tartaleta suflé de chocolate negro y algarroba con helado de flaó

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se ofrece todos los días
Horario: de 20 a 23 h.
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 una nueva versión de un plato tan emblemático como el "bullit de peix".



CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551

Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional) 1,50 €/p
Cata de aceites (opcional)

1 A escollir entre:

- Ensalada de crostes
- Ensalada mixta des Tancó

2 A escollir entre:

- Arròs mar i muntanya, amb pollastre pagès i calamar
- Calamar farcit de sobrassada

P A escollir entre:

- Macarrons de Sant Joan
- Greixonera

Vins recomanats: Sa Cova, Can Rich i Can Maymó

El menú se servirà cada dia,
excepte els dimarts.
Horari: de 13 a 24 h.

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa de Sant Mateu de gran bellesa i 200 anys d'antiguitat, envoltada de camp i silenci, es poden degustar alguns dels plats que identifiquen la cuina de l'illa, com la ensalada de crostes, el calamar farcit de sobrassada o les dues postres. L'arròs mar i muntanya completa l'homenatge als productes de l'illa i a la sàvia forma de vida dels seus avantpassats.

1 Your choice of:

- "Crostes" (toasted bread) salad
- Mixed "des Tancó" salad

2 Your choice of:

- Turf and surf rice, with country-style chicken and squid
- Squid stuffed with sobrasada sausage

D Your choice of:

- "Macarrons de Sant Joan"
- "Greixonera"

Recommended wines: Sa Cova, Can Rich and Can Maymó

This menu will be served every day
except Tuesdays.
Hours: from 1pm to midnight.

Tàstes of Ibiza: In a beautiful, 200-year-old farmhouse in Sant Mateu, surrounded by countryside and silence, you can taste some of the dishes that best identify the island's cuisine, such as a salad of "crostes", squid stuffed with sobrasada sausage or two desserts. The turf and surf rice rounds off this tribute to the island's products and to the wisdom inherent in our ancestors' way of life.

1 A elegir entre:

- Ensalada de "crostes"
- Ensalada mixta "des Tancó"

2 A elegir entre:

- Arroz mar y montaña con pollo payés y calamar
- Calamar relleno de sobrasada

P A elegir entre:

- "Macarrons de Sant Joan"
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Sa Cova, Can Rich y Can Maymó

El menú se servirá todos los días,
excepto martes.
Horario: de 13 a 24 h.

Sabores de Ibiza: En una casa payesa de Sant Mateu de gran bellesa y 200 años de antigüedad, rodeada de campo y silencio, se pueden degustar algunos de los platos que identifican la cocina de la isla, como la ensalada de "crostes", el calamar relleno de sobrasada o los dos postres. El arroz mar y montaña completan el homenaje a los productos de la isla y a la sabia forma de vida de sus antepasados.

ES NÀUTIC

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



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

1 A escollir entre:

- Calamar saltat
- Crema de verdures de temporada

2 A escollir entre:

- Secret ibèric amb puré de patata vermella eivissenca
- Arròs melós amb llamàntol (mínim per a 2 persones)

P A escollir entre:

- Greixonera
- Gelat de flaó i batafaluga

Vins recomanats: Sa Cova (negre) i Can Rich (blanc)

Aquest menú se servirà els dijous.
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 22.30 h.

Sabors d'Eivissa: Amb una vista magnífica sobre el port esportiu de Sant Antoni, al restaurant es gaudeix del paisatge, de la decoració, del servei en sala i, sobretot, d'una cuina on el protagonisme correspon a l'extraordinària qualitat de la matèria primera. Són especialistes en peixos i arrossos, elaborats amb habilitat i constància a llarg dels anys. El seu arròs melós és un plat que es queda en el record com una de les delícies de la gastronomia eivissenca.

1 Your choice of:

- Sautéed calamari
- Cream of seasonal vegetables

2 Your choice of:

- Iberian pork loin with pureed Ibiza red potato
- Rice broth with lobster (2 persons minimum)

D Your choice of:

- "Greixonera"
- Ice cream of "flaó" and "batafaluga"

Recommended wines: Sa Cova (red) and Can Rich (white)

This menu will be served on Thursdays.
Hours: from 1 to 4pm and from 8 to 10.30pm.

Tastes of Ibiza: With magnificent views over the Sant Antoni marina, this restaurant offers scenery, decoration, its waiter service, and above all, a cuisine that celebrates the extraordinary quality of its food products. They specialise in fish and rice, consistently prepared with expertise down through the years. Their rice broth is a dish that you will always remember as one of the delights of Ibiza gastronomy.

1 A elegir entre:

- Calamar salteado
- Crema de verduras de temporada

2 A elegir entre:

- Secreto ibérico con puré de patata roja ibicenca
- Arroz meloso con bogavante (mínimo para 2 personas)

P A elegir entre:

- "Greixonera"
- Helado de "flaó" y "batafaluga"

Vinos recomendados: Sa Cova (tinto) y Can Rich (blanco)

Este menú se servirá los jueves.
Horario: de 13 a 16 h. y de 20 a 22.30 h.

Sabores de Ibiza: Con unas magníficas vistas del puerto deportivo de Sant Antoni, en el restaurante se disfruta del paisaje, la decoración, el servicio en sala y, sobre todo, de una cocina donde el protagonismo corresponde a la extraordinaria calidad de la materia prima. Son especialistas en pescados y arroces, elaborados con maestría y constancia a lo largo de los años. Su arroz meloso es un plato que se queda en el recuerdo como una de las delicias de la gastronomía ibicenca.

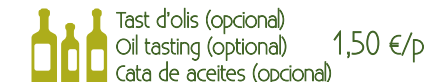


Restaurant adscrit a:
Restaurant part of:
Restaurante adscrito a:



ES REBOT DE CAN PRATS

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



Tast d'olis (opcional)
Oil tasting (optional)
Cata de aceites (opcional)
1,50 €/p

1 Your choice of:

- Fried red Ibiza shrimp
- Ibiza octopus marinated with sea fennel

2 Your choice of:

- Rice broth with "gató" (sea catfish) and cauliflower (2 persons minimum)
- Basted Ibiza lamb chops following my grandmother's recipe, with tender beans and Ibiza potato

D Your choice of:

- Pannacotta of "menjar blanc" (blancmange) with crispy almond
- Thyme sorbet

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served on Thursdays, Fridays, Saturdays and Mondays.
Hours: from 1 to 4pm and from 8pm to midnight. Reservations are recommended.

1 A escollir entre:

- Frita de gamba vermella eivissenca
- Polp eivissenc macerat amb fonoll marí

2 A escollir entre:

- Arròs melós amb gató i pinya de col (mínim per a 2 persones)
- Costelles de anyell eivissenc arrebossades a l'estil de la meua àvia amb guarnició de faves tendres i patató eivissenc.

P A escollir entre:

- Pannacotta de menjar blanc amb cruixent d'ametlla
- Sorbet de frígola

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà dijous, divendres, dissabtes i dilluns. Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 24 h. Es recomana reservar.

Sabors d'Eivissa: Aquest restaurant que dirigeix Cati Marí 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 plats tradicionals són el secret del seu èxit. En una feina constant per recuperar receptes antigues, Cati Marí ofereix en aquest menú menjar blanc, una crema aromatitzada amb canyella i llimó que elaboraven les monges en el convent d'Eivissa.

