

SABORS 2023



@ibizasaborseivissa
www.saborsdeivissa.es

JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE PRIMAVERA

JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE PRIMAVERA

SPRING FOOD FESTIVAL



ORGANIZA



Consell d'Eivissa

FINANCIA



COLABORA



Descubre el sabor de

NUESTRA ISLA

PIMEEF organiza una nueva edición de las jornadas gastronómicas Sabors de Primavera, con la financiación del Consell Insular d'Eivissa.

LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS PONEN EN LA MESA LA RIQUEZA DE NUESTROS CAMPOS Y COSTAS CON LOS PRODUCTOS MÁS EMBLEMÁTICOS COMO EL **POLLO PAYÉS**, LA **SOBRASADA**, LA **PATATA ROJA** O EL **PEZ RAYA**. UNA OPORTUNIDAD DE DISFRUTAR DEL SABER HACER DE NUESTRA RESTAURACIÓN EN LA PUESTA EN VALOR DE LA COCINA BASADA EN EL PRODUCTO DE LA ISLA, Y RECONOCER, AL MISMO TIEMPO, LA LABOR DIARIA DE PRODUCTORES, PESCADORES Y ELABORADORES PARA OFRECERNOS LO MEJOR DEL CAMPO Y DE LA MAR.

Del **18 de Abril** al **19 de mayo** se ofrece la posibilidad de degustar menús a 25€ (bebida no incluida) o 40€ (con copa de vino de la tierra) Todos incluyen pan y aceite de Ibiza como aperitivo.

**BIENVENIDOS Y BUEN PROVECHO!
DESCUBRE EL GRAN TESORO DE IBIZA:
SU GASTRONOMÍA**



Descobreix el sabor de

LA NOSTRA ILLA

PIMEEF organitza una nova edició de les Jornades Gastronòmiques Sabors de Primavera amb el finançament del Consell Insular d'Eivissa.

LES JORNADES GASTRONÒMIQUES POSEN A TAULA LA RIQUESA DELS NOSTRES CAMPS I COSTES AMB ELS PRODUCTES MÉS EMBLEMÀTICS, COM EL **POLLASTRE PAGÈS**, LA **SOBRASSADA**, LA **PATATA VERMELLA** O LA **RAJADA**. UNA OPORTUNITAT DE GAUDIR DEL SABER FER DE LA NOSTRA RESTAURACIÓ EN LA POSADA EN VALOR DE LA CUINA BASADA EN EL PRODUCTE DE L'ILLA, I RECONÈIXER, AL MATEIX TEMPS, LA LABOR DIÀRIA DE PRODUCTORS, PESCADORS I ELABORADORS PER OFERIR-NOS EL MILLOR DEL CAMP I DE LA MAR.

DDel **18 d'abril** al **19 de maig** s'ofereix la possibilitat de degustar menús a 25 € (beguda no inclosa) o 40 € (amb copa de vi de la terra). Tots inclouen pa i oli d'Eivissa com a aperitiu.

**BENVINGUTS I BON PROFIT!
DESCOBREIX EL GRAN TRESOR D'EIVISSA:
LA SEUA GASTRONOMIA**

A close-up photograph of a person's hands peeling a potato with a small knife. The potato is yellow and the skin is being removed. The background is dark, and the lighting is focused on the hands and the potato. The person is wearing a dark shirt.

Island Taste

THE FLAVOUR OF OUR ISLAND

PIMEEF holds a new edition of the spring food fest Sabors supporting y Consell d 'Eivissa

THE SPRING FOOD FESTIVAL BRINGS TO THE TABLE THE RICHNESS OF OUR FIELDS AND COASTS WITH THE MOST EMBLEMATIC PRODUCTS SUCH AS **FREE RANGE CHICKEN, SOBRASADA, RED POTATO OR RAY FISH**. AN OPPORTUNITY TO ENJOY THE KNOW-HOW OF OUR RESTAURANTS IN THE ENHANCEMENT OF THE CUISINE BASED ON THE LOCAL PRODUCE, AND TO RECOGNIZE, AT THE SAME TIME, THE DAILY WORK OF PRODUCERS, FISHERMEN AND PROCESSORS TO OFFER US THE FINEST FROM THE COUNTRYSIDE AND THE SEA.

From APRIL 18 to May 19 you can taste menus at 25€ (drinks no include) or 40€ (with a glass of local wine). Bread and olive oil from Ibiza will be include.

**DISCOVER THE GREAT TREASURE OF IBIZA:
GASTRONOMY!
WELCOME AND ENJOY!**

GASTROEVENTOS

El acceso a los actos se efectuará mediante el vehículo privado del visitante, excepto en la VISITA A LAS COLMENAS

1- VISITA GUIADA A LA BODEGA CAN MAYMÓ

FECHA: 15 de Abril

LUGAR: Bodega Can Maymó, Sant Mateu d'Aubarca

HORARIO: De 12h a 14h

ACTIVIDAD: Visita a las bodegas acompañada de una degustación

Registro en restauracio@pimeef.com

2- VISITA GUIADA AL ELABORADOR DE HIERBAS IBICENCAS FAMILIA MARI MAYANS

FECHA: 21 de Abril

LUGAR: Instalaciones de Familia Mari Mayans,

C/ des Pou de na Maciana, 31, Polígono Montecristo

HORARIO: De 12h a 14h

ACTIVIDAD: Demostración del proceso de elaboración de hierbas ibicencas acompañada de una degustación.

Registro en restauracio@pimeef.com

3-TALLER DE ELABORACIÓN DE FLAÓ

FECHA: 29 de Abril

LUGAR: Es Graner- Can Coves. Pol. Montecristo

HORARIO: De 10h a 13h

IMPORTE: Marga Orell

ACTIVIDAD: Taller de elaboración del dulce ibicenco tradicional de Semana Santa.

Registro en restauracio@pimeef.com

4- VISITA A LAS COLMENAS DEL RAFAL TROBAT

FECHA: 29 de Abril

LUGAR: Rafal Trobat. Sant Jordi.

HORARIO: Recogida en bus en el parking de los Multicines a las 08:15h y regreso del bus a las 12:00h

ACTIVIDAD: Visita guiada al centro de divulgación de la apicultura y del proyecto de recuperación del ecotipo de abeja de Ibiza.

Colabora la Associació de Vesins del Rafal Trobat

Registro en restauracio@pimeef.com

5- DEGUSTACIÓN DE ACEITE DE IBIZA EN EL TRULL DE CA N'ANDREU

FECHA: 6 de Mayo

LUGAR: Casa Museu de Ca N'Andreu des Trull, Sant Carles.

HORARIO: 10h a 13h

ACTIVIDAD: Visita guiada a la casa tradicional que contiene un precioso "trull", recientemente restaurado y degustación de aceite de la IGP

Oli d' Eivissa.

Registro en restauracio@pimeef.com

6- VISITA A LA FINCA HORTÍCOLA DE CAN POL

FECHA: 13 de Mayo

LUGAR: Can Pol- Venda de Safragell

HORARIO: de 10h a 13h

ACTIVIDAD: visita guiada a una finca de producción horticola asociada a la Cooperativa Agroevissa. Además de tomate, produce también fresón y patata, ingredientes de las jornadas gastronómicas

Registro en restauracio@pimeef.com

GASTROESDEVENIMENTS

L'accés als actes s'efectuarà mitjançant el vehicle privat del visitant, excepte a la VISITA A LES CASERES.

1. VISITA GUIADA AL CELLER CAN MAYMÓ.

DATA: 15 d'abril

LLOC: Celler Can Maymó, Sant Mateu d'Albarca

HORARI: De 12.00 h a 14.00 h

ACTIVITAT: Visita al celler Can Maymó acompanyada d'una degustació de vins de la IGP Eivissa/Ibiza

Registre a restauracio@pimeef.com

2. VISITA GUIADA A L'ELABORADOR D'HERBES EIVISSENQUES FAMÍLIA MARI MAYANS

DATA: 21 d'abril

LLOC: Instal·lacions de la família Mari Mayans, carrer des Pou de na Maciana, 31, polígon Montecristo

HORARI: De 12.00 h a 14.00 h

ACTIVITAT: Demostració del procés d'elaboració de les herbes eivissenques acompanyada d'una degustació

Registre a restauracio@pimeef.com (majors de 18 anys)

3. TALLER D'ELABORACIÓ DE FLAÓ

DATA: 29 d'abril

LLOC: Es Graner - Can Coves, polígon Montecristo

HORARI: De 10.00 h a 13.00 h

IMPARTeix: Marga Orell

ACTIVITAT: Taller d'elaboració de les postres eivissenques tradicionals de Setmana Santa amb els ingredients originals d'Eivissa

Registre a restauracio@pimeef.com

4. VISITA A LES CASERES D'ABELLES AL RAFAL TROBAT

DATA: 29 d'Abril

LLOC: Rafal Trobat. Sant Jordi

HORARI: Recollida en autobús al pàrquing dels Multicines a les 08.15 h i

tornada de l'autobús a les 12.00 h

ACTIVITAT: Visita guiada al centre de divulgació d'apicultura i del projecte de recuperació de l'ecotip d'abella local Hi col·labora l'Associació de Vesins del Rafal Trobat.

