

#IbizaSabor16

IBIZA SABOR 2016



Jornadas Gastronómicas

MENÚS

35€

BEBIDA INCLUIDA

TAPAS

5€

**CON CAÑA
O COPA DE VINO**



15 DE ABRIL · 29 DE MAYO

15TH APRIL · 29TH MAY

15 D'ABRIL · 29 DE MAIG





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

Edición/Edition/Edició: Abril/April/Abril 2016
Depósito Legal/Legal Diposit/Dipòsit Legal: I-65-2016

La Fundación de Promoción Turística de Ibiza no se hace responsable de errores tipográficos u omisiones que se puedan encontrar en este folleto.
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 Fundació de Promoció Turística d'Eivissa no es fa responsable d'errors tipogràfics u omisions que es puguin trobar en aquest fulllet.

Fotos:

© Xescu Prats, Silvia Castillo, y de los establecimientos participantes. Pescados Consuelo y Pardalet, Pescados Murtera (mercado de Santa Eulària) y Lluc Torres y el equipo de Can Pujol
Las imágenes son cedidas para uso exclusivo en esta publicación

#IBIZASABOR16

MÁS DE 50 RESTAURANTES PARTICIPAN EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PRIMAVERA

Organizadas por el Consell d'Eivissa y Pimeef, rinden homenaje a platos emblemáticos como el "bullit de peix", el "guisat de peix" o el "sofrit pagés" y a marcas de garantía como la gamba roja, la langosta, la sobrasada o el "flaó". Además, 11 restaurantes ofrecerán una cata de aceites de Ibiza en la mesa.

Del 15 de abril al 29 de mayo, se celebran en Ibiza las jornadas gastronómicas de primavera en las que participan **más de 50 restaurantes emblemáticos** que ofrecen la oportunidad de seguir la ruta del **"bullit de peix"** y el **"guisat de peix"**, conocer las diferencias de ambas recetas e incluso los matices en las elaboraciones que aporta cada zona de la isla.

El protagonista siempre es el llamado **"peix fort"** (pescado de roca de tamaño grande), con especies tan sabrosas como la **"roja"**, el **gallo de San Pedro** o el mero. Un auténtico manjar, que también se sirve en **"salmorra"**, según una receta tradicional de los pescadores.

Otra joya de la gastronomía ibicenca es la **"borrida de rajada"**, otro plato elaborado con **"Peix Nostrum"** siguiendo una receta antigua que ofrecen otros dos restaurantes de la isla. Los aficionados al mar van a encontrar en estas jornadas productos tan sobresalientes como la **gamba roja de Ibiza**, la **langosta** o las **"espardenyes"** (pepinos de mar).

Para quienes prefieren carne, tienen la opción de seguir la ruta del **"sofrit payés"**, el plato de fiesta en las casas de Ibiza, a

base de **cordero criado en libertad, pollo payés, sobrasada, butifarrón y patata de la tierra**. Una delicia que sirven 11 restaurantes en su versión tradicional y otros cuatro con una reinterpretación de alta cocina.

Junto a estos platos, **#IbizaSabor16** ofrece la oportunidad de degustar otras propuestas tanto tradicionales, como creativas, con la materia prima autóctona y las marcas de garantía como protagonistas.

Un viaje gastronómico alrededor de la isla que pone en valor el trabajo de las cofradías, las granjas, los agricultores, los mercados, las bodegas o los productores de aceite. Como novedad en estas jornadas, 12 restaurantes van a ofrecer una cata de aceites en la mesa, todos ellos bajo la garantía de **"Oli d'e"**.

El **"flaó"**, una receta medieval que ha llegado hasta nuestros días, también es protagonista en 21 restaurantes, acompañado de nuevos sabores y en ocasiones de otros dulces tradicionales, como la **"greixonera"**.

Podrán elegir entre **menús a 35 euros, con vino de la isla incluido, y tapas a 5 euros, con copa de vino o caña**. Una oportunidad de disfrutar la gastronomía de Ibiza en las calas más bellas de la isla, en casas payesas centenarias, en el mercado o incluso escuchando conciertos en directo.

El programa de actividades incluye la visita a la granja Ca'n Pere Mussona donde se crían razas autóctonas de cerdo negro y cordero y a otra finca donde un colectivo local (GEN-GOB Eivissa) está llevando a cabo un proyecto pionero de gestión del agua, recuperación de variedades vegetales y razas autóctonas. También se va a celebrar una cata de aceites de la isla y el primer Foro de Gastronomía del Mediterráneo, con ponencias de chefs y un mercado de productores.

Coincidiendo con este evento, un restaurante de los participantes cumple **90 años (Ca na Ribes)**, otro alcanza los **75 (Ca n'Alfredo)**, un tercero cumple los **40 (Sa Soca)** y se celebra el **10º aniversario** de un cuarto (**Can Cires**). Con ellos y los 50 restantes celebramos el festival de los sabores de Ibiza, en el que se funden tradiciones, innovación y valores que se identifican con el paisaje, la protección del medio ambiente y la sostenibilidad de recursos.

#IbizaSabor16 también representa una actitud: La defensa de una forma de vida saludable en la isla más hermosa del Mediterráneo. Los productos naturales que maduran al sol y la dieta mediterránea son aliados imprescindibles de bienestar, energía y longevidad.

Súmate a #IbizaSabor16:
Tradición, creatividad,
hedonismo y emoción.





#IBIZASABOR16

MORE THAN 50 RESTAURANTS PARTICIPATE IN THE GASTRONOMIC DAYS OF SPRING

Organized by the Island Council and Pimeef, this event celebrates the island's most emblematic dishes, such as 'bullit de peix' and 'sofrit pagès' as well as its certified brands such as local red prawns, lobster, 'sobrasada' (sausage) and 'flaó' (typical typical cheesecake with mintypical cheesecake with mint). What's more, 11 restaurants will offer a complimentary 'at table' tasting of Ibizan oils.

From 15th April to 29th May, 50 of the island's most emblematic restaurants will participate in the Gastronomic Days of Spring, an event which gives food lovers the opportunity to follow the routes of 'bullit de peix' and 'guisat de peix', to discover the differences between each dish, and to try several local variations.

The protagonist of the menu is always 'peix fort' (large rock fish), a category that includes such mouth-watering varieties as scorpion fish, John Dory or grouper, authentic delicacies which can also be served in brine following a traditional fishermen's recipe.

Another jewel of Ibizan gastronomy is 'borrida de rajada', a dish prepared with 'Peix Nostrum' following an old recipe and offered by two island restaurants. Sea lovers will encounter in this event products as outstanding as the red prawn of Ibiza and sea cucumbers ('espardenyes').

Those who prefer meat have at their disposal the route of 'sofrit pagès', the traditional Ibizan holiday dish par excellence, made from free-range lamb and chicken with homemade sausage and locally grown potatoes. This delicacy is served at 11 restaurants in its traditional version and at four others in an haute-cuisine reinterpretation.

Along with these dishes, #IbizaSabor16 offers the opportunity to try other proposals, equally traditional and creative, made from autochthonous prime materials, and featuring certified brands as the main attractions.

These dining experiences map out a gastronomic tour of the island, showcasing the hard work and productivity of brotherhoods, farms, farmers, markets, wine cellars and oil producers. As a new feature in this year's event, 12 restaurants will offer oil tasting for diners at their table, all under the guarantee of 'Oli d'e'.

'Flaó', a medieval recipe for typical typical cheesecake with mint with mint that has come down to the present day is featured at 21 restaurants, accompanied by new flavours and, on occasion, by other traditional sweets such as 'greixonera', a type of bread pudding.

You can choose menus at 35 euros, including local wine, as well as tapas at 5 euros, including a glass of wine or a beer. An opportunity to enjoy the cuisine of Ibiza in the most spectacular beaches on the island, in centenarian farmhouses, in the market or even listening to live concerts.

The program of activities includes a visit to Ca'n Pere Mussona farm where black pigs and lambs are breed and another farm where the local collective (GEN - GOB Eivissa) is carrying out a pioneer project for water management, local plant varieties and breeds. There will also be a local olive oils tasting and the first Forum of Mediterranean gastronomy with chefs' papers and a local producers' market.

This event hallmarks 90 years of uninterrupted business for one of the participating restaurants (Ca na Ribes), 75 year for another (Ca n'Alfredo), 40 years for a third one (Sa Soca) and a fourth one celebrates its 10th anniversary (Can Cires). Together with the remaining 50 restaurants, we celebrate the tastes of Ibiza, where traditions, innovation and values resonate with the landscape, the protection of the environment and the sustainability of resources.

#IbizaSabor16 also represents an attitude: The defence of a healthy lifestyle on the most beautiful island in the Mediterranean. Natural sun-ripened produce and a Mediterranean diet are essential ingredients for well-being, vitality and longevity.

Check out #IbizaSabor16: Tradition, creativity, hedonism and adventure.

#IBIZASABOR16

MÉS DE 50 RESTAURANTS PARTICIPEN EN LES JORNADES GASTRONÒMIQUES DE PRIMAVERA

Organitzades pel Consell d'Eivissa i la Pimeef, rendeixen homenatge a plats emblemàtics com el bullit de peix, el guisat de peix o el sofrit pagès i a marques de garantia com la gamba vermella, la llagosta, la sobrasada o el flaó. A més, 11 restaurants oferiran un tast d'olis d'Eivissa a la taula.

Del 15 d'abril al 29 de maig, se celebren a Eivissa les Jornades gastronòmiques de primavera en les quals participen més de 50 restaurants emblemàtics que ofereixen l'oportunitat de seguir la ruta del bullit de peix i el guisat de peix, conèixer les diferències d'ambdues receptes i fins i tot els matisos en les elaboracions que aporta cada zona de l'illa.

El protagonista sempre és el denominat peix fort (peix de roca gros), amb espècies tan saboroses com la roja, el gall o l'anfós. Una autèntica vianda, que també se serveix en salmorra, segons una recepta tradicional dels pescadors.

Una altra joia de la gastronomia eivissenca és la borrida de rajada, un altre plat elaborat amb Peix Nostrum seguint una recepta antiga que ofereixen altres dos restaurants de l'illa. Les persones aficionades a la mar trobaran en aquestes jornades productes tan excel·lents com la gamba vermella d'Eivissa, la llagosta o les espardenyes.

Per als qui prefereixen carn, tenen l'opció de seguir la ruta del sofrit pagès, el plat de festa a les cases d'Eivissa, que té com a base bestiar criat en llibertat, pollastre pagès, sobrasada, botifarró i patata de la terra. Una delícia que serveixen 11 restaurants en la seua versió tradicional i altres quatre amb una reinterpretació d'alta cuina.

Junt amb aquests plats, #IbizaSabor16 ofereix l'oportunitat de degustar altres propostes, tant tradicionals, com creatives, amb la matèria primera autòctona i les marques de garantia com a protagonistes.

Un viatge gastronòmic al voltant de l'illa que posa en valor la feina de les confraries, les granges, els agricultors, els mercats, les bodegues o els productors d'oli. Com a novetat en aquestes Jornades, 12 restaurants oferiran un tast d'olis a la taula, tots amb la garantia d'Oli d'e.

El flaó, una recepta medieval que ha arribat fins als nostres dies, també és protagonista en 21 restaurants, acompanyat de nous sabors i a vegades d'altres postres tradicionals, com la greixonera.

Podran triar entre menús a 35 euros, amb vi de l'illa inclòs, i tapes a 5 euros, amb copa di vi o canya. Una oportunitat de gaudir de la gastronomia d'Eivissa en les platges més espectaculars de l'illa, en cases pageses centenàries, en el mercat o inclús escoltant concerts en directe.

El programa d'activitats inclou la visita a la granja Ca'n Pere Mussona on es crien races autòctones de porc negre i anyell i a una altra finca on el col·lectiu local (GEN-GOB Eivissa) està duent a terme un projecte pioner de la gestió de l'aigua, recuperació de varietats vegetals i races autòctones. També es celebrarà un tast d'olis de l'illa i el primer Forum de Gastronomia del Mediterrani, amb ponències de xefs i un mercat de productors.

Coincidint amb aquest esdeveniment, un restaurant dels participants compleix noranta anys (Ca na Ribes), un altre arriba als 75 (Ca n'Alfredo), un tercer compleix quaranta (Sa Soca) i es celebra el 10è aniversari d'un quart (Can Cires). Amb ells i els cinquanta restants celebren el festival dels sabors d'Eivissa, en què es fonen tradicions, innovació i valors que s'identifiquen amb



el paisatge, la protecció del medi ambient i la sostenibilitat de recursos.

#IbizaSabor16 també representa una actitud: la defensa d'una forma de vida saludable a l'illa més bella de la Mediterrània. Els productes naturals que maduren al sol i la dieta mediterrània són aliats imprescindibles de benestar, energia i longevitat.

Suma't a #IbizaSabor16: Tradició, creativitat, hedonisme i emoció.



Bullit de peix / Guisat de peix

“BULLIT DE PEIX” / “GUISAT DE PEIX”

De entre el rico y variado recetario de la gastronomía marinera de Ibiza, hay dos platos que destacan y que nunca faltan en los restaurantes. Su disfrute justifica, por sí solo, una escapada a la isla: el “bullit de peix” y el “guisat de peix”. Se trata de dos elaboraciones con grandes similitudes y diferencias sutiles de elaboración. Su mayor coincidencia es el producto, ya que ambos requieren de un guiso con tres o más variedades de pescado de corte – el denominado “peix fort” – y una base de sofrito, al que se incorpora agua y patatas en la mayoría de los casos, aunque no siempre. En cada zona de la isla existen métodos distintos de elaboración.

Las variedades más habituales son el mero, la “roja”, el gallo de San Pedro, el dentón... En los restaurantes se emplea producto de buen tamaño y poca espina, pero en los hogares el “bullit” y el “guisat” incluso se preparan con cualquier variedad local de roca, como serrano, pez araña e incluso morena. Los pescadores tenían la costumbre de elaborar ambos platos con morralla: pescado pequeño variado sin apenas valor en la lonja.

Pero... ¿cuál es la diferencia entre un “bullit de peix” y un “guisat”? Mientras que el “guisat” se sirve caldoso y siempre lleva patatas troceadas, el “bullit” se presenta escurrido, con o sin patatas, aunque regado con una sabrosa salsa de alioli. Con el caldo que se ha reservado de la cocción, se prepara una fina capa de sabroso arroz a banda, con un poco de sepia y también alioli, que se come de la misma sartén. Ambos constituyen un manjar y una oportunidad única de saborear en un solo plato las variedades más excelentes del mar pitiuso.

‘BULLIT DE PEIX’ / ‘GUISAT DE PEIX’

Within the rich and varied cookbook of Ibizan marine gastronomy, there are two iconic dishes that tower above the rest and are ever-present on restaurant menus. To indulge in them is excuse enough to plan a getaway to the island. They are, of course, ‘bullit de peix’ and ‘guisat de peix’, two recipes that share a great many similarities, but also differ in subtle ways. The main commonality between them lies in the actual varieties of fish employed, always three or more types of fish large cutting fish – known locally as ‘peix fort’ – cooked in a base of sautéed onions, tomato and peppers, called ‘sofrit’. To this mix, water and potatoes are usually added, but not always, for in every part of the island, different methods of cooking exist.

The most frequently used varieties are grouper, scorpion fish, John Dory, dentex, etc. and, at restaurants, these larger specimens, having fewer bones, are preferred. But, in the average household, these stews can be made using any type of local rock fish, such as sea bass, weeverfish and even moray eel. Fishermen, for their part, were wont to make both stews using whitebait, that is, small mixed fish with scant market value.

But, getting to the crux of the matter, what, actually, is the difference between one stew and the other? Basically, ‘guisat’ is served with its broth and always contains chopped potatoes, while ‘bullit’ is served strained, with or without potatoes, but well laden with a tasty aioli sauce. With the broth set aside from cooking, a delicious rice is prepared ‘on the side’, or as they say ‘a banda’, throwing in a little cuttlefish and more aioli. This rice is eaten straight out of the pan. Both stews constitute delicacies and afford diners a way to enjoy the best of the Pitiusan seas in a single dish.

BULLIT DE PEIX / GUISAT DE PEIX

Entre el ric i variat receptari de la gastronomia marinera d'Eivissa, hi ha dos plats que destaquen i que no fallen mai als restaurants. El seu gaudi justifica, per si sol, una escapada a l'illa: el bullit de peix i el guisat de peix. Es tracta de dos elaboracions amb grans similituds i diferències subtils d'elaboració. La seua major coincidència és el producte, ja que ambdós requereixen un guisat amb tres o més varietats de peix de tallada –el denominat peix fort– i una base de sofrit, al qual s'incorpora aigua i patates en la majoria dels casos, encara que no sempre. A cada zona de l'illa existeixen mètodes diferents d'elaboració.

Les varietats més habituals són l'anfós, la roja, el gall, el déntol... Als restaurants s'usa producte de bona grandària i poca espina, però a les llars el bullit i el guisat fins i tot es preparen amb qualsevol varietat local de roca, com serrans, aranyes i fins i tot morena. Els pescadors tenien el costum d'elaborar ambdós plats amb morralla: peix petit variat sense a penes valor a la llotja.

Però... quina és la diferència entre un bullit de peix i un guisat? Mentre que el guisat se serveix caldós i sempre du patates capolades, el bullit es presenta escorregut, amb o sense patates, encara que regat amb una saborosa salsa d'alioli. Amb el caldo que s'ha reservat de la cocció, es prepara una fina capa de saborós arròs a banda, amb un poc de sépia i també alioli, que es menja de la mateixa paella. Ambdós constitueixen una menja i una oportunitat única d'assaborir en un sol plat les varietats més excel·lents de la mar pitiusa.

Sofrit Pagès



“SOFRIT PAGÈS”

En la Ibiza actual, la gastronomía más reconocida es la marinera. Recetas como el “bullit” y el “guisat de peix” se elaboraban en buena parte de las casas de campo los días en que llegaba género fresco, después de que los hombres de la familia salieran con los “llaüts” o los pescaderos hiciesen sonar la caracola por los caminos. El pescado constituía un producto económico, así que cuando se trataba de elaborar un plato realmente festivo, éste era carnívoro y llevaba el nombre de “sofrit pagès”.

Se trata de un guiso que mezcla distintas carnes, con patatas, verduras y las dos variedades más típicas de embutido local: la sobrasada y la butifarra, que le aportan un sabor característico. Como en todos los platos pitiusos, las recetas cambian según las zonas. Se suele emplear carne de pollo de corral y cordero, aunque también hay quien utiliza cabrito, pavo o incluso conejo.

La carne se suele hervir por separado y los caldos se juntan y reservan para servir una sopa de primero. Luego la carne se sofríe en una sartén y se vuelve a reservar. En el mismo recipiente, se prepara un sofrito con pimientos verdes picados, ajo laminado y tomate, y se condimenta con picadillo de ajo y perejil, unas ramitas de “moraduix” (mejorana) y unas hojas de laurel. Cuando está listo, se le añade la carne, unas cucharas de caldo, y también las patatas que se han frito al margen, así como la sobrasada y la butifarra. Hay quien también agrega judías verdes fritas o alcachofas, entre otras verduras. Es un plato que nunca falla en las grandes citas, como las fiestas patronales, la Navidad o el Domingo de Pascua.

‘SOFRIT PAGÈS’

Currently, the cuisine most often associated with Ibiza is sea-based. Recipes such as ‘bullit’ and ‘guisat de peix’ were prepared in most country houses whenever fresh fish was available – that is, when the menfolk went out in their ‘llaüts’ or fishermen sold their catch along rural roads, blowing their conch shells to attract customers. But, fish was considered an economical food. So, when it came time to prepare a really festive dish, this was meat-based and carried the name ‘sofrit pagès’.

This was a sort of stew that combined different types of meat, along with potatoes, vegetables and both of the most popular types of local sausage: ‘sobrasada’ and ‘butifarra’. As with all Pitiusan dishes, recipes changed from place to place. Usually, this stew includes free-range chicken and lamb, though there are those who use kid goat, turkey and even rabbit.

The meats are customarily boiled separately. The resulting broths are then combined and set aside to serve as a first-course soup. The meats are then sautéed in a pan and set aside. Then, in the same pan, a ‘sofrito’ (sautéed mix of chopped green peppers, tomato and sliced garlic) is further enriched and seasoned with minced parsley and garlic, sprigs of marjoram and a few bay leaves. When the ‘sofrito’ is ready, the meat is returned to the pan, along with a few spoonful of broth, followed by the potatoes and sausage, which have been previously fried. There are those who also add fried green beans or artichokes, among other vegetables. This is one dish that is never absent from important occasions, such as patron-saint days, Christmas and Easter Sunday.

SOFRIT PAGÈS

A l'Eivissa actual, la gastronomia més reconeguda és la marinera. Receptes com el bullit i el guisat de peix s'elaboraven en bona part de les cases de camp els dies en què arribava gènere fresc, després que els homes de la família sortissin amb els llaüts o els peixaters fessin brular el corn pels camins. El peix constituïa un producte econòmic, així que quan es tractava d'elaborar un plat realment festiu, aquest era carnívor i tenia el nom de sofrit pagès.

Es tracta d'un guisat que mescla diferents carns, amb patates, verdures i les dues varietats més típiques d'embotit local: la sobrasada i la botifarra, que li aporten un sabor característic. Com en tots els plats pitiusos, les receptes canvien segons les zones. S'hi sol usar carn de pollastre de corral i bestiar, encara que també hi ha qui hi utilitza cabrit, indiot o fins i tot conill.

La carn se sol bullir per separat i els caldos s'ajunten i es reserven per servir una sopa de primer. Llavors la carn se sofregeix en una paella i es torna a reservar. En el mateix recipient, es prepara un sofregit amb pebreres verdes picades, all laminat i tomata, i es condimenta amb una picada d'all i juvert, un tanyet de moraduix i unes fulles de llorer. Quan estigui llest, se li afegeix la carn, unes cullerades de caldo i també les patates, que s'han frit al marge, com la sobrasada i la botifarra. Hi ha qui també hi agrega mongetes tendres frites o carxofes, entre altres verdures. És un plat que no falla mai en les grans cites, com les festes patronals, el Nadal o el Diumenge de Pasqua.



Ous em brou

“SOPAS DE OU EM BROU”

Antaño, era habitual que las casas payesas tuvieran sus propias gallinas y, por tanto, huevos para cubrir las necesidades de la familia. Victoria Marí, de la zona de Sant Mateu, recuerda que cuando era niña uno de los platos más apreciados en su casa eran las “sopas de ou em brou”.

La receta popular es un plato humilde, pero muy sabroso, que las nuevas generaciones apenas comen hoy o recuerdan.

Según relata Victoria, que ahora ha recuperado esta tradición en el restaurante Can Cires, se elabora de la siguiente manera: Se baten los huevos en una cacerola con aceite de oliva y un poquito de sal. Se ponen al fuego y en seguida se añade una taza de caldo por huevo.

En cuando empieza a hervir, vemos que ya ha cuajado la “recuita”, que es una textura parecida al requesón. Entonces se apaga el fuego y se perfuma con un poquito de orégano. A continuación, se colocan unas rebanadas de pan en un plato y se vierte encima la sopa.

En otras zonas de la isla, como por ejemplo Sant Josep, pocos recuerdan hoy las “sopas de ou em brou”. Sin embargo, existe otra elaboración denominada “guisat de ous” que todavía se prepara en las casas. Según explica Catalina Marí, se empieza con un sofrito de pimiento, tomate, cebolla, alcachofas, judías verdes y patatas en una olla o paella grande. Se añade agua y, cuando el caldo ha espesado, se incorporan huevos hervidos enteros o partidos. Son dos recetas distintas y tradicionales, con los huevos como protagonista principal.

‘SOPAS DE OU EM BROU’ (EGG-IN-BROTH SOUP)

In days gone by, it was customary for country houses to have their own chickens, and therefore enough eggs to cover the needs of the family. Victoria Marí, from the Sant Mateu area, remembers that, as a child, one of the favourite dishes in her household was ‘egg-in-broth’ soup.

This popular recipe is a humble but tasty dish that today’s generation barely remembers and rarely eats.