1 A elegir entre:

- Frita de gamba roja ibicenca
- Pulpo ibicenca macerado con hinojo marino

2 A elegir entre:

- Arroz meloso con "gató" (pintarroja) y coliflor (mínimo para 2 personas)
- Costillas de cordero ibicenca rebozadas al estilo de mi abuela con guarnición de habas tiernas y "patató" ibicenca

P A elegir entre:

- Pannacotta de "menjar blanc" con crujiente de almendra
- Sorbete de tomillo

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá jueves, viernes, sábados y lunes. Horario: de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Se recomienda reservar.

Sabores de Ibiza: Este restaurante que dirige Cati Marí se encuentra en una antigua tienda, donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esa herencia sigue viva en su cocina, donde toda la verdura, el "patató" y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). Los platos tradicionales son el secreto de su éxito. En un trabajo constante para recuperar recetas antiguas, Cati Marí ofrece en este menú "menjar blanc", una crema aromatizada con canela y limón que elaboraban las monjas en el convento de Ibiza.

ES TRAGÓN

Carretera Cap Negret s/n
Tel. 971 346 454



- Snack de porc duroc acidulat (benvinguda)
- Consomé de ceba, anguila i moll de l'ós (aperitiu)
- Cangreburger, matisos tai-EUA (mos canalla)

1 A escollir entre:

- "Bienmesabe" de rajada, ajoblanco i nyoquis de sobrasada
- Coccions de conill, albergínia i fum

P:

- Mini plata de postres per compartir

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà els dijous.
Horari: de 13.30 a 16 h.
Es recomana reservar.

- A Duroc pork tart snack to welcome you
- An onion, eel and marrow consommé, as an aperitif
- A crab-burger, shades of Thailand and the USA (a daring bite!)

1 Your choice of:

- "Bienmesabe" of ray fish, ajoblanco (a white soup) and sobrasada gnocchi
- Cooked rabbit, aubergine and smoke

D:

- A mini dessert stand for you to share

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served on Thursdays.
Hours: from 1.30 to 4pm.
Reservations are recommended.

Sabors d'Eivissa: El xef Álvaro Sanz, que ha fet feina en cuines amb estrelles Michelin, com les de Santi Santamaria, Martín Berasategui, Joël Robuchon o Arzak, ofereix a Eivissa un homenatge al producte local amb tècniques d'avantguarda, que busca sorprendre el comensal.

Tastes of Ibiza: Chef Álvaro Sanz, who has worked in kitchens run by Michelin-star chefs such as Santi Santamaria, Martín Berasategui, Joël Robuchon or Arzak, offers here in Ibiza a tribute to local produce with avant-garde techniques that seek to surprise the diner.

- Snack de cerdo duroc acidulado (bienvenida)
- Consomé de cebolla, anguila y tuétano (aperitivo)
- Cangreburger, matices thai-EE.UU (bocado canalla)

1 A elegir entre:

- Bienmesabe de raya, ajoblanco y ñoquis de sobrasada
- Cocciones de conejo, berenjena y humo

P:

- Mini peana de postres para compartir

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá los jueves.
Horario: de 13.30 a 16 h.
Se recomienda reservar.

Sabores de Ibiza: El chef Álvaro Sanz, que ha trabajado en cocinas con estrellas Michelin, como las de Santi Santamaria, Martín Berasategui, Joël Robuchon o Arzak, ofrece en Ibiza un homenaje al producto local con técnicas de vanguardia, que busca sorprender al comensal.



ES VENTALL

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

Aperitív de benvinguda: Croqueta de sofrit pagès i pa casolà

1 A escollir entre:

- Ou pagès escaldat, cremós de patata eivissenca, cruixent de pollastre pagès, pedrers confitats, caramel·litzats i sobrasada
- Guisat de polp amb escuma de patata, pebre vermell i arròs inflat

2 A escollir entre:

- Porc negre a baixa temperatura desossat amb crema de moniato, daus de pinya i salsa de taronja
- Llom de lluç amb cremós de faves tendres, herba sana i salsa de gambes

P A escollir entre:

- Iogurt de Santa Gertrudis, maduixes, garrova i alfàbega
- Cremós de formatge fresc amb taronja confitada i crumble d'ametlla marcona

Vi recomanat: Can Rich

Aquest menú se servirà cada dia, excepte els dimecres i els diumenges.
Horari: de 13.30 a 16 h i de 20 a 23.30 h.
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, fins al punt que José Miguel Bonet ha estat candidat a cuiner revelació a Madrid Fusión 2017. Amb aquest menú 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.

An aperitif to welcome you: A croquette of "sofrit pagès" and home-made bread

1 Your choice of:

- Poached country-style egg, creamy Ibiza potato, crispy country-style chicken, candied and caramelized sweetbreads, and sobrasada sausage
- Octopus stew with potato foam, paprika and puffed rice

2 Your choice of:

- Slow-cooked "porc negre", off the bone, with cream of sweet potato, diced pineapple and an orange sauce
- Loin of "lluç" (hake) with creamy tender beans, mint and a prawn sauce

D Your choice of:

- Yoghurt from Santa Gertrudis, strawberries, carob and basil
- Creamy fresh cheese with candied orange and Marcona almond crumble

Recommended wine: Can Rich

This menu will be served every day except Wednesdays and Sundays.
Hours: from 1.30 to 4pm and from 8 to 11.30pm. Reservations are recommended.

Tastes of Ibiza: Its evolution from a traditional cuisine to a creative menu based on local products, without having lost its roots, is one of the island's most outstanding success stories. So much so, José Miguel Bonet was a candidate to be the breakout chef of the year in Madrid Fusion 2017. With this menu, the chef continues his in-depth research to bring typically Ibiza recipes bang up to date, always building on certified local ingredients with excellent flavours and quality.

Aperitivo de bienvenida: Croqueta de "sofrit pagès" y pan casero

1 A elegir entre:

- Huevo payés poché, cremoso de patata ibicenca, crujiente de pollo payés, mollejas confitadas, caramelizadas y sobrasada
- Guiso de pulpo con espuma de patata, pimentón y arroz inflado

2 A elegir entre:

- "Porc negre" a baja temperatura deshuesado con crema de boniato, dados de piña y salsa de naranja
- Lomo de merluza con cremoso de habas tiernas, hierbabuena y salsa de gambas

P A elegir entre:

- Yogurt de Santa Gertrudis, fresas, algarroba y albahaca
- Cremoso de queso fresco con naranja confitada y crumble de almendra marcona

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá todos los días, excepto miércoles y domingos.
Horario: de 13.30 a 16 h. y de 20 a 23.30 h.
Se recomienda reservar.

Sabores de Ibiza: Su evolución desde la cocina tradicional a una carta creativa y de producto, sin perder sus raíces, es de las más sobresalientes de la isla hasta el punto de que José Miguel Bonet ha sido candidato a cocinero revelación en Madrid Fusión 2017. Con este menú 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.