Registre a restauracio@pimeef.com

5. DEGUSTACIÓ D'OLI D'EIVISSA AL TRULL DE CA N'ANDREU

DATA: 6 de maig

LLOC: Casa Museu de Ca n'Andreu des Trull, Sant Carles.

HORARI: De 10.00 h a 13.00 h

ACTIVITAT: Visita guiada a la casa tradicional que conté un preciós trull, recentment restaurat, i degustació d'oli de la IGP Oli d'Eivissa

Registre a restauracio@pimeef.com

6. VISITA A LA FINCA HORTÍCOLA DE CAN POL

DATA: 13 de maig

LLOC: Can Pol, venda de Safragell

HORARI: De 10.00 h a 13.00 h

ACTIVITAT: Visita guiada a una finca de producció hortícola associada a la Cooperativa Agroeivissa. A més de tomata, produeix també maduixot i patata, ingredients de les jornades gastronòmiques

Registre a restauracio@pimeef.com

FOODIEEVENTS

Access to the events will be by the visitor's private car, except for the "VISIT TO THE RAFAL TROBAT HIVE BEEKEEPERS".

1- VISIT GUIDED TO THE WINERY CAN MAYMÓ

DATE: April 15th

PLACE: Winery Can Maymó, Sant Mateu d'Aubarca

TIME: From 12h to 14h

ACTIVITY: Visit to the Can Maymó winery accompanied by a tasting of IGP Eivissa/Ibiza wines.

Registration at restauracio@pimeef.com

2- GUIDED VISIT TO THE PRODUCER OF "HIERBAS IBICENCAS" MARI MAYANS FAMILY

DATE: April 21st

PLACE: Carrer des Pou de na Maciana, 31, Polígono Montecristo

HOURS: From 12h to 14h

ACTIVITY: A demonstration of the process "Hierbas Ibicencas" production accompanied by a tasting..

Registration at restauracio@pimeef.com (+18 years)

3-FLAÓ WORKSHOP

DATE: April 29th

PLACE: Es Graner- Can Coves. Pol. Montecristo

TIME: From 10h to 13h

TEACHER: Marga Orell

ACTIVITY: Traditional Ibiza Easter sweet workshop with the original ingredients of Ibiza

Registration at restauracio@pimeef.com

4- VISIT TO THE BEEHIVES IN RAFAL TROBAT

DATE: April 29th

PLACE: Rafal Trobat. Sant Jordi.

SCHEDULE: Pick up by bus at the Multicines parking lot at 08:15h and return by bus at 12:00h.

ACTIVITY: Guided visit to the beekeeping divulgation center and the Ibiza bee ecotype recovery project, in collaboration with the Associació de Vesins del Rafal Trobat.

Register at restauracio@pimeef.com

5- TASTING OF IBICENCAN OLIVE OIL AT EL TRULL DE CA N'ANDREU

DATE: May 6th

PLACE: Casa Museo de Ca N'Andreu des Trull, Sant Carles

HOURS: From 10h to 13h

ACTIVITY: Guided visit to the traditional house that contains a beautiful oil mill, recently restored and oil tasting of the IGP Oli d'Eivissa.

Registration at restauracio@pimeef.com

6- VISIT TO THE HORTICULTURAL FARM OF CAN POL

DATE: May 13

PLACE: Can Pol- Venda de Safragell

TIME: From 10h to 13h

ACTIVITY: Guided visit to a horticultural produce farm associated with the Agroeivissa Cooperative. In addition to tomato, it also produces strawberry and potato, ingredients of these gastronomic days.

Register at restauracio@pimeef.com

IBIZA · EIVISSA

taurane pizzeri

risp o pizza

TARACOS

Café
M
a
r
i
a
n
o
Apurament

CALLE
DE LA
FERRER

WIFI ZONE

ISCO MEICH
www.pizza.d

IBIZA · EIVISSA



Club Nàutico Ibiza

AV. DE STA EULÀRIA DES
RIU, 1006
07800 EIVISSA
TEL: 971 31 40 23

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-TOSTA DE PAYÉS CON VIRUTAS DE
SOBRASADA Y SEPIA
-REVUELTO CAMPERO DE SETAS

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-BORRIDA DE RAJADA
-CALDERETA DE CORDERO CON PATATÓ

POSTRES A ESCOGER:

-FLAN TRADICIONAL CON TIERRA DE
ALGARROBA
-FRESAS FLAMBEADAS CON JUGO DE
NARANJA

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A
DOMINGO
NOCHES
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

El pescado y marisco de su propio vivero
y los arroces son los platos más
relevantes. Por su ubicación con vistas a
Dalt Vila, la terraza invita a disfrutar de
un ambiente relajado.

ENTRANTS A TRIAR:

-TORRADA DE PA PAGÈS AMB
ENCENALLS DE SOBRASSADA I SÉPIA
-REVOLTIM DE BOLETS

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BORRIDA DE RAJADA
-CALDERETA D'ANYELL AMB PATATÓ

POSTRES A ESCOGER:

-FLAN TRADICIONAL AMB TERRA DE
GARROVA
-MADUIXES FLAMEJADES AMB SUC
DE TARONJA

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE
DILLUNS A DIUMENGE
NITS
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

El peix i marisc del seu propi viver i els
arrossos són els plats més rellevants.
Per la seva ubicació amb vista sobre Dalt
Vila, la terrassa convida a gaudir d'un
ambient relaxat.

STARTERS TO CHOOSE:

-TOAST WITH SOBRASADA AND
CUTTLEFISH
-SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS

MAIN DISH TO CHOOSE:

-BORRIDA DE RAJADA
-LAMB STEW WITH LOCAL POTATOES

DESSERTS TO CHOOSE:

-TRADITIONAL CUSTARD WITH CAROB
-STRAWBERRIES FLAMBÉED WITH
ORANGE JUICE

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
MONDAY TO SUNDAY
DINNER
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

The seafood from its own fish hatchery
and rice recipes are the most important
dishes. Due to its location overlooking
Dalt Vila, the terrace invites you to enjoy a
relaxed atmosphere.

MENÚ 25€

IBIZA · EIVISSA



Tierra de Ibiza

C/ DEL METGE
RIERA FERRER, 8
07800 EIVISSA
TEL.: 971 21 75 44

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-HUEVOS PAYESES SURTIDOS CON
SOBRASADA
-ENSALADA DE CROSTES

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-SOFRIT PAGÈS
-SEPIA EN SU TINTA CON ARROZ
BLANCO

POSTRES A ESCOGER:

-FLAÒ
-GREIXONERA

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE
MIÉRCOLES A VIERNES
MEDIODÍAS
BAJO RESERVA (24h antes)

SABORES DE IBIZA:

Ofrece una propuesta diferente para que encuentres opciones alternativas con ingredientes selectos y de calidad. Trabajan para el aprovechamiento de alimentos desde su adquisición en km0, por ello realizan su menú bajo reserva previa 24 h. antes, ofreciendo la máxima frescura. Disfruta de su patio interior, para hacer de tu comida una delicia.

ENTRANTS A TRIAR:

-OUS PAGESOS ASSORTITS AMB
SOBRASSADA
-AMANIDA DE CROSTES

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-SOFRIT PAGÈS
-SÉPIA EN LA SEUA TINTA AMB ARRÓS
BLANC

POSTRES A TRIAR:

-FLAÒ
-GREIXONERA

VINS RECOMANATS:

CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE
DIMECRES A DIVENDRES
MIGDIES
AMB RESERVA PRÈVIA (24 h abans)

SABORS D'EIVISSA:

Ofereix una proposta diferent perquè trobis opcions alternatives amb ingredients selectes i de qualitat. Treballen per a l'aprofitament d'aliments des de la seua adquisició en km 0, per això realitzen el menú amb reserva prèvia 24 hores abans, oferint la màxima frescor. Gaudeix del seu pati interior, per fer del teu menjar una delícia.

STARTERS TO CHOOSE:

-ASSORTED FARM EGGS WITH
SOBRASADA
-SALAD OF "CROSTES"

MAIN DISH TO CHOOSE:

-SOFRIT PAGÈS
-SEPIA IN INK WITH WHITE RICE

DESSERTS TO CHOOSE:

-FLAÒ
-GREIXONERA

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
WEDNESDAY TO FRIDAY
LUNCH
RESERVATION REQUIRED (24H)

FLAVOURS OF IBIZA:

It offers a different proposal for you to find alternative options with selected and quality ingredients. They work for the use of food from its acquisition in km0, so they make their menu under reservation 24 h. before, offering maximum freshness. Enjoy its backyard, to make your meal a delight.