Victoria tells us that this venerable old tradition has been revived at Can Cires restaurant and is prepared in the following way: You beat the eggs in the bottom of a pot with olive oil and a pinch of salt. Put the pot on the fire and right away add one cup of broth per egg.

As soon as the pot boils, you’ll see that ‘recuita’, a mass resembling cottage cheese in texture, has formed. At that point, turn off the fire and season with a bit of oregano. Place a few slices of bread in a soup plate and pour the soup into the plate.

In other areas of the island, Sant Josep, for example, few people remember ‘egg-in-broth’ soup. However, there does exist another concoction called ‘guisat de ous’ (roughly, egg stew). Catalina Marí explains that you begin by preparing a ‘sofrito’ or sautéed melange of peppers, tomatoes, onions, artichokes, green beans, and potatoes in a large pot or paella pan. Add water to cover and when the resulting broth has thickened, add hard-cooked eggs, either whole or cut in halves. Here we have two different recipes, both of them thoroughly traditional and both featuring eggs.

SOPES D’OU AMB BROU

En temps passat, era habitual que les cases pageses tenguessin les seues pròpies gallines i, per tant, ous per cobrir les necessitats de la família. Victòria Marí, de la zona de Sant Mateu, recorda que quan era nena un dels plats més apreciats a ca seua eren les sopes d’ou amb brou.

La recepta popular és un plat humil, però molt saborós, que les noves generacions a penes mengen avui o recorden.

Segons relata Victòria, que ara ha recuperat aquesta tradició al restaurant Can Cires, s’elabora de la següent manera: es baten els ous en una casseroleta amb oli d’oliva i un poquet de sal. Es posa tot al foc i de seguida s’hi afegeix una tassa de caldo per ou.

Quan comença a bullir, veim que ja ha quallat la mescla, amb una textura semblant a la recuita. Llavors s’apaga el foc i es perfuma tot amb un poquet d’orenga. A continuació, es col·loquen unes tallades de pa en un plat i s’hi aboca per dalt la sopa.

En altres zones de l’illa, com per exemple Sant Josep, pocs recorden avui les sopes d’ou amb brou. Tanmateix, hi ha una altra elaboració denominada guisat d’ous que encara es prepara a les llars. Segons explica Catalina Marí, es comença amb un sofregit de pebrera, tomata, ceba, carxofes, mongetes tendres i patates en una olla o paella grossa. S’hi afegeix aigua i, quan el caldo ha espessit, s’hi incorporen ous bullits sencers o partits. Són dues receptes diferents i tradicionals, amb ous com a protagonista principal.



Programa de rutas y eventos Programme of routes and events Programa de rutes i esdeveniments

• Cata de aceite de oliva virgen extra de Ibiza

Organizada por: Agrupación del Olivar d’Eivissa

Día: 14 de mayo

Hora: 10.30 horas

Lugar: Agroturismo Can Lluç (Carretera Sant Rafel - Santa Agnès, km. 2)

Imprescindible reservar plaza: olideivissa@hotmail.com (indicando nombre, apellidos, DNI, cargo y empresa) Actividad gratuita. Plazas disponibles hasta completar aforo.

Participan: Laboratorio UNAPROLIVA de Jaén (Andalucía)

· Mariola Gómez Chica. Directora técnica y jefa de panel.

· Alejandra Mora Pérez. Analista y catadora.

· Juana Calzado Gutierrez. Analista y catadora.

· Inmaculada Fernández Sanz. Analista y catadora.

• IbizaSabor: I Foro profesional de Gastronomía del Mediterráneo

Día: 16 de mayo

Hora: de 10.00 a 19.00 horas

Lugar: Agroturismo Atzaró

Actividad: Ponencias profesionales y mercado de productores. Entrada gratuita.

• Visita a la finca Can Toni d’en Jaume Negre

Día: 21 de mayo

Hora: 11.30 horas sale el autobús hacia la finca y regreso a las 13.30 horas al mismo punto.

Lugar: Salida de autobús del parking de los Multicines Eivissa

Imprescindible reservar plaza: educacio@gengob.org – Tel. 617 311 152

(Marià Marí) y 626 829 853 (Agnès Vidal) Actividad gratuita. Plazas disponibles hasta completar aforo.

Finca accesible sólo con minibús.

(Personas con movilidad reducida consultar los detalles de la visita a la organización).

Actividad: La finca de Can Toni d’en Jaume Negre, en Sant Llorenç de Balàfia, está siendo recuperada por GEN-GOB Eivissa gracias a un acuerdo de custodia del territorio con sus propietarios. La gestión del agua, la recuperación de variedades vegetales y razas autóctonas, la educación ambiental y la formación profesional son algunos de los ejes prioritarios del proyecto. Esta actividad, gratuita y con plazas limitadas, está orientada tanto para adultos como para niños. Incluye una visita guiada, actividades infantiles y una degustación de productos de la isla.

PROGRAMME OF ROUTES AND EVENTS:

• Visit to Ca’n Pere Mussona farm

Date: 16th April

Place: Bus leaves from Multicines Eivissa car park in Ibiza Town

Time: Bus departs at 11.30 am and returns to the same spot at 1.30 pm

Advance reservations are required: ibizasabor@gmail.com – Tel. 626 90 47 28

Free activity. Seats available until bus capacity is filled.

Guided visit to an organic livestock farm where autochthonous black pigs and sheep are raised, followed by a tasting of its products.

<http://canperemussona.com/>

• Tasting of extra virgin olive oil from Ibiza

Organized by: Agrupación del Olivar d’Eivissa

Date: 14th May

#IBIZASABOR16

PROGRAMA DE RUTAS Y EVENTOS:

• Visita finca Ca’n Pere Mussona

Día: 16 de abril

Hora: 11.30 horas sale el autobús hacia la finca y regreso a las 13.30 horas al mismo punto.

Lugar: Salida de autobús del parking de los Multicines Eivissa

Imprescindible reservar plaza: ibizasabor@gmail.com – Tel. 626 904 728

Actividad gratuita. Plazas disponibles hasta completar aforo.

Visita guiada a la granja ecológica de cría de raza autóctona de cerdo negro y cordero, seguida de degustación.

<http://canperemussona.com>



Time: 10.30 am
 Place: Agroturismo Can Lluç (Road Sant Rafel - Santa Agnes, km. 2)
 Advance reservations are required: olideivissa@hotmail.com (indicating full name, DNI or official ID, position and company)
 Free activity. Seats available until bus capacity is filled.
 Participating entities: UNAPROLIVA Laboratory, Jaén (Andalucía).
 · Mariola Gómez Chica: Technical director and panel head.
 · Alejandra Mora Pérez: Analyst and taster
 · Juana Calzado Gutierrez: Analyst and taster
 · Inmaculada Fernández Sanz: Analyst and taster
 · Leticia Castro Placer: Analyst and taster

• IbizaSabor: First Forum of Mediterranean Gastronomy

Date: 16th May
 Time: from 10 am to 7 pm
 Place: Agroturismo Atzaró
 Activity: Professional presentations and producers' market. Free entry.

• Visit to Can Toni d'en Jaume Negre farm

Date: 21st May
 Place: Bus leaves from Multicines Eivissa car park in Ibiza Town
 Time: Bus departs at 11.30 am and returns to the same spot at 1.30 pm

Advance reservations are required: educacio@gengob.org – Tel. 617 311 152 (Marià Mari) and 626 829 853 (Agnès Vidal)
 Free activity. Seats available until bus capacity is filled.

Farm accessible only by minibus.
 (Persons with reduced mobility may receive further information about this activity from the organizers).

Activity: Can Toni d'en Jaume Negre farm, in Sant Llorenç de Balàfia, is being recovered by the ecological group GEN-GOB Eivissa thanks to a land-custody agreement granted by the farm's owners. Some of the priorities of this project include water management, the recovery of vegetative varieties and autochthonous breeds, environmental education and professional training. This free activity, with limited places, is oriented towards adults as well as children. It includes a guided visit, kids' activities and a tasting of island products.

PROGRAMA DE RUTES I ESDEVENIMENTS:

• Visita finca Can Pere Mussona

Data: 16 d'abril
 Hora: 11.30 hores surt el bus cap a la finca i tornada cap a les 13.30 hores al mateix punt.
 Lloc: Sortida del bus des del pàrquing dels Multicines Eivissa
 Imprescindible reservar plaça: ibizasabor@gmail.com – Tel. 626 90 47 28
 Activitat gratuïta. Places disponibles fins a completar aforament.
 Visita guiada a la granja ecològica de cria de raça autòctona de porc negre i anyell, seguida de degustació.
<http://canperemussona.com/>

• Tast d'oli d'oliva verge extra d'Eivissa

Organitzada per: Agrupació de l'Olivar d'Eivissa
Dia: 14 de maig
 Hora: 10.30 hores
 Lloc: Agroturisme Can Lluç (Carretera Sant Rafel - Santa Agnès, km. 2)
 Imprescindible reservar plaça: olideivissa@hotmail.com (indicant-hi nom, llinatges, DNI, càrrec i empresa)

Activitat gratuïta. Places disponibles fins a completar aforament.

Participen: Laboratori UNAPROLIVA de Jaén (Andalusia)

- Mariola Gómez Chica, directora tècnica i cap de panell
- Alejandra Mora Pérez, analista i tastadora
- Juana Calzado Gutiérrez, analista i tastadora
- Inmaculada Fernández Sanz, analista i tastadora
- Leticia Castro Placer, analista i tastadora

• IbizaSabor: I Fòrum de Gastronomia del Mediterrani

Dia: 16 de maig
 Hora: de 10.00 a 19.00 hores
 Lloc: Agroturisme Atzaró
 Activitat: Ponències professionals i mercat de productors. Entrada gratuïta.

• Visita a la finca Can Toni d'en Jaume Negre

Dia: 21 de maig
 Hora: 11.30 hores surt el bus cap a la finca i tornada cap a les 13.30 hores al mateix punt.
 Lloc: Sortida del bus des del pàrquing dels Multicines Eivissa
 Imprescindible reservar plaça: educacio@gengob.org – Tel. 617 311 152 (Marià Mari) y 626 829 853 (Agnès Vidal)
 Finca accessible només amb minibus.
 (Les persones amb mobilitat reduïda heu de consultar els detalls de la visita a l'organització).

Activitat: La finca de Can Toni d'en Jaume Negre, a Sant Llorenç de Balàfia, està sent recuperada pel GEN-GOB Eivissa gràcies a un acord de custòdia del territori amb els seus propietaris. La gestió de l'aigua, la recuperació de varietats vegetals i races autòctones, l'educació ambiental i la formació professional són alguns dels eixos prioritaris del projecte. Aquesta activitat, gratuïta i amb places limitades, està orientada tant per a adults com per a boixos. Inclou una visita guiada, activitats infantils i una degustació de productes de l'illa.

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

MENÚS
35€
BEBIDA INCLUIDA



CA N'ALFREDO

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



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

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

A Aperitivo:

- Frita de pulpo y caramel frito

1 A elegir entre:

- Corazones de alcachofas rellenos de mousse de crustáceos y gamba roja
- Tartar de serviola con aceite de oliva virgen extra de Ibiza

2 A elegir entre:

- “Sofrit pagès”
- “Guisat de peix” (mínimo dos personas)
- “Bullit de peix” (mínimo dos personas)

P A elegir entre:

- Pudding de higos con helado de mandarina
- Copa Ca n'Alfredo con helado de salsa de Nadal

A Appetizer:

- Octopus fry-up and fried ‘gerret’ (‘atherine)

1 Choose from:

- Artichoke hearts stuffed with mousse of crustaceans and red prawns
- Cathead tartar with extra virgin Ibizan olive oil

2 Choose from:

- ‘Sofrit pagès’ (traditional meat stew)
- ‘Guisat de peix’ (traditional fish stew) (two-person minimum)
- ‘Bullit de peix’ (traditional fish stew) (two-person minimum)

P Choose from:

- Fig pudding with mandarin orange ice-cream
- Ca n'Alfredo sundae with ‘Christmas sauce’ ice-cream

A Aperitiu:

- Frita de polp i gerret frit

1 A triar entre:

- Cors de carxofa farcits de mousse de crustacis i gamba vermella
- Tàrtar de cirviola amb oli d'oliva verge extra d'Eivissa

2 A triar entre:

- Sofrit pagès
- Guisat de peix (mínim dues persones)
- Bullit de peix (mínim dues persones)

P A triar entre:

- Púding de figues amb gelat de mandarina
- Copa Ca n'Alfredo amb gelat de salsa de Nadal

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodegas de Ibiza · Ibiza's wineries · Cellers d'Eivissa

Este menú se ofrecerá de martes a sábado, excepto festivos.
Horario: de 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 24.00 h.

Sabores de Ibiza: Uno de los referentes de la gastronomía ibicenca, con el distintivo “Sabors d'Eivissa”, en el corazón de la ciudad. Joan Riera rinde homenaje a pescados ibicencos con el certificado de garantía “Peix Nostrum” y lleva a la mesa los platos emblemáticos de la gastronomía autóctona: El “guisat” y el “bullit”, elaborados con las especies más sabrosas, como el mero, el gallo de San Pedro o la “roja”. Para quien prefiera carne, ofrece otra joya culinaria: el “sofrit pagès” con pollo y cordero criados en Ibiza, junto a la sobrasada con marca de garantía. Utiliza verduras de su propia huerta y culmina su propuesta con un dulce cargado de historia y tradición: la salsa de Nadal en textura de helado.

This menu is available Tuesdays to Saturdays, bank holidays excluded.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm and from 8 pm to midnight.

Tastes of Ibiza: Certainly one of the cardinal points of local cuisine, this restaurant is located in the heart of Ibiza Town and carries the insignia ‘Sabors de Ibiza’. Joan Riera also pays homage to locally caught fish by cooperating with the certified brand ‘Peix Nostrum’. He brings to the table the most emblematic dishes of island cuisine: ‘guisat’ and ‘bullit’, both types of fish stew made from the tastiest varieties, typically grouper, John Dory and scorpion fish. For those who prefer meat, he also offers another culinary jewel: ‘sofrit pagès’ a complex mélange of stewed meats made with locally raised chicken and lamb, and enriched with sobrasada, a certified brand red sausage. He uses vegetables grown in his own garden and tops off his menu with a dessert laden with history and tradition: Christmas sauce made into ice-cream.

Aquest menú s'ofereix de dimarts a dissabte, excepte diumenges i festius.
Horari: de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h.

Sabors d'Eivissa: Un dels referents de la gastronomia eivissenca, amb el distintiu Sabors d'Eivissa, al cor de la ciutat. Joan Riera rendeix homenatge als peixos eivissencs amb el certificat de garantia Peix Nostrum i porta a la taula els plats emblemàtics de la gastronomia autòctona: el guisat i el bullit, elaborats amb les espècies més saboroses, com l'anfós, el gall o la roja. Per a qui prefereixi carn, ofereix una altra joia culinària: el sofrit pagès, amb pollastre i anyell criats a Eivissa, junt amb la sobrasada amb marca de garantia. Utilitza verdures de la seua pròpia horta i culmina la seua proposta amb un dolç carregat d'història i tradició: la salsa de Nadal en textura de gelat.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

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



M Menú:

- Coca de queso de cabra al romero, butifarrón negro y almendras
- Calamar ibicenco con tabulé de sobrasada
- Nuestra versión de la frita de cerdo
- “Flaó” invertido

M Menu:

- Pastry with rosemary encrusted goat's cheese, black sausage and almonds.
- Ibizan squid with red sausage tabbouleh
- Our own version of pork fry-up
- Upside down ‘flaó’ (typical cheesecake with mint)

M Menú:

- Coca de formatge de cabra amb romaní, botifarró negre i ametlles
- Calamar eivissenc amb tabule de sobrasada
- La nostra versió de la frita de porc
- Flaó invertit

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

Este menú se ofrecerá de lunes a domingo.
Horario: de 20.30 a 23.00 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available Mondays to Sundays.
Opening hours: from 8.30 pm to 11 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s'ofereix de dilluns a diumenge.
Horari: de 20.30 a 23 h.
Es recomana reserva prèvia.

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, su menú degustación busca la excelencia. Junto con el maître Paco García Ayala, actualiza elaboraciones tradicionales, como la coca, la frita o el “flaó”, siempre acompañadas de productos de primera calidad como el queso ibicenco de cabra; sobrasada y butifarrón de Companatge, calamar de la marca de garantía “Peix Nostrum”, licor de hierbas ibicencas y aceite de Ibiza. Tradición e innovación en un mismo menú.

Tastes of Ibiza: The chef Íñigo Rodríguez, trained in restaurants such as El Bulli and Mugaritz, proposes creative cuisine based in local produce. Located in the privileged enclave of the city's waterfront boulevard, (Paseo Marítimo), his gourmet menu seeks excellence. Together with the maître Paco García Ayala, he concocts traditional fare, such as coca, frita and ‘flaó’, always using top quality foods such as Ibizan goat's cheese, red and black sausages from Companatge, squid from ‘Peix Nostrum’, herb liqueur and local olive oil. He gives us tradition and innovation in the same menu.

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'un lloc privilegiat, com és l'entorn del passeig Marítim de la ciutat, el seu menú degustació busca l'excel·lència. Juntament amb el maître Paco García Ayala, actualitza elaboracions tradicionals, com la coca, la frita o el flaó, sempre acompanyades de productes de primera qualitat com el formatge eivissenc de cabra; sobrasada i botifarró de Companatge, calamar de la marca de garantia Peix Nostrum, licor d'herbes eivissencs i oli d'Eivissa. Tradició i innovació en un mateix menú.

FORMENTERA

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



Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

1 A elegir entre:

- Croquetas de sobrasada con miel
- Ensalada Ibicenca

2

- Plato de "bullit de peix"

P A elegir entre:

- "Flaó"
- Coulant de chocolate con hierbas ibicencas de Aniseta

1 Choose from:

- Red sausage croquettes with honey
- Ibizan potato salad

2

- 'Bullit de peix' (traditional fish stew)

P Choose from:

- 'Flaó' (typical cheesecake with mint)
- Chocolate lava cake with Ibizan 'Aniseta' herb liqueur

1 A triar entre:

- Croquetes de sobrasada amb mel
- Ensalada eivissenca

2

- Plat de bullit de peix

P A triar entre:

- Flaó
- Coulant de xocolata amb herbes eivissenques d'Aniseta

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

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

This menu is available Tuesdays to Sundays, both for lunch and dinner.
Opening hours: 1.30 pm to 4.30 pm and 8 pm to 11.30 pm.
Reservations required.

Aquest menú s'ofereix de dimarts a diumenge, migdia i nit.
Horaris: 13.30 a 16.30h. i de 20 a 23.30 h.
Es recomana reserva prèvia.

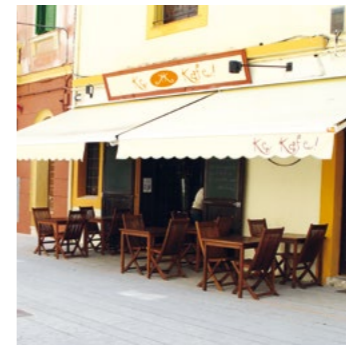
Sabores de Ibiza: Situado en el Puerto de Ibiza, el restaurante de ambiente marinero rinde homenaje a elaboraciones tradicionales como el "bullit", elaborado con especias como "roja", sirvia y gallo de San Pedro, procedentes de "Eivipeix" y la Cofradía de Ibiza. Incluye en su menú otros productos protegidos bajo marca de garantía, como son la sobrasada de Can Caus o el "flaó", un dulce medieval cuya receta los payeses han conservado hasta nuestros días. Así culmina este tributo a la materia prima y al mejor legado gastronómico de la isla.

Tastes of Ibiza: Located in Ibiza Harbour, this quayside restaurant pays homage to traditional dishes such as 'bullit' stew, made with varieties such as scorpion fish, greater amberjack and John Dory which are caught daily by 'Eivipeix' and the Fisherman's Brotherhood of Ibiza. Also featured on its menu are other protected products included in the 'certified brand' label such as red sausage from Can Caus and 'flaó', a medieval sweet whose recipe has been preserved to the present day by local farmers – a perfect conclusion to this tribute to the island's gastronomic legacy.

Sabors d'Eivissa: Situat al port d'Eivissa, el restaurant d'ambient mariner rendeix homenatge a elaboracions tradicionals com el bullit, elaborat amb espècies com la roja, la cirvia i el gall, procedents d'Eivipeix i la Confraria d'Eivissa. Inclou en el seu menú altres productes protegits sota la marca de garantia, com són el flaó (unes postres dolces que els pagesos han conservat fins als nostres dies) o les sobrasades de Can Caus.

KÉ KAFE

Calle Bisbe Azara, 5 · Ibiza
Tel. 971 194 004



1 A elegir entre:

- Ensalada payesa con "peix sec" de Formentera y patata ibicenca
- Croquetas de sobrasada y queso de Can Caus

2 A elegir entre:

- Cous-cous de pollo payés
- Caldereta de marisco con langosta ibicenca
- Paletilla de cordero de Can Caus con patata ibicenca

P A elegir entre:

- Surtido de postres ibicencos: ("flaó", "greixonera" y "orelletes")

1 Choose from:

- Ibizan potato salad with Formentera fish
- Can Caus red sausage and cheese croquettes

2 Choose from:

- Couscous with Ibizan free-range chicken
- Seafood stew with Ibizan lobster
- Can Caus shoulder of lamb with local potatoes

P Choose from:

- Selection of Ibizan desserts: ('flaó', 'greixonera' y 'orelletes')

1 A triar entre:

- Ensalada pagesa amb peix sec de Formentera i patata eivissenca
- Croquetes de sobrasada i formatge de Can Caus

2 A triar entre:

- Cuscús de pollastre pagès
- Caldereta de marisc amb llagosta eivissenca
- Espatlla d'anyell de Can Caus amb patata eivissenca

P A triar entre:

- Assortiment de postres eivissencs: flaó, greixonera i orelletes

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá de lunes a sábado.
Horario: de 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Se requiere reserva previa.

This menu is available Mondays to Saturdays.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm and from 8 pm to 11 pm.
Reservations required.

Aquest menú s'ofereix de dilluns a dissabte.
Horari: de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h.
Es requereix reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: Ubicado en las calles peatonales de La Marina, el restaurante ofrece cocina de mercado centrada en el producto local. El pollo payés procede de la granja de Can Caus, al igual que el cordero, y la sobrasada es de la marca de garantía Companatge. Pescadores de la isla sirven al restaurante la langosta de Ibiza, también con la marca que garantiza la pesca de forma sostenible por pequeñas barcas artesanales. El "flaó" se hornea en Can Vadell, una de las pastelerías más antiguas y con más tradición de Ibiza. La "greixonera", otro postre tradicional, es de elaboración casera.

Tastes of Ibiza: Located in the narrow streets of La Marina, this restaurant offers market-based cuisine centred on local produce. Its free-range chicken comes from Can Caus farm, as does its lamb and red sausage (sobrasada), which is protected by Companatge as a certificated brand. Island fishermen provide the restaurant with local lobster, bearing the certificate that guarantees sustainable fishing by small traditional boats. Their 'flaó' (typical cheesecake with mint) is baked at Can Vadell, one of Ibiza's most venerable old bakeries. Their 'greixonera', traditional bread pudding, is home-made.

Sabors d'Eivissa: Ubicat al carrer per a vianants de la Marina, el restaurant ofereix cuina de mercat centrada en el producte local. El pollastre pagès procedeix de la granja de Can Caus, igual que l'anyell, i la sobrasada és de la marca de garantia Companatge. Pescadors de l'illa serveixen al restaurant la llagosta d'Eivissa, també amb la marca que garanteix la pesca sostenible amb petites barques artesanals. El flaó és de Can Vadell, una de les pastisseries més antigues i amb més tradició d'Eivissa. La greixonera, una de les altres postres tradicionals, és d'elaboració casolana.