GRILL SANT ANTONI

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



1 A escollir entre:

- Risotto de gambes i pollastre pagès amb allioli verd
- Ous trencats amb sobrasada eivissenca sobre crumble de patates

2 A escollir entre:

- Anyell d'Eivissa a baixa temperatura desossat, amb parmentier de fines herbes
- Polp de l'illa a la brasa, amb patates en dues coccions

P A escollir entre:

- Greixonera
- Peres al vi de la terra amb gelat de vainilla

Vins recomanats: Can Rich (negre) i Terramoll (blanc)

Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte.

Horari: de 13.30 a 15.45 h i de 20 a 23.45 h.

Sabors d'Eivissa: Situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, ofereix cuina de mercat i escull productes estrella com la sobrasada, l'anyell d'Eivissa, ciat seguint els mètodes tradicionals, i el polp, amb marca de garantia Peix Nostrum, que serveix 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 Your choice of:

- Risotto of prawns and country-style chicken with green alioli
- Chopped fried eggs with Ibizan sobrasada sausage on a bed of potatoes

2 Your choice of:

- Slow-cooked, off the bone Ibizan lamb, with a parmentier of fine herbs
- Grilled island squid, with twice-cooked potatoes

D Your choice of:

- "Greixonera"
- Pears in local wine with vanilla ice cream

Recommended wines: Can Rich (red) and Terramoll (white)

This menu will be served from Tuesday to Saturday. Hours: from 1.30 to 3.45pm and from 8 to 11.45pm

Tastes of Ibiza: Located in the centre of Sant Antoni, beside the church, this restaurant offers market cuisine and selects such star products as sobrasada sausage, Ibizan lamb raised according to traditional methods, and - one of its specialties - grilled octopus with the Peix Nostrum guarantee. In such an enjoyable menu, it would be a sin to leave out the delicious "greixonera", one of the island's traditional desserts.

1 A elegir entre:

- Risotto de gambas y pollo payés con alioli verde
- Huevos rotos con sobrasada ibicenca sobre cumbre de patatas

2 A elegir entre:

- Cordero de Ibiza a baja temperatura deshuesado, con parmentier de finas hierbas
- Pulpo isleño a la brasa, con patatas en dos cocciones

P A elegir entre:

- "Greixonera"
- Peras al vino de la tierra con helado de vainilla

Vinos recomendados: Can Rich (tinto) y Terramoll (blanco)

Este menú se servirá de martes a sábado. Horario: de 13.30 a 15.45 h. y de 20 a 23.45 h.

Sabores de Ibiza: Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, ofrece cocina de mercado y elige productos estrella como la sobrasada, el cordero de Ibiza, criado según métodos tradicionales y el pulpo, con marca de garantía Peix Nostrum, que sirve 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.

ZEBRA ART & GRILL

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



1 Your choice of:

- Caramelized onion "coca", marinated in wine, quince cream, candied cherry tomatoes and Ibizan goat cheese
- A salad of "crostes" (toasted bread) with anise, cod crumbs, dried tomatoes and roasted peppers

2 Your choice of:

- Crisply roasted country-style chicken, cooked slowly with sobrasada sausage and honey
- Rack of lamb with an Ibizan red wine sauce, rosemary and figs

D Your choice of:

- "Panellets" - almond cakes with "café caleta" cream
- "Flaó" with mint gel

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served from Wednesday to Saturday (dinner) and Sundays (lunch). Hours: from 1.30 to 4.30pm (Sundays) and from 8 to 11pm (Wednesday to Saturday). Advance reservations required on Sundays.

Tastes of Ibiza: Creative cuisine that highlights traditional dishes such as a "crostes" salad or "coca", enriched with new combinations of flavours. Ibizan lamb and country-style chicken, both with excellent quality and taste, are also marinated with sobrasada sausage, honey or figs, essential elements in the gastronomic culture of the island. A journey that seeks to surprise you with how they use different textures in such traditional recipes as "flaó" or "café caleta".

1 A elegir entre:

- Coca de cebolla caramelizada al vino, crema de membrillo, tomates cherry confitados y queso de cabra ibicenca
- Ensalada de "crostes" al anís, migas de bacalao, tomates secos y pimientos asados

2 A elegir entre:

- Churrascos de pollo payés asados en cocción lenta con sobrasada y miel
- Carré de cordero con salsa de vino tinto ibicenca, romero e higos

P A elegir entre:

- "Panellets" de almendra con crema de café caleta
- Flan de "flaó" con gel de hierbabuena

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se ofrecerá de miércoles a sábado (noche) y domingos (mediodía). Horario: de 13.30 a 16.30 h. (domingos) y de 20 a 23 h. (de miércoles a sábado). Se requiere reserva previa los domingos.

Sabores de Ibiza: Cocina creativa que pone en valor elaboraciones tradicionales como la ensalada de "crostes" o la coca, enriquecidas con nuevas combinaciones de sabores. El cordero de Ibiza y el pollo payés, de excelente calidad y sabor, también se maridan con la sobrasada, la miel o los higos, elementos esenciales de la cultura gastronómica de la isla. Un recorrido que busca sorprender con el juego de texturas en recetas tradicionales como el "flaó" o el "café caleta".

2.000

Playa de Benirràs
Tel. 971 337 363

1 A escollir entre:

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

2 A escollir entre:

- Bullit de peix
- Graellada de peix d'Eivissa

P A escollir entre:

- Flaó
- Greixonera

Vins recomanats: Can Rich i Can Maymó

Aquest menú se servirà
de dilluns a dissabte.
Horari: de 13 a 17 h i de 19 a 22 h.

Sabors d'Eivissa: Joan Escandell és propietari de dos vaixells que surten a pescar cada dia per oferir les captures al restaurant. Aquest restaurant ofereix en aquestes jornades la versió tradicional del 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.

1 Your choice of:

- Country salad with ray fish dried according to tradition, Ibizan potatoes, tomatoes and "crostes" (toasted bread)
- Steamed mussels

2 Your choice of:

- "Bullit de peix"
- Grilled Ibizan fish

D Your choice of:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Recommended wines: Can Rich and Can Maymó

This menu will be served from Monday to Saturday. Hours: from 1 to 5pm and from 7 to 10pm.

Tastes of Ibiza: Joan Escandell owns two boats that go out to fish every day and then serves what they catch in his restaurant. He offers the traditional version of "bullit de peix", an emblem of Ibizan cuisine that includes red scorpion fish, grouper and John Dory. His grill serves local fish, depending on what his boats catch that day.

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

P A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

Vinos recomendados: Can Rich y Can Maymó

Este menú se servirá de lunes a sábado.
Horario: de 13 a 17 h. y de 19 a 22 h.

Sabores de Ibiza: Joan Escandell es propietario de dos barcos que salen a faenar a diario para ofrecer sus capturas en el restaurante. Ofrece la versión tradicional del "bullit de peix", un plato emblemático de la gastronomía de Ibiza que incluye rotja, mero o gallo de San Pedro, variedades exquisitas que en Ibiza se conocen como "peix fort". La parrillada incluirá especies autóctonas, en función de la pesca del día.