MENÚ 25€



ENTRANTES A ESCOGER:

- ATÚN ROJO MARINADO
- CALAMAR CON SOBRASADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- BORRIDA DE RAJADA
- ARROZ CON GERRET Y COLIFLOR

POSTRES A ESCOGER:

- FLAÓ
- GREIXONERA

VINO RECOMENDADO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

ENTRANTS A TRIAR:

- TONYINA VERMELLA MARINADA
- CALAMAR AMB SOBRASSADA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- BORRIDA DE RAJADA
- ARRÓS AMB GERRET I PINYA DE COL

POSTRES A TRIAR:

- FLAÓ
- GREIXONERA

VINS RECOMANATS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

STARTERS TO CHOOSE:

- MARINATED RED TUNA
- CALAMARI WITH SOBRASADA

MAIN DISH TO CHOOSE:

- STINGRAY STEW
- RICE WITH GERRET & CAULIFLOWER

DESSERTS TO CHOOSE:

- FLAÓ
- GREIXONERA

RECOMMENDED WINES:

BIZAN WINERIES

Sa Nansa

AVDA. 8 D'AGOST, 27
07800 EIVISSA
TEL.: 971 31 87 50

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

- ATÚN ROJO MARINADO
- CALAMAR CON SOBRASADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- BULLIT CON ARROZ A BANDA
- ARROZ NEGRO CON SEPIA, PESCADO
Y MARISCO DE IBIZA

POSTRES A ESCOGER:

- FLAÓ
- GREIXONERA

VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES
A SÁBADO.
MEDIODÍAS Y NOCHES
BAJO RESERVA

ENTRANTS A TRIAR:

- TONYINA VERMELLA MARINADA
- CALAMAR AMB SOBRASSADA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- BULLIT AMB ARRÓS A BANDA
- ARRÓS NEGRE AMB SÈPIA, PEIX I
MARISC D'EIVISSA

POSTRES A ESCOGER:

- FLAÓ
- GREIXONERA

VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE
DIMARTS A DISSABTE.
MIGDIES I NITS
AMB RESERVA PRÈVIA

STARTERS TO CHOOSE:

- MARINATED RED TUNA
- CALAMARI WITH SOBRASADA

MAIN DISH TO CHOOSE:

- BULLIT DE PEIX WITH RICE
- BLACK RICE WITH CUTTLEFISH,
LOCAL FISH AND IBIZA SEAFOOD

DESSERTS TO CHOOSE:

- FLAÓ
- GREIXONERA

WINE INCLUDED:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
TUESDAY TO SATURDAY.
LUNCH & DINNER
RESERVATION REQUIRED

IBIZA · EIVISSA



Ca n' Alfredo

PASSEIG DE VARA
DE REY, 16
07800 EIVISSA
TEL.: 971 31 12 74

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES PARA PICAR:

-CANAPÉS DE PAN DE XEIXA,
MERMELADA DE PIMIENTO ROJO Y
PEIX SEC DE FORMENTERA
-CALAMAR IBICENCA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-GUISO DE PESCADO
-POLLO PAYÉS CON GAMBA ROJA DE
IBIZA E HIGOS

POSTRES A ESCOGER:

-PUDIN DE NARANJA CON SORBETE DE
CÍTRICOS
-PASTEL CALIENTE DE ALGARROBA
CON HELADO DE ALMENDRA

VINO INCLUIDO:

BODEGA CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES
A VIERNES
MEDIODÍAS Y NOCHES
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Uno de los restaurantes más antiguos de
la isla, regentado por la familia Riera
desde 1941, en el corazón de la ciudad.
Su carta es uno de los referentes de la
gastronomía tradicional ibicenca

ENTRANTS PER PICAR:

-CANAPÉS DE PA DE XEIXA,
MERMELADA DE PEBROT VERMELL I
PEIX SEC DE FORMENTERA
-CALAMAR A L'EIVISSENCA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-GUISAT DE PEIX
-POLLASTRE PAGÈS AMB GAMBA
VERMELLA D'EIVISSA I FIGUES

POSTRES A TRIAR:

-PÚDING DE TARONJA AMB SORBET
DE CÍTRICS
-PASTÍS CALENT DE GARROVA AMB
GELAT D'AMETLLA

VI INCLÒS:

CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE
DIMARTS A DIVENDRES
MIGDIES I NITS
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Un dels restaurants més antics de l'illa,
regentat per la família Riera des de 1941,
al cor de la ciutat. La seua carta és un
dels referents de la gastronomia
tradicional eivissenca

STARTERS TO SHARE:

-CANAPÉS OF XEIXA BREAD, RED
PEPPERS PRESERVES AND
FORMENTERA'S DRIED FISH
-IBICENCAN CALAMARI

MAIN DISH TO CHOOSE:

-FISH STEW
-FREE-RANGE CHICKEN WITH IBIZA
RED PRAWNS AND FIGS

DESSERTS TO CHOOSE:

-ORANGE PUDDING WITH CITRUS
SORBET
-WARM CAROB CAKE WITH ALMOND
ICE CREAM

WINE INCLUDED:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
TUESDAY TO FRIDAY
LUNCH & DINNER
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

One of the oldest restaurants on the
island, run by the Riera family since 1941,
in the heart of the city. Restaurant offers
a very traditional Ibicencan gastronomy.

MENÚ 40€

IBIZA · EIVISSA



Sa Nova Plaça

MERCAT NOU
07800 EIVISSA
TEL.: 633 53 90 04

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE IBIZA
-SALMOREJO KMO CON CHIPS DE BERENJENA IBICENCA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-BORRIDA DE RAJADA
-HUEVOS ROTOS CON CIGALA

POSTRES A ESCOGER:

-FRESAS A LA PIMIENTA
-CRÈME BRÛLÉE DE HUEVOS PAYESES Y NARANJA DE IBIZA

VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A JUEVES
MEDIODÍAS
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Cocina de mercado, que apuesta por el producto local y de temporada, con fuerte influencia mediterránea, francesa y japonesa. Se caracteriza por el equilibrio entre platos clásicos y de vanguardia, con una cocina sencilla a la vez que muy evolucionada y una excelente selección del producto. Cuenta además con una amplia bodega que alberga vinos locales, nacionales e internacionales.

ENTRANTS A TRIAR:

-TAULA DE FORMATGES I EMBOTITS D' EIVISSA
-SALMOREJO KMO AMB XIPS D'ALBERGINIA EIVISSENCIA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BORRIDA DE RAJADA
-OUS TRENCATS AMB ESCAMARLÀ

POSTRES A TRIAR:

-MADUIXES AMB PEBRE
-CREMA CREMADA D'OUS PAGESOS I TARONJA D'EIVISSA

VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DIJOUS
MIGDIES
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D'EIVISSA:

Cuina de mercat, que aposta pel producte local i de temporada, amb forta influència mediterrània, francesa i japonesa. Es caracteritza per l'equilibri entre plats clàssics i d'avantguarda, amb una cuina senzilla alhora que molt evolucionada i una excel·lent selecció del producte. Compta amb un ampli celler que acull vins locals, nacionals i internacionals.

STARTERS TO CHOOSE:

-CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER FROM IBIZA
-SALMOREJO KMO WITH IBIZA EGGPLANT CHIPS

MAIN DISH TO CHOOSE:

-BORRIDA DE RAJADA
-SCRAMBLED EGGS WITH CRAYFISH

DESSERTS TO CHOOSE:

-STRAWBERRIES WITH PEPPER
-CRÈME BRÛLÉE OF FREE-RANGE EGGS AND IBIZA ORANGES

WINE INCLUDED:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO THURSDAY LUNCH
RESERVATION REQUIRED.

FLAVOURS OF IBIZA:

Market cuisine, which promotes local and seasonal produce, with a strong mediterranean, french and japanese influence. It's characterized by the balance between classic dishes and avant-garde, with a simple but highly evolved cuisine and a excellent product selection. It also has a large cellar with locals, national and international wines.

MENÚ 40€



180° Ibiza Gastrobar

C/ DEL METGE
RIERA FERRER, 8
07800 EIVISSA
TEL.: 971 21 75 44

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-ENSALADA DE QUESO CABRA,
NARANJA Y SARDINA AHUMADA
-CARPACCIO DE GAMBAS CON ACEITE
DE CÍTRICOS DE CAN RICH

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-KEBAB IBICENCO (GAMBA,
SOBRASADA, QUESO Y MIEL)
-POLLO PAYÉS A BAJA TEMPERATURA

POSTRES A ESCOGER:

-TEXTURAS DE CHOCOLATE CON
ACEITE INFUSIONADO EN HIERBAS
IBICENCAS
-CARROT CAKE CON TIERRA DE
ALGARROBA

VINO INCLUIDO:

BLANC D'ÀMFORA DE CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE
MIÉRCOLES A VIERNES
MEDIODIAS
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Bajo un marco incomparable y con
hermosas vistas a Formentera, nace 180°
Gastrobar. En su cocina utilizan
productos locales y de temporada, en
un espacio fresco, innovador y
cosmopolita, a un paso del centro de
Ibiza ciudad.

ENTRANTS A TRIAR:

-AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA,
TARONJA I SARDINA FUMADA
-CARPACCIO DE GAMBES AMB OLI DE
CÍTRICS DE CAN RICH

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-KEBAB EIVISENC (GAMBA,
SOBRASADA, FORMATGE I MEL)
-POLLASTRE PAGÈS A BAIXA
TEMPERATURA

POSTRES A TRIAR:

-TEXTURES DE XOCOLATA AMB OLI
INFUSIONAT EN HERBES
EIVISENQUES
-PASTÍS DE BASTANAGA AMB TERRA
DE GARROVA

VI INCLÒS:

BLANC D'ÀMFORA DE CAN RICH

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ DE
DIMECRES A DIVENDRES
MIGDIES
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D'EIVISSA:

Sota un marc incomparable i amb belles
vistes a Formentera, neix 180° Gastrobar.
A la cuina utilitzen productes locals i de
temporada, en un espai fresc, innovador
i cosmopolita, a un pas del centre
d'Eivissa ciutat.