SA BRISA

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



M Menú:

- Croquetas con sabores de Ibiza y del mundo:
 - La Ibicenca: "bullit de peix" con morena y alioli de perejil
 - Vegetal: escalibada con romesco
 - De carne: tajine de cordero ibicenco con salsa de yogurt y menta fresca
- Embutido casero Sa Brisa: "porc negre" (cerdo de raza autóctona) curado en Sa Brisa, con manteca de cerdo casera al aroma de hierbas silvestres Ibicencas, pan de cristal, airbags de pan, tomate rayado ibicenco y cristales de tomate crujiente
- Hot dog Sa Brisa de calamar de potera ibicenco con kimchi y mayonesa de lima
- Negrito: Pescado ibicenco en salazón sobre galleta de yuca y su vinagreta de aceite de naranja
- Huevo payés con anguila ahumada en casa sobre maíz al vapor, crujiente de plátano macho frito y salsa huancaína.
- Mundo de chocolate, aceite de oliva y escamas de sal de la isla

M Menu:

- Croquettes with savours from Ibiza and the world:
 - The Ibizan: 'bullit de peix' with moray eel and parsley aioli
 - Vegetable: ratatouille with 'romesco' sauce
 - Meat: Ibizan lamb tajine with fresh mint and yoghurt sauce
- Sa Brisa's home-made cold meats: black pork (autochthonous breed) cured at Sa Brisa, with home-made lard infused with Ibizan wild herbs, crystal bread, bread airbags, grated local tomato and crispy tomato crystals
- Sa Brisa's Ibizan squid hot dog with Kim chi and lime mayonnaise
- Negrito: Ibizan salted fish on a yucca cracker with orange vinaigrette
- Local free-range eggs with home-smoked eel on a bed of steamed maize, crisp-fried plantain and huancaína sauce
- World of chocolate, Ibizan olive oil and salt scales

M Menú:

- Croquetes amb sabors d'Eivissa i del món:
 - L'eivissenca: bullit de peix amb morena i allioli de julivert
 - Vegetal: escalivada amb romesco
 - De carn: tagín d'anyell eivissenc amb salsa de iogurt i menta fresca
- Embotit casolà Sa Brisa: porc negre (porc de raça autóctona) curat a Sa Brisa, amb mantega de porc casolana amb aroma d'herbes silvestres, pa de cristall, airbags de pa, tomata ratllada eivissenca i cristalls de tomata cruixent
- Hot-dog Sa Brisa de calamar de potera eivissenca amb kimchi i maionesa de llima
- Negrito: peix eivissenc en saladura sobre galeta de iuca i la seua vinagreta d'oli de taronja
- Ou pagès amb anguila fumada a casa sobre blat al vapor, cruixent de plàtan fregit i salsa huancaína
- Món de xocolata, oli d'oliva i escates de sal de l'illa

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Bodega Can Rich (tinto y blanco ecológico) · Can Rich winery (organic red and white) · Celler Can Rich (negre i blanc ecològic)

Este menú se ofrecerá de martes a domingo
Horario: de 13.00 a 16.00 h. (martes a domingo) y de 20.00 a 23.30 h. (martes, miércoles, jueves y domingo).
Se recomienda reserva previa.

This menu is available Tuesdays to Sundays.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm (Tuesdays to Sundays) and from 8 pm to 11.30 pm (Tuesdays, Wednesdays, Thursdays and Sundays)
Reservation recommended.

Tastes of Ibiza: This restaurant proposes a voyage from the traditional flavours of Ibiza's seasonal produce to haute cuisine, traversing Spain, Asia and South America. Here we have a cultural and culinary adventure that begins with the discovery of autochthonous breeds such as black pork as well as hitherto unknown source materials such as 'negrito'. This is a creative approach, built up from the roots, experimental and innovative.

Aquest menú s'ofereix de dimarts a diumenge.
Horari: de 13 a 16 h. (de dimarts a diumenge) i de 20 a 23.30 h. (dimarts, dimecres, dijous i diumenge).
Es recomana reserva prèvia.

Sabors d'Eivissa: El restaurant proposa un viatge des del producte local de temporada i els sabors tradicionals d'Eivissa fins a una proposta d'alta cuina que travessa Espanya, Àsia i Sud-amèrica. Una aventura gastronòmica i cultural que comença amb el descobriment de races autòctones, com el porc negre, i matèries primeres fins ara ignorades, com el negrito. Una proposta creativa basada en una cuina d'arrels, experimental i innovadora.

SA NANSA

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



A elegir entre:

- "Bullit de peix" con arroz o fideuá a banda
- Arroz Sa Nansa con sepia, "espardenyes" (pepinos de mar) y gamba roja de Ibiza

P A elegir entre:

- "Flaó" Sa Nansa
- Café Caleta

Choose from:

- 'Bullit de peix' (traditional fish stew) with rice or fideuá noodles on the side
- Sa Nansa rice with cuttlefish, sea cucumber and Ibizan red prawns

P Choose from:

- Sa Nansa 'flaó' (typical cheesecake with mint)
- Café Caleta (spiced coffee with brandy or liqueur)

A triar entre:

- Bullit de peix amb arròs o fideuada a banda
- Arròs Sa Nansa amb sépia, espardenyes i gamba vermella d'Eivissa

P A triar entre:

- Flaó Sa Nansa
- Cafè Caleta

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

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

This menu is available Tuesdays to Saturdays.
Also open Sundays at midday.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm and from 8 pm to 10.30 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s'ofereix de dimarts a dissabte migdia i nit i diumenge només migdia.
Horari: de 13 a 16 h. i de 20 a 22.30 pm.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: Pedro Tur ha especializado su restaurante en cocina ibicenco de mar, con pescados y arroces como protagonistas, que potencian su sabor con verduras y hortalizas de su propia huerta. Incluido en el distintivo de calidad "Sabors d'Eivissa", propone un menú de éxito asegurado con el que rinde homenaje a una receta tradicional de la gastronomía de la isla: el "bullit de peix". Ofrece también su plato estrella, el arroz con productos de extraordinaria calidad, como son las "espardenyes" (pepinos de mar) y la gamba roja de Ibiza. Todos ellos procedentes de las cofradías de pescadores de Ibiza. El postre es una versión actualizada de la receta medieval del "flaó".

Tastes of Ibiza: Pedro Tur has focused his restaurant on Ibizan sea-based cuisine with fish and rice specialities as his showcase dishes, which he further enhances with home-grown vegetables from his own garden. As part of the 'Sabors de Ibiza' programme, he proposes a sure-to-please menu that pays homage to one of the island's most traditional recipes: the fish stew called 'bullit de peix'. He also offers his star dish, a rice mélange made with products of extraordinary quality, such as sea cucumbers and the Ibizan red prawn, all of which come to us courtesy of Ibiza's fishermen's brotherhoods. His dessert is a modern-day version of the medieval recipe for 'flaó' (typical cheesecake with mint).

Sabors d'Eivissa: Pedro Tur ha especialitzat el seu restaurant en cuina eivissenca de la mar, amb peix i arrossos com a protagonistes, que potencien el seu sabor amb verdures i hortalisses de la seua pròpia horta. Inclòs en el distintiu de qualitat Sabors d'Eivissa, proposa un menú d'èxit assegurat amb el qual rendeix homenatge a una recepta tradicional de la gastronomia de l'illa: el bullit de peix. Ofereix també el seu plat estrella, l'arròs amb productes d'extraordinària qualitat, com les espardenyes i la gamba vermella d'Eivissa. Tots procedents de les confraries de pescadors d'Eivissa. Les postres són una versió actualitzada de la recepta medieval del flaó.

S'AMETLLER

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



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

1 A elegir entre:

- Crujiente de lomo con col y salsa de sobrasada y miel
- “Peix Nostrum” a la planxa con arroz a banda y salsa de “bullit de peix”
- Cordero ibicenco relleno de higos y almendras con salsa de romero

P

- “Flaó” con crujiente de “orelleta” y helado de canela

1 Choose from:

- Crispy pork loin with cabbage and red sausage, topped with honey sauce
- “Peix Nostrum”: grilled local fish with rice on the side and ‘bullit de peix’ sauce.
- Ibizan lamb stuffed with figs and almonds, topped with rosemary sauce.

P

- “Flaó” (typical cheesecake with mint) with crispy ‘orelleta’ pastry and cinnamon ice-cream

1 A triar entre:

- Cruixent de llom amb col i salsa de sobrassada i mel
- Peix Nostrum a la planxa amb arròs a banda i salsa de bullit de peix
- Anyell eivissenc farcit de figues i ametlles amb salsa de romaní

P

- Flaó amb cruixent d’orelleta i gelat de canyella

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá de lunes a sábado por la noche.
Horario: de 20.00 a 23.00 h.

This menu is available Mondays to Saturdays in the evening.
Opening hours: from 8 pm to 11 pm.

Aquest menú s’oferirà de dilluns a dissabte.
Horari: de 20 a 23 h.

Sabores de Ibiza: El restaurante que dirigen la chef Marga Orell y el maître Joan Ferrer forma parte del distintivo “Sabors d’Eivissa”. La materia prima local protagoniza un menú que reinterpreta platos tradicionales. Por ejemplo, el crujiente de lomo con col es una revisión del “osos amb col”, pero sin huesos, en este caso acompañado de sobrasada de la marca de garantía Can Ros y de butifarrón. De la misma manera, proponen una mirada innovadora del “bullit de peix”, con el pescado del día a la plancha y todo el sabor concentrado en la salsa, con alioli y azafrán. Además, el cordero criado en Ibiza potencia su sabor con frutos secos autóctonos. El postre marida la receta medieval del “flaó” con sabores y texturas afines.

Tastes of Ibiza: This restaurant, run jointly by chef Marga Orell and maitre Joan Ferrer, is an integral part of the ‘Sabors de Ibiza’ programme. Local source materials predominate in a menu that reinterprets traditional dishes. For example, the crispy pork loin is a revision of ‘osos amb col’ (bones with cabbage), but without the bones and, in this case, accompanied by certified red sausage from Can Ross and by butifarró (black sausage). They also take an innovative look at ‘bullit de peix’, grilling rather than boiling the daily catch and concentrating all of the flavour in the sauce with aioli and saffron. Likewise, the locally raised lamb is enhanced with tree nuts native to the island. The dessert marries the medieval recipe of flaó with kindred tastes and textures.

Sabors d’Eivissa: El restaurant que dirigeixen la xef Marga Orell i el maître Joan Ferrer forma part del distintiu Sabors d’Eivissa. La matèria primera local protagonitza un menú que reinterpreta plats tradicionals. Per exemple, el cruixent de llom amb col és una revisió dels ossos amb col, però sense ossos, en aquest cas acompanyat de sobrassada de la marca de garantia Can Ros i de botifarró. De la mateixa manera, proposen una mirada innovadora del bullit de peix, amb el peix del dia a la planxa i tot el sabor concentrat a la salsa, amb allioli i safrà. A més, l’anyell criat a Eivissa potencia el seu sabor amb fruits secs autòctons. Les postres mariden la recepta medieval del flaó amb sabors i textures afins.



ATZARÓ BEACH CALA NOVA

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

• Aperitivo

1 A elegir entre:

- Tosta de sobrasada y queso de cabra de Ibiza con confit casero de tomate
- Ensalada de la tierra (patata, tomate, pimiento, cebolla y ajo)

2 A elegir entre:

- Arroz negro (mínimo dos personas)
- “Roja” con puré de pimiento rojo y verduras

P

- “Greixonera” con helado de almendra y salsa de naranja de Ibiza

• Appetizer

1 Choose from:

- Crisp bread with Ibizan red sausage and goat’s cheese, topped with home-made tomato confit
- Potato salad (potato, tomato, peppers, onion and garlic)

2 Choose from:

- Black rice (two-person minimum)
- Scorpion fish with puree of red peppers and vegetables

P

- “Greixonera” (bread pudding) with almond ice-cream and orange sauce from Ibiza.

• Aperitiu

1 A triar entre:

- Torrada de sobrassada i formatge de cabra d’Eivissa amb confit casolà de tomata
- Ensalada de la terra (patata, tomata, pebreres, ceba i all)

2 A triar entre:

- Arròs negre (mínim dues persones)
- Roja amb puré de pebreres vermelles i verdures

P

- Greixonera amb gelat d’ametlla i salsa de taronja d’Eivissa

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá de martes a domingo.
Horario: de 12.30 a 16.30 h.
A partir del 1 de mayo se servirá todos los días en el mismo horario.

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

This menu is available Tuesdays to Sundays.
Opening hours: from 12.30 pm to 4.30 pm.
From 1st May, the menu will be served every day at the regular times.

Tastes of Ibiza: Located on Cala Nova beach, with spectacular sea views, this restaurant specializes in rice dishes and locally caught fish. Fresh produce and herbs from the kitchen garden at the Hotel Atzaró are featured as well as extra virgin olive oil extracted from nearby presses, part of the certified brand ‘Oli d’E’. The time-honoured recipe for ‘greixonera’, invented by island farmers in order to use up stale bread, is now made with ensaimada pastries. It is a delicious dessert, tasting of milk, eggs, cinnamon and a touch of lemon.

Aquest menú s’oferirà de dimarts a diumenge.
Horari: de 12.30 a 16.30 h.
A partir de l’1 de maig se servirà tots els dies, al mateix horari.

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

BRISAMAR

Playa de Es Canar
Tel. 971 332 604



1 Menú viernes:

- Pan, alioli y aceitunas
- Tosta de sobrasada, queso y miel
- Ensalada de tomate y "peix sec" de Formentera
- Arroz con caramel o serranos y coliflor
- "Greixonera" con helado de café caleta

2 Menú sábado:

- Pan, alioli y aceitunas
- Caballa en escabeche
- "Bullit de peix"
- "Flaó" con helado de hierbas ibicencas

1 Menu Fridays:

- Bread, aioli and olives
- Crisp bread with red sausage, cheese and honey
- Tomato salad with 'peix sec' (dry fish) from Formentera
- Rice with 'gerret' (atherine) or 'serrans' and cauliflower
- 'Greixonera' with café caleta (spiced coffee) gelato

P Menu Saturdays:

- Bread, aioli and olives
- Pickled mackerel
- 'Bullit de peix' (traditional fish stew)
- 'Flaó' (typical cheesecake with mint) with herb liqueur gelato

1 Menú divendres:

- Pa, allioli i olives
- Torrada de sobrasada, formatge i mel
- Ensalada de tomata i peix sec de Formentera
- Arròs amb gerret o serrans i pinya de col
- Greixonera amb gelat de café caleta

P Menú dissabte:

- Pa, allioli i olives
- Cavalla en escabetx
- Bullit de peix
- Flaó amb gelat d'herbes eivissenques

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Maymó · Can Maymó winery · Celler Can Maymó

Este menú se ofrecerá viernes y sábados.
Horario: de 13.00 a 17.00 h.

This menu is available Fridays and Saturdays
Opening hours: from 1 pm to 5 pm.

Aquest menú s'ofereix divendres i dissabtes.
Horari: de 13.00 a 17.00 h.

Sabores de Ibiza: El restaurante fue fundado en 1956 en la playa de Es Canar y, durante seis décadas, ha ofrecido cocina tradicional en un ambiente familiar. Ricardo Marí cogió el testigo al frente de los fogones hace 24 años, junto con Antonia Ferrer, en el servicio en sala. Entre sus especialidades, dos recetas ibicencas de siempre: el "bullit de peix" y el "gerret escabechat amb pinya de col" (caramel escabechado con coliflor). Las verduras que ofrecen proceden de la huerta familiar, el pescado es de la marca de garantía "Peix Nostrum" y los helados son artesanales.

Tastes of Ibiza: This restaurant was established in 1956 on Es Canar beach and for six decades has offered traditional home cooking in a family atmosphere. Ricardo Marí took over the kitchen 24 years ago, along with Antonia Ferrer, who runs the dining room. Among their specialties are two of Ibiza's time-honoured recipes: 'bullit de peix' and 'gerret escabechat amb pinya de col' (pickled atherine with cabbage hearts). Their vegetables come from the family garden, their fish carries the certified brand 'Peix Nostrum' and their gelato is 100% home-made.

Sabors d'Eivissa: El restaurante va ser fundat el 1956 a la platja des Canar i, durant sis dècades, ha ofert cuina tradicional a un ambient familiar. Ricardo Marí va agafar el testimoni al capdavant dels fogons fa vint-i-quatre anys, juntament amb Antònia Ferrer, al servei de sala. Entre les seves especialitats, dues receptes eivissenques de sempre: el bullit de peix i el gerret escabechat amb pinya de col. Les verdures que ofereixen són procedents de l'hort familiar, el peix és de la marca de garantia Peix Nostrum i els gelats són artesanals.



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



CA NA RIBES

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

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

M Menú:

- Arroz negro de pescador
- "Borrída de rajada"
- "Orelleta" y "frígola"

M Menu:

- Fisherman's black rice
- 'Borrída de rajada' (traditional skate stew)
- 'Orelleta' pastry and thyme liqueur (known as frígola)

M Menú:

- Arròs negre de pescador
- Borrída de rajada
- Orelleta i frígola

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los días,
desde el 25 de abril al 29 de mayo.
Horario: de 13.00 a 15.30 h. y de 19.00 a 23.30 h.

This menu is available every day
from 25th April to 29th May.
Opening hours: from 1 pm to 3.30 pm
and from 7 pm to 11.30 pm.

Aquest menú s'ofereix tots els dies, des del 25
d'abril al 29 de maig.
Horari: de 13 a 15.30 h.
i de 19 a 23.30 h.

Sabores de Ibiza: Ubicado en el corazón de Santa Eulària, Eva Riera Marí dirige uno de los restaurantes más emblemáticos de la isla, que este año celebra su 90 aniversario. Lo fundó Bartolomé Tur Clapés el 26 de diciembre de 1926 y continúa siendo una referencia de la gastronomía local con Eva Riera, la cuarta generación, impulsando una cocina de valores, calidad y tradición. Su bisabuela ya cocinaba para la familia la "borrída de rajada", una seña de identidad del recetario antiguo de la isla. El arroz negro de pescador incluye sepia, gambas y un buen caldo de caramel con un toque picante de guindilla que se ajusta al gusto del comensal. El restaurante cierra su homenaje a los sabores autóctonos con repostería ibicenca y un licor de la tierra.

Tastes of Ibiza: Located in the heart of Santa Eulària, Eva Riera Marí runs one of the most emblematic restaurants on the island, one which this year is celebrating its 90th anniversary. Founded by Bartolomé Tur Clapés on 26th December, 1926, it continues to be one of the cardinal points of local cuisine, with the fourth generation proprietress Eva Riera safeguarding its cuisine with values, quality and tradition. Her great-grandmother used to make skate stew for the family, a hallmark of island cuisine. The fisherman's black rice includes cuttlefish, prawns and a good broth made from atherine, with a touch of chili which can be adjusted to the preference of each diner. Ca na Ribes finishes off its tribute to local flavours with characteristic Ibizan pastry and local liqueur.

Sabors d'Eivissa: Ubicat al cor de Santa Eulària, Eva Riera Marí dirigeix un dels restaurants més emblemàtics de l'illa, que enguany celebra el seu 90è aniversari. El va fundar Bartolomé Tur Clapés el 26 de desembre de 1926 i continua sent una referència de gastronomia local amb Eva Riera, la quarta generació, impulsant una cuina de valors, qualitat i tradició. La seua besàvia ja cuinava per a la família la borrída de rajada, un senyal d'identitat del receptari antic de l'illa. L'arròs negre de pescador inclou sépia, gambes i un bon brou de gerret, amb un toc picant de bitxo que s'adapta al gust del comensal. El restaurant tanca el seu homenatge als sabors autòctons amb rebosteria eivissenca i un licor de la terra.

CAN CAUS

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



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

1 A elegir entre:

- Pincho de sobrasada y butifarrón a la brasa
- Ensalada payesa

2 A elegir entre:

- Cabrito al horno
- Chuletitas de cabrito a la brasa

P A elegir entre:

- Requesón con miel y nueces
- "Greixonera"

1 Choose from:

- Grilled red sausage (sobrasada) and black sausage (butifarró)
- Potato salad

2 Choose from:

- Roast kid goat
- Grilled baby lamb chops

P Choose from:

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

1 A triar entre:

- Broqueta de sobrassada i botifarró a la brasa
- Ensalada payesa

2 A triar entre:

- Cabrit al forn
- Costelletes de cabrit a la brasa

P A triar entre:

- Recuita amb mel i nous
- Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Tinto Can Maymó Barrica (media botella por comensal) · Can Maymó Barrica red (half bottle per diner) · Negre Can Maymó Barrica (mitja botella per comensal)

Este menú se ofrecerá de martes a domingo.
Horario: de 13.00 a 16.00 h. y de 19.00 a 24.00 h.

This menu is available Tuesdays to Sundays.
Opening hours: From 1 pm to 4 pm and from 7 pm to midnight.

Aquest menú s'ofereix de dimarts a diumenge.
Horari: de 13 a 16 h. i de 19 a 24 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 sobrasada, con marca de garantía certificada. Todos esos productos se distribuyen en establecimientos de toda la isla y recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante. También componen los ingredientes principales del menú de estas jornadas gastronómicas de primavera. En la propia finca se encuentra la tienda donde se pueden adquirir sus productos.

Tastes of Ibiza: This restaurant is part of a larger complex which includes farming operations and the Companatge sausage factory, where butifarró, sobrasada as well as traditional cheeses are produced as a certified brand. These products are delivered to establishments throughout the island, travelling only a short distance from farm to table and comprising the main ingredients showcased during these spring days of gastronomy. The farm also has a shop where its produce may be purchased.

Sabors d'Eivissa: El restaurante forma parte de un complejo que incluye instalaciones ganaderas y la fábrica de embutidos Companatge, en que producen butifarró, sobrasada as well as traditional cheeses, con marca de garantía certificada. Todos aquellos productos se distribuyen en establecimientos de toda la isla y recorren pocos metros desde la granja a la carta del restaurante. También componen los ingredientes principales del menú de estas jornadas gastronómicas de primavera. A la mateixa finca es troba la botiga on es poden adquirir els seus productes.

CAN DOMO

Carretera Cala Llonga km. 7,6
Tel. 971 331 059 / 618 550 897



Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

1 A elegir entre:

- Tarrina de pie de cerdo negro con gamba roja y sobrasada
- Patata con huevo payés y sofrito de pimientos

2 A elegir entre:

- Visión particular del "bullit de peix"
- Cordero ibicenco con café caleta, miel y romero

P

- "Greixonera" Can Domo 2016

1 Choose from:

- Terrine of black pork trotters with red prawn and sobrasada (red sausage)
- Potatoes with local free-range eggs and sautéed peppers

2 Choose from:

- Our own version of 'bullit de peix' (traditional fish stew)
- Ibizan lamb cooked with café caleta (spiced coffee), honey and rosemary

P

- 2016 Can Domo 'greixonera' (bread pudding)

1 A triar entre:

- Terrina de peu de porc negre amb gamba vermella i sobrassada
- Patata amb ou pagès i sofrit de pebreres

2 A triar entre:

- Visió particular del bullit de peix
- Anyell eivissenc amb café caleta, mel i romaní

P

- Greixonera Can Domo 2016

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Una copa de vino maridada con cada plato · A glass of wine matched to each course

Este menú se ofrecerá a mediodía los miércoles, jueves y viernes.
Se requiere reserva previa.

This menu is available at midday on Wednesdays, Thursdays and Fridays.
Reservation required.

Aquest menú s'ofereix a migdia els dimecres, els dijous i els divendres.
Es requereix reserva prèvia.

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 más aclamados por los críticos gastronómicos: Pau Barba. Cultiva una cocina de producto de cercanía, con intensidad y frescura en el sabor y que combina técnica y arte en el emplatado. Más que un restaurante, un viaje. Un enclave auténtico y exclusivo, donde cuentan con muy pocas mesas: No más de 10. Con este menú, Pau Barba rinde homenaje a productos exquisitos como el "porc negre" (cerdo negro), la gamba roja o la sobrasada y a elaboraciones tradicionales como el "bullit de peix", el café caleta o la "greixonera". Sabores tradicionales de Ibiza versionados en un menú de alta cocina.