AUBERGINE

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

1 Your choice of:

- Warm Ibizan cheese with tomato and thyme jam
- A salad of garden spinach, rocket, ham, Ibizan strawberry and crispy leeks

2 Your choice of:

- Lamb chops with roasted Ibizan potatoes and romesco sauce
- Risotto of quinoa with spring vegetables and vegan sobrasada sausage

D:

- "Flaó" ice cream

Recommended wine: Can Rich

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

Tastes of Ibiza: Natural and organic cuisine, served on a terrace that opens onto the Ibiza countryside, with its own garden that supplies the aromatic plants and vegetables that are enjoyed in the restaurant, from pumpkins to salads, not to mention lettuce, rocket and tomatoes. They also grow their own strawberries that form part of a healthy biological menu that gives preference to slow cooking and features lamb raised in Ibiza.

1 A elegir entre:

- Templado de queso de Ibiza con mermelada de tomate al tomillo
- Ensalada de espinacas de la huerta, rúcula, jamón, fresa ibicenca y crujiente de puerro

2 A elegir entre:

- Chuletitas cordero con patata ibicenca asada y romesco
- Risotto de quinoa con verduritas de primavera y sobrasada vegana

P:

- Helado de "flaó"

Vino recomendado: Can Rich

Este menú se servirá de
lunes a viernes.
Horario: de 12.30 a 16 h.

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 bio-saludable, bajo el concepto "slow food", en el que se incorpora cordero criado en Ibiza.

CAN GAT

Cala de Sant Vicent
Tel. 971 320 123



1 A escollir entre:

- Ensalada de crostes amb peix sec
- Croquetes de peix Can Gat
- Bullit de peix (mínim 2 persones, amb arròs de segon)

2 A escollir entre:

- Peix del dia a la planxa amb patates i verdures eivissenques
- Anyell fregit a l'estil eivissenc
- Arròs a banda

P A escollir entre:

- Greixonera casolana
- Flaó casolà

Vins recomanats: Can Rich i Can Maymó

Aquest menú se servirà de dilluns a divendres. Horari: de 13 a 17 h.
Es recomana reservar.

Sabors d'Eivissa: Can Gat és una referència indiscutible de la cuina tradicional. 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. Les croquetes són d'anfós, peix que també serveixen a la planxa juntament amb altres captures del dia, com moll, pagre, calamar o sépia, sempre sota la marca de garantia Peix Nostrum. L'anyell garanteix el seu sabor i qualitat perquè ha estat criat a Eivissa, seguint els mètodes tradicionals.

1 Your choice of:

- "Crostes" (toasted bread) and "peix sec" salad
- Can Gat fish croquettes
- "Bullit de peix" (2 persons minimum, with rice as the second dish)

2 Your choice of:

- Grilled fish of the day with Ibizan potatoes and vegetables
- Ibizan-style fried lamb
- A banda rice

D Your choice of:

- Homemade "greixonera"
- Homemade "flaó"

Recommended wines: Can Rich and Can Maymó

This menu will be served from Monday to Friday. Hours: from 1 to 5pm
Reservations are recommended.

Flavours of Ibiza: Can Gat is an undisputed benchmark for traditional cuisine. Their "costres" are home-made and the fish used in their salads is dried according to tradition, including local species such as "musola" (smooth-hound) or "alacha" (round sardinella). Their croquettes are made with grouper, a fish they also serve grilled together with other fish caught that day, such as red mullet, snapper, squid or cuttlefish, always with the Peix Nostrum certificate. The flavour and quality of their lamb is guaranteed, as it has been raised in Ibiza following traditional methods.

1 A elegir entre

- Ensalada de "crostes" y "peix sec"
- Croquetas de pescado Can Gat
- "Bullit de peix" (mínimo 2 personas, con arroz de segundo)

2 A elegir entre

- Pescado del día a la plancha con patatas y verduras ibicencas
- Cordero frito al estilo ibicenco
- Arroz a banda

P A elegir entre:

- "Greixonera" casera
- "Flaó" casero

Vinos recomendados: Can Rich y Can Maymó

Este menú se servirá de lunes a viernes. Horario: de 13 a 17 h.
Se recomienda reservar.

Sabores de Ibiza: Can Gat es una referencia indiscutible de la cocina tradicional. Sus "costres" son de elaboración casera y secan de forma artesanal el pescado que utilizan para la ensalada, con especies locales como la "musola" o "alacha". Sus croquetas son de mero, pescado que también sirven a la plancha junto con otras capturas del día, como salmónete, pargo, calamar o sepia, siempre bajo la marca de garantía Peix Nostrum. El cordero garantiza su sabor y calidad porque ha sido criado en Ibiza, siguiendo los métodos tradicionales.

1 A escollir entre:

- Sopa freda de remolatxa antioxidant del nostre hort, amb quefir de Can Caus, cogombre, anet i ou de guàtlera
- Mozzarella elaborada a Eivissa amb ensalada de tomates, pesto i melmelada de rocoto casolana

2 A escollir entre:

- Frita de calamar eivissenc a la nostra manera amb allioli de sobrasada
- Caneló d'anyell d'Eivissa trufat amb bolets, espinacs, panses i pinyons

P:

- Greixonera clàssica amb un toc d'herbes d'Eivissa

Vi recomanat: Can Rich (Ereso)

El menú se servirà cada dia.
Horari: de 19 a 23 h.

Sabors d'Eivissa: L'hotel Atzaró obre tot l'any i al seu verger de jardins es gaudeix de la primavera entre aromes de flors de taronger i romaní. El seu restaurant destaca per oferir cuina de proximitat i de temporada, amb productes locals de primera qualitat com la sobrasada, el calamar o l'anyell. El restaurant es nodreix del seu propi hort i aposta per sabors eivissencs i mediterranis que s'identifiquen amb la salut i el benestar.



LA VERANDA BY ATZARÓ

Agroturismo Atzaró
Carretera de Sant Joan, km. 15
Tel. 971 33 88 38

1 Your choice of:

- A cold antioxidant soup of beetroot from our orchard, with Can Caus kaffir, cucumber, dill and quail egg
- Mozzarella made in Ibiza with a tomato salad, pesto and a homemade rocoto chilli jam

2 Your choice of:

- Fried, home-style Ibizan squid with sobrasada sausage alioli
- Ibizan lamb cannelloni, truffled with wild mushrooms, spinach, raisins and pine nuts

D:

- Classic "greixonera" with a touch of Ibizan herbs

Recommended wine: Can Rich (Ereso)

This menu will be served every day.
Hours: from 7 to 11pm.

Flavours of Ibiza: Open all year, the Atzaró hotel's orchards and gardens are an ideal scenario in which to welcome the spring, while the smell of orange blossom and rosemary lingers in the air. Its restaurant is renowned for a cuisine based on seasonal, locally sourced and top-quality products such as sobrasada sausage, squid or lamb. The restaurant is supplied by its own garden, and focuses on the Ibizan and Mediterranean flavours that are associated with health and well-being.

1 A elegir entre:

- Sopa fría de remolacha antioxidante de nuestra huerta, con kéfir de Can Caus, pepino, eneldo y huevo de codorniz
- Mozzarella elaborada en Ibiza con ensalada de tomates, pesto y mermelada de rocoto casera

2 A elegir entre:

- Frita de calamar ibicenco a nuestra manera con alioli de sobrasada
- Canelón de cordero de Ibiza trufado con setas, espinacas, pasas y piñones

P:

- Clásica "greixonera" con un toque de hierbas de Ibiza

Vino recomendado: Can Rich (Ereso)

El menú se servirá todos los días.
Horario: de 19 a 23 h.