STARTERS TO CHOOSE:

-GOAT CHEESE, ORANGE AND
SMOKED SARDINE SALAD.
-SHRIMP CARPACCIO WITH CITRUS
OIL FROM CAN RICH

MAIN DISH TO CHOOSE:

-IBICENCAN KEBAB (SHRIMP,
SOBRASADA, CHEESE AND HONEY)
-FREE RANGE CHICKEN AT LOW
TEMPERATURE

DESSERTS TO CHOOSE:

-CHOCOLATE TEXTURES WITH
INFUSED OIL WITH IBICENCAN
HERBS
-CARROT CAKE WITH CAROB EARTH

WINE INCLUDED:

*BLANC D'ÀMFORA DE CAN RICH

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
WEDNESDAY TO FRIDAY
LUNCH
RESERVATION REQUIRED

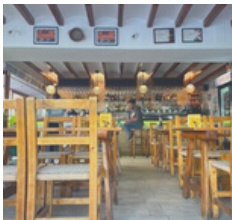
FLAVOURS OF IBIZA:

Under an incomparable setting and with
beautiful views to Formentera, 180°
Gastrobar is set in a fresh, innovative and
cosmopolitan space, just a step away from
the center of Ibiza town. On the
gastronomic purpose they use local and
seasonal produce

MENÚ 40€

SANTA EULÀRIA DES RIU

SANTA EULÀRIA



Can Cosmi

C/ ST JAUME, 44
07840 STA EULÀRIA
TEL.: 971 80 73 15

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-ENSALADA DE PATATA DE IBIZA,
CROSTES Y PEIX SEC
-MEJILLONES MARINERA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-ARROZ DE MATANZAS (MIN 2 PERS)
-PALETILLA DE CORDERO AL HORNO

POSTRES A ESCOGER:

-GREIXONERA
-SORBETE DE LIMÓN

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ CADA DÍA
MEDIODÍA Y NOCHES
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Can Cosmi està ubicat en el centre de Santa Eulàlia, frente al ayuntamiento. Abierto desde 1940, ofrece tapas y el mejor desayuno. Es un lugar perfecto para reunirse con amigos en cualquier momento. Especialidades en paella y tapas caseras.

ENTRANTS A TRIAR:

-AMANIDA DE PATATA D'EIVISSA,
CROSTES I PEIX SEC
-MUSCLOS MARINERA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ARRÓS DE MATANCES (MÍN. 2 PERS)
-ESPATLLA D'ANYELL AL FORN

POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA
-SORBET DE LLIMÓ

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ SE SERVIRÁ CADA DIA
MIGDIA I NITS
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Can Cosmi està situat al centre de Santa Eulàlia, davant de l'ajuntament. Obert des de 1940, ofereix tapes i el millor esmorzar. És un lloc emblemàtic perfecte per a reunir-se amb amics en qualsevol moment. Especialitats en paella i tapes casolanes.

STARTERS TO CHOOSE:

-IBIZA POTATOES SALAD, CROSTES
(LOCAL CROUTONS) AND PEIX SEC
-MUSSELS IN SAUCE

MAIN DISH TO CHOOSE:

-ARROZ DE MATANZAS (MIN 2 PERS)
-ROASTED LAMB SHOULDER

DESSERTS TO CHOOSE:

-GREIXONERA
-LEMON SORBET

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED
EVERYDAY. LUNCH & DINNER
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Can Cosmi is located in the center of Santa Eulàlia in front of town hall. Open since 1940 offers Tapas and the best breakfast. Is an emblematic place perfect to meet friends at any time. Specialties in Paella and homemade Tapas.

MENÚ 25€

SANTA EULÀRIA



Royalti

C/DE SANT JAUME, 51
07840 STA EULÀRIA
TEL.: 661 901 851

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-TALLARINES CON ACELGAS A LA
CREMA, ALMENDRAS Y PASAS
-HUEVOS ROTOS CON PATATA ROJA Y
SOBRASADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-ARROZ A BANDA CON SEPIA Y
COLIFLOR
-PINCHITOS DE POLLO PAYÉS A LA
MIEL Y MOSTAZA

POSTRES A ESCOGER:

-GREIXONERA CON NATA
-SORBETE DE CAFÈ CALETA

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS
DÍAS, EXC. VIERNES.
MEDIODÍAS Y NOCHES
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Eva Riera dirige este establecimiento
emblemático en Santa Eulalia, famoso
por alojar a Errol Flynn y por ser un
referente de la gastronomía local con
cocina casera de Natalio Ramos. Un
lugar de encuentro con ambiente
cosmopolita.

ENTRANTS A TRIAR:

-TALLARINES AMB BLEDES AMB
CREMA, AMETLLES I PANSÉS
-OUS TRENCATS AMB PATATA
VERMELLA I SOBRASSADA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ARRÓS A BANDA AMB SÈPIA I PINYA
DE COL
-BROQUETES DE POLLASTRE PAGÈS
AMB MEL I MOSTASSA

POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA AMB NATA
-SORBET DE CAFÈ CALETA

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH

AQUEST MENÚ SE SERVIRÀ CADA DIA,
EXC. DIVENDRES
MIGDIA I NITS
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D'EIVISSA:

Eva Riera dirige establiment emblemàtic
a Santa Eulàlia, famós per allotjar a Errol
Flynn i per ser un referent de la
gastronomia local amb cuina casolana
de Natalio Ramos. Un lloc de trobada
amb ambient cosmopolita.

STARTERS TO CHOOSE:

-TAGLIATELLE WITH CREAMED CHARD,
ALMONDS AND RAISINS.
-SCRAMBLED EGGS WITH RED POTATO
AND SOBRASSADA

MAIN DISH TO CHOOSE:

-RICE A BANDA WITH CUTTLEFISH AND
CAULIFLOWER
-SKEWERS OF CHICKEN WITH HONEY
AND MUSTARD

DESSERTS TO CHOOSE:

-GREIXONERA WITH CREAM
-CALETA COFFEE SORBET

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY
DAY, EXC. FRIDAY.
LUNCH AND DINNER
RESERVATION REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Eva Riera manages this emblematic
establishment in Santa Eulalia, famous
for hosting Errol Flynn and for being a
reference in local cuisine with Natalio
Ramos' homemade cooking. A meeting
place with a cosmopolitan atmosphere.

MENÚ 25€

SANTA EULÀRIA



Oleoteca Ses Escoles

C/ DEL METGE
RIERA FERRER, 8
07800 EIVISSA
TEL.: 971 21 75 44

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

- ENSALADILLA. HUEVOS PAYESES, PATATA IBICENCA Y PEIX SEC
- MONTADITOS DE SOBRASADA Y PAN PAYÉS

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- BROCHETON DE POLLO PAYÉS
- FRITA DE PULPO

POSTRES A ESCOGER:

- GREIXONERA Y CARAMELO
- MOUSSE DE CHOCOLATE, AOVE CAN MIQUEL GUASCH Y SAL DE IBIZA

VINO RECOMENDADO:

VINO DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A
VIERNES. MEDIODÍAS
SE RECOMIENDA RESERVAR

ENTRANTES A ESCOGER:

- CARPACCIO DE GAMBA Y REDUCCIÓ DE NARANJA
- CALAMAR RELLENO DE SOBRASADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- RAYA FRITA Y SALSA TÀRTARA
- PIERNA DE CORDERO

POSTRES A ESCOGER:

- FLAÏ TRADICIONAL
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y ALGARROBA, FRESAS Y HELADO DE ALMENDRAS

VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A
VIERNES.
NOCHES
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Ubicado cerca del molino de aceite Can Miquel Guasch, donde producen excelente AOVE. El restaurante preserva la esencia de las antiguas escuelas des Trull Den Vich con un hermoso jardín, para comer entre olivos.

ENTRANTS A TRIAR:

- ENSALADA RUSSA AMB OUS PAGESOS, PATATA EIVISSENCA I PEIX SEC
- BARQUETES DE SOBRASSADA I PA PAGÉS

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- BROQUETA DE POLLASTRE PAGÉS
- FRITA DE POLP

POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA I CARAMEL
- MOUSSE DE XOCOLATA, OOVE CAN MIQUEL GUASCH I SAL D'EIVISSA

VINS RECOMANATS:

VI DE LA TERRA D' EIVISSA

AQUEST MENÚ SE SERVIRÁ DE DIMARTS A
DIVENDRES. MIGDÍES
ES RECOMANA RESERVAR

ENTRANTS A TRIAR:

- CARPACCIO DE GAMBA I REDUCCIÓ DE TARONJA
- CALAMAR FARCIT DE SOBRASSADA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- RAJADA FREGIDA I SALSA TÀRTARA
- CUIXA D'ANYELL

POSTRES A TRIAR:

- FLAÏ TRADICIONAL
- COCA PUJADA DE XOCOLATA I GARROVA, MADUIXES I GELAT D'AMETLLES

VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

AQUEST MENÚ SE SERVIRÁ DE DIMARTS A
DIVENDRES.
NITS
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Ubicat a prop del molí d'oli Can Miquel Guasch, on produeixen excel·lent AOVE. El restaurant, preserva l'essència de les antigues escoles des Trull Den Vich, i té una bonic jardí, per menjar entre oliveres.