Tastes of Ibiza: In a 17th century farmhouse, transformed by Alexandra Vermeiren into a paradise of good taste and delightful touches, you will find one of Ibiza's most highly acclaimed chefs: Pau Barba. He cultivates a cuisine based on locally available produce, freshness and intensity of flavour; to these canons he adds technique and art in his presentation. More than a restaurant, we have here a journey into an authentic and exclusive enclave with no more than ten tables. With this menu, Pau Barba pays homage to exquisite local products such as black pork, red prawns and sobrasada as well as traditional dishes such as 'bullit de peix', 'café caleta' and 'greixonera': the most traditional tastes of Ibiza reinvented in haute cuisine.

Sabors d'Eivissa: En una casa payesa del segle XVII, convertida per Alexandra Vermeiren en un paradís de bon gust i petits detalls, es troba un dels xefs d'Eivissa més aclamats pels crítics gastronòmics: Pau Barba. Cultiva una cuina de producte de proximitat, amb intensitat i frescor en el sabor i que combina tècnica i art en l'emplatat. Més que un restaurant, un viatge. Un lloc autèntic i exclusiu, on compten amb molt poques taules: no més de deu. Amb aquest menú, Pau Barba rendeix homenatge a productes exquisits com el porc negre, la gamba vermella o la sobrassada i a elaboracions tradicionals com el bullit de peix, el café caleta o la greixonera. Sabors tradicionals d'Eivissa versionats en un menú d'alta cuina.

CAN PEP SALVADÓ

Carretera Es Canar, km. 2,5
Tel. 971 338 171



M Menú:

- “Bullit de peix”
- Arroz a banda
- “Greixonera”

M Menu:

- ‘Bullit de peix’ (traditional fish stew)
- Rice ‘a banda’
- ‘Greixonera’ (bread pudding)

M Menú:

- Bullit de peix
- Arròs a banda
- Greixonera

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

Este menú se ofrecerá a mediodía,
de martes a viernes.
Horario: de 13.30 a 16.00 h.

This menu is available at midday Tuesdays to
Fridays. Opening hours: from 1.30 pm to 4 pm

Aquest menú s'ofereix de dimarts a divendres.
Horari: de 13.30 a 16 h.

Sabores de Ibiza: José Mari Torres fundó hace más de 30 años el restaurante que ahora dirige su nieto, José Marcos, y que es frecuentado por las familias de la isla que saben bien dónde se disfruta de los platos emblemáticos y el mejor producto. Su menú incluye una de sus especialidades, el “bullit de peix”, elaborado con patata ibicenca y lo que se denomina “peix fort”, es decir, gallo de San Pedro, mero o “roja”, que compran en el mercado de Santa Eulària o a “Eivipeix”. El postre es otra receta tradicional.

Tastes of Ibiza: Thirty years ago, José Mari Torres established a restaurant that is today run by his grandson José Marcos, and is frequented by island families who know where to go to enjoy the most emblematic dishes and the best produce. Its menu includes one of its specialties ‘bullit de peix’, made with local potatoes and what is known here as rock fish, i.e. John Dory, grouper and scorpion fish, purchased either at Santa Eulària market or from Eivipeix. Their dessert is another traditional recipe.

Sabors d'Eivissa: José Marí Torres va fundar fa més de trenta anys el restaurant que ara dirigeix el seu nét, José Marcos, i que és freqüentat per les famílies de l'illa que saben bé on es gaudeix dels plats emblemàtics i el millor producte. El seu menú inclou una de les seues especialitats, el bullit de peix, elaborat amb patata eivissenca i el que es denomina peix fort, és a dir, gall, anfós o roja, que compren al mercat de Santa Eulària o a Eivipeix. Per postres, una altra recepta tradicional.

CAN ROLF

Calle Isidor Macabich, 30 – Talamanca
Tel. 971 33 90 18 / 616 799 541



1

- Ensalada ibicenca

2

- “Bullit de peix”

P A elegir entre:

- “Flaó”
- “Greixonera”
- Café caleta

1

- Ibizan potato salad

2

- ‘Bullit de peix’ (traditional fish stew)

P Choose from:

- ‘Flaó’ (typical cheesecake with mint)
- ‘Greixonera’ (bread pudding)
- Café caleta (spiced coffee laced with brandy or liqueur)

1

- Ensalada eivissenca

2

- Bullit de peix

P A triar entre:

- Flaó
- Greixonera
- Cafè caleta

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Sa Cova · Sa Cova winery · Celler Sa Cova

Este menú se ofrecerá todos los días, excepto
miércoles y jueves a mediodía.
Horario: de 13.00 a 15.00 h. y de 18.30 a 23.00 h.
Se requiere reserva previa.

This menu is offered every day except
Wednesdays and Thursdays at midday.
Opening hours: from 1 pm to 3 pm
and from 6.30 pm to 11 pm.
Reservations required.

Aquest menú s'ofereix tots els dies, excepte
dimecres i dijous a migdia.
Horari: de 13 a 15 i de 18.30 a 23 h.
Es requereix reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: Sorprende que un suizo realice una inmersión tan profunda en la gastronomía de Ibiza. Es el caso de Rolf von Allmen, que trabajó en diversos restaurantes de su país antes de llegar a la isla en 1977. En su casa ha creado una oferta que define como “cocina sincera”, a base de platos suizos y mediterráneos, que se degustan en un ambiente familiar. Sólo trabaja con productos frescos, que compra en el mercado de Santa Eulària. Entre sus platos habituales, el “bullit de peix”, que tiene la peculiaridad de que se sirve sin espinas. En su elaboración utiliza especies como “rascassa”, mero y gallo de San Pedro. Todos sus postres son caseros, también el “flaó” y la ‘graixonera’.

Tastes of Ibiza: It is surprising that a Swiss man could become so deeply immersed in the gastronomy of Ibiza; however, that is the case of Rolf von Allmen, who worked in several restaurants in his country before coming to the island in 1977. He has created at his home a concept he defines as ‘sincere cooking’, based on Swiss and Mediterranean dishes and served in a family atmosphere. He uses only fresh produce which he buys at the Santa Eulària market. Among his habitual fare we find ‘bullit de peix’, which enjoys the peculiarity of being served without fishbones but is made as always with scorpion fish, grouper and John Dory. All of his desserts are homemade, including, of course, his ‘flaó’ and his ‘graixonera’.

Sabors d'Eivissa: És sorprenent que un suís faci una immersió tan profunda a la gastronomia d'Eivissa. És el cas de Rolf von Allmen, que va treballar a diversos restaurants del seu país abans d'arribar a l'illa, el 1977. A casa seua ha creat una oferta que defineix com “cuina sincera”, composta per plats suïssos i mediterranis, que es degusten en un ambient familiar. Només treballa amb productes frescos, que compra al mercat de Santa Eulària. Entre els seus plats habituals, el bullit de peix, que té la peculiaritat que se serveix sense espines. Per a la seua elaboració utilitza espècies de peix com la rascassa, l'anfós i el gall. Totes les seues postres són casolanes, també el flaó i la greixonera.

CAN XARC

Carrer des Riu, 17 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 093 093



1 A elegir entre:

- Tosta de escalibada con anchoa
- Salteado de verduras con sepia

2 A elegir entre:

- "Bullit de peix"
- Pollo Can Xarc (pollo payés con sobrasada y miel)

P

- "Flaó"

1 Choose from:

- Crisp bread with ratatouille and anchovies
- Sautéed vegetables with cuttlefish

2 Choose from:

- "Bullit de peix" (traditional fish stew)
- Can Xarc chicken (local free-range chicken with red sausage and honey)

P

- "Flaó" (typical cheesecake with mint)

1 A triar entre:

- Torrada d'escalivada amb anxoves
- Saltat de verdures amb sépia

2 A triar entre:

- Bullit de peix
- Pollastre Can Xarc (pollastre pagès amb sobrasada i mel)

P

- Flaó

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodegas de Ibiza · Ibiza's wineries · Cellers d'Eivissa

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes, mediodía y noche.
Horario: de 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.30 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available Mondays to Fridays, both for lunch and dinner.
Opening hours: from 13.30 to 3.30 pm and from 8 pm to 11.30 pm
Reservations recommended.

Aquest menú s'ofereix de dilluns a divendres.
Horari: de 13.30 a 15.30 h i de 20 a 23.30 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: David Oleart y Marta Gómez llegaron a la isla hace 6 años, procedentes del Maresme de Cataluña, donde sus familias tenían restaurantes de cocina mediterránea y marinera. En Ibiza restauraron una casa payesa, donde en invierno los clientes disfrutaban de la soleada terraza con vistas al único río de las Illes Balears y, en verano, de otra terraza frente al mar. Ofrecen cocina cercana y sabores de Ibiza. Se han especializado en parrilladas, "bullit de peix" y paellas, amenizadas con música en directo. El chef, Pablo García Fidalgo, encarga el pescado a los hermanos Pardalet; la sobrasada es de la marca de garantía Can Ros, el pollo payés procede de la granja Can Lluquí, las verduras de Can Musson y el "flaó" del horno de Can Bufí.

Tastes of Ibiza: David Oleart y Marta Gómez came to the island 6 years ago from Maresme de Catalunya, where their families had restaurants specializing in sea-based Mediterranean cuisine. In Ibiza, they have restored a farmhouse where, in winter, their customers can enjoy a sunny terrace with excellent views over the only river in the Balearics, while, in summer, another terrace affords cool views over the sea. They offer local cooking and the traditional flavours of Ibiza, specializing in grilled meats and fish, 'bullit de peix' and paellas, accompanied by live music. The chef, Pablo García Fidalgo, orders his fish from the Pardalet brothers; his sobrasada (red sausage) is the Can Ros certified brand; his free-range chicken comes from Can Lluquí farm; his vegetables from Can Musson and his 'flaó' from Can Bufí bakery.

Sabors d'Eivissa: David Oleart i Marta Gómez varen arribar a l'illa fa sis anys, procedents del Maresme de Catalunya, on les seues famílies tenien restaurants de cuina mediterrània i marinera. A Eivissa restauraren una casa pagesa, on a l'hivern els clients gaudeixen de l'asolellada terrassa amb vistes a l'únic riu de Balears, i a l'estiu, d'una altra terrassa davant el mar. Ofereixen cuina propera i sabors d'Eivissa. S'han especialitzat en torrades, bullit de peix i paelles, amenitzades amb música en directe. El xef, Pablo García Fidalgo, encarrega el peix als germans Pardalet; la sobrasada és de la marca de garantia Can Ros, el pollastre pagès procedeix de la granja Can Lluquí, les verdures de Can Mosson i el flaó del forn de Can Bufí.



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



CAS PAGÈS

Carretera Sant Carles, km. 10
Tel. 971 319 029

1

- Ensalada

2

- Hervido payés de carne y verduras

P A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

1

- Garden salad

2

- Country stew with meat and vegetables

P Choose from:

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

1

- Enciam

2

- Bullit pagès de carn i verdures

P A triar entre:

- Flaó
- Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los jueves.
Horario: de 13.00 a 16.00 h.

This menu is available every Thursday
Opening hours: from 1 pm to 4 pm.

Aquest menú s'ofereix tots els dijous.
Horari: de 13 a 16 h.

Sabores de Ibiza: El restaurante propone cocina tradicional, con sabores más ligeros. La ensalada de la huerta da paso a un hervido de carne y verduras con buena parte de los ingredientes del "sofrit pagès": una versión más suave, pero igual de sabrosa, que incluye cordero criado en Ibiza; pollo payés, sobrasada y butifarrón, junto con patatas de la tierra, judías verdes y añade zanahoria. Compran sus productos en el Mercat Pagès de Santa Eulària y el "flaó" de elaboración artesanal proviene de la repostería Ca'n Rei, de Santa Gertrudis. La "greixonera" es casera. El restaurante está adscrito al distintivo "Sabors d'Eivissa", que garantiza la utilización de materias primas de la isla y protege los platos con historia

Tastes of Ibiza: This restaurant offers traditional cooking without the heaviness. Their garden salad gives way to a meat and vegetable stew made with many of the same ingredients as 'sofrit payés'. It is a lighter version, but just as tasty, which includes local free-range chicken and lamb, 'sobrasada' (red sausage) and 'butifarró' (black sausage) along with local potatoes and green beans as well as carrots. They buy their produce at the Santa Eulària market and their 'flaó' is exclusively crafted by the Ca'n Rei patisserie in Santa Gertrudis, while their 'greixonera' is home-made. This restaurant subscribes to the 'Sabors de Ibiza' programme which guarantees the use of source materials from the island and protects historical dishes.

Sabors d'Eivissa: El restaurant proposa cuina tradicional, amb sabors més lleugers. L'ensalada de l'horta dona pas a un bullit de carn i verdures amb bona part dels ingredients del sofrit pagès: una versió més suau, però igualment saborosa, que inclou anyell criat a Eivissa, pollastre pagès, sobrasada i botifarró, juntament amb patates de la terra, mongetes tendres i hi afegeix bastanaga. Compren els seus productes al Mercat Pagès de Santa Eulària i el flaó d'elaboració artesanal és de la rebosteria Ca'n Rei, de Santa Gertrudis de Fruitera. La greixonera és casolana. El restaurant està adscrit al distintiu Sabors d'Eivissa, que garanteix la utilització de matèries primeres de l'illa i protegeix els plats amb història.

CELLER DE CAN PERE

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



<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de “crostes” y “peix sec” <p>2 A elegir entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paletilla de cordero asada • Mero al horno al estilo ibicenco <p>P</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Greixonera” 	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salad of crusts and dry fish <p>2 Choose from:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Roast shoulder of lamb • Ibizan style baked grouper <p>P</p> <ul style="list-style-type: none"> • ‘Greixonera’ (bread pudding) 	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de crostes i peix sec <p>2 A triar entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espatlla d’anyell rostida • Anfós a l’estil eivissenc <p>P</p> <ul style="list-style-type: none"> • Greixonera
---	--	--

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

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes.
Horario: de 13.30 a 15.30 h. y de 19.00 a 23.00 h.

This menu is available Mondays to Fridays.
Opening hours: from 1.30 pm to 3.30 pm and from 7 pm to 11 pm.

Aquest menú s’oferirà de dilluns a divendres.
Horari: de 13.30 a 15.30 h. i de 19 a 23 h.

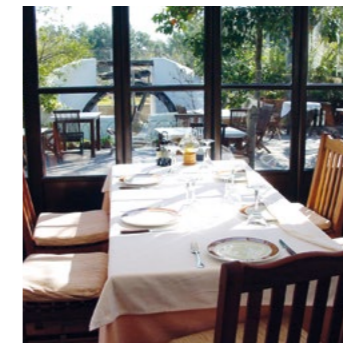
Sabores de Ibiza: Un restaurante tradicional en el corazón de Santa Eulària, donde se puede degustar la mejor materia prima, con productos de cercanía y el cordero ibicenco criado en libertad y de sabor único, como su principal apuesta. En el cercano mercado de Santa Eulària encuentra el mero del día,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

Tastes of Ibiza: This is a traditional restaurant in the heart of Santa Eulària, where one can enjoy the best of local produce, above all its free-raised island lamb, one of its main attractions. From the nearby Santa Eulària market comes fresh-caught grouper as well as locally grown vegetables and potatoes. Topping it all off is a characteristic home-made dessert.

Sabors d’Eivissa: Un restaurant tradicional al cor de Santa Eulària des Riu, on es pot degustar la millor matèria primera, amb productes de proximitat i l’anyell eivissenc criat en llibertat i de sabor únic, com la seua principal aposta. Al proper mercat de Santa Eulària troba l’anfós del dia, les verdures de la terra i la patata d’Eivissa. Completa el menú amb postres de la terra d’elaboració casolana.

ES CALIU

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



<p>1 A elegir entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de “crostes” con anchoas • Ensalada payesa <p>2 A elegir entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Sofrit pagés” • Arroz de matanzas <p>P A elegir entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Flaó” • “Greixonera” 	<p>1 Choose from:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salad of crusts and anchovies • Ibizan potato salad <p>2 Choose from:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ‘Sofrit pagés’ (meat stew) • Slaughtering-day rice <p>P Choose from:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ‘Flaó’ (typical cheesecake with mint) • ‘Greixonera’ (bread pudding) 	<p>1 A triar entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de crostes amb anxoves • Ensalada pagesa <p>2 A triar entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sofrit pagés • Arròs de matança <p>P A triar entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flaó • Greixonera
--	--	--

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los días, excepto miércoles.
Horario: de 13.00 a 15.30 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available every day except Wednesdays.
Opening hours: from 1 pm to 3.30 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s’oferirà tots els dies, excepte dimecres.
Horari: de 13 a 15.30 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: Comer bien en Ibiza se asocia a una buena ensalada, la payesa con tomate y pimientos, acompañada de la patata de la tierra. También con el embutido local: La sobrasada y el butifarrón. Se trata de productos que forman parte de la cultura gastronómica de la isla y que son protagonistas de platos tradicionales, como el “sofrit pagés”, donde la diferencia en la calidad y el sabor la marca el cordero, ya que se trata de ejemplares criados en la isla, que pastan en libertad y reposan a la sombra de algarrobos. Otro de los manjares de la gastronomía de la isla es el arroz de matanzas. El “flaó” y la “greixonera” casera completan este tributo a las raíces culinarias de la cocina de la isla.

Tastes of Ibiza: Eating well in Ibiza is associated with a good salad, the so-called esnalada payesa, with tomatoes and peppers along with local potatoes. Good eating also involves locally produced cold meats: sobrasada (red sausage) and butifarró (baulk sausage). These products form part of the island’s gastronomic culture and feature prominently in its traditional dishes, such as ‘sofrit pagés’, a rich meat stew whose unique flavour and quality come from the locally bred lamb, who enjoy a quiet life, grazing at liberty and resting under the shade of carob trees. Another delicacy of local cuisine is the special rice dish made on the day of slaughter. ‘Flaó’ and home-made ‘greixonera’ round off this tribute to the island’s culinary roots.

Sabors d’Eivissa: Menjar bé a Eivissa s’associa a una bona ensalada, la pagesa amb tomata i pebreres, acompanyada de la patata de la terra. També amb l’embotit local: la sobrasada i el botifarró. Es tracta de productes que formen part de la cultura gastronòmica de l’illa i que són protagonistes de plats tradicionals, com el sofrit pagés, on la diferència en la qualitat i el sabor la marca l’anyell, ja que es tracta d’exemplars criats a l’illa, que pasturen en llibertat i reposen a l’ombra de garrovers. Un altre dels menjars de la gastronomia de l’illa és l’arròs de matances. El flaó i la greixonera casolana completen aquest tribut a les arrels culinàries de la cuina de l’illa.

ES TERRAL

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



M Menú:

- Buñuelos de queso y “velouté” de guisantes ibicencos
- Lomo de “porc negre” “tonnato”
- Magret de pato con muselina de zanahoria y cítricos Km o
- Mi-cuit de chocolate con sorbete casero de frambuesa

↑ Menu:

- Cheese puffs and velouté of Ibizan peas
- Black pork loin ‘tonnato’
- Breast of duck with mousse of carrots and house citruses
- Micuit of chocolate with home-made raspberry sorbet

↑ Menú:

- Bunyols de formatge i velouté de pèsols eivissencs
- Llom de porc negre tonnato
- Magret d’ànec amb mussolina de bastanaga i cítrics km o
- Mi-cuit de xocolata amb sorbet casolà de gerd

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Maymó · Can Maymó winery · Celler Can Maymó

Este menú se ofrecerá todos los días, excepto jueves.

Horario: de 13.00 a 15.30 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available every day except Thursdays.

Opening hours: from 1 pm to 3.30 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s’oferrà tots els dies, excepte dijous.

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

Sabores de Ibiza: El Chef Matthieu Savariand 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. He tenido la fortuna de trabajar con auténticas instituciones en Francia y en Londres y lo que he aprendido de grandes maestros es lo que intento aportar, a mi humilde manera, a Ibiza”. Utiliza queso curado de la granja Santa Gertrudis y “porc negre” de la carnicería Los Gallegos, criado por ellos mismos. La verdura ibicenca procede del mercado de Santa Eulària, de “Ecofeixes” y de Can Pascual, donde encuentra una frambuesa autóctona que describe como “realmente única”. Las hierbas son de su jardín y el magret de pato procede de Perigord, el suroeste francés.

Tastes of Ibiza: Chef Matthieu Savariand explains his cuisine with these words: ‘A clear dedication to quality, because we wouldn’t be happy doing it any other way. We offer pure farm products for today, that is to say, products that have always been around, but we cook them according to today’s appetites in a chic-rustic atmosphere. I use fresh, local produce, maintaining its essence, but without hiding a characteristic French twist from my homeland. I have been lucky enough to have worked at authentic institutions in France and London, and what I’ve learned from the great masters is what I try to bring, in my humble way, to Ibiza.’ Matthieu uses cheese cured at Santa Gertrudis farm and black pork from Los Gallegos butcher’s, raised by the owners themselves. Ibizan vegetables come from Santa Eulària market, from Ecofeixes and from Can Pascual, where he has found a local variety of raspberry which he describes as ‘truly unique’. His herbs come from his garden, while his breast of duck is brought in from Perigord in southwest France.

Sabors d’Eivissa: El xef Matthieu Savariand explica així la seua cuina: “Una clara aposta per la qualitat, perquè no seriem feliços fent una altra cosa. Oferim productes de la terra amb aire contemporani, és a dir, els de tota la vida cuinats segons els apetits d’avui, en un ambient rústicochic. Utilitz producte fresc i local, mantenint la seua essència, sense ocultar un característic french twist, d’on vénc. He tengut la fortuna de treballar amb autèntiques institucions a França i a Londres i el que he après de grans mestres és el que intent aportar, a la meua humil manera, a Eivissa”. Utilitza formatge curat de la Granja Santa Gertrudis i porc negre de la carnisseria Los Gallegos, criat per ells mateixos. La verdura eivissenca procedeix del mercat de Santa Eulària, d’Ecofeixes i de Can Pascual, on troba un gerd autòcton que descriu com “realment únic”. Les herbes són del seu jardí i el magret d’ànec procedeix de Perigord, al sud-oest francès.

KOKORO

Calle de Sant Joan, 38 · Santa Eulària des Riu
Tel. 971 332 089



M Menú:

- Ensalada de la huerta con pollo payés ibicenco a baja temperatura y salsa bambamji
- Takoyakis de calamar en su tinta
- Ramen
- Tablita de sushi con pescado local según mercado
- Versión japonesa del buñuelo

↑ Menu:

- Garden salad with free-range local chicken at low temperature and bambamji sauce
- Squid takoyakis in their ink
- Ramen soup
- Small tray of sushi with fresh local fish according to market availability
- Japanese fritter

↑ Menú:

- Ensalada de l’horta amb pollastre pagés eivissenc a baixa temperatura i salsa bambamji
- Takoiakis de calamar en la seua tinta
- Ramen
- Tauletta de sushi amb peix local segons mercat
- Versió japonesa del bunyol

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

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

Este menú se ofrecerá de miércoles a sábado.
Horario: de 20.00 a 23.30 h.

This menu is available Wednesdays to Saturdays.
Opening hours: from 8 pm to 11.30 pm.

Aquest menú s’oferrà de dimecres a dissabte.
Horari: de 20 a 23.30 h.

Sabores de Ibiza: El restaurante de cocina japonesa, situado junto al paseo marítimo de Santa Eulària, brinda la oportunidad de saborear la mezcla de la técnica asiática y el extraordinario producto local. El sushi presenta especies como sirviola o atún de Ibiza, según la disponibilidad en el mercado, acompañados con queso de cabra e higos de la tierra. La sopa ramen se elabora con carnes y verduras autóctonas, junto a huevo a baja temperatura y fideos. El restaurante ha elegido un dulce típico de la isla, el buñuelo que se sirve en todas las fiestas locales, para reinterpretarlo con una fusión japonesa.

Tastes of Ibiza: This Japanese restaurant, located along the Santa Eulària waterfront, gives us the opportunity to taste the mixture of Asiatic technique and extraordinary local produce. The sushi uses varieties found in island waters such as greater amberjack and tuna, depending on market availability, served with Ibizan goat’s cheese and figs. The ramen soup is made with autochthonous meats and vegetables, along with eggs at low temperature and noodles. The restaurant has chosen one of Ibiza’s typical desserts, the popular fritter served at all village festivities, and has reinvented it as a Japanese fusion.