Sabores de Ibiza: El hotel Atzaró abre todo el año y en su vergel de jardines se disfruta la primavera entre aromas de azahar y romero. Su restaurante destaca por ofrecer una cocina de cercanía y de temporada, con productos locales de primera calidad como la sobrasada, el calamar o el cordero. El restaurante se nutre de su propia huerta y apuesta por sabores ibicencos y mediterráneos que se identifican con salud y bienestar.

S'ILLOT

Playa de S'Illot des Renclí
Tel. 971 320 585



1 A escollir entre:

- Ensalada pagesa
- Calamars saltats

2 A escollir entre:

- Paella mixta de pollastre pagès, peix i marisc (mínim per a 2 persones)
- Peix del dia (anfós o círvia d'Eivissa) amb patates i verdures de l'hort

P A escollir entre:

- Greixonera
- Flaó

Vins recomanats: Cellers d'Eivissa

Aquest menú se servirà cada dia.
Horari: de 13 a 17 h

1 Your choice of:

- Country salad
- Sautéed calamari

2 Your choice of:

- Mixed paella made with country-style chicken, fish and seafood (2 persons minimum)
- Fish of the day: Ibizan grouper or "sirvia" (amberjack) with potatoes and vegetables from their garden

D Your choice of:

- "Greixonera"
- "Flaó"

Recommended wines: Ibiza wineries

This menu will be served every day.
Hours: from 1 to 5pm.

Sabors d'Eivissa: Un altre restaurant emblemàtic al costat de la mar que permet degustar les varietats més exquisides de Peix Nostrum, com són l'anfós o la círvia i un dels plats estrella de la gastronomia de l'illa; la paella, amb tota la potència de sabor. Les postres formen part de la tradició culinària que s'ha transmès a través de generacions.

Tastes of Ibiza: Another emblematic restaurant next to the sea to enjoy exquisite varieties of Peix Nostrum such as grouper or "sirvia", (amberjack), and one of the island's star dishes; Paella, with all its intense flavour. Desserts are part and parcel of the culinary tradition that has been handed down from one generation to the next.

1 A elegir entre:

- Ensalada payesa
- Calamares salteados

2 A elegir entre:

- Paella mixta de pollo payés, pescado y marisco (mínimo para 2 personas)
- Pescado del día: Mero o "sirvia" de Ibiza con patatas y verduras de la huerta

P A elegir entre:

- "Greixonera"
- "Flaó"

Vinos recomendados: Bodegas de Ibiza

Este menú se servirá todos los días.
Horario: de 13 a 17 h.

Sabores de Ibiza: Otro restaurante emblemático junto al mar que permite degustar las variedades más exquisitas de Peix Nostrum como son el mero o la "sirvia" y uno de los platos estrella de la gastronomía de la isla, la paella, con toda la potencia de sabor. Los postres forman parte de la tradición culinaria que se ha transmitido a través de generaciones.

TAPAS

5€
CON CAÑA O
COPA DE VINO



CAFÉ MERCAT

Calle Catalunya 33 esquina
a Calle Canarias (frente al
Mercat Nou) · Ibiza/Eivissa
Tel. 971 301 113



T:

- Ensalada pagesa
- Frita de polp
- Frita de porc
- Torrada de pa pagès amb sobrassada
- Broquetes d'anyell eivissenc

Aquestes tapes se serviran els divendres i els dissabtes.
Horari: de 12 a 22 h.

T:

- Country salad
- Fried octopus
- Fried pork
- Country bread toasts with sobrasada sausage
- Ibizan lamb skewers

Tapas will be served on Fridays and Saturdays
Hours: from 12 to 10pm.

T:

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

Estas tapas se servirán viernes y sábados.
Horario: de 12 a 22 h.

CAFÉ MONTESOL
IBIZA

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



T:

- Croqueta de calamarset en la seua tinta amb allioli de wasabi
- Bao de costella de porc negre d'Eivissa amb salsa tai
- Polp en fritura gaditana amb salsa "anticucho" i maionesa de coriandre
- Ensalada "chicken tai" amb pit de pollastre pagès fumat, crudités de verdura, cacauets fregits i xili picant
- Pastís de formatge, cremós de mandarina i formatge crema (Santa Gertrudis)

Aquestes tapes se serviran de diumenge a dijous.
Horari: de 19 a 23 h.

T:

- Croquette of squid in its ink with wasabi alioli
- Bao of Ibizan black pork rib, with a Thai sauce
- Fried octopus in the Cadiz style, with an "anticucho" sauce and coriander mayonnaise
- Thai chicken salad with smoked breast of country-style chicken, vegetable crudités, fried peanuts and chilli pepper
- Cheesecake, creamy tangerine and cream cheese (Santa Gertrudis)

These tapas will be served from Sunday to Thursday.
Hours: from 7 to 11pm.

T:

- Croqueta de chipirón en su tinta con alioli de wasabi
- Bao de costilla de cerdo negro de Ibiza con salsa thai
- Pulpo en fritura gaditana con salsa "anticucho" y mayonesa de cilantro
- Ensalada chicken thai con pechuga de pollo payés ahumado, crudités de verdura, cacahuets fritos y chile picante
- Cheesecake, cremoso de mandarina y queso crema (Santa Gertrudis)

Estas tapas se servirán de domingo a jueves.
Horario: de 19 a 23 h.

CAN GOURMET

Calle Montgrí 18 B
Ibiza/Eivissa
Tel. 685 603 409



T:

- Tapa de formatge d'Eivissa de Ses Cabretes i companatge amb pa pagès
- Degustació de sobrassada d'Eivissa amb pa pagès

Aquestes tapes se serviran cada dia.
Horari: d'11 a 16 h i de 18 a 22 h.

T:

- "Ses Cabretes" Ibizan cheese and cold meats served with country bread
- Tasting of Ibizan sobrasada sausage with country bread

These tapas will be served every day.
Hours: from 11am to 4pm and from 8 to 10pm

T:

- Tapa de queso de Ibiza de "Ses Cabretes" y embutido con pan payés
- Degustación de sobrasada de Ibiza con pan payés

Estas tapas se servirán todos los días.
Horario: de 11 a 16 h. y de 18 a 22 h.

CAN POU

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



T:

- Ensaladeta de tomata amb formatge de cabra de companatge i alfàbega
- Patates fregides amb pell i salsa de mostassa a la mel d'Eivissa
- Torrada de pa pagès amb sobrassada de Companatge rostida
- "Crakers" d'espelta, trempó i peix sec
- Coca de bleda ecològica eivissenca amb sobrassada

Aquestes tapes se serviran cada dia.
Horari: de 12 a 23 h.

T:

- Tomato salad with "Companatge" goat's cheese and basil.
- Skin-on fried potatoes in a mustard sauce with Ibizan honey
- Country bread toast with roasted "Companatge" sobrasada sausage
- Spelt crackers, "trempó" salad and "peix sec"
- "Coca" of ecological Ibizan chard with sobrasada sausage

These tapas will be served every day.
Hours: from midday to 11pm.