MENÚ 25€

STARTERS TO CHOOSE:

- EGGS SALAD WITH IBICENCAN POTATO AND PEIX SEC
- SOBRASADA AND LOCAL BREAD BITES

MAIN DISH TO CHOOSE:

- FREE RANGE CHICKEN BROCHETTE
- OCTOPUS FRITA

DESSERTS TO CHOOSE:

- GREIXONERA AND CARAMEL
- CHOCOLATE MOUSSE, EVO CAN MIQUEL GUASCH AND IBIZA SALT

RECOMMENDED WINES:

BIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
TUESDAY TO FRIDAYS. ONLY LUNCH .
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

STARTERS TO CHOOSE:

- SHRIMP CARPACCIO AND ORANGE REDUCTION
- CALAMARI STUFFED WITH SOBRASADA

MAIN DISH TO CHOOSE:

- FRIED STINGRAY AND TARTAR SAUCE
- LAMB SHANK

DESSERTS TO CHOOSE:

- TRADITIONAL FLAÏ
- CHOCOLATE AND CAROB SPONGE CAKE, STRAWBERRIES AND ALMOND ICE CREAM

WINE INCLUDED:

BIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
TUESDAY TO FRIDAY.
DINNER
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Located near the EVOO mill, Can Miquel Guasch, offers a beautiful garden. It is nicely decorated, maintaining the essence of the old schools where it is placed.

MENÚ 40€

SANTA EULÀRIA



Can Caus

CTRÀ. A SANT MIQUEL
KM 3.5
07814 STA GERTRUDIS
TEL.: 971 19 75 16

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-ENSALADA PAYESA CON CROSTES
-HUEVOS PAYESES ROTOS CON
SOBRASADA Y PATATAS

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-CORDERO IBICENCO AL HORNO
A BAJA TEMPERATURA
-CHULETITAS DE CABRITO LECHAL A
LA BASA

POSTRES A ESCOGER:

-GREIXONERA
-QUESO FRESCO CON MIEL Y NUECES

VINO INCLUIDO:

TINTO YVIÇA (BODEGA CAN RICH)

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE
MARTES A JUEVES
MEDIODÍAS
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Can Caus ofrece carnes a la brasa de producción propia, así como arroces y productos de huerta de Ibiza. Forma parte de un complejo dedicado a la recuperación, producción y comercialización de productos tradicionales de la isla. Abierto todo el año, cuenta con amplias terrazas ajardinadas para el verano y una sala interior para el invierno.

ENTRANTS A TRIAR:

-ENSALADA PAGESA AMB CROSTES
-OUS PAGESOS TRENCATS AMB
SOBRASSADA I PATATONS

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ANYELL EIVISSENC AL FORN A
BAIXA TEMPERATURA
-COSTELLETES DE CABRIT DE LLET A
LA BRASA

POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA
-FORMATGE FRESC AMB MEL I NOUS

VI INCLÒS:

VI NEGRE YVIÇA (CELLER CAN RICH)

AQUEST MENÚ ES SERVIRÁ DE
DIMARTS A DIJOURS
MIGDIES
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Can Caus ofereix carns a la brasa de producció pròpia, així com arrossos i productes de l'horta d'Eivissa. Forma part d'un complex dedicat a la recuperació, producció i comercialització de productes tradicionals de l'illa. Obert tot l'any, compta amb àmplies terrasses enjardinades per a l'estiu i una sala interior per a l'hivern.

STARTERS TO CHOOSE:

-LOCAL SALAD WITH CROSTES
-SCRAMBLED EGGS WITH SOBRASADA
AND LOCAL POTATOES

MAIN DISH TO CHOOSE:

-IBICENCAN LAMB BAKED AT
LOW TEMPERATURE
-GRILLED SUCKLING LAMB CHOPS

DESSERTS TO CHOOSE:

-GREIXONERA
-FRESH CHEESE WITH HONEY & NUTS

WINE INCLUDED:

YVIÇA (CAN RICH WINERY)

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
TUESDAY TO THURSDAY
LUNCH
RESERVATION IS RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Can Caus offers own-produced grilled meats, as well as rice dishes and products from Ibiza's vegetable garden. It is part of a complex dedicated to the recovery, production, and commercialization of traditional island products. Open all year round, it has spacious garden terraces for the summer and an indoor room for the winter.

MENÚ 40€

SANTA EULÀRIA



Can Na Ribes

C/ SAN JAIME N 67
07840 STA EULÀRIA
TEL.: 661 901 851

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-SURTIDO DE CROQUETAS:
SOBRASADA, QUESO DE CABRA Y
ESPINACAS
-ENSALADA DE POLLO PAYÉS,
RÚCULA, AGUACATE Y MANGO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-CORDERO IBICENCO ASADO AL
TOMILLO SOBRE LECHO DE PATATA
ROJA
-RAYA A LA MOSTAZA CON ESPINACAS
CRUJIENTES

POSTRES A ESCOGER:

-PASIÓN DE CHOCOLATE CON
AVELLANAS
-BISCUIT DE HIGOS

VINO INCLUIDO:

BODEGAS CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ (a partir 1/5)
DE LUNES A SÁBADO
MEDIODÍAS Y NOCHES
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Eva Riera Mari dirige uno de los
restaurantes más emblemáticos de la
isla. Fundado por su bisabuelo
Bartolomé Tur Clapés el 26 de
diciembre de 1926 y continúa siendo una
referencia de la gastronomía local. Una
cocina de valores, calidad y tradición a
cargo del chef Francisco del Amo.

ENTRANTS A TRIAR:

-ASSORTIT DE CROQUETES:
SOBRASSADA, FORMATGE DE CABRA I
ESPINACS
-AMANIDA DE POLLASTRE PAGÉS,
RÚCULA, ALVOCAT I MANGO

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ANYELL EIVISSENC ROSTIT AMB
FRÍGOLA SOBRE LLIT DE PATATA
VERMELLA
-RAJADA AMB MOSTASSA I ESPINACS
CRUIJENTS

POSTRES A TRIAR:

-PASSIÓ DE XOCOLATA AMB
AVELLANES
-BESCUIT DE FIGUES

VI INCLÒS:

CELLERS CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE
DILLUNS A DISSABTE (A partir 1/5)
MIGDIAS I NITS
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D'EIVISSA:

Eva Riera Mari dirigeix un dels
restaurants més emblemàtics de l'illa.
Fundat pel seu besavi Bartolomé Tur
Clapés el 26 de desembre de 1926,
continua sent una referència de la
gastronomia local. Una cuina de valors,
qualitat i tradició a càrrec del xef
Francisco del Amo.

STARTERS TO CHOOSE:

-CROQUETTES ASSORTMENT:
SOBRASADA, GOAT CHEESE AND
SPINACH
-CHICKEN SALAD, ARUGULA,
AVOCADO, AND MANGO

MAIN DISH TO CHOOSE:

-IBICENCAN LAMB ROASTED
WITH THYME ON A BASE OF RED
POTATOES
-MUSTARD STINGRAY WITH
CRUNCHY SPINACH

DESSERTS TO CHOOSE:

-CHOCOLATE PASSION WITH
HAZELNUTS
-FIG BISCUIT

WINE INCLUDED:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
MONDAY TO SATURDAY (from may 1 st)
LUNCH & DINNER
RESERVATION REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Eva Riera Mari runs one of the most
emblematic restaurants on the island
founded by her great-grandfather
Bartolomé Tur Clapés on December 26,
1926 and continues to be a reference of
local gastronomy. A cuisine of values,
quality and tradition. In charge of the
chef Francisco del Amo.

MENÚ 40€



SANT JOSEP DE SA TALAIA

SANT JOSEP



Ca na Sofía

C/ CASTELLDEFELS, 10
07830 CALA VEDELLA
TEL.: 971 80 82 73

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

MENÚ DEGUSTACIÓN (MIN 2.P.)

ENTRANTE:

COL RIZADA, EN TEMPURA, Y DUO DE GAZPACHO (AJOBLANCO MALAGUEÑO) DE ALMENDRAS IBICENCAS , AL AJO BLANCO Y NEGRO , TOPINGS DEL CHEF

PRIMERO:

FRITURA DE RASCASA PEIX NOSTRUM CAUSA MEDITERRÀNEA DE PATATA CAN TURA, PIMIENTO Y AJÍ AMARILLO

PLATO PRINCIPAL:

CAZUELA DE ARROZ "DINAMITA" CON SEPIA DE COFRADIA TRATADO COMO UN ARROZ DE MATANZAS

POSTRE:

FRESAS IBICENCAS Y PIMIENTAS, GEL DE YOGUR ÁCIDO Y CHOCOLATE BLANCO

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ Y CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ CADA DÍA.
EXC. MIÉRCOLES Y DOMINGOS.
MEDIODÍAS Y NOCHES
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Ubicado en Cala Vadella y abierto hace 22 años, ofrece una variedad de platos mediterráneos contemporáneos con influencias de cocina de autor y de otras partes del mundo. El equipo está dirigido por Moises Machado y el jefe de cocina es Ferran Cañadas. Además, tienen un parking para clientes.