Sabors d’Eivissa: El restaurant de cuina japonesa, situat al costat del passeig Marítim de Santa Eulària, brinda l’oportunitat d’assaborir la barreja de la tècnica asiàtica i l’extraordinari producte local. El sushi presenta espècies com cirvia o tonyina d’Eivissa, segons la disponibilitat al mercat, acompanyats amb formatge de cabra i figues de la terra. La sopa ramen s’elabora amb carns i verdures autòctones, juntament amb l’ou a baixa temperatura i fideus. El restaurant ha triat unes postres típiques de l’illa, el bunyol, que se serveix a totes les festes locals, per reinterpretar-lo amb una fusió japonesa.

OLEOTECA SES ESCOLES

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



M Menú único:

- Huevos payeses con sobrasada
- Calamarcitos rellenos de queso fresco con pimientos asados.
- Taco de cordero confitado con crema suave de boniato y reducción de Palo
- “Flaó” de la tierra con helado de almendra
- Chupito de hierbas de Ibiza

↑

- Local free-range eggs with sobrasada (red sausage)
- Baby squid stuffed with fresh cheese and pimientos.
- Lamb confit with cream of yam and a reduction of Palo liqueur
- ‘Flaó’ (typical cheesecake with mint) with almond ice-cream
- Shot of hierbas (Ibizan herb liqueur)

↑

- Ous de pagès amb sobrassada
- Calamars farcits amb formatge fresc amb pebreres rostides
- Dau d’anyell confitat amb crema suau de moniato i reducció de palo
- Flaó de la terra amb gelat d’ametlla
- Didalet d’herbes d’Eivissa

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

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes a mediodía.
Horario: de 13.00 a 16.00 h.

This menu is available Mondays to Fridays at midday.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm.

Aquest menú s’oferirà de dilluns a divendres, al migdia.
Horari: de 13 a 16 h.

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

Tastes of Ibiza: La Oleoteca de Ses Escoles is part of the installations at Miquel Guasch’s oil press, one of the main producers of virgin olive oil, operating under the certified brand ‘Oli d’e’, and endorsed by the Balearic Government. Its associated farm has also been granted the seal of organic agriculture, while its restaurant offers on-site produce and also features a gourmet shop with a selection of local products. This menu is a tribute to excellent prime materials such as ‘sobrasada’, squid and local lamb, all of which rank highly in the island’s gastronomic culture.

Sabors d’Eivissa: L’Oleoteca de ses Escoles forma part de les instal·lacions del trull de Can Miquel Guasch, un dels principals productors d’oli d’oliva verge, amb la marca de garantia Oli d’e, avalada pel Govern de les Illes Balears. La finca ha aconseguit la certificació d’agricultura ecològica. El restaurant ofereix cuina quilòmetre zero i compta amb una botiga gourmet, amb una selecció de productes locals. El seu menú és un homenatge a les matèries primeres excel·lents com la sobrassada, els calamars o l’anyell autòcton, que formen part de la cultura gastronòmica de l’illa.

M Menú:

- Carpacho de calabacín con frutos secos y ricota ibicenca
- Huevos payeses con foie y sobrasada de Ibiza
- Café Caleta a nuestro aire

M Menu:

- Courgette carpaccio with nuts and Ibizan ricotta
- Local free-range eggs with foie and ‘sobrasada’ from Ibiza
- Café Caleta (spiced coffee) our way

M Menú:

- Carpaccio de carabassó amb fruits secs i recuita eivissenca
- Ous pagesos amb foie i sobrassada d’Eivissa
- Cafè caleta al nostre aire

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Maymó · Can Maymó winery · Celler Can Maymó

Este menú se ofrecerá miércoles y jueves.
Horario: de 20.00 a 24.00 h.
Se requiere reserva previa.

This menu is available Wednesdays and Thursdays.
Opening hours: from 8 pm to midnight
Reservations required.

Aquest menú s’oferirà dimecres i dijous.
Horari: de 20 a 24 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: El chef Pablo Castilla, que tuvo restaurante en Barcelona y trabajó tres temporadas en El Bulli, desarrolla su cocina creativa en un menú confeccionado 100% con producto local, respetando los sabores tradicionales. En su propuesta incluye huevos payeses, sobrasada y ricota de la granja de Companatge. Cocina de autor que se suma a la ruta de los sabores de la gastronomía de Ibiza, ofreciendo una versión actualizada del café caleta, un postre tradicional de los pescadores, que se presenta en textura de sorbete, con piel de cítricos, canela y “gelée” de ron.

Tastes of Ibiza: Chef Pablo Castilla, who had his own restaurant in Barcelona and worked for three seasons at El Bulli, has developed his creative cuisine in this menu which is comprised of 100% local products and shows great respect for the island’s traditional flavours. In his culinary offering, he includes local free-range eggs, ‘sobrasada’ (red sausage) and ricotta cheese from Companatge farm. His cuisine fits well into Ibiza’s gastronomic routes and even offers a modern-day version of café caleta, a traditional fisherman’s dessert, reinvented as a sorbet with citrus peel, cinnamon and frosted rum.

Sabors d’Eivissa: El xef Pablo Castilla, que va tenir restaurant a Barcelona i va treballar tres temporades a El Bulli, desenvolupa la seua cuina creativa en un menú confeccionat 100 % amb producte local, respectant els sabors tradicionals. A la seua proposta inclou ous pagesos, sobrassada i recuita de la granja de Companatge. Cuina d’autor que se suma a la ruta dels sabors de la gastronomia d’Eivissa, oferint una versió actualitzada del café caleta, unes postres tradicionals dels pescadors, que es presenta amb textura de sorbet, amb pell de cítrics, canyella i gelea de rom.

SALVADÓ

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



M Menú:

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

M Menu:

- Fish in brine
- Rice 'on the side'
- Greixonera (bread pudding)

M Menú:

- Peix en salmorra
- Arròs a banda
- Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los jueves
(excepto festivos).
Horario: de 13.30 a 16.00 h.

This menu is available every Thursday
(bank holidays excluded).
Opening hours: from 1.30 pm to 4 pm.

Aquest menú s'ofereix tots els dijous
(excepte festius).
Horari: de 13.30 a 16 h.

Sabores de Ibiza: En un rincón idílico con vistas al mar, se encuentra uno de los restaurantes de la isla que conserva intacta su sencillez y autenticidad. Se trata además del único que ofrece en estas jornadas gastronómicas pescado en salmorra, una antigua receta de los pescadores de la isla, a base de las especies más exquisitas del llaüt, como son el mero, la "roja", el gallo de San Pedro o el dentón. La peculiaridad radica en que el pescado se adereza con pimienta negra molida, que potencia el sabor. Un auténtico manjar, al que sigue un delicioso arroz a banda. La "greixonera" pone el punto dulce a este festín marinero.

Tastes of Ibiza: Hidden in an idyllic corner with views to the sea lies one of the island's most authentic restaurants, a poem of simplicity. It is also the only restaurant in the 'days of gastronomy' programme to offer fish in brine, an old fisherman's recipe that uses the most delectable varieties caught from aboard the traditional fishing boat, the llaüt. These include grouper, scorpion fish, John Dory and dentex. The uniqueness of this dish comes from the fact that it is seasoned with ground black pepper, which brings out the flavour. This delicacy is followed by the equally delicious 'rice on the side' second course. 'Greixonera' adds a sweet ending to this mariner's feast.

Sabors d'Eivissa: En un racó idíl·lic amb vistes al mar, es troba un dels restaurants de l'illa que conserva intacta la seua senzillesa i autenticitat. Es tracta, a més, de l'únic que ofereix en aquestes jornades gastronòmiques peix en salmorra, una antiga recepta dels pescadors de l'illa, feta amb les espècies més exquisides capturades pel llaüt, com són l'anfós, la roja, el gall o el dentón. La peculiaritat és que el peix es trempa amb pebre negre mòlt, que potencia el sabor. Un autèntic menjar, al qual segueix un deliciós arròs a banda. La greixonera posa el punt dolç a aquest tiberi mariner.

Sabores de Ibiza: La filosofía del restaurante se basa en mantener la cocina tradicional de la isla, aportando un toque creativo e innovador. De ahí surge el nombre de Utopia, como una mirada hacia el futuro. Se ha especializado en platos como el "bullit", "guisat" o la parrillada de pescado, en los que incluye especies como la "roja", el gallo de San Pedro o el mero, bajo la marca de garantía "Peix Nostrum", que le suministran en las pescaderías Pardalet y Montiel. Utilizan verduras y patata ibicenca procedente del mercado de Santa Eulària y de "Servifruit". La "greixonera" es otro postre de referencia en la gastronomía tradicional, de elaboración casera.

Tastes of Ibiza: The restaurant's philosophy is based on keeping island's traditional cooking, adding a creative and innovative touch. From these comes the name Utopia, as a look to the future. Specialized in dishes such as 'bullit', 'guisat' or grilled fish, in which species such as grouper, John Dory and scorpion fish, which carries certified brand 'Peix Nostrum', provided by fish markets Pardalet and Montiel. They use vegetables and Ibizan potato, purchased either at Santa Eulària market or from Servifruit. Their 'greixonera' (traditional bread pudding), another reference dessert on traditional gastronomy, is home-made.

Sabors d'Eivissa: La filosofia del restaurant se basa en mantenir la cuina tradicional de l'illa, afegint un toc creatiu e innovador. D'ací sorgeix el nom de Utopia, com una mirada cap al futur. S'ha especialitzat en plats com el bullit, guisat o la graellada de peix, en els que inclou espècies com la roja, el gall de sant pere o el mer, sota la marca de garantia Peix Nostrum, que el subministren les peixateries Pardalet i Montiel. Utilitzen verdures i patata eivissenca procedent del mercat de Santa Eulària i de Servifruit. La greixonera es altre postres de referència en la gastronomia tradicional, d'elaboració casera.

UTTOPIA RESORT

Carretera Es Canar, km. 0,7
Tel. 971 330 785



1 A elegir entre:

- "Bullit de peix" con arroz a banda de segundo (mínimo dos personas)
- "Guisat de peix" (mínimo dos personas)

P

- "Greixonera"

1 Choose from:

- 'Bullit de peix' with rice (traditional fish stew) (two-persons minimum)
- 'Guisat de peix' (traditional fish stew) (two-persons minimum)

P

- 'Greixonera' (traditional bread pudding)

1 A triar entre:

- Bullit de peix amb arròs a banda de segon (mínim dues persones)
- Guisat de peix (mínim dues persones)

P

- Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodegas de Ibiza · Ibiza's wineries · Cellers d'Eivissa

Este menú se ofrece de martes a sábado.
Horario: de 12.30 a 16.00 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available from Tuesday to Saturday.
Opening hours: from 12.30 pm to 4 pm.
Reservations required.

Aquest menú s'ofereix de dimarts a dissabte.
Horari: de 12.30 a 16 h.
Es recomana reserva prèvia.

CA NA SOFÍA

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



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

1 Menú clásico:

- Aperitivo de bienvenida de los chefs
- “Bullit de peix” de roca y su arroz a banda con sepia
- Coulant de “flaó” ibicenco a nuestra manera, con corazón fundente de queso de cabra, gominola de hierbabuena y crujiente de queso

2 Menú degustación:

- Revuelto de ortiguillas de mar ibicencas, con tripa de bacalao, ajetes y huevos payeses en “llonguet” de algarroba (el “llonguet” es un pan típico)
- Canelón de aguacate con tartar de sirviola ibicenca y alioli de ajo negro
- “Sofrit” de cordero de Santa Gertrudis, a nuestra manera, con patatas y sobrasada de cerdo negro
- Coulant de “flaó” ibicenco a nuestra manera, con corazón fundente de queso de cabra, gominola de hierbabuena y crujiente de queso

1 Classic menu:

- Chefs' welcoming appetizer
- “Bullit de peix” (traditional fish stew) with local fish and rice “on the side” with squid
- Flowing ‘flaó’ our way, with a melted goat’s cheese centre, spearmint gummy and crispy cheese

2 Tasting menu:

- Scrambled free-range eggs with Ibizan sea nettles, cod tripe, scallions and ‘llonguet’ carob bread
- Avocado cannelloni with tartar of Ibizan greater amberjack and aioli with black garlic
- “Sofrit” stew our way, with lamb from Santa Gertrudis, potatoes and ‘sobrasada’ (red sausage) made with black pork
- Flowing ‘flaó’ our way, with a melted goat’s cheese centre, spearmint gummy and crispy cheese

1 Menú clàssic:

- Aperitiu de benvinguda dels xefs
- Bullit de peix de roca i el seu arròs a banda amb sépia
- Coulant de flaó eivissenc a la nostra manera, amb cor fundent de formatge de cabra, gominola de menta i cruixent de formatge

2 Menú degustació:

- Revoltim d’ortigues de mar eivissenques, amb tripa de bacallà, alls i ous pagesos en llonguet de garrova (el llonguet és un pa típic)
- Caneló d’alvocat amb tàrtar de círvia eivissenca i allioli d’all negre
- Sofrit d’anyell de Santa Gertrudis, a la nostra manera, amb patates i sobrasada de porc negre
- Coulant de flaó eivissenc a la nostra manera, amb cor fundent de formatge de cabra, gominola de menta i cruixent de formatge

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Can Maymó Malvasía y Can Rich Selección · Can Maymó Malvasía and Can Rich Selección · Can Maymó Malvasía i Can Rich Selección

Ambos menús se ofrecerán todos los días, excepto domingos.
Horario: de 13.00 a 16.45 h.
Se recomienda reserva previa.

Both menus are available every day except Sundays.
Opening hours: from 1 pm to 4.45 pm.
Reservations recommended.

Ambdós menús s’oferiran tots els dies, excepte diumenges.
Horari: de 13 a 16.45 h.
Es recomana reserva prèvia.

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

Tastes of Ibiza: “Reasonable simplicity” is the motto of this seaside restaurant, run by chef Moisés Machado at Cala Vedella. The main ingredients in his kitchen are quality products, above all, prime materials from Ibiza, to which he adds technique and innovation. He has been the recipient of many awards and distinctions: Best Balearic Chef 2010, Master Chef of the Order of Fine Dining, Delegate for Ibiza and Formentera at the European Community of Chefs “Eurotoques” and is a member of Chef’In.

Sabors d’Eivissa: “Senzillesa raonada” és el lema del restaurant que dirigeix el xef Moisés Machado a peu de mar, a Cala Vedella. A la seua cuina és protagonista el producte de qualitat, posant en valor la matèria primera eivissenca, sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. Ha estat 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 dels Xefs Eurotoques i membre de Chefs’In.

CAN BERRI VELL

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



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

M Menú:

- Frita de pulpo con espuma de calabaza y crujiente de tubérculos
- Pierna de cordero deshuesada, rellena con espinacas, piñones y pasas, con salsa de vino dulce de Can Rich
- “Greixonera” con semi-frío de dulce de leche y sorbete de “frígola”

M Menu:

- Octopus fry-up with butternut squash mousse and crispy tubers
- Boned leg of lamb stuffed with spinach, pine nuts and raisins, with sweet wine sauce Can Rich
- “Greixonera” (bread pudding) with warm caramel and thyme sorbet

M Menú:

- Frita de polp amb escuma de carabassa i cruixent de tubercles
- Cuixa d’anyell desossada, farcida amb espinacs, pinyons i panses amb salsa de vi dolç de Can Rich
- Greixonera amb semifred de dolç de llet i sorbet de frígola

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá de lunes a jueves.
Horario: de 20.00 a 24.00 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available Mondays to Thursdays.
Opening hours: 8 pm to midnight
Reservations recommended.

Aquest menú s’oferirà de dilluns a dijous.
Horari: de 20 a 24 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: El restaurante se encuentra en una casa ibicenca del siglo XVII y hace honor a sus 30 años de historia con un menú a base de productos de la tierra, como son el pulpo y el cordero, presentados ahora con nuevas elaboraciones que buscan innovar. El equipo formado por Pep Guillem, Vicent Tur y el chef Bruno Hernández también pone en valor un postre típico, como es la “greixonera”, con una versión evolucionada junto a un licor autóctono, la frígola Marí Mayans. Una cocina con identidad en la que no falta el aceite de oliva virgen extra Joan Benet bajo la marca de garantía “Oli d’e”.

Tastes of Ibiza: This restaurant operates on the premises of a 17th century farmhouse and commemorates its 30 years of establishment with a menu based on products from Ibiza such as octopus and lamb, served with new twists and innovations. The team, comprised of Pep Guillem, Vicent Tur and chef Bruno Hernández also give high value to traditional desserts and have chosen an evolved version of our bread pudding, lacing it with the local thyme liqueur known as ‘frígola’ from Marí Mayans distillery. Their cuisine takes its identification with Ibiza even further by using Joan Benet’s certified brand of extra virgin olive oil, registered under the label ‘Oli d’e’.

Sabors d’Eivissa: El restaurant es troba en una casa eivissenca del segle XVII i fa honor als seus trenta anys d’història amb un menú basat en productes de la terra, com són el polp i l’anyell, presentats ara amb noves elaboracions que busquen innovar. L’equip format per Pep Guillem, Vicent Tur i el xef Bruno Hernández també posa en valor unes postres típiques, la greixonera, amb una versió evolucionada juntament amb un licor autòcton, la frígola Marí Mayans. Una cuina amb identitat a la qual no falta l’oli d’oliva verge extra Joan Benet amb la marca de garantia Oli d’e.

CA'S MILA

Cala Tarida
Tel. 971 806 913



1 A elegir entre:

- Timbal de ensalada de sardinas con sobrasada y vinagreta de miel e higos
- Salteado de calamares con ajos tiernos, habas y crujiente de cerdo

2

- "Bullit de peix" con arroz a banda

P

- Bizcocho de algarroba con helado de "flaó", migas de "orelleta" y chupito de hierbas ibicencas

1 Choose from:

- Drum of sardine salad with 'sobrasada' (red sausage) and honey-fig vinaigrette.
- Sautéed squid with scallions, lima beans and crispy pork

2

- 'Bullit de peix' (traditional fish stew) with rice "on the side"

P

- Carob cake with 'flaó' ice cream, 'orelleta' crumble and a shot of hierbas (bizan herb liqueur)

1 A triar entre:

- Timbal d'ensalada de sardines amb sobrassada i vinagreta de mel i figues
- Saltat de calamars amb alls tendres, faves i cruixent de porc

2

- Bullit de peix amb arròs a banda

P

- Pa de pessic de garrova amb gelat de flaó, molles d'orelleta i didalet d'herbes eivissenques

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá en abril, los sábados y domingos, y en mayo todos los días.
Horario: de 13.00 a 16.00 h. y de 20.30 a 23.00 h.

This menu is available in April on Saturdays and Sundays and in May every day.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm and from 8.30 pm to 11 pm.

Aquest menú s'ofereix en abril, els dissabtes i diumenges, i en maig tots els dies.
Horari: de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23 h.

Sabores de Ibiza: Cala Tarida es una de las playas deslumbrantes en primavera. Ca's Mila ofrece el lujo de comer frente al mar, saboreando platos que armonizan con el entorno y ofrecen intensidad y belleza. Es el caso del "bullit de peix", elaborado con los mejores pescados de roca, que suministran cada día Toni Frit, "Eivipeix" y Pescados Algar. El menú está repleto de guiños a la materia prima de la isla y juega a sorprender con las mezclas mar y montaña y la tradición combinada con nuevos sabores y texturas.

Tastes of Ibiza: Cala Tarida is one of springtime's most dazzling beaches. Ca's Mila offers us the luxury of gazing out over the sea, while dining on dishes that harmonize with our surroundings and stimulate our senses. Such is the case with their 'bullit de peix', made with the best local fish delivered fresh daily by Toni Frit, Eivipeix and Pescados Algar. Their menu is replete with locally sourced materials and creatively surprises the diner with surf-and-turf blends as well as traditions vamped up with new tastes and textures.

Sabors d'Eivissa: Cala Tarida és una de les platges enlluernadores en primavera. Ca's Milà ofereix el luxe de dinar davant del mar, assaborint plats que harmonitzen amb l'entorn i ofereixen intensitat i bellesa. És el cas del bullit de peix, elaborat amb els millors peixos de roca, que subministren a diari Toni Frit, Eivipeix i peixateria Algar. El menú està ple de referències a la matèria primera de l'illa i juga a sorprendre amb la mescla de mar i muntanya i la tradició combinada amb nous sabors i textures.

ES GALLINER

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



A Aperitivo:

- Alioli

1

- Sopa de "sofrit"

2

- "Sofrit pagès"

P

- "Flaó"
- "Greixonera"
- Chupito de "frígola"

A Appetizer:

- Alioli

1 Choose from:

- "Sofrit" soup (meat broth)

2 Choose from:

- "Sofrit pagés" (meat stew)

P

- "Flaó" (typical cheesecake with mint)
- "Greixonera" (bread pudding)
- Shot of frígola (thyme liqueur)

A Aperitiu:

- Alioli

1

- Sopa de sofrit

2

- Sofrit pagès

P

- Flaó
- Greixonera
- Didalet de frígola

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes (martes cerrado).
Horario: de 13.00 a 16.00 h.

This menu is available Mondays to Fridays (closed on Tuesdays).
Opening hours: from 1 pm to 4 pm.

Aquest menú s'ofereix de dilluns a divendres (dimarts tancats).
Horari: de 13 a 16 h.

Sabores de Ibiza: Situado en el corazón de Sant Josep, junto al Ayuntamiento, Es Galliner ofrece el plato de los días de fiesta en las casas de Ibiza: El "sofrit", con pollo payés, cordero criado en Ibiza según métodos tradicionales, patata de la tierra y sobrasada y butifarrón, los dos embutidos autóctonos por excelencia. Su proveedor se encuentra a pocos metros, el carnicero Toni Ribas, que trabaja con los ganaderos de la isla. Los postres culminan una experiencia completa alrededor de la gastronomía ibicenca.

Tastes of Ibiza: Located in the heart of Sant Josep, next to the Town Hall, Es Galliner offers the red-letter dish of rigueur of every Ibizan household: 'sofrit', a rich meat stew made with all local products such as free-range chicken, lamb and potatoes as well as 'sobrasada' (red sausage) and 'butifarró' (black sausage), the most exalted of island's traditional cold meats. Their supplier, the butcher Toni Ribas, is only just down the street and works in conjunction with the island's livestock breeders. Their desserts culminate a total experience that revolves around Ibizan gastronomy.

Sabors d'Eivissa: Situat al cor de Sant Josep, al costat de l'Ajuntament, Es Galliner ofereix el plat dels dies de festa a les cases d'Eivissa: el sofrit, amb pollastre pagès, anyell criat a Eivissa segons mètodes tradicionals, patata de la terra i sobrassada i botifarró, els dos embotits autòctons per excel·lència. El seu proveïdor es troba a pocs metres, el carnisser Toni Ribas, que treballa amb ramaders de l'illa. Les postres culminen una experiència completa al voltant de la gastronomia eivissenca.

LIPS REARTES

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



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

M Menú:

- Caramel en emulsión de escabeche ligero de “citro de torrada” y verduras crocantes
- Menestra de coliflor de nuestro huerto en texturas
- Pollo payés punky con gamba ibicenca y leche de almendra
- “Llet cuallada de cabra”, “crumble” de higo seco y avellana garrapiñada y su helado

M Menu:

- ‘Gerret’ (atherine fish) in a light marinade of “citro de torrada” and crispy vegetables
- Textured cauliflower mélange from our garden
- Punky free-range chicken with Ibizan prawns and almond milk
- Goat’s milk curd with sugared hazelnut and fig crumble, topped with ice-cream

M Menú:

- Gerret en emulsió d’escabetx lleuger de citró de torrada i verdures crocants
- Minestra de coliflor del nostre hort amb textures
- Pollastre pagès punky amb gamba eivissenca i llet d’ametlla
- Llet quallada de cabra, crumble de figa seca i avellana garrapinyada amb el seu gelat

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodegas de Ibizá · Ibizá’s wineries · Cellers d’Eivissa

Este menú se ofrecerá de viernes a domingo.
Horario: de 13.00 a 16.00 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available Fridays to Sundays.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm.