T:

- Ensaladita de tomate con queso de cabra de "Companatge" y albahaca
- Patatas fritas con piel y salsa de mostaza a la miel de Ibiza
- Tostada de pan payés con sobrasada de "Companatge" asada
- Crakers de espelta, "trempó" y "peix sec"
- Coca de acelga ibicenca ecològica con sobrasada

Estas tapas se servirán todos los días.
Horario: de 12 a 23 h.



LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 311 171



T:

- Sobrassada torrada amb mel d'Eivissa
- Frita de polp
- Frita de porc
- Sepia a la bruta
- Gerret escambetxat

Aquestes tapes se serviran cada dia, excepte els dimecres.
Horari: de 12 a 23 h, ininterrompudament.

T:

- Barbecued sobrasada sausage with Ibizan honey
- Fried octopus
- Fried pork
- Cuttlefish "a la bruta"
- "Gerret escambetxat" (picarel in brine)

These tapas will be served every day except Wednesdays.
Hours: continuously from midday to 11pm.

T:

- Sobrasada torrada con miel de Ibiza
- Frita de pulpo
- Frita de cerdo
- Sepia "a la bruta"
- "Gerret escambetxat" (caramel en escabeche)

Estas tapas se servirán todos los días, excepto los miércoles.
Horario: de 12 a 23 h., ininterrumpidamente.

SUSHIYA AOYAMA

Plaza de Sa Drassaneta, 13
Ibiza/Eivissa
T. 627 861 566



T:

- Selecció de temari de la mar i la terra d'Eivissa
- Maki teruyaki de pollastre pagès

Les tapes se serviran els dimecres i els dijous.
Horari: de 20 a 23 h.
Cal reserva prèvia.

T:

- Selection of surf and turf temari from Ibiza
- Maki teruyaki made with country-style chicken

Tapas will be served on Wednesdays and Thursdays.
Hours: from 8 to 11pm.
Advance reservations required.

T:

- Selección de temari del mar y la tierra de Ibiza
- Maki teruyaki de pollo payés

Las tapas se servirán los miércoles y los jueves.
Horario: de 20 a 23 h.
Se requiere reserva previa.



CA N'ANNETA

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

T:

- Rajada fregida
- 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. .

Les tapes se serviran cada dia. Horari: de 9 a 24 h.

T:

- Fried ray
- Fried octopus
- Country-style chicken wings
- Fried cuttlefish
- Kidneys in wine sauce
- Fried pork
- Country salad
- Russian salad
- Home-made meatballs
- Anchovies in vinegar and parsley

The tapas menu may change or be expanded at any time. All produce is grown on the island.

These tapas will be served every day. Hours: from 9am to midnight.

T:

- 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.

Las tapas se servirá todos los días. Horario: de 9 a 24 h.

CAN COSMI

Calle Sant Jaume, 44
Tel. 971 807 315



T:

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

Les tapes de serviran cada dia.
Horari: de 7 del matí a 2 de la matinada.

T:

- Fried Ibizan octopus
- Fried "gerret" (picarel)
- Spanish omelette with
- country-style eggs
- Anchovies in vinegar
- Free-range chicken curry

This menu will be served every day.
Hours: from 7am to 2am.

T:

- Frita de pulpo ibicenca
- "Gerret" (caramel) frito
- Tortilla española con huevos payeses
- Boquerones en vinagre
- Pollo de corral al curry

Las tapas se servirán todos los días.
Horario: de 7 de la mañana a 2 de la madrugada.

DEGUSTA IBIZA

Calle Sant Jaume, 51
(Es Mercat)
Tel. 971 331 392



T:

- Tapes del dia amb producte local

Les tapes se serviran de dilluns a divendres.
Horari: de 12 a 15 h.

T:

- Tapas of the day with local products

These tapas will be served from Monday to Friday.
Hours: from midday to 3pm.

T:

- Tapas del día con producto local

Las tapas se servirán de lunes a viernes.
Horario: de 12 a 15 h.

ROYALTY

Calle Sant Jaume, 51
Tel. 971 331 392



T:

- Torrada de sobrossada a la mel
- Ensalada pagesa amb tonyina
- Frita de polp
- Greixonera més copeta d'herbes eivissenques o frígola

Aquestes tapes se serviran cada dia.
Horari: de 12 a 15.30 h i de 19 a 22.30 h.

T:

- Sobrasada with honey on toast
- Country salad with tuna
- Fried octopus
- "Greixonera" with a shot of Ibizan herb liqueur or "frígola" liqueur.

These tapas will be served every day.
Hours: from midday to 3.30 and from 7 to 10.30pm.

T:

- Tosta de sobrasada a la miel
- Ensalada payesa con atún
- Frito de pulpo
- "Greixonera" más chupito de hierbas de Ibiza o frígola.

Estas tapas se servirán todos los días.
Horario: de 12 a 15.30 h. y de 19 a 22.30 h.



IBOSIM

Calle Valencia, 4
Tel. 605 520 258 · 670 605 530

T: Cervezes casolanes marinades amb tapes

- 'Posidonia Blonde' amb ensalada de tomata i peix sec
- 'Isla blanca Weissbier' amb paté de remolatxa o pastanaga (s. m.)
- 'IBZ Summer' amb minitorrada pollastre marinat i formatge de cabra
- 'Rosemary' amb sobrossada sobre pa artesà
- 'Garrova' amb tòfones de garrova i taronja
- 'Blood moon' amb minihamburguesa

Aquestes tapes se serviran de dijous a dissabte de 19 a 23 h.

T: Craft beers served with their tapas

- 'Posidonia Blonde' with a tomato and "peix sec" salad
- 'Isla blanca Weissbier' with beetroot or carrot pate (market availability)
- 'IBZ Summer' with mini marinated chicken and goat cheese on toast
- 'Rosemary' with sobrasada sausage on homemade bread
- 'Garrova' with carob and orange truffles
- 'Blood Moon' with a mini burger

Tapas will be served from Thursday to Saturday from 7 to 11pm.

T: Cervezas artesanales maridadas con tapa

- 'Posidonia Blonde' con ensalada de tomate y "peix sec"
- 'Isla blanca Weissbier' con paté de remolacha o zanahoria (s.m.)
- 'IBZ Summer' con mini tostada pollo marinado y queso cabra
- 'Rosemary' con sobrasada sobre pan artesano
- 'Garrova' con trufas de algarroba y naranja
- 'Blood moon' con miniburguer

Estas tapas se servirán de jueves a sábado de 19 a 23 h.

SURF LOUNGE IBIZA

Camí des Molí, 10
Tel. 971 344 797 · 635 506 775



T:

- Pa amb allioli
- Pa pagès, allioli i mescla d'olives verdes i negres
- Hummus amb crudités i pa de pita
- Tires de pollastre
- Ciurons, pebrera vermella, ceba vermella, all, tahina, oli de sèsam, llavors, pastanaga i cogombre
- Pollastre pagès arrebossat amb panko acompanyat d'una salsa cèsar

Aquestes tapes se serviran cada dia. Horari: de 10 a 20 h.

T:

- Bread with alioli
- Country bread, alioli and mixed green and black olives
- Humus with crudités and pita bread
- Chickpeas, red pepper, red onion, garlic, tahini, sesame oil, seeds, carrot and cucumber
- Chicken strips
- Country-style chicken battered in "panko" served with a Caesar sauce

These tapas will be served every day. Hours: from 10am to 8pm.