MENÚ DEGUSTACIÓ (MIN 2.P.)

ENTRANTS:

COL ARRISSADA, EN TEMPURA, I DUO DE GASPATXO (AJOBLANCO MALAGUENO) D'AMETLLES D'EIVISSA, AL ALL BLANC I NEGRE TOPINGS DEL XEF

PRIMERS:

FRITADA DE RASCASA PEIX NOSTRUM CAUSA MEDITERRÀNEA DE PATATA DE CAN TURA, PEBRERA I AJÍ

PLAT PRINCIPAL:

CASSOLA D'ARRÒS "DINAMITA" AMB SÈPIA DE CNFRARIA TRACTAT COM UN ARRÒS DE MATANÇES

POSTRE:

MADUIXES EIVISSENQUES I PEBRES , GEL DE IOGURT ÀCID I XOCOLATA BLANCA

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ I CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA
EXC. DIMECRES I DIUMENGES
MIGDIES I NITS
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D'EIVISSA:

Situat a Cala Vadella i obert fa 22 anys, ofereix una varietat de plats mediterrànies contemporanis amb influències de cuina d'autor i d'altres parts del món. L'equip està dirigit per Moises Machado i el cap de cuina és Ferran Cañadas. Disposen de pàrquing per a clients.

TASTING MENU (MIN 2.P.)

ENTRIES:

KALE, TEMPURA, AND DUO OF GAZPACHO (AJOBLANCO FROM MÁLAGA) OF IBICENCAN ALMONDS , BLACK AND WHITE GARLIC , TOPPINGS OF THE CHEF

STARTER:

FRIED SCORPIONFISH PEIX NOSTRUM, MEDITERRANEAN CAUSA WITH POTATOES FROM CAN TURA , PEPPERS AND YELLOW AJI

MAIN DISH:

"DYNAMITE" RICE CASSEROLE WITH LOCAL CUTTLEFISH TREATED AS A MATANÇES RICE

DESSERT:

IBICENCAN STRAW/BERRIES AND PEPPERS , ACID YOGURT GEL AND WHITE CHOCOLATE.

RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ AND CAN RICH WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY. EXC. WEDNESDAYS & SUNDAYS
LUNCH & DINNER
RESERVATION REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Located in Cala Vadella, open for 22 years, offers a variety of contemporary mediterranean dishes with influences from signature cuisine and other parts of the world. The team is led by Moises Machado and the head chef is Ferran Cañadas. Parking available.

MENÚ 25€

SANT JOSEP



Taste of Salia

PC/ DES CALÒ, 108
07829 SANT JOSEP
TEL.: 971 344 390

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-RISSOTO DE 'SEPIA BRUTA', HABITAS Y
GUISANTES
-SOPA FRÍA DE ALMENDRAS DE LA ISLA
, COLIFLOR Y ANGIULA AHUMADA
-PUERROS, HOLANDESA, PRALINÉ DE
ALGARROBA Y SALICORNIES EN
TEMPURA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-¡VAMOS A MONTAR UN POLLO! POLLO
PAYÉS, EL CALDO, LA ALITA, EL MUSLO
Y EL HIGADITO
-LOMO DE RASCASA SOBRE GUIZO DE
COLLEJAS
-POKE BOWL DE CALABAZA Y
AGUACATE, FALAFEL Y QUINOA FRITA

POSTRES A ESCOGER:

-CÍTRICO 'MIGAS DE NARANJA
, HINOJO Y MANDARINA
-CALABAZA SOURS
-TARTA CREMOSA DE SES CABRETES

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ CADA DÍA
MEDIODÍAS Y NOCHES
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

La cocina se enfoca en productos
frescos y naturales con mínima
manipulación, y se basa en el uso de
productos locales y de temporada,
explorando opciones ecológicas.

ENTRANTS A TRIAR:

-RISOTTO DE SÉPIA BRUTA, FAVETES I
PÈSOLS
-SOPA FREDA D'AMETLLES DE L'ILLA,
PINYA DE COL I ANGIULA FUMADA
-PORROS, HOLANDESA, PRALINÉ DE
GARROVA I SALICÒRNIES EN TEMPURA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-POLLASTRE PAGÈS, EL CALDO, L'ALA,
LA CUIXA I EL FETGE
-LLOM DE RASCASSA SOBRE GUISAT
DE VERDURA
-BOL DE POKE DE CARABASSA I
ALVOCAT, FALÀFEL I QUINOA FREGIDA

POSTRES A TRIAR:

-CÍTRIC, MIQUES DE TARONJA, FONOLL
I MANDARINA
-CARABASSA SOURS
-PASTÍS CREMÓS DE SES CABRETES

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D' EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÁ CADA DIA
MIGDIES I NITS
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D'EIVISSA:

La cuina centrada en productes frescos
i naturals amb mínima manipulació, es
basa en l'ús de productes locals i de
temporada, explorant opcions
ecològiques.

STARTERS TO CHOOSE:

-CUTTLEFISH RISOTTO WITH BABY
BROAD BEANS AND PEAS
-ISLAND ALMOND SOUP,
CAULIFLOWER AND SMOKED EEL
-LEEEKS, HOLLANDAISE, CAROB
PRALINE AND TEMPURA SALICORNIES

MAIN DISH TO CHOOSE:

-CHICKEN, BROTH, WING, THIGH AND
LIVER
-SCORPION FISH LOIN ON LOCAL
VEGETABLE STEW
-PUMPKIN AND AVOCADO POKE BOWL
, FALAFEL AND FRIED QUINOA

DESSERTS TO CHOOSE:

-CITRIC ORANGE, FENNEL AND
MANDARIN ORANGE CRUMBS
-PUMPKIN SOURS
-SES CABRETES CREAMY CHEESE
CAKE

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED
EVERYDAY, LUNCH & DINNER
RESERVATION REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

The cuisine focuses on fresh and
natural produce with minimal
manipulation, and is based on the use
of local and seasonal produce, exploring
ecological options

MENÚ 25€

SANT JOSEP



El Club by Sa Nova Plaça

CTRA. SAN JOSE, KM 2.5
07830 SANT JOSEP
TEL.: 633 53 90 04

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE
IBIZA
-SALMOREJO KMO CON CHIPS DE
BERENJENA IBICENCA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-BORRIDA DE RAJADA
-HUEVOS ROTOS CON CIGALA

POSTRES A ESCOGER:

-FRESAS A LA PIMIENTA
-CRÈME BRÛLÉE DE HUEVOS PAYESES
Y NARANJA DE IBIZA

VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A
JUEVES
MEDIODÍAS
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Cocina de mercado, que apuesta por el
producto local y de temporada. Se
caracteriza por el equilibrio entre platos
clásicos y de vanguardia, con una cocina
sencilla y evolucionada y una excelente
selección del producto. Cuenta con una
amplia bodega con referencias locales,
nacionales e internacionales.

ENTRANTS A TRIAR:

-TAULA DE FORMATGES I EMBOTITS
D' EIVISSA
-SALMOREJO KMO AMB XIPS
D'ALBERGINIA EIVISSENCIA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BORRIDA DE RAJADA
-OUS TRENCATS AMB ESCAMARLÀ

POSTRES A TRIAR:

-MADUIXES AMB PEBRE
-CREMA CREMADA D'OUS PAGESOS I
TARONJA D'EIVISSA

VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE
DIMARTS A DIJOUS
MIGDIES
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORS D'EIVISSA:

Cuina de mercat, que aposta pel
producte local i de temporada.
Es caracteritza per l'equilibri entre plats
clàssics i d'avantguarda, amb una cuina
senzilla i evolucionada i una excel·lent
selecció del producte. Compta amb un
ampli celler amb vins locals, nacionals i
internacionals.