Aquest menú s’oferirà de divendres a diumenge.
Horari: de 13 a 16 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibizá: David Reartes es uno de los grandes chefs que han llegado a la isla, pero con la voluntad de conocer a fondo la gastronomía tradicional, investigar el producto local e innovar sobre el terreno. El chef se asocia al movimiento “slow food” y su filosofía se resume en utilizar materia prima Km. 0; es decir, de productores locales y de temporada, para ofrecer una cocina viajera. Las verduras que utiliza proceden de su propia huerta y el pescado de la cofradía. Propone la recuperación de recetas tradicionales como el escabeche o la “llet cuallada de cabra”, que reinterpreta como un “flaó” deconstruido. David Reartes ofrece una experiencia gastronómica de vanguardia, en una de las playas más internacionales de Ibizá.

Tastes of Ibizá: David Reartes is one of the great chefs who has come to the island, but with the determination to discover its traditional gastronomy, investigate its local products and innovate on the same. He is associated with the slow food movement and his philosophy can be summed up by the phrase ‘0 miles’ that is, cooking with fresh, local, in-season produce with which he offers a travelling cuisine. The vegetables he uses come from his own garden and his fish from the Brotherhood. He proposes the recovery of traditional dishes such as marinades and goat’s milk curd, which he reinterprets as deconstructed ‘flaó’ (typical cheesecake with mint). David Reartes offers a vanguard culinary experience at one of the most international beaches in Ibizá.

Sabors d’Eivissa: David Reartes és un dels grans xefs que han arribat a l’illa, però amb la voluntat de conèixer a fons la gastronomia tradicional, investigar el producte local i innovar sobre el terreny. El xef s’associa al moviment slow food i la seua filosofia es resumeix a utilitzar matèria primera quilòmetre zero, és a dir, de productors locals i de temporada, per oferir una cuina viatgera. Les verdures que utilitza procedeixen de la seua pròpia horta i el peix, de la confraria. Proposa la recuperació de receptes tradicionals com l’escabetx o la llet quallada de cabra, que reinterpreta com un flaó desconstruït. David Reartes ofereix una experiència gastronòmica d’avantguarda, en una de les platges més internacionals d’Eivissa.

RASCALOBOS

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



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

A Aperitivo:

- Pan payés con aceite de oliva de Joan Benet

1 A elegir entre:

- Hojaldre relleno de puerro, sobrasada y queso ibicenco de cabra
- Ensalada de quinoa con higos secos y crujiente de almendra, aliñada con vinagreta de lavanda

2

- Caldereta de cordero al estilo pastor con patatas puente nuevo

P

- Copa de “flaó” con crujiente de plátano y “frígola”

A Appetizer:

- Local country bread with Joan Benet olive oil

1 Choose from:

- Puff pastry stuffed with leeks, ‘sobrasada’ (red sausage) and local goat’s cheese.
- Salad of quinoa with dried figs and crunchy almonds, dressed with lavender vinaigrette

2

- Shepherd’s lamb stew with ‘new bridge’ potatoes

P

- ‘Flaó’ sundae with crispy banana and local thyme (frígola)

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá los viernes.
Horario: de 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

This menu is available on Fridays.
Opening hours: 1 pm to 4 pm and 8 pm to 11 pm.

Aquest menú s’oferirà els divendres.
Horari: de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h.

Sabores de Ibizá: Soledad Viejo y Jesús Bustos han creado un rincón muy acogedor en Sant Jordi, con jardín interior para los días de sol y chimenea para el invierno. Su cocina profundiza en las raíces ibicencas, con embutidos autóctonos como la sobrasada de Companatge, el queso ibicenco de cabra o el cordero criado en la isla. Sus elaboraciones siempre se alían con la calidad y el sabor virgen extra que aporta el aceite de oliva Joan Benet, bajo la marca de garantía “Oli d’e”. Su copa de “flaó” con “frígola” es uno de los éxitos de la casa. Un menú que aporta visión y sensibilidad sobre el excelente producto de la isla.

Tastes of Ibizá: Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a cosy corner in Sant Jordi, with an enclosed garden for sunny days and a fireplace for winter. Their cuisine is anchored in Ibizan roots, with traditional cold meats such as sobrasada from Companatge, local goat’s cheese and island-raised lamb. Their dishes are always infused with quality and that extra-virgin taste that comes from Joan Benet’s ‘Oli d’e’ certified brand olive oil. Their ‘flaó’ sundae with local thyme is one of their big hits. This menu shows vision and sensibility regarding the island’s excellent products.

Sabors d’Eivissa: Soledad Viejo y Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi de ses Salines, amb jardí interior per als dies de sol i xemeneia per a l’hivern. La seua cuina aprofundeix en les arrels eivissenques, amb embotits autòctons com la sobrasada de Companatge, el formatge eivissenc de cabra o l’anyell criat a l’illa. Les seues elaboracions sempre s’alien amb la qualitat i el sabor verge extra que aporta l’oli d’oliva Joan Benet, sota la marca de garantia Oli d’e. La seua copa de flaó amb frígola és un dels èxits de la casa. Un menú que aporta visió i sensibilitat sobre l’excel·lent producte de l’illa.

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d’olis (opcional)

SA CALETA

Playa de Es Bol Nou
Tel. 971 187 095



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

M Menú:

- Pescado ibicenco marinado
- “Guisat de peix”
- “Flaó”

M Menu:

- Marinated local fish
- ‘Guisat de peix’ (traditional fish stew)
- ‘Flaó’ (typical cheesecake with mint)

M Menú:

- Peix eivissenc marinat
- Guisat de peix
- Flaó

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Una copa de Can Rich por persona · A glass of Can Rich wine per person · Una copa de Can Rich per persona

Este menú se ofrecerá de lunes a jueves no festivos.
Horario: de 13.00 a 18.00 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available Mondays to Thursdays, barring bank holidays.
Opening hours: from 1 pm to 6 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s'ofereirà de dilluns a dijous no festius.
Horari: de 13 a 1 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: Sa Caleta se ha especializado en cocina de mercado y en trabajar con esmero los pescados, en una agradable califa frente al mar. Ofrecen sirviola o bonito marinado y el “guisat de peix” tradicional, con pescado fresco del día y la garantía de calidad “Peix Nostrum”, a través de proveedores como las cofradías de Ibiza y Sant Antoni. Su experiencia y acierto demostrado a lo largo de los años le convierten en uno de los restaurantes que llena su terraza en cualquier época del año. De postre, “flaó”, una receta medieval que ha sido conservada por los payeses hasta nuestros días, a base de queso fresco de cabra y oveja, con hierbabuena.

Tastes of Ibiza: Sa Caleta specialize in market cuisine and take pride in the fish they serve in plain view of the sea that provides the same. They offer greater amberjack, marinated striped tuna and Ibiza's traditional fish stew 'guisat de peix', made from the day's catch, with the assurance of freshness and quality that comes from 'Peix Nostrum' and suppliers like the Brotherhoods of Ibiza and Sant Antoni. Their experience and success, confirmed over the years, has caused them to become one of the restaurants that can fill their terrace any time of the year. For dessert, they have chosen 'flaó', a medieval recipe that has come down to the present day, conserved by Ibizan farmers, and made from fresh goat's and sheep's cheese with spearmint.

Sabors d'Eivissa: Sa Caleta s'ha especialitzat en cuina de mercat i a treballar amb esment els peixos, en una agradable caleta davant la mar. Hi ofereixen cirvia o bonítol marinat i el guisat de peix tradicional, amb peix fresc del dia i la garantia de qualitat Peix Nostrum, a través de proveïdors com les confraries d'Eivissa i de Sant Antoni de Portmany. La seua experiència i encert demostrat al llarg dels anys el converteixen en un dels restaurants que omple la seua terrassa en qualsevol època de l'any. Per postres, flaó, una recepta medieval que els pagesos han conservat fins als nostres dies, basada en formatge fresc de cabra i ovella, amb herba-sana.

SA SOCA

Carretera Sant Antoni - Sant Josep, km. 2
Tel. 971 341 620



Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

1 A elegir entre:

- Ensalada de queso fresco de higos, almendras y vinagreta de miel y romero
- Huevos payeses, patatas con sobrasada y butifarrón

2 A elegir entre:

- Risotto de pollo payés
- Frita de pulpo de la abuela Antonia

P

- “Greixonera”
- “Flaó” hecho en casa

1 Choose from:

- Salad with fresh cheese, figs and almonds, dressed with honey-rosemary vinaigrette
- Local free-range eggs and potatoes with 'sobrasada' (red sausage) and 'butifarró' (black sausage)

2 Choose from:

- Chicken risotto with local free-range poultry
- Grandma Antonia's octopus fry-up

P

- ‘Greixonera’ (bread pudding)
- Home-made ‘flaó’ (typical cheesecake with mint)

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodegas de Ibiza · Ibiza's wineries · Cellers d'Eivissa

Este menú se ofrecerá de martes a domingo.
Horario: de 19.00 a 23.30 h. (martes a viernes) y de 13.00 a 15.30 h. y de 19.00 a 23.30 h. (sábados y domingos).

This menu is available Tuesdays to Sundays.
Opening hours: from 7 pm to 11.30 pm (Tuesdays to Fridays) and from 1 pm to 3.30 pm and from 7 pm to 11.30 pm. (Saturdays and Sundays).

Aquest menú s'ofereirà de dimarts a diumenge.
Horari: de 19 a 23.30 h. (dimarts i divendres) i de 13 a 15.30 h. i de 19 a 23.30 h. (dissabtes i diumenges).

Sabores de Ibiza: Alicia Asensio y su hermano Andrés celebran este 26 de mayo de 2016 el 40 aniversario del restaurante que abrieron sus padres: Antonia (de Can Pep Gaspar) y Andrés (nacido en Almería). Una fecha especial que coincide con las jornadas gastronómicas en las que el chef José Miguel González propone un menú donde encontrarán la excelencia del producto y el sabor de la casa familiar. Ofrecen sobrasada y butifarra de Can Ros o Es Cucó; queso fresco de la granja de Companatge, huevos de sus propias gallinas y el pulpo de Pescaderías Algar. La frita sigue la receta de la abuela Antonia Marí Ribas, sin pimiento, ni tomate ni pimentón y elaborada con cebolleta fresca, ajos tiernos y patata payesa.

Tastes of Ibiza: Alicia Asensio and her brother Andrés will celebrate on 26th May, 2016 the 40th anniversary of the restaurant established by their parents: Antonia (from Can Pep Gaspar) and Andrés (born in Almería). This nostalgic date, coinciding as it does with Ibiza's special gastronomic programme, has inspired chef José Miguel González to put together a menu that combines the excellence of local products with the taste of home. They offer sobrasada and butifarra from Can Ros or Es Cucó; fresh cheese from Companatge farm, eggs from their own hens and octopus from Pescaderías Algar. Their fry-up is made to Grandma Antonia Marí Ribas' recipe, without peppers, tomatoes or paprika, but full of spring onions, scallions and country potatoes.

Sabors d'Eivissa: Alicia Asensio i el seu germà Andrés celebren aquest 26 de maig de 2016 el 40è aniversari del restaurant que varen obrir els seus pares: Antònia (de can Pep Gaspar) i Andrés (nacut a Almeria). Una data especial que coincideix amb les jornades gastronòmiques en què el xef José Miguel González proposa un menú en què trobaran l'excel·lència del producte i el sabor de la casa familiar. Ofereixen sobrasada i botifarra de Can Ros o Es Cucó, formatge fresc de la granja de Companatge, ous de les seues pròpies gallines i el polp de peixateries Algar. La frita segueix la recepta de l'àvia Antònia Marí Ribas, sense pebrera, ni tomata, ni pebrera vermella i elaborada amb ceba tendra fresca, alls tendres i patata pagesa.

S'ESPARTAR

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



M Menú:

- Sopa
- “Sofrit pagès”
- Surtido de repostería ibicenca (“flaó”, “greixonera” y “orelletes”)

M Menu:

- Soup
- ‘Sofrit payés’ (meat stew)
- Selection of Ibizan baked goods (‘flaó’, ‘greixonera’ and ‘orelletes’ typical cheesecake with mint, bread pudding and pastry, respectively)

M Menú:

- Sopa
- Sofrit pagès
- Assortiment de rebosteria eivissenca (flaó, greixonera i orelletes)

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá martes, miércoles y jueves.
Horario: de 13.00 a 16.30 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available on Tuesdays, Wednesdays and Thursdays.
Opening hours: from 1 pm to 4.30 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s’oferirà dimarts, dimecres i dijous.
Horari: de 13 a 16.30 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: Con vistas al islote de S’Espartar y al campo, el restaurante ofrece un menú con raíces en las tradiciones de la isla. La sobrasada es de la marca de garantía Es Cucó, proveedor que también suministra al restaurante el botifarrón, el cordero criado en Ibiza y el pollo payés. Las verduras proceden de un agricultor del pueblo y el aceite que se encuentra en la mesa es de oliva virgen extra de Joan Benet. La combinación con el surtido de repostería local transmite con fidelidad el legado gastronómico que se ha mantenido vivo a través de generaciones.

Tastes of Ibiza: With views over the islet S’Espartar and the surrounding countryside, this restaurant offers a menu with its roots firmly planted in the traditions of Ibiza. Their ‘sobrasada’ (red sausage) is from the certified brand Es Cucó, the supplier likewise of the restaurant’s ‘botifarró’ (black sausage) as well as its locally raised lamb and free-range chicken. The vegetables come from a village farmer, while the table oil is extra virgin olive oil from Joan Benet. All this, combined with the assortment of traditional desserts faithfully transmits the island’s gastronomic heritage, one that has come down through generations.

Sabors d’Eivissa: Amb vistes a l’illot de s’Espartar i al camp, el restaurant ofereix un menú amb arrels a les tradicions de l’illa. La sobrasada és de la marca de garantia Es Cucó, proveïdor que també subministra al restaurant el botifarró, l’anyell criat a Eivissa i el pollastre pagès. Les verdures procedeixen d’un agricultor del poble i l’oli que es troba a la taula és d’oliva verge extra de Joan Benet. La combinació amb l’assortiment de rebosteria local transmet amb fidelitat el llegat gastronòmic que s’ha mantengut viu a través de generacions.

M Menú:

- Bocadito de sobrasada, brotes, pera y miel
- “Bullit de peix” con arroz a banda
- Flan de algarroba

M Menu:

- Red sausage bites, sprouts, pear and honey
- ‘Bullit de peix’ with rice “on the side”
- Carob flan

M Menú:

- Mosset de sobrasada, brots, pera i mel
- Bullit de peix amb arròs a banda
- Flan de garrova

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los días del 15 de abril al 14 de mayo y a partir del 15 de mayo, de lunes a jueves.
Horario: de 13.00 a 16.00 h.

This menu is available every day from 15th April to 14th May, and, as of 15th May, from Mondays to Thursdays.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm.

Aquest menú s’oferirà tots els dies del 15 d’abril al 14 de maig i a partir del 15 de maig, de dilluns a dijous.
Horari: de 13 a 16 h.

Sabores de Ibiza: El restaurante está ubicado en una de las playas más espectaculares de la isla, Platges de Comte, y ofrece degustar un plato esencial de la cocina de la isla: el “bullit de peix” con arroz a banda. Un placer gastronómico que completan con un aperitivo donde el protagonismo recae en la sobrasada de la marca de garantía Es Cucó, maridada con pera y miel de la tierra. El postre es un flan elaborado con algarroba, otro de los productos que marcan la identidad del paisaje de Ibiza.

Tastes of Ibiza: This restaurant is located on one of the most spectacular beaches on the island, Platges de Comte, and offers us one of the essential dishes of island cuisine: ‘bullit de peix’, a type of fish stew served with rice on the side. This culinary pleasure is rounded out with a starter featuring certified-brand red sausage from Es Cucó, married with pear and local honey. The dessert is flan prepared with carob, the tree of which so dependably marks the identity of the Ibizan landscape.

Sabors d’Eivissa: El restaurant està ubicat en una de les platges més espectaculars de l’illa, platges de Comte, i ofereix degustar un plat essencial de la cuina de l’illa: el bullit de peix amb arròs a banda. Un plaer gastronòmic que completen amb un aperitiu en què el protagonisme recau en la sobrasada de la marca de garantia Es Cucó, maridada amb pera i mel de la terra. Per postres, un flan elaborat amb garrova, un altre dels productes que marquen la identitat del paisatge d’Eivissa.

SES ROQUES

Platges de Compte
Tel. 971 806 050



CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

A Aperitivo:

• Pan y alioli

1 A elegir entre:

- “Ou em brou” perfumado al orégano
- Ensalada de “crostes” con tomate y “peix sec”
- “Enciam” de tomate y cebolla

2 A elegir entre:

- Arroz con palomo
- Guiso de caracoles
- “Borrída de rajada”

P A elegir entre:

- “Flaó”
- Higos con queso ibicenco
- “Farinetes”

A Appetizer:

• Bread and aioli

1 Choose from:

- “Ou em brou” (egg-in-broth) perfumed with oregano
- Crusts with tomato and ‘peix sec’ (dried fish)
- Tomato and onion salad

2 Choose from:

- Rice with pigeon
- Stewed escargot
- “Borrída de rajada” (skate stew)

P Choose from:

- “Flaó” Figs with Ibizan cheese
- “Farinetes” pastries

A Aperitiu:

• Pa i allioli

1 A triar entre:

- Ou amb brou perfumat a l'orenga
- Crostes amb tomata i peix sec
- Enciam de tomata i ceba

2 A triar entre:

- Arròs amb colom
- Guisat de caragols
- Borrída de rajada

P A triar entre:

- Flaó
- Fígues amb formatge eivissenc
- Farinetes

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodegas Sa cova y Can Rich · Sa cova and Can Rich wineries · Cellers Sa Cova i Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los días,
excepto martes.
Horario: de 13.00 a 24.00 h.

This menu is available every day
except Tuesdays.
Opening hours: from 1 pm to midnight.

Aquest menú s'ofereixà tots els dies,
excepte dimarts.
Horari: 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 puede degustar uno de los platos que identifican la cocina de la isla: La “borrída de rajada”, que Victoria elabora de forma artesanal, según la receta familiar. Para estas jornadas, junto con su marido Francis, ha recuperado otro plato antiguo: El “ou em brou”, una sopa de huevos muy sabrosa que caracteriza la cocina humilde del siglo pasado. El arroz de palomo es otra elaboración tradicional de Ibiza que Victoria comía los domingos de fiesta cuando era pequeña. Ahora lo sirve en Can Cires gracias a que ella cría las aves en su casa. También es un recuerdo de su infancia el guiso de caracoles, que ahora tiene mucho éxito. Junto con el “flaó” y las “farinetes” de Eulali den Tirurit.

Tastes of Ibiza: Here, in a beautiful 200-year-old farmhouse in Sant Mateu, surrounded by fields and silence, diners can enjoy one of the dishes that defines island cuisine: 'borrída de rajada' (skate stew), still made in the old-fashioned way by Victoria, to a family recipe. During this gastronomic programme, she and her husband Francis have also revived another dish from bygone days: 'ou em brou', a tasty egg soup characteristic of last century's humble cuisine. Her rice with pigeon is another traditional dish from Ibiza that Victoria used to eat on Sundays as a child. She now serves the same dish at Can Cires because she raises the birds herself. Another childhood memory consists in stewed escargot, a dish which has met with much success. Along with the flaó and the farineta pastries made by Eulali den Tirurit.

Sabors d'Eivissa: En una casa pagesa de Sant Mateu de gran bellesa i dos-cents anys d'antiguitat, envoltada de camp i silenci, es pot degustar un dels plats que identifiquen la cuina de l'illa: la borrída de rajada, que Victòria elabora de forma artesanal, segons la recepta familiar. Per a aquestes jornades, juntament amb el seu marit Francis, ha recuperat un altre plat antic: l'ou amb brou, una sopa d'ous molt saborosa que caracteritza la cuina humil del segle passat. L'arròs amb colom és una altra elaboració tradicional d'Eivissa que Victòria menjava els diumenges de festa quan era petita. Ara ho serveix a Can Cires, amb l'aviram que cria a ca seva. També és un record de la seua infantesa el guisat de caragols, que ara té molt d'èxit. Juntament amb el flaó i les farinetes de n'Eulària d'en Tirurit.

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



Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL



CAN LLUC

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

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

M Menú:

- Pan, alioli y olivas. Opcional: 1,50 euros por persona
- “Guisat de peix”
- Arroz a banda
- Espuma de “flaó”

M Menu:

- Bread, aioli and olives (optional): 1.50 euros per person
- “Guisat de peix” (traditional fish stew)
- Rice ‘on the side’
- Mousse of ‘flaó’ (typical cheesecake with mint)

M Menú:

- Pa, allioli i olives (opcional): 1,50 euros per persona
- Guisat de peix
- Arròs a banda
- Escuma de flaó

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodegas Can Rich y Can Maymó · Can Rich and Can Maymó wineries · Cellers Can Rich i Can Maymó

Este menú se ofrecerá de viernes,
sábados y domingos.
Horario: de 13.30 a 15.30 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available on Fridays,
Saturdays and Sundays.
Opening hours: from 1.30 pm to 3.30 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s'ofereixà divendres,
dissabtes i diumenges.
Horari: de 13.30 a 15.30 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: El chef Manuel Antón presenta una versión innovadora del “guisat de peix” tradicional, respetando cuidadosamente la materia prima autóctona. Los comensales se encontrarán sobre la mesa una mirada personal sobre el guiso de pescado con patata ibicenca y, a continuación, el arroz a banda. Verduras, patatas y plantas aromáticas son de producción propia (Can Lluç), de las fincas colindantes (Can Pou) y del mercado payés de Sant Antoni. Su cocina se enriquece con aceite de oliva virgen extra de Can Lluç y el pescado siempre lleva la marca de garantía “Peix Nostrum”. La revisión de los sabores emblemáticos de la isla se completa con una nueva textura del “flaó”.

Tastes of Ibiza: Chef Manuel Antón presents an innovative version of the traditional dish known as ‘guisat de peix’, while meticulously respecting its autochthonous prime materials. Diners will discover a very personalized look at this fish stew, made with Ibizan potatoes, and followed by rice “on the side”. His vegetables, potatoes and aromatic plants are variously home-grown or purchased from neighbouring farms (Can Pou) or the Sant Antoni farmer's market. His cuisine is enriched by extra virgin olive oil from Can Lluç and his fish is always supplied by fishing boats from the certified brand “Peix Nostrum”. His review of the island's emblematic flavors is topped off by a new light texture for his flaó, which is traditionally served as typical cheesecake with mint.

Sabors d'Eivissa: El xef Manuel Antón presenta una versió innovadora del guisat de peix tradicional, respectant acuradament la matèria primera autòctona. Els comensals es trobaran a la taula una mirada personal sobre el guisat de peix amb patata eivissenca i, a continuació, l'arròs a banda. Verdures, patates i plantes aromàtiques són de producció pròpia (Can Lluç), de les finques confrontants (Can Pou) i del Mercat Pagès de Sant Antoni. La seua cuina s'enriqueix amb oli d'oliva verge extra de Can Lluç i el peix sempre porta la marca de garantia Peix Nostrum. La revisió dels sabors emblemàtics de l'illa es completa amb una nova textura del flaó.

ES NÀUTIC

Passeig de la Mar · Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 341 651

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)



M Menú:

- Ensalada de “crostes” y “peix sec”
- “Guisat de peix”
- Requesón con miel de Ibiza

M Menu:

- Salad of crusts and ‘peix sec’ (dried fish)
- ‘Guisat de peix’ (traditional fish stew)
- Cottage cheese with honey from Ibiza

M Menú:

- Ensalada de crostes i peix sec
- Guisat de peix
- Recuita amb mel d'Eivissa

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodegas Sa Cova y Can Rich · Sa Cova and Can Rich wineries · Cellers Sa Cova i Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los jueves.
Horario: de 13.00 a 16.00 h.

This menu is available every Thursday.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm.

Aquest menú s'oferrà els dijous.
Horari: de 13 a 16 h.

Sabores de Ibiza: Con unas magníficas vistas del puerto deportivo de Sant Antoni, en el restaurante se disfruta del paisaje, la decoración y, sobre todo, de una cocina donde el protagonismo corresponde a la extraordinaria calidad de la materia prima. Son especialistas en el guiso de pescado, elaborado con maestría y constancia a lo largo de los años. Un plato muy sabroso que se queda en el recuerdo como una de las delicias de la gastronomía ibicenca.