T:

- Pan con alioli
- Pan payés, alioli y mezcla de aceitunas verdes y negras
- Humus con crudités y pan de pita
- Tiras de pollo
- Garbanzos, pimiento rojo, cebolla roja, ajo, tahini, aceite de sésamo, semillas, zanahoria y pepino
- Pollo payés rebozado con panko acompañado de una salsa césar

Estas tapas se servirán todos los días. Horario: de 10 a 20 h.



**OLI D'OLIVA,
HERÈNCIA CULTURAL D'EIVISSA**

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

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

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

Els antics trulls varen estar en funcionament fins als anys seixanta i setanta, quan el turisme va transformar l'economia local i l'agricultura va passar a un segon pla. Hagueren de passar trenta anys, fins mitjan dècada dels noranta, quan la següent generació de pagesos plantà noves oliveres i va instal·lar els primers trulls moderns.

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

Sabor, paisatge i sostenibilitat

La indústria de l'oli agrupa més de 100 hectàrees, amb capacitat per produir més de 45.000 litres de verge extra d'alta qualitat. Les oliveres constitueixen una part essencial del paisatge d'Eivissa i contribueixen al manteniment sostenible del medi ambient. La seua explotació i desenvolupament controlat forma part de la identitat i el futur del territori.

Prevençió i salut

L'oli d'oliva verge extra és essencial en la dieta mediterrània i s'ha demostrat científicament que prevé malalties cardiovasculars, disminueix les cèl·lules canceroses i protegeix del càncer de mama. A més, redueix el conegut com colesterol dolent, afavoreix un envelliment saludable pels seus components antioxidants i el seu alt contingut en vitamina E i constitueix un factor important per combatre malalties com l'osteoporosi.

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

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

www.olideivissa.com

**TAST D'OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA
D'EIVISSA****CAN DOMO**

Oli d'oliva verge extra, procedent de la plantació de l'Agroturisme Can Domo a Santa Eulària des Riu. L'oli, extret de la varietat arbequina, presenta com a atribut principal un afruitat intens a la boca.

CAN GARROVERS

Oli d'oliva verge extra, procedent d'oliveres de les varietats arbequina, picual, villalonga i pagesa eivissenca. Situades a la finca de can Garrovers, a la vènda de Benirràs, Sant Miquel de Balansat, enmig des Amunts. Elaborat al trull de can Joan Benet, Sant Josep de sa Talaia, dona com a resultat un oli afruitat, madur mitjà i equilibrat mitjà en picant i amarg.

JOAN BENET

Oli d'oliva verge extra, obtingut directament d'olives (90 % arbequina i 10 % picual) i només de la plantació existent a la finca can Benet de Benimussa (Sant Josep de sa Talaia), mitjançant procediments mecànics. La concentració que el caracteritza és perquè no s'ha filtrat, conservant així tota la seua autenticitat.

OLIADA

Oli d'oliva verge extra de les varietats d'oliva arbequina i picual, que dona com a resultat un oli d'alta qualitat amb intens afruitat, amarg i picant mitjà. Oliada és el nom de la marca pròpia d'Oli Eivissenc des Trull de Sant Joan S.L., mescla dels diferents olis, procedents de productors d'Eivissa que segueixen el control de qualitat que regeix la normativa.

OLIVE OIL: IBIZA'S CULTURAL HERITAGE

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

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

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

The old "trulls" remained in use until the 1960s and 70s, when tourism transformed local economy, and agriculture waned in significance. It would take 30 years, until the 90s, for the next generation of farmers to plant new olive trees and install the first modern oil presses.

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

Taste, landscape and sustainability

The oil industry covers more than 100 hectares and has the capacity to produce over 45.000 litres of high-quality extra virgin olive oil. Olive trees comprise an essential part of the Ibizan landscape and contribute to the sustainable maintenance of its environment. The utilization and controlled development of these trees informs the identity and future of island terrain.

An ounce of prevention

Extra virgin olive oil is a fundamental part of the Mediterranean diet and has been scientifically proven to prevent cardiovascular disease. It diminishes cancerous cells and protects against breast cancer. Moreover, it reduces bad cholesterol, while favouring healthy aging thanks to its high content in antioxidants and vitamin E. It has also been identified as an important factor in combating illnesses such as osteoporosis.

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

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

www.olideivissa.com

**TASTING OF EXTRA VIRGIN OLIVE
OILS OF IBIZA****CAN DOMO**

Extra virgin olive oil, from the plantation at the Agroturismo Can Domo in Santa Eulària. The oil, extracted from the arbequina cultivar, has as its principal attribute a fruity intensity in the mouth.

CAN GARROVERS

Extra virgin olive oil, obtained from the following cultivars: arbequina, picual, villalonga and native Ibizan. Situated on the farm Can Garrovers, in the area of Benirràs, Sant Miquel de Balansat, within the perimeters of the "Amunts". Pressed at Can Joan Benet, Sant Josep, and resulting in a mature, balanced and moderately fruity oil with moderate pungency and bitterness.

JOAN BENET

Extra virgin olive oil, obtained directly from olives (90% arbequina and 10% picual). Derived only from the plantations on the farm Can Benet de Benimussa (Sant Josep), and extracted by mechanical methods. Its characteristic concentration comes from the fact that it has not been filtered, thus retaining all of its authenticity.

OLIADA

Extra virgin olive oil from arbequina and picual cultivars, resulting in a high quality oil with intense fruity notes, moderate pungency and bitterness. Oliada is the brand name of Oli Eivissenc des Trull de Sant Joan S.L., a mix of different oils, all deriving from Ibizan producers who follow the quality control standards stipulated by the Balearic producers' association, Producción Integrada de les Illes Balears.

**ACEITE DE OLIVA,
HERENCIA CULTURAL DE IBIZA**

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

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

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

Los viejos “trulls” permanecieron en funcionamiento hasta los años sesenta y setenta, cuando el turismo transformó la economía local y la agricultura pasó a un segundo plano. Tuvieron que pasar 30 años, hasta mediados de los 90, cuando la siguiente generación de agricultores plantó nuevos olivos e instaló las primeras almazaras modernas.

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

Sabor, paisaje y sostenibilidad

La industria del aceite agrupa más de 100 hectáreas, con capacidad para producir más de 45.000 litros de virgen extra de alta calidad. Los olivos constituyen una parte esencial del paisaje de Ibiza y contribuyen a un mantenimiento sostenible del medio ambiente. Su explotación y desarrollo controlado forma parte de la identidad y el futuro del territorio.

Prevención y salud

El aceite de oliva virgen extra es esencial en la dieta mediterránea y se ha demostrado científicamente que previene enfermedades cardiovasculares; disminuye las células cancerosas y protege frente el cáncer de mama. Además, reduce el conocido como colesterol malo, favorece un envejecimiento saludable por sus componentes antioxidantes y su alto contenido en vitamina E y constituye un factor importante para combatir enfermedades como la osteoporosis.

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

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

www.olideivissa.com

**CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN
EXTRA DE IBIZA****CAN DOMO**

Aceite de Oliva Virgen Extra, procedente de la plantación del Agroturismo Can Domo en Santa Eulària. El aceite, extraído de la variedad arbequina, presenta como atributo principal un afrutado intenso en boca.