STARTERS TO CHOOSE:

-CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER
FROM IBIZA
-"SALMOREJO KMO" WITH IBIZA
EGGPLANT CHIPS

MAIN DISH TO CHOOSE:

-BORRIDA DE RAJADA
-SCRAMBLED EGGS WITH CRAYFISH

DESSERTS TO CHOOSE:

-STRAWBERRIES WITH PEPPER
-CRÈME BRÛLÉE OF FREE-RANGE
EGGS AND IBIZA ORANGES

WINE INCLUDED:

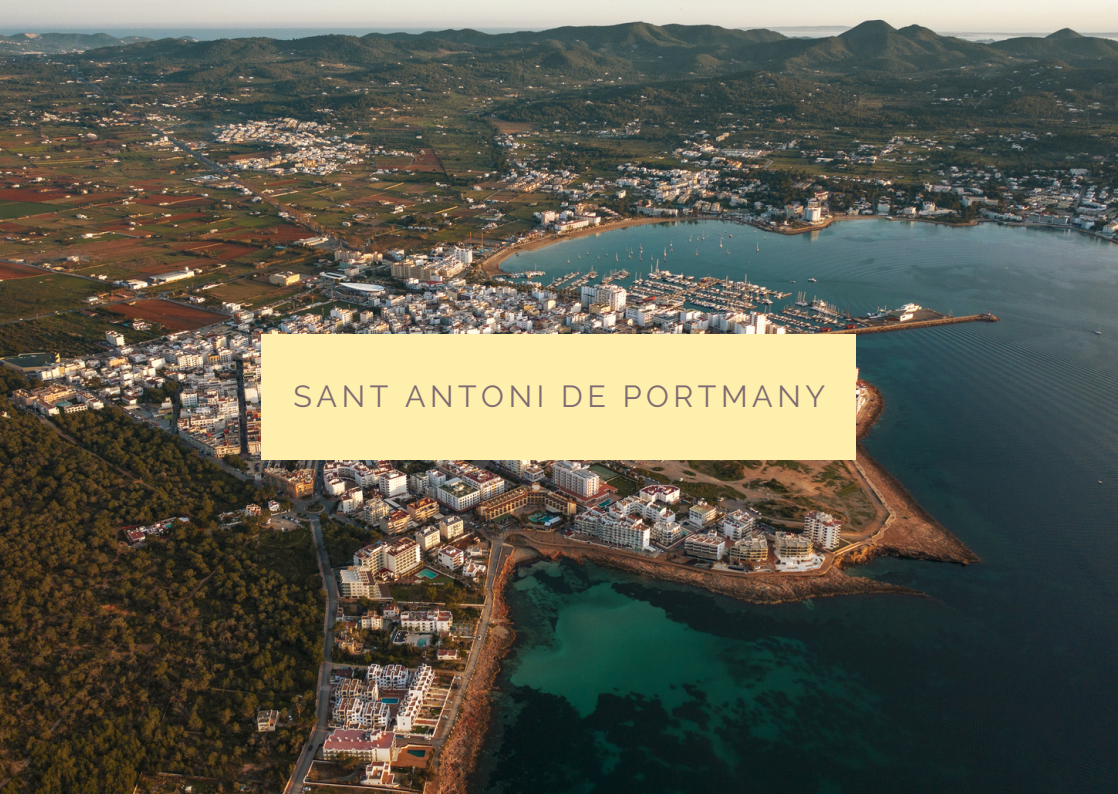
IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
TUESDAY TO THURSDAY
LUNCH
RESERVATION REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Market cuisine, which promotes local
and seasonal produce, characterized by
the balance between classic dishes and
avant-garde and a excellent produce
selection. It also has a large cellar with
locals, national and international wines.

MENÚ 40€

An aerial photograph of Sant Antoni de Portmany, a coastal town in Mallorca, Spain. The town is built on a peninsula and along the coast, featuring a large marina filled with sailboats. The surrounding landscape includes green hills and fields. A semi-transparent yellow rectangle is overlaid on the center of the image, containing the text "SANT ANTONI DE PORTMANY".

SANT ANTONI DE PORTMANY

SANT ANTONI



Grill Sant Antoni

C/ OBISPO TORRES, 5
07820 SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL.: 971 34 04 51

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

- HUEVOS PAYESES ROTOS CON SOBRASADA
- FRITA DE PULPO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ CALDOZO CON BOGAVANTE (MÍN. 2 PERS, SOLO A MEDIODÍA)
- PALETILLA DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA

POSTRES A ESCOGER:

- GREIXONERA
- FLAÓ DE CAN BLAY

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMO

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ TODOS LOS DÍAS, EXC. LUNES Y MARTES MEDIODÍA. MEDIODÍAS Y NOCHES SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Situado junto a la iglesia de Sant Antoni, ofrece productos de la tierra como la sobrasada o el cordero de Ibiza, criado según métodos tradicionales. Desde su antigua cocina de carbón, proponen platos tradicionales de la isla, como es el arroz con Gerret, junto a una visión más creativa de otras recetas locales.

ENTRANTS A TRIAR:

- OUS PAGESOS TRENCATS AMB SOBRASSADA
- FRITA DE POLP

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARRÒS CALDÓS AMB LLAMANTOL (MÍN. 2 PERS, NOMÉS AL MIGDIA)
- ESPATLLA D'ANYELL A BAIXA TEMPERATURA

POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA
- FLAÓ DE CAN BLAY

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ TOTS ELS DIES, EXC. DILLUNS I DIMARTS AL MIGDIA. MIGDIES I NITS ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D'EIVISSA:

Situat al costat de l'església de Sant Antoni, ofereix productes de la terra com la sobrasada o anyell d'Eivissa, criat segons mètodes tradicionals. Des de la seua antiga cuina de carbó, proposen plats tradicionals de l'illa, com ara l'arròs amb Gerret, juntament amb una visió més creativa d'altres receptes locals.

STARTERS TO CHOOSE:

- SCRAMBLED EGGS WITH SOBRASADA
- FRITA OF OCTOPUS

MAIN DISH TO CHOOSE:

- RICE WITH LOBSTER (MINIMUM 2 PEOPLE, ONLY AT LUNCHTIME)
- LAMB SHOULDER COOKED AT LOW TEMPERATURE

DESSERT TO CHOOSE:

- GREIXONERA
- FLAÓ DE CAN BLAY

RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY DAY, EXC. MONDAY AND TUESDAY LUNCH. LUNCH & DINNER ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Located next to the church of Sant Antoni, offers local produce such as sobrasada or Ibiza lamb, raised using traditional methods. From their old coal-fired kitchen, proposes traditional local recipes, such rice with Gerret, along with a more creative vision of other local recipes.

MENÚ 25€

SANT ANTONI



Zebra Steak & Grill

C/ ISIDORO
MACABICH,9A
07820 ST ANTONI DE
PORTMANY
TEL.: 650 26 58 22

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

- BRAVAS CON PATATA IBICENCA Y
ALLIOLI
- CRUJIENTE DE VERDURAS DE
TEMPORADA CON ROMESCO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- CANELÓN DE POLLO PAYÉS AL
HORNO DE LEÑA CON AROMA DE
TRUFA
- MUSAKA DE CORDERO Y BERENJENA
CON HIERBABUENA Y QUESO
IBICENCO DE CABRA

POSTRES A ESCOGER:

- HELADO DE YOGUR CON MIEL DE
IBIZA Y FRUTOS SECOS
- SORBETE DE FRESA CON TOQUE DE
FRIGOLA

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ Y CAN BASSÓ
DE BODEGAS IBIZKUS

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE VIERNES A
DOMINGO, AL MEDIODÍA.
NOCHES DE VIERNES Y SÁBADOS
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Restaurante frecuentado por familias,
muy popular entre el público local, por
su excelente relación calidad precio. Su
especialidad son las carnes al grill o
asadas al horno de leña. Cuenta con un
bonito jardín para disfrutar en
familia o amigos.

ENTRANTS A TRIAR:

- BRAVES AMB PATATA EIVISSENCA I
ALLIOLI
- CRUJIENT DE VERDURES DE
TEMPORADA AMB ROMESCO

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- CANELÓ DE POLLASTRE PAGÉS AL
FORN DE LLENYA AMB AROMA DE
TÓFONA
- MUSSACA D'ANYELL I ALBERGINIA
AMB HERBA-SANA I FORMATGE
EIVISSENC DE CABRA

POSTRES A TRIAR:

- GELAT DE IOGURT AMB MEL D'EIVISSA
I FRUITS SECOS
- SORBET DE MADUIXA AMB TOC DE
FRIGOLA

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ I CAN BASSÓ
D'IBIZKUS

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE
DIVENDRES A DIUMENGE, ALS MIGDIES
I DIVENDRES I DISSABTES, A LA NIT
ES RECOMANA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Restaurat freqüentat per famílies, molt
popular entre el públic local, per la seua
excel·lent relació qualitat preu. La seua
especialitat són les carns a la brasa o
rostides amb forn de llenya. Disposa
d'un polit jardí per gaudir en família o
amics.

STARTERS TO CHOOSE:

- BRAVAS WITH IBICENCAN POTATO
AND ALLIOLI
- CRUNCHY SEASONAL VEGETABLES
WITH ROMESCO SAUCE

MAIN DISH TO CHOOSE:

- CHICKEN CANNELLONI BAKED IN A
WOOD OVEN WITH TRUFFLE AROMA
- LAMB AND EGGPLANT MOUSSAKA
WITH MINT AND IBICENCAN GOAT
CHEESE

DESSERTS TO CHOOSE:

- YOGHURT ICE CREAM WITH
IBICENCAN HONEY AND NUTS
- STRAWBERRY SORBET WITH A
TOUCH OF FRIGOLA

RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ & CAN BASSÓ FROM
IBIZKUS WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
FRIDAY TO SUNDAY, LUNCHTIME AND
FRIDAYS AND SATURDAYS DINNER
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Restaurant frequented by families, very
popular by locals, for its excellent value
for money. The specialty on the house
are grilled or roasted meats in a wood
oven. It has a beautiful garden to enjoy
with family or friends.