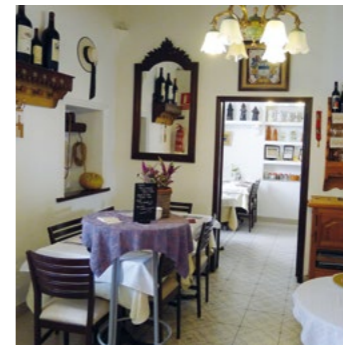
Tastes of Ibiza: With magnificent views of Sant Antoni's marina, this restaurant allows diners to enjoy the seascape, the maritime decoration and, above all, a cuisine whose main ingredient is quality. Here they are specialists in the preparation of fish, masterfully elaborated with consistency over the years. Their fish stew conjures up all the flavours invested in it by popular memory as one of the delicacies of Ibizan gastronomy.

Sabors d'Eivissa: Amb magnífiques vistes al port esportiu de Sant Antoni, al restaurant es gaudeix del paisatge, de la decoració i, sobretot, d'una cuina en què el protagonisme correspon a l'extraordinària qualitat de la matèria primera. Són especialistes en el guisat de peix, elaborat amb mestria i constància al llarg dels anys. Un plat molt saborós que queda en el record com una de les delícies de la gastronomia eivissenca.



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL



1 A elegir entre:

- “Enciam” con “gató”
- Gamba y pulpo de Ibiza al ajillo

2 A elegir entre:

- “Sofrit pagès” con patatò ibicenco
- Arroz meloso con sepia y “peix fort” (mínimo dos personas)

P

- Sabores de siempre: ensaimada, queso de cabra, almendras y hierbabuena

1 Choose from:

- Salad with gató fish
- Ibizan prawns and octopus in garlic

2 Choose from:

- ‘Sofrit pagès’ with Ibizan potato
- Sticky rice with cuttlefish and other local varieties (two person minimum)

P

- Time-honoured tastes: ensaimada pastry, goat's cheese, almonds and spearmint

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

Este menú se ofrecerá jueves, viernes, sábados y lunes.
Horario: de 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 24.00 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available on Thursdays, Fridays, Saturdays and Mondays.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm and from 8 pm to midnight.
Reservations recommended.

Aquest menú s'oferrà dijous, divendres, dissabtes i dilluns.
Horari: de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: El restaurante se encuentra en una antigua tienda, donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esa herencia sigue viva en su cocina, donde toda la verdura, el patatò y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). Los platos tradicionales son el secreto de su éxito, poniendo en valor el pescado de “llaüt”, como el “gató”. La gamba, el pulpo y la sepia también son producto fresco del día que suministran las barcas de Pescados Algar. En su cocina bordan el “sofrit pagès”, elaborado con pollo y cordero autóctono del proveedor local Pep Pera. Cierran este homenaje al producto con un recorrido por los ingredientes principales de los dulces tradicionales: La ensaimada (base de la “greixonera”), queso de cabra y hierbabuena (del “flaó”) o la almendra ibicenca (componente esencial de la ‘Salsa de Nadal’).

Tastes of Ibiza: This restaurant is housed in an old shop where farmers used to sell their harvests in the early 19th century. That heritage is still alive in its kitchen, which receives all of its vegetables, potatoes and aromatic herbs from the family finca (Can Corda). Its traditional dishes are the secret of its success, for the family has always placed great value on the varieties of fish, e.g. gató, which were caught aboard the island's typical fishing vessel, known as a ‘llaüt’. Prawns, octopus and cuttlefish are likewise caught fresh daily and supplied by Algar fishmonger. The kitchen also serves up ‘sofrit pagès’, a meat stew made from locally raised chicken and lamb, supplied by Pep Pera. Their tribute to local ingredients is complete with a representation of the island's key sweets: the ensaimada pastry (the stuff of ‘greixonera’), goat's cheese and spearmint (the stuff of ‘flaó’) and Ibizan almonds (the main ingredient in ‘Salsa de Nadal’ or Christmas Sauce).

Sabors d'Eivissa: El restaurant està ubicat en una antiga botiga, en la qual els pagesos venien la seva collida a principi del segle XIX. Aquesta herència segueix viva a la seva cuina, on tota la verdura, el patatò i les herbes aromàtiques procedeixen de l'horta familiar (can Corda). Els plats tradicionals són el secret del seu èxit, posant en valor el peix de llaüt, com el gató. La gamba, el polp i la sépia també són producte fresc del dia que subministren les barques de la peixateria Algar. A la seva cuina els surt brodat el sofrit pagès, elaborat amb pollastre i anyell autòcton del proveïdor local Pep Pere. Tanquen aquest homenatge al producte amb un recorregut pels ingredients principals de la rebosteria tradicional: l'ensaimada (base de la greixonera), formatge de cabra i herba-sana (del flaó) o l'ametlla eivissenca (ingredient essencial de la Salsa de Nadal).

ES REBOST DE CAN PRATS

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

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

1 A triar entre:

- Enciam amb gató
- Gamba i polp d'Eivissa amb all

2 A triar entre:

- Sofrit pagès amb patatò eivissenc
- Arròs melós amb sépia i peix fort (mínim dues persones)

P

- Sabors de sempre: ensaimada, formatge de cabra, ametlles i herba-sana

ES VENTALL

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

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

M Menú:

- Caramel en tempura con alioli de ajo negro
- Pulpo ibicenco, patata de nuestro huerto, albahaca y cilantro
- Terrina de "sofrit pagès" 2016
- Espuma de "greixonera" con crema de naranja, pepitas de chocolate y tofe de hierbas ibicencas

M Menu:

- 'Gerret' (atherine fish) in tempura with black garlic aioli
- Ibizan octopus, potatoes from our garden, basil and cilantro
- Terrine of 'sofrit payès' (meat stew) 2016
- 'Greixonera' mousse with orange cream, chocolate chips and toffee of hierbas ibicencas (Ibizan herb liqueur)

M Menú:

- Gerret en tempura amb allioli d'all negre
- Polp eivissenc, patata del nostre hort, alfàbrega i coriandre
- Terrina de sofrit pagès 2016
- Escuma de greixonera amb crema de taronja, llavors de xocolata i toffee d'herbes eivissenques

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich o cerveza La Isleña · Can Rich winery or La Isleña beer · Celler Can Rich o cervesa La Isleña

Este menú se ofrecerá jueves, viernes y sábado, a partir del 1 de mayo.
Horario: de 20.00 a 23.30 h.
Se recomienda reserva previa.

This menu is available Thursdays, Fridays and Saturdays from 1st May.
Opening hours: from 8 pm to 11.30 pm.
Reservations recommended.

Aquest menú s'ofereix dijous, divendres i dissabte, a partir de l'1 de maig.
Horari: de 2 a 23.30 h.
Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: Su evolución desde la cocina tradicional a una carta creativa y de producto, sin perder sus raíces, es de las más sobresalientes de la isla. El chef José Miguel Bonet selecciona vegetales y hortalizas de la huerta familiar de Buscastell, regadas con agua que brota de forma natural del manantial de Es Broll. El chef profundiza su investigación para actualizar el recetario ibicenco, siempre sobre la base de una materia prima con denominación de origen y excelencia en su calidad y sabor. Todos sus productos son km. 0, desde el azafrán que se cultiva en la isla, pasando por el cordero y el pollo, hasta el caramelo y el pulpo con la marca de garantía "Peix Nostrum". La "greixonera" de siempre se transforma en espuma, en una síntesis de tradición, gusto y belleza, principales atributos de su cocina.

Tastes of Ibiza: This restaurant's evolution from traditional cooking to creative, locally sourced cuisine – without losing its roots – has been one of the most outstanding on the island. Chef José Miguel Bonet selects vegetables from the family garden plot in Buscastell, irrigated with waters that spring naturally from Es Broll. He has deepened his investigation of the Ibizan cookbook in order to modernize it, but does not stray from the excellent products that originate in his native land, nor the quality and taste these ensure. Because all of his produce comes from the island it can be classed as '0 miles', from the locally-grown saffron he uses to the free-range lamb and chicken, including, of course, the octopus and 'gerret' (atherine) supplied by the certified brand 'Peix Nostrum'. He takes old-fashioned 'greixonera' (bread pudding) and transforms it into mousse in a synthesis of tradition, taste and beauty, the principal attributes of his cuisine.

Sabors d'Eivissa: La seua evolució des de la cuina tradicional a una carta creativa i de producte, sense perdre les seues arrels, és de les més excel·lents de l'illa. El xef José Miguel Bonet selecciona vegetals i hortalisses de l'hort familiar de Buscastell, regades amb aigua que brota de manera natural. El xef aprofundeix la seua investigació per actualitzar el receptari eivissenc, sempre sobre la base d'una matèria primera amb denominació d'origen i excel·lència en la seua qualitat i sabor. Tots els seus productes són km 0, des del safrà que es cultiva a l'illa, passant per l'anyell i el pollastre, fins al gerret i el polp, amb la marca de garantia Peix Nostrum. La greixonera de sempre es transforma en escuma, en una síntesi de tradició, gust i bellesa, principals atributs de la seua cuina.



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

Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL



1 Menú:

- Gamba roja
- Sopa
- A elegir entre:
- "Guisat de peix" (mínimo dos personas)
- Parrillada de pescado
- A elegir entre:
- "Flaó"
- "Greixonera"

2 Menú:

- Gamba roja
- A elegir entre:
- "Bullit de peix" (mínimo dos personas)
- Parrillada de pescado
- A elegir entre:
- Arroz a banda
- Arroz caldoso
- A elegir entre:
- "Flaó"
- "Greixonera"

Este menú se ofrecerá todos los días.
Horario: de 13.00 a 17.00 h. y de 19.00 a 22.00 h.

Sabores de Ibiza: Joan Escandell es propietario de dos barcos, que salen a faenar a diario para ofrecer sus capturas en el restaurante. En su menú ofrece como aperitivo una exquisitez: La gamba roja, con marca de garantía de Ibiza. A continuación, da a elegir entre los dos platos de pescado más contundentes de la gastronomía autóctona: el "guisat de peix" o el "bullit". En el primer caso, la sopa se toma de primer plato. En la segunda receta, el pescado se toma primero con alioli y de segundo plato, el arroz a banda o caldoso. En ambos casos, incorpora lo que se denomina "peix fort", es decir, las variedades más sabrosas de pescado de roca. También ofrece parrillada con las mismas especies autóctonas ("roja", mero, gallo de San Pedro y calamar), en función de la pesca del día.

1 Menu:

- Red prawn
- Soup
- Choose between:
- "Guisat de peix" (traditional fish stew) (two-person minimum)
- Selection of grilled fish
- Choose between:
- "Flaó" (typical cheesecake with mint)
- "Greixonera" (bread pudding)

2 Menu:

- Red prawn
- Choose between:
- "Bullit de peix" (traditional fish stew) (two-person minimum)
- Mixed grill of fish
- Choose between:
- Rice 'on the side' (liquid)
- Rice 'on the side' (no liquid)
- Choose between:
- "Flaó" (typical cheesecake with mint)
- "Greixonera" (bread pudding)

This menu is available every day. Opening hours: from 1 pm to 5 pm and from 7 pm to 10 pm.

Tastes of Ibiza: Joan Escandell owns two boats that put out daily and bring their catch back to the restaurant. On his menu, he offers a true delicacy: the red prawn, a certified brand of Ibiza, followed up by a choice between two of the most characteristic fish dishes conceived by island gastronomy: 'guisat de peix' or 'bullit'. With the first menu, the soup is eaten as the first course; while, with the second menu, the fish is eaten first with aioli, followed either by rice 'on the side' or soupy rice. In both recipes, the same types of fish are used, those known locally as 'peix fort', i.e., the tastiest varieties of rock fish. Joan also offers a mixed grill with the same autochthonous species (scorpion fish, grouper, John Dory and squid), which is subject to variations depending in the day's catch.

2.000

Playa de Benirràs
Tel. 971 337 363

Cata de Aceites (opcional)
Oil tasting (optional)
Tast d'olis (opcional)

1 Menú:

- Gamba roja
- Sopa
- A elegir entre:
- Guisat de peix (mínim dues persones)
- Graellada de peix
- A elegir entre:
- Flaó
- Greixonera

2 Menú:

- Gamba roja
- A elegir entre:
- Bullit de peix (mínim dues persones)
- Graellada de peix
- A elegir entre:
- Arròs a banda
- Arròs caldós
- A elegir entre:
- Flaó
- Greixonera

Aquest menú s'ofereix tots els dies.
Horari: de 13 a 17 h. i de 19 a 22 h.

Sabors d'Eivissa: Joan Escandell és propietari de dues barques que surten a pescar a diari per oferir les seues captures al restaurant. Al seu menú ofereix com a aperitiu una exquisidesa: la gamba vermella, amb marca de garantia d'Eivissa. A continuació, dona a triar entre els dos plats de peix més contundents de la gastronomia autóctona: el guisat de peix o el bullit. En el primer cas, la sopa es pren de primer plat. En la segona recepta, el peix es pren primer amb allioli i, de segon plat, l'arròs a banda o caldós. En ambdós casos, incorpora el que es denomina peix fort, és a dir, les varietats més sabroses de peix de roca. També ofereix graellada amb les mateixes espècies autòctones (roja, anfós, gall i calamar), en funció de la pesca del dia.

AUBERGINE

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



1

- Cremita de calabaza con cherry confitado al balsámico
- Ensalada de nuestra huerta ibicenca

2 A elegir entre:

- Raviolis de calabaza y ricota con pesto de rúcula de nuestra huerta
- Pollo payés con salsa de verdura y patatò ibicenco al vapor

P

- Panacotta de yogur con fresa

1

- Butternut squash puree with cherry tomatoes in balsamic comfit
- Salad from our garden

2 Choose from:

- Butternut squash and ricotta ravioli with rocket pesto from our garden
- Local free-range chicken with vegetable sauce and steamed baby Ibizan potatoes

P

- Yoghurt pannacotta with strawberries

1

- Crema de carabassa amb xerri confitat amb balsàmic
- Ensalada de la nostra horta eivissenca

2 A triar entre:

- Raviolis de carabassa i recuita amb pesto de ruca de la nostra horta
- Pollastre pagès amb salsa de verdura i patatò eivissenc al vapor

P

- Panacotta de iogurt amb maduixa

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá todos los días.

Horario: de 13.00 a 17.00 h. y de 19.00 a 22.00 h.

Sabores de Ibiza: Cocina natural y orgánica, en una terraza abierta al campo de Ibiza, con un huerto propio que suministra plantas aromáticas como salvia, mejorana, cilantro, menta, romero, albahaca o estragón, así como cinco tipos de coles y otros vegetales como lechugas, rúcula, espinacas, alcachofas, remolacha, tomates, berenjenas, calabaza o calabacín. 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 el pollo. La casa payesa incluye una tienda de producto local que acoge todos los domingos, de 11.00 a 16.00 h., un mercadillo donde se venden desde aceite de la tierra a vinagre, pasando por sal de Ibiza, junto a elaboraciones caseras como mermeladas, pasteles o galletas.

This menu is offered Tuesdays to Fridays.

Opening hours: 12.30 pm to 4 pm.

Tastes of Ibiza: This restaurant offers natural organic cuisine on a terrace that overlooks the Ibizan countryside. It has its own garden that supplies aromatic herbs such as sage, marjoram, cilantro, mint, rosemary, basil and tarragon as well as five types of cabbage along with other vegetables such as lettuce, rocket, spinach, artichokes, beetroot, tomatoes, aubergines, butternut squash and courgette. They also grow their own strawberries and subscribe to a mainly vegetarian, bio-healthy menu under the watchword 'slow food'; though they do make a concession to free-range chicken. The farmhouse includes a shop with local products and also opens its doors to a market, every Sunday from 11 am to 4 pm, when shoppers can purchase such items as oil, vinegar and salt from Ibiza, as well as home-made fare such as jams, cakes and biscuits.

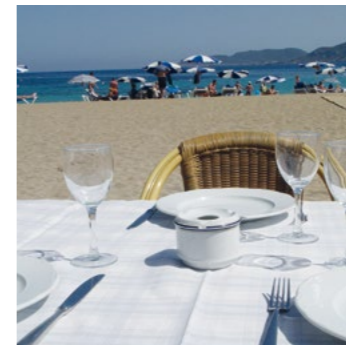
Aquest menú s'ofereix de dimarts a divendres.

Horari: de 12.30 a 16 h.

Sabors d'Eivissa: Cuina natural i orgànica, en una terrassa oberta al camp d'Eivissa, amb un hort propi que subministra plantes aromàtiques com sàlvia, moradui, coriandre, herba-sana, romaní, alfàbrega o estragó, així com cinc tipus de cols i altres vegetals, com lletugues, ruca, espinacs, carxofes, remolatxa, tomats, albergínies, carabassa o carabassó. Les maduixes també són de cultiu propi i formen part d'un menú biosaludable, sota el concepte slow food, al qual s'incorpora el pollastre. La casa payesa inclou una botiga de producte local que acull tots els diumenges, d'11.00 a 16.00 h., un mercat al qual es venen des d'oli de la terra a vinagre, passant per sal d'Eivissa, juntament amb elaboracions casolanes com mermelades, pastissos o galetes.



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



CAN GAT

Cala de Sant Vicent
Tel. 971 320 123

1

A elegir entre:

- "Bullit de peix" y arroz a banda (mínimo dos personas)
- "Guisat de peix" (mínimo dos personas)
- Parrillada de pescado y marisco

P

A elegir entre:

- "Greixonera" casera
- "Flaó" casero

1

Choose from:

- 'Bullit de peix' (traditional fish stew) and rice "on the side" (two-person minimum)
- 'Guisat de peix' (two-person minimum)
- Mixed grill of fish and seafood

P

Choose from:

- Home-made 'greixonera' (bread pudding)
- Home-made 'flaó' (typical cheesecake with mint)

1

A triar entre:

- Bullit de peix i arròs a banda (mínim dues persones)
- Guisat de peix (mínim dues persones)
- Graellada de peix i marisc

P

A triar entre:

- Greixonera casolana
- Flaó casolà

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:

Bodega Can Rich y Can Maymó · Can Rich and Can Maymó wineries · Cellers Can Rich i Can Maymó

Este menú se ofrecerá de lunes a viernes

Horario: de 13.00 a 17.00 h.

Se recomienda reserva previa.

This menu is available Mondays to Fridays.

Opening hours: from 1 pm to 5 pm.

Reservations recommended.

Aquest menú s'ofereix de dilluns a divendres.

Horari: de 13 a 17 h.

Es recomana reserva prèvia.

Sabores de Ibiza: En una de las calas más hermosas del norte de la isla, se encuentra Can Gat, una referencia indiscutible de la cocina tradicional y los sabores de la tierra. Ofrece dos platos de pescado que ejecutan con maestría: el "guisat" y el "bullit" de peix, elaborados con pescados deliciosos que difícilmente se pueden disfrutar con tanta intensidad fuera de Ibiza. En su mesa, aceite virgen extra de su propia cosecha, bajo la etiqueta "Oliada", dentro de la marca de garantía "Oli d'e". Los postres, tanto el "flaó" como la "greixonera", son caseros, elaborados con queso ibicenco y huevos payeses.

Tastes of Ibiza: Set on one of Ibiza's most beautiful northern coves, Can Gat is an undisputed reference point for traditional cuisine. They offer two fish dishes that they bring off with mastery: 'guisat' and 'bullit' de peix, both types of stew made with delicious fish that is hard to get as fresh and flavorful as it is in Ibiza. On their table they provide extra virgin olive oil from their own harvest, under the label 'Oliada', part of the certified brand 'Oli d'e'. Their desserts, both the 'flaó' and the 'greixonera', are home-made using Ibizan cheese and free-range eggs.

Sabors d'Eivissa: En una de les cales més polides del nord de l'illa, es troba Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. Ofereix dos plats de peix que executen amb mestria: el guisat i el bullit, elaborats amb peixos deliciosos que difícilment es poden gaudir amb tanta intensitat fora d'Eivissa. A la seua taula, oli verge extra de la seua pròpia collida, sota l'etiqueta Oliada, dins de la marca de garantia Oli d'e. Les postres, tant el flaó com la greixonera, són casolanes, elaborades amb formatge eivissenc i ous payesos.

LA VERANDA BY ATZARÓ

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



1

• Tosta de pan de anís con queso fresco Companatge, confitura de tomate casera y vinagreta de piñones

2 A elegir entre:

- Arroz meloso mar y montaña con calamarcitos de Ibiza, butifarra payesa y un toque de sobrasada
- Paletilla de cordero local con timbal de patata ibicenca y pimienta escalibado

P

• Clásico “flaó” con sorbete de limón y culis de maracujá

1

• Aniseed crisp bread with Companatge fresh cheese, home-made tomato jam and pine-nut vinaigrette

2 Choose from:

- Surf-and-turf sticky rice with Ibizan baby squid, farmer’s-own ‘butifarra’ (black sausage) and a touch of ‘sobrasada’ (red sausage)
- Locally-raised shoulder of lamb with Ibizan potatoes and roasted peppers

P

• Classic ‘flaó’ (typical cheesecake with mint) with lemon sorbet and passion fruit coulis

1

• Torrada de pa d’anís amb formatge fresc de Companatge, confitura de tomata casolana i vinagreta de pinyons

2 A triar entre:

- Arròs melós mar i muntanya amb calamars d’Eivissa, botifarra pagesa i un toc de sobrasada
- Espatlla d’anyell local amb timbal de patata eivissenca i pebrera escalivada

P

• Clàssic flaó amb sorbet de llimó i coulis de maracujá

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

El menú se ofrecerá de lunes a jueves.
Horario: de 19.00 a 22.30 h.

This menu is available Mondays to Thursdays.
Opening hours: from 7 pm to 10.30 pm.

Aquest menú s’oferirà de dilluns a dijous.
Horari: de 19 a 22.30 h.

Sabores de Ibiza: El hotel Atzaró abre todo el año y en su vergel de jardines y fuentes se disfruta la primavera entre aromas de azahar y romero. En este entorno de cuidada belleza han creado un restaurante que destaca por ofrecer cocina fresca y natural, con productos locales y de temporada. El restaurante se nutre de su propia huerta y apuesta por sabores ibicencos y mediterráneos que se identifican con salud y bienestar. Entre los componentes del menú, sobrasada con marca de garantía de la isla, cordero local y calamares con la marca “Peix Nostrum”. El “flaó” tradicional se enriquece en el plato con nuevas experiencias.

Tastes of Ibiza: The hotel Atzaró opens year round and, in its grove of gardens and fountains, one can enjoy spring amid the fragrance of orange blossom and rosemary. In this setting of crafted beauty, a restaurant has been created that excels in fresh natural cuisine, made with local in-season products. Provisioned by its own garden, the idea here is to showcase the tastes of Ibiza and the Mediterranean that are associated with health and well-being. Among these, certified-brand sobrasada, local lamb and squid from ‘Peix Nostrum’ can be found on the menu. Traditional ‘flaó’ is enhanced by new taste experiences.

Sabors d’Eivissa: L’hotel Atzaró obre tot l’any i al seu verger de jardins i fonts es gaudeix de la primavera entre aromes de tarongina i romaní. En aquest entorn d’acurada bellesa han creat un restaurant que destaca per oferir cuina fresca i natural, amb productes locals i de temporada. El restaurant es nodreix de la seua pròpia horta i aposta per sabors eivissencs i mediterranis que s’identifiquen amb salut i benestar. Entre els components del menú, sobrasada amb marca de garantia de l’illa, anyell local i calamars de la marca Peix Nostrum. El flaó tradicional s’enriqueix al plat amb noves experiències.

PORT BALANSAT

Port de Sant Miquel
Tel. 971 334 527



M Menú:

- Sopa de menudillos
- “Sofrit pagés”
- Helado artesanal de “flaó” y “batafaluga”

M Menu:

- Giblet soup
- ‘Sofrit pagés’ (meat stew)
- Artisan gelato of ‘flaó’ and ‘batafaluga’

M Menú:

- Sopa de menuts
- Sofrit pagès
- Gelat artesanal de flaó i batafaluga

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

Este menú se ofrecerá los viernes.
Horario: de 13.00 a 16.00 h.