CAN GARROVERS

Aceite de oliva virgen extra, procedente de olivos de las variedades arbequina, picual, villalonga y payesa ibicenca. Situadas en la finca de Can Garrovers, en la Venda de Benirràs, Sant Miquel de Balansat, en medio de los Amunts. Elaborado en la almazara de Can Joan Benet, Sant Josep, dando como resultado un aceite afrutado maduro medio y equilibrado medio en picante y amargo.

JOAN BENET

Aceite de oliva virgen extra, obtenido directamente de aceitunas (90% arbequina y 10% picual) y solamente de la plantación existente en la finca Can Benet de Benimussa (Sant Josep), mediante procedimientos mecánicos. La concentración que lo caracteriza es porque no se ha filtrado, conservando toda su autenticidad.

OLIADA

Aceite de oliva virgen extra de las variedades de aceituna arbequina y picual, que da como resultado un aceite de alta calidad con intenso afrutado, amargo y picante medios. Oliada es el nombre de la marca propia de Oli Eivisec des Trull de Sant Joan S.L., mezcla de los diferentes aceites, procedentes de productores de Ibiza que siguen el control de calidad que rige la normativa de Producción Integrada de les Illes Balears.

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

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

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 (CORDERO/LAMB)



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

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

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

· CAN CAUS · COMPANATGE

Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

· CARNES JUAN VIOLA

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

· CARNS COLOM

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

· CARNICERIA TONI

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

· CARNISSERIA JR

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

· CARNISSERIA JR · CA N'ESPANYOL

Avda. Cap Martinet
Jesús

· CARNISSERIA FERRÀ

Bisbe Carrasco, 16
Ibiza/Eivissa

· SUPERMERCAT CAN ROS

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

· SUPER ES CUCÓ

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

· SUPER CAN PARTIT

C. de Missa, 21
Sant Miquel de Balançat
Tel. 971 334 821

· SUPER CAN PARTIT

Ctra. Sant Miquel, Edifici Can Partit
Santa Gertrudis

FLAÓ D'EIVISSA



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

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

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

· FORN CAN COVES

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

· PANADERIA GATZARA

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

· FORN CAN VADELL

Anibal, 13
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 310 728

· FORN CAN VADELL

Canàries, 2
Ibiza/Eivissa

#IbizaSabor17 #EivissaSabor17

· PASTELERIA BONANZA

Menorca, 4
Ibiza/Eivissa

· PASTELERIA BONANZA

Castilla, 1
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 304 114

· FORN CAN NOGUERA

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

· FORN DES TABAQUET

Arquebisbe Cardona Riera, 7
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 312 718

· PASTELERIA LA CANELA

Aragó, 54
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 305 040

· PASTELERIA FLOR Y NATA

Avda Espanya, 100
Ibiza/Eivissa
Tel. 971 30 05 18

GARROVA D'EIVISSA/ALGARROBA DE IBIZA



· FRUTOS SECOS IBIZA

Polígono Montecristo
Fusters nº 16-18
Sant Rafel de sa Creu
Tel. 971 198292
info@frutossecosibiza.com
www.frutossecosibiza.com

#EivissaSabor17 #IbizaSabor17

OLI D'EIVISSA WWW.OLIDEIVISSA.COM



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.

· BALANZAT

info@olibalanzat.com
www.olibalanzat.com

· CAN DOMO

info@candomo.com
www.candomo.com

· CAN GARROVERS

olicangarrovers@gmail.com

· CAN MIGUEL GUASCH

olicanmiquelguasch@gmail.com
www.canmiquelguasch.com

· CAN NEFRA

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

· CAN RICH

info@bodegascanrich.com

· WWW.BODEGASCANRICH.COM

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

· JOAN BENET

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

· OLIADA

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

SOBRASSADA



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.

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

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

· CAN CAUS · COMPANATGE

Ctra. Sant Miquel km 3.5
Santa Gertrudis de Fruitera
Tel. 971 197 521

· CARNES JUAN VIOLA

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

· CARNICERIA LOS GALLEGOS

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

· SUPERMERCAT CAN ROS

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

· SUPER ES CUCÓ

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

PEIX NOSTRUM



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

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

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

· CONFRARIA DE PESCADORS D'EIVISSA

Tel. 971 313 263
peixnostrum@gmail.com

· CONFRARIA DE PESCADORS DE SANT ANTONI

Tel. 971 342 224

· PEIXATERIA ALGARB

Ses Païsses, Sant Antoni

· PEIXATERIA CARDONA

Mercat Clot Marés, Sant Antoni

· SUPERMERCATS EROSKI

· SUPERMERCATS SUMA

AMETLLA D'EIVISSA/ALMENDRA DE IBIZA



· COOPERATIVA DE SANT ANTONI

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

· EVENTOS CULTURALES

· EVENTOS DEPORTIVOS

Info: www.ibiza.travel

RESTAURANTS · RESTAURANTES

MENÚS

IBIZA · EIVISSA

Ca n'Alfredo 8

El Restaurante (Hotel Pachá)..... 9

Formentera.....10

Guillemís..... 11

La Gaia (Ibiza Gran Hotel).....12

La Solera13

Sa Brisa.....14

Sa Nansa15

S'Ametller16

SANTA EULÀRIA DES RIU

Aguas de Ibiza.....17

Atzaró Beach Cala Nova18

Ca Na Ribes.....19

Can Caus20

Can Cosmí21

Can Domo22

Cas Pagès.....23

Celler de Can Pere24

Es Caliu25

Es Terral26

Peralta27

Salvadó.....28

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Ca Na Sofia29

Can Berri Vell.....30

Rascalobos.....31

S'Espartar32

Sa Caleta.....33

Ses Roques34

S'Illa des Bosc.....35

Unic.....36

SANT ANTONI DE PORTMANY

Can Cires..... 37

Es Nàutic..... 38

Es Rebot de Can Prats..... 39

Es Tragón40

Es Ventall41

Grill Sant Antoni.....42

Zebra Art & Grill43

SANT JOAN DE LABRITJA

2.000..... 44

Aubergine45

Can Gat46

La Veranda de Atzaró47

S'Illot48

TAPAS

IBIZA · EIVISSA

Café Mercat.....50

Café Montesol Ibiza.....50

Can Gourmet.....51

Can Pou.....51

La Solera52

Sushiya Aoyama.....52

SANTA EULÀRIA DES RIU

Ca n'Anneta.....53

Can Cosmí53

Degusta Ibiza54

Royalti.....54

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Ibosim55

SANT ANTONI DE PORTMANY

Surf Lounge Ibiza55

IBIZA

EIVISSA

SABOR

#IbizaSabor17 #EivissaSabor17





IBIZA EIVISSA

#IbizaSabor17 #EivissaSabor17

És una oportunitat per degustar els sabors únics d'Eivissa

It is an opportunity to taste the unique flavours of Ibiza

Es una oportunidad para degustar los sabores únicos de Ibiza



www.ibiza.travel

 [Ibiza_Travel](https://twitter.com/Ibiza_Travel)
 facebook.com/ibztravel
 [@ibizatransel](https://www.instagram.com/ibizatransel)



Consell  d'Eivissa