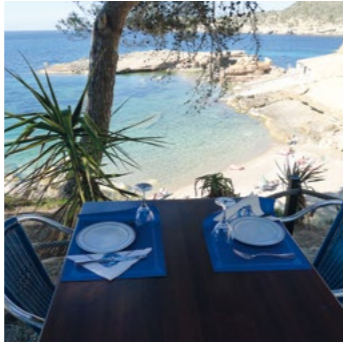
This menu is available on Fridays.
Opening hours: from 1 pm to 4 pm.

Aquest menú s’oferirà els divendres.
Horari: de 13 a 16 h.

Sabores de Ibiza: Situado en el Puerto de Sant Miquel en primera línea de playa, el restaurante es una referencia para los amantes del pescado fresco y los arroces, pero en esta ocasión sorprende a los comensales ofreciendo el “sofrit pagés”, el plato de carne y embutido por antonomasia de la isla, a base de pollo payés, cordero de la tierra, sobrasada, butifarra y patata local. Siguiendo la costumbre que se mantiene en muchas casas, se sirve precedido de la sopa de menudillos. El punto de innovación lo encontrarán en el flaó convertido en helado, acompañado de “batafaluga” o anís, un intenso aromático que procede de una planta usada en la gastronomía ibicenca también como condimento o infusión.

Tastes of Ibiza: Located in the Port of de Sant Miquel, right on the beach, this restaurant is a regular for fish and paella lovers; however, on this occasion they have surprised their diners by offering ‘sofrit payés’, the island’s antonomasia for stew, made with free-range chicken, local lamb, sobrasada (red sausage), butifarra (black sausage) and Ibizan potatoes. Following the custom of many households, this stew is preceded by giblet soup. The twist of innovation is found in the flaó, normally served as typical cheesecake with mint but here transformed into ice-cream and accompanied by ‘batafaluga’ or anise, an intense aromatic used prevalently in Ibizan gastronomy as a seasoning or an herb tea.

Sabors d’Eivissa: Situat al port de Sant Miquel en primera línia de platja, el restaurant és una referència per als amants del peix fresc i els arrossos, però en aquesta ocasió sorprèn als comensals oferint-los el sofrit pagès, el plat de carn i embotit per antonomàsia de l’illa, a base de pollastre pagès, anyell de la terra, sobrasada, botifarra i patata local. Seguint el costum que es manté a moltes cases, se serveix precedit de la sopa de menuts. El punt d’innovació el trobaran en el flaó convertit en gelat, acompanyat de batafaluga o anís, un intens aromàtic que procedeix d’una planta utilitzada a la gastronomia eivissenca també com a condiment o infusió.



S'ILLOT

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

1 A elegir entre:

- Salmonete a la plancha
- Caramel frito

2

- "Guisat de peix"

P A elegir entre:

- "Flaó"
- "Greixonera"

1 Choose from:

- Grilled red mullet
- Fried atherine fish

2

- "Guisat de peix" (traditional fish stew)

P Choose from:

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

1 A triar entre:

- Moll a la planxa
- Gerret fregit

2

- Guisat de peix

P A triar entre:

- Flaó
- Greixonera

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Blanco Can Maymó · Can Maymó white · Blanc Can Maymó

Este menú se ofrecerá todos los días.
Horario: mediodía.

This menu is available every day.
Opening hours: lunchtime.

Aquest menú s'ofereix tots els dies.
Horari: migdia.

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

Tastes of Ibiza: This is another emblematic restaurant by the sea where diners can enjoy the most exquisite varieties of fresh fish included in 'guisat de peix', one of the stellar dishes in island gastronomy. Their desserts also pay homage to autochthonous recipes that have come down from generation to generation.

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

TAPAS

5€

CON CAÑA O COPA DE VINO



CAN POU

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



P Propuestas:

- Ensalada payesa con pescado de Formentera
- Coca de caramel o musola
- Tostada con sobrasada y miel
- Patatas dos salsas
- “Flaó”

Las tapas se ofrecerán de jueves a domingo
Horario: de 12.00 a 23.00 h.

O Offers:

- Ibizan potato salad with fish from Formentera
- Savoury pastry with ‘gerret’ (atherine) or musola
- Toast with ‘sobrasada’ (red sausage) and honey potatoes with two sauces
- ‘Flaó’ (typical cheesecake with mint)

These tapas are available Thursdays to Sundays.
Times: From 12 pm to 11 pm.

P Propostas:

- Ensalada pagesa amb peix de Formentera
- Coca de gerret o mussola
- Torrada amb sobrasada i mel
- Patates dues salses
- Flaó

Les tapes s’oferiran tots els dies.
Horari: de 9 a 24 h.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

SUSHIYA AOYAMA

Plaza de Sa Drassaneta, 13
Ibiza
Tel. 627 861 566



P Propuestas:

- Selección de temari del mar y la tierra de Ibiza

Las tapas se ofrecerán del 27 de abril al 29 de mayo, de lunes a sábado.
Horario: de 20.00 a 23.00 h.
Se requiere reserva previa.

O Offers:

- Selection of temari from the land and sea of Ibiza

These tapas are available from 27th April to 29th May, Mondays to Saturdays.
Times: from 8 pm to 11 pm.
Reservations required.

P Propostas:

- Selecció de temari del mar i la terra d’Eivissa

Les tapes s’oferiran del 27 d’abril al 29 de maig, de dilluns a dissabte.
Horari: de 20 a 23 h.
Es requereix reserva prèvia.

CA N’ANNETA

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



P Propuestas:

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

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

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

Las tapas se ofrecen todos los días.
Horario: de 9.00 a 24.00 h.

O Offers:

- Fried skate
- Octopus fry-up
- Chicken wings
- Cuttlefish fry-up
- Kidneys in wine
- Pork fry-up
- Potato salad
- Russian salad
- Home-made meatballs
- White anchovies in vinegar and parsley

These tapas may vary or increase day to day. All foodstuffs used originate in Ibiza.

NOTE: Upon your arrival, please let the establishment know that you will be trying the ‘Sabors de Ibiza’ tapas, as these come with a shot of homemade herb liqueur (hierbas ibicencas) at no additional charge. These tapas are available every day.
Times: from 9 am to midnight

P Propostas:

- Rajada frita
- Frita de polp
- Aletes de pollastre pagès
- Frita de sépia
- Ronyons amb vi
- Frita de porc
- Ensalada pagesa
- Ensalada russa
- Mandonguilles casolanes
- Seitons en vinagre i juvert

Les tapes poden variar i ampliar el seu nombre cada dia. Tots els productes que s’hi utilitzen són autòctons. Es demana que, en arribar, s’avisi l’establiment que degustareu les tapes Sabors d’Eivissa, que s’acompanyen amb un didalet d’herbes eivissenques sense cost adicional.

RINCÓN DE PEPE

Calle San Vicente, 53
Santa Eulària des Riu
Tel. 971 331 321



P Propuestas:

- Riñones de cerdo a las hierbas de Ibiza
- Frita de cerdo
- Pincho de sobrasada y butifarrón
- Calamares a la ibicenca con sobrasada

Las tapas se ofrecerán todos los días, incluidos festivos.
Horario: de 13.00 a 16.00 h.

O Offers:

- Pork kidneys with Ibizan herbs
- Pork fry-up
- Piece of ‘sobrasada’ (red sausage) and ‘butifarró’ (black sausage)
- Ibiza style squid with red sausage

These tapas are available every day including bank holidays.
Times: from 1 pm to 4 pm.

P Propostas:

- Ronyons de porc amb herbes d’Eivissa
- Frita de porc
- Broqueta de sobrasada i botifarró
- Calamars a l’eivissenca amb sobrasada

Les tapes s’oferiran tots els dies, festius inclosos.
Horari: de 13 a 16 h.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

ROYALTY

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



P Propuestas:

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

Las tapas se ofrecerán de lunes a viernes.
Horario: de 12.00 a 15.00 h.

O Offers:

- Octopus fry-up
- Omelet with free-range eggs
- Potato salad
- "Greixonera" (bread pudding) with hierbas ibicencas (herb liqueur)

These tapas are available Mondays to Fridays.
Times: from noon to 3 pm.

P Propostas:

- Frita de polp
- Truita amb ous pagesos
- Ensalada pagesa
- Greixonera amb licor d'herbes eivissenques

Les tapes s'oferran de dilluns a divendres.
Horari: de 12 a 15 h.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

DEGUSTA IBIZA

Calle Sant Jaume, 51
(Mercado de Santa Eulària)
Santa Eulària des Riu
T. 971 331 392



P Propuestas:

- Frito de cerdo
- Frito de asadura
- "Greixonera"

Las tapas se ofrecerán de lunes a viernes.
Horario: de 12.00 a 15.00 h.

O Offers:

- Pork fry-up
- Fried assadura
- "Greixonera" (bread pudding)

These tapas are available Mondays to Fridays.
Times: from noon to 3 pm.

P Propostas:

- Frita de porc
- Frit de freixura
- Greixonera

Les tapes s'oferran de dilluns a divendres.
Horari: de 12 a 15 h.

CAN LLORENÇ

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



P Propuestas:

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

Las tapas se ofrecerán todos los días.
Horario: de 6.00 a 24.00 h.

O Offers:

- Potato salad
- Octopus fry-up
- Squid fry-up
- Grilled cuttlefish
- Potato omelet with free-range eggs
- Pork fry-up

These tapas are available every day.
Times: from 6 am to midnight.

P Propostas:

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

Les tapes s'oferran tots els dies.
Horari: de 6 a 24 h.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Bodega Can Rich · Can Rich winery · Celler Can Rich

ES GALLINER

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



P Propuestas:

- Huevo a baja temperatura con sobrasada
- Croquetas de butifarrón

Las tapas se ofrecerán de lunes a viernes, a mediodía (martes cerrado).
Horario: de 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.

O Offers:

- Low temperature egg with red sausage
- Black sausage croquettes

These tapas are available Mondays to Fridays at midday (Tuesdays closed).
Times: from 1 pm to 4 pm and from 8 pm to 10:30 pm

P Propostas:

- Ou a baixa temperatura amb sobrasada
- Croquetes de botifarró

Les tapes s'oferran de dilluns a divendres, a migdia (dimarts tancat).
Horari: de 13 a 16 h. i de 20 a 22.30 h.

Vinos recomendados · Recommended wines · Vins recomanats:
Copa de la Bodega Can Rich · A glass from Can Rich winery
· Copa del celler Can Rich

CAN CIRES

Sant Mateu d'Albarca
Tel. 971 805 551



P Propuestas:

- Frito de pulpo
- Revuelto de sobrasada ibicenca
- Tostada de butifarra con mostaza
- Higos secos con queso de cabra
- "Farinetes"

Las tapas se ofrecerán todos los días, excepto martes.
Horario: de 13.00 a 24.00 h.

O Offers:

- Octopus fry-up
- Scrambled eggs with Ibizan red sausage
- Black sausage on toast with mustard
- Dried figs with goat's cheese
- 'Farinetes' pastry

These tapas are available every day except Tuesdays.
Times: from 1 pm to midnight

P Propostas:

- Frita de polp
- Revoltim de sobrasada eivissenca
- Torrada de botifarra amb mostassa
- Figs seques amb formatge de cabra
- Farinetes

Les tapes s'oferran tots els dies, excepte dimarts.
Horari: de 13 a 24 h.

SURF LOUNGE IBIZA

Camí des Molí, 10
Sant Antoni de Portmany



P Propuestas:

- Hamburguesa de pescado del día con gambas y verduras de Ibiza, alioli de espinacas y chips de yuca (apto para celíacos)

Las tapas de ofrecerán en abril los sábados y domingos y en mayo de jueves a domingo.
Horario: de 10.00 hasta la puesta de sol.

O Offers:

- Catch-of-the-day fish -burger with prawns and local vegetables, spinach aioli and yucca chips (safe for gluten-free diets)

This tapa is available on Saturdays and Sundays in April and from Thursdays to Sundays in May.
Times: 10 am until sunset.

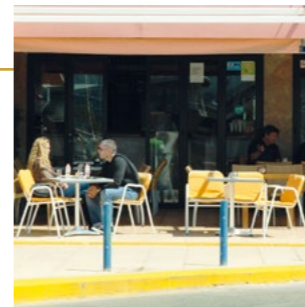
P Propostas:

- Hamburguesa de peix del dia amb gambes i verdures d'Eivissa, allioli de espinacs i xips de iuca (apte per a celíacs)

Les tapes s'oferran en abril els dissabtes i els diumenges, i en maig de dijous a diumenges.
Horari: de 10 h. fins a la posta de sol.

TIBURÓN

Passeig de la Mar
Sant Antoni de Portmany
Tel. 647 911 916



P Propuestas:

- Frita de cerdo
- Carne de cerdo asada con piñones
- Ensaladilla
- Pollo payes al curry
- Tortilla española

Las tapas se ofrecerán jueves y viernes.
Horario: de 12.00 a 23.00 h.

O Offers:

- Pork fry-up
- Roasted pork with pine nuts
- Potato salad with tuna
- Curried chicken (local free-range)
- Spanish omelet

These tapas are available Thursdays and Fridays.
Times: noon to 11 pm.

P Propostas:

- Frita de porc
- Carn de porc rostida amb pinyons
- Ensalada russa
- Pollastre pagès amb curri
- Truita espanyola

Les tapes s'oferran dijous i divendres.
Horari: de 12 a 23 h.



#IbizaSabor16



ACEITE DE OLIVA, HERENCIA CULTURAL DE IBIZA

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

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

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

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.

CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE IBIZA

#IBIZASABOR16

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 Eivissac 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.

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.

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.

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 dispersed 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.



TASTING OF EXTRA VIRGIN OLIVE OILS OF IBIZA #IBIZASABOR16

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 Eivissac 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.

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.

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.



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 aquests 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.

TAST D'OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA D'EIVISSA

#IBIZASABOR16

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

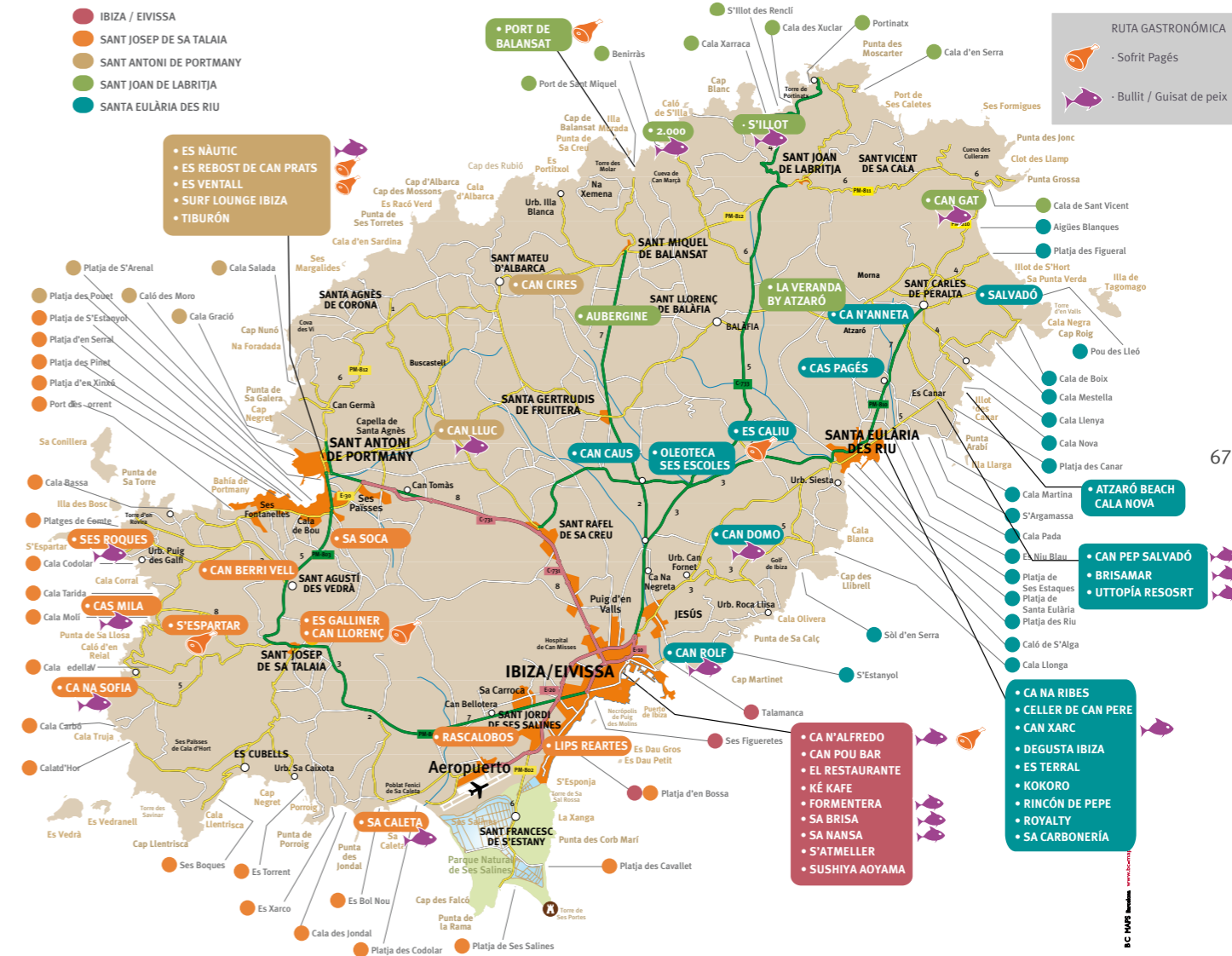
Oli d'oliva verge extra de les varietats d'oliva arbequina i picual, que dona com a resultat un oli d'alta qualitat amb intens afreïtat, amarg i picant mitjà. Oliada és el nom de la marca pròpia d'Oli Eivissenc des Trull de Sant Joan S.L., mescla dels diferents olis, procedents de productors d'Eivissa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

CAN GARROVERS

Oli d'oliva verge extra, procedent d'oliveres de les varietats arbequina, picual, villalonga i pagesa eivissenca. Situada 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 afreïtat, madur mitjà i equilibrat mitjà en picant i amarg.

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 afreïtat intens a la boca.



INDICACIONES GEOGRÁFICAS



HIERBAS IBICENCAS

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

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

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

• CAN RICH

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

• DESTILERÍAS IBIZA SL

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

• FAMILIA MARÍ MAYANS

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

• FLORS D'EIVISSA

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

• HIERBAS IBICENCAS MARÍ MAYANS

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



VINS DE LA TERRA

Vinos elaborados en la isla de Ibiza según normativa europea.

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

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

• BODEGA SA COVA

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

• CA'N MAYMÓ

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

• CAN RICH

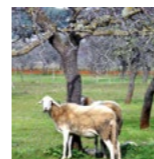
Camí de Sa Vorera s/n · 07820 Sant Antoni de Portmany
www.bodegascanrich.com

• HACIENDA AGRÍCOLA CÉSAR

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

• IBIZKUS WINES, SL

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



ANYELL D'EIVISSA (CORDERO/LAMB)

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

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

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

FLAÓ D'EIVISSA

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

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

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

MIEL CERTIFICADA DE IBIZA

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

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

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

OLI D'EIVISSA www.olideivissa.com

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

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

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

SOBRASSADA

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

The sobrasada is a protein-rich food that can be consumed fresh, roasted 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.

LLAGOSTA

Langosta pescada de forma sostenible por pequeñas barcas artesanales, la transparencia de las aguas y la venta en vivo permiten ofrecer un producto de calidad excelente.

Lo bster caught sustainably from small handmade boats, the transparency of the water and live sale make it possible to offer a product of excellent quality.

Llagosta pescada de manera sostenible per petites barques artesanals, la transparència de les aigües i la venda en viu permeten oferir un producte d'excel·lent qualitat.



Agenda · Agenda · Agenda

#IBIZASABOR16

• FIESTAS POPULARES

23 abril:
Fiestas patronales de Sant Jordi de ses Salines y Día del Libro (puestos con venta de libros en Paseo Vara de Rey · Ibiza)

01 mayo:
Fiestas del 1º Domingo de Mayo en Santa Eulària des Riu

• CULTURA Y EVENTOS

Sábados y domingos:
Visitas familiares al Museo Puget y MACE (Museo de Arte Contemporáneo de Ibiza) (niños entre 3 y 12 años)
Imprescindible inscripción previa por teléfono: 971 392 147 (Museo Puget) y 971 302 723 (MACE)

Sábados:
Visitas Teatralizadas a Dalt Vila (casco histórico)
Imprescindible inscripción previa por teléfono: 971 399 232

22 y 23 abril:
Festival "Sueños de Libertad"

24 abril:
Visita Teatralizada a la Necrópolis de Puig des Molins (12.00 horas)
Imprescindible inscripción previa por teléfono: 971 399 232

06, 07 y 08 mayo:
Feria Medieval de Ibiza

• PRUEBAS DEPORTIVAS

17 abril:
XXII Carrera Popular "Passeig a Passeig" (atletismo)

01 mayo:
Ibiza Media Maratón

07 mayo:
XVI Quadriatlón Isla de Ibiza

08 mayo:
Travesía Patrimonio de la Humanidad (natación)

21 mayo:
Ultraswim (natación)

28 mayo:
Ibiza Blue Challenge (triatlón)

• LOCAL FESTIVALS

23rd April:
Local Festivals in Sant Jordi de ses Salines and World Book Day (books stalls in Paseo Vara de Rey - Ibiza)

01st May:
1st Sunday of May Local Festival in Santa Eulària des Riu

• CULTURE AND EVENTS

Saturdays and sundays:
Visits for families to the Puget and MACE Museums (children from 3 to 12 years old)
Booking by phone is required: 971 392 147 (Puget Museum) and 971 302 723 (MACE - Museum of Contemporary Art)

Saturdays:
Dramatized visits to Dalt Vila (Old Town)
Booking by phone is required: 971 399 232

22nd and 23rd April:
Festival "Sueños de Libertad" (Freedom Dreams)

24th April:
Dramatized visit to Puig des Molins necropolis (12pm)
Booking by phone is required: 971 399 232

06th, 07th and 08th May:
Medieval Fair in Ibiza town

• SPORTS EVENTS

17th April:
XXII Popular Race "Passeig a Passeig" (athletics)

01st May:
Ibiza Half Marathon

07 th May:
XVI Quadrathlon Island of Ibiza

08 th May:
Human Heritage Crossing (swimming)

21st May:
Ultraswim

28th May:
Ibiza Blue Challenge (swimming)

• FESTES POPULARS

23 abril:
Festes patronals de Sant Jordi de ses Salines i Dia del Llibre (venta de llibres al passeig Vara de Rey, Eivissa)

01 maig:
Anem a maig! Festes del Primer Diumenge de Maig a Santa Eulària des Riu

• CULTURA I ESDEVENIMENTS

Dissabtes i diumenges:
Visites familiars al Museu Puget i al MACE (Museu d'Art Contemporani d'Eivissa) (infants entre 3 i 12 anys)

Imprescindible inscripció prèvia per telèfon: 971 392 147 (Museu Puget) i 971 302 723 (MACE)

Dissabtes:
Visites teatralitzades a Dalt Vila
Imprescindible inscripció prèvia per telèfon: 971 399 232

22 i 23 abril:
Festival Sueños de Libertad

24 abril:
Visita teatralitzada a la necròpolis del Puig des Molins (12.00 hores)

Imprescindible inscripció prèvia per telèfon: 971 399 232

06, 07 i 08 maig:
Fira Medieval d'Eivissa

• PROVES ESPORTIVES

17 abril:
XXII Carrera Popular "Passeig a Passeig" (atletisme)

01 maig:
Ibiza Mitja Marató

07 maig:
XVI Quadriatló Illa d'Eivissa

08 maig:
Travessia Patrimoni de la Humanitat (natació)

21 maig:
Ultraswim (natació)

28 maig:
Ibiza Blue Challenge (triatló)



Información · Information · Informació: www.ibiza.travel



www.ibiza.travel

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

 facebook.com/ibztravel

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

Consell  d'Eivissa