MENÚ 25€

SANT ANTONI



Hostal Mari

C. PROGRÉS, 42
07820 SANT ANTONI
TEL.: 971 34 19 74
MOV.: 682 19 72 80

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-ENSALADA DE AGUACATE, GAMBAS,
FRESONES Y VINAGRETA DE
ALGARROBA
-HUEVOS PAYESES ESTRELLADOS CON
SOBRASADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-ARROZ A BANDA DE CIGALAS Y ALIOLI
DE AJOS A LA LLAMA
-CORDERO A BAJA TEMPERATURA AL
ROMERO CON PERA GLASEADA

POSTRES A ESCOGER:

-PANACOTA DE PIÑA COLADA
-BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO
CON PISTACHOS Y HELADO DE
VAINILLA BOURBON

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ Y CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES
NOCHE, SÁBADO MEDIODÍA Y NOCHE Y
DOMINGO MEDIODÍA.
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

Tres generaciones y el mismo gusto por los sabores auténticos. Toni Mari el abuelo, en los años 60, construyó una pensión que sus hijos y nietos han sabido modernizar. Ahora es un coqueto hostel situado en el centro de Sant Antoni. Su carta, es una combinación de tradición y vanguardia, sabrosa y sencilla.

ENTRANTS A TRIAR:

-ENSALADA D'ALVOCAT, GAMBES,
MADUIXOTS I VINAGRETA DE
GARROVA
-OUS PAGESOS ESTRELLATS AMB
SOBRASSADA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ARRÒS A BANDA AMB ESCAMARLANS
I ALLIOLI D'ALLS A LA LLAMA
-ANYELL A BAIXA TEMPERATURA AMB
ROMANÍ I PERA GLACEJADA

POSTRES A ESCOGER:

-PANACOTTA DE PINYA COLADA
-BROWNIE DE XOCOLATA NEGRA AMB
FESTUCS I GELAT DE VAINILLA
BOURBON

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ I CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIVENDRES
NIT, DISSABTE MIGDIA I NIT I
DIUMENGE MIGDIA
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORES DE IBIZA:

Tres generacions i el mateix gust pels sabors autèntics. Toni Mari, l'avi, als anys 60, va construir una pensió que els seus fills i nets han sabut modernitzar. Ara és un bonic hostel, situat al centre de Sant Antoni. La seua carta, és una combinació de tradició i avantguarda, saborosa i fàcil de comprendre.

STARTERS TO CHOOSE:

-AVOCADO SALAD, PRAWNS,
STRAWBERRIES AND CAROB
VINAIGRETTE
-FRESH FRIED EGGS WITH SOBRASADA
(SPICY SAUSAGE)

MAIN DISH TO CHOOSE:

-RICE WITH SCAMPI AND GARLIC
ALLIOLI OVER A FLAME
-LOW TEMPERATURE LAMB WITH
ROSEMARY AND GLAZED PEARS

DESSERTS TO CHOOSE:

-PIÑA COLADA PANACOTA
-DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH
PISTACHIOS AND VANILLA BOURBON
ICE CREAM

RECOMMENDED WINES:

ICAN MAYMÓ & CAN RICH WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FRIDAY
NIGHT, SATURDAY LUNCH & DINNER
AND SUNDAY LUNCH
RESERVATION REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Three generations share a love for authentic flavors. The grandfather built a pension in the 60s, which his children and grandchildren have modernized into a cozy hostel in Sant Antoni. The restaurant combines tradition and innovation in its tasty and simple menu.

MENÚ 25€

SANT ANTONI



Es Rebost de Can Prats

C/ CERVANTES, 4
07820 SANT ANTONI
DE PORTMANY
TEL.: 971 34 62 52

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-ENSALADA CON BACALAO, NARANJA,
FRESAS Y SALSA FINA DE ROMESCO
-GAMBUSÍ

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-ARROZ MELOSO CON RAYA Y
GAMBAS
-CORDERO CON PATATÓ Y ROMERO

POSTRES A ESCOGER:

-PASTEL DE QUESO CON ALGARROBA
-SOPA DE FRESAS CON HELADO DE
VAINILLA

VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES,
JUEVES Y VIERNES
MEDIODÍAS Y NOCHES
BAJO RESERVA

SABORES DE IBIZA:

El restaurante de Cati Mari utiliza ingredientes
locales y frescos, incluyendo verduras de su huerta
familiar y pescado del día de Pescados Algar. El
chef Claudio Vidal complementa la experiencia
con un postre que celebra los sabores
tradicionales de la gastronomía autóctona.

ENTRANTS A TRIAR:

-ENCIAM AMB BACALLÀ, TARONJA,
MADUIXES I SALSA FINA DE ROMESCO
-GAMBUSÍ

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ARRÒS MELÓS AMB RAJADA I
GAMBES
-ANYELL AMB PATATÓ I ROMANÍ

POSTRES A ESCOGER:

-PASTÍS DE FORMATGE AMB
GARROVA
-SOPA DE MADUIXES AMB GELAT DE
VAINILLA

VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DILLUNS,
DIJOURS I DIVENDRES
MIGDIES I NITS
AMB RESERVA PRÈVIA

SABORES DE IBIZA:

El restaurant de Cati Mari utilitza ingredients
locals i frescos, incloent verdures de la seva
horta familiar i peix del dia de Pescados Algar. El
xef Claudio Vidal complementa l'experiència
amb un postres que celebra els sabors
tradicionals de la gastronomia autòctona.

STARTERS TO CHOOSE:

-SALAD WITH COD, ORANGE,
STRAWBERRIES AND FINE ROMESCO
SAUCE.
-GAMBUSÍ

MAIN DISH TO CHOOSE:

-MELLOW RICE WITH STINGRAY AND
PRAWNS
-LAMB WITH POTATO AND ROSEMARY

DESSERTS TO CHOOSE:

-CHEESE CAKE WITH CAROB
-STRAWBERRY SOUP WITH VANILLA
ICE CREAM

WINE INCLUDED:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED ON MONDAY,
THURSDAY AND FRIDAY
LUNCH AND DINNER
RESERVATION REQUIRED

FLAVOURS OF IBIZA:

Cati Mari's restaurant uses fresh and local
ingredients, including vegetables from their own
family garden and daily fish from Pescados Algar.
Chef Claudio Vidal complements the experience
with a dessert that celebrates the traditional
flavors of the local gastronomy

MENÚ 40€



SANT JOAN DE LABRITJA

SANT JOAN



Can Gat

CALA SANT VICENT
07811 CALA SANT
VICENT
TEL.: 971 32 01 23

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-CROSTES AMB PEIX SEC
-GUISO DE GARBANZOS Y SEPIA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-RAYA FRITA CON TUMBET
-CORDERO DE IBIZA AL HORNO CON
PATATA IBICENCA Y VERDURAS DE
TEMPORADA

POSTRES A ESCOGER:

-SORBETE DE CAFÉ CALETA
-FLAN DE LA CASA. HECHOS CON
HUEVOS PAYESES.

VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH, CAN MAYMÓ Y
IBIZKUS

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A
VIERNES. EXC. FESTIVOS
MEDIODÍAS
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Can Gat es una referencia indiscutible de la cocina tradicional y los sabores de la tierra en una de las calas más hermosas del norte de la isla. Ofrece platos de pescado como el "bullit de peix" y la parrillada, elaborados con especies locales de la marca de garantía "Peix Nostrum"

ENTRANTS A TRIAR:

-CROSTES AMB PEIX SEC
-GUISAT DE CIGRONS I SÉPIA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-RAJADA FREGIDA AMB TOMBET
-ANYELL D'EIVISSA AL FORN AMB
PATATA EIVISSENCA I VERDURES DE
TEMPORADA

POSTRES A TRIAR:

-SORBET DE CAFÉ CALETA
-FLAM DE LA CASA

VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH, CAN MAYMÓ I
IBIZKUS

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE
DILLUNS A DIVENDRES. EXC. FESTIUS
MIGDIES.
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Can Gat és una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra en una de les cales més boniques del nord de l'illa. Ofereix plats de peix com el "bullit de peix" i la parrillada, elaborats amb espècies locals de la marca de garantia "Peix Nostrum".

STARTERS TO CHOOSE:

-CROSTES WITH DRIED FISH
-CHICKPEA AND CUTTLEFISH STEW

MAIN DISH TO CHOOSE:

-FRIED STINGRAY WITH "TUMBET"
-BAKED IBIZA LAMB WITH IBICENCAN
POTATO AND SEASONAL
VEGETABLES

DESSERTS TO CHOOSE:

-CALETA COFFEE SORBET
-CUSTARD OF THE HOUSE

RECOMMENDED WINES:

CAN RICH & CAN MAYMÓ & IBIZKUS
WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM
MONDAY TO FRIDAY. EXCL. BANK
HOLIDAYS. LUNCH
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

Can Gat is an undisputed reference for traditional cuisine and local flavors in one of the most beautiful area in the north of the island. It offers fish dishes such as "bullit de peix" and grilled fish, made with local species from the "Peix Nostrum" guarantee mark.

MENÚ 25€

SANT JOAN



Ses Arcades

CTRA SANT JOAN,
KM 19,3. 07810
TEL: 669 61 34 48

APERITIVO INCLUIDO:
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE
OIL

ENTRANTES A ESCOGER:

-SELECCIÓN DE CROQUETAS: DE CALAMAR Y DE SOBRASADA CON QUESO DE CABRA Y MIEL
-ENSALADA CON TOSTAS DE SOBRASADA Y QUESO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-ARROZ DE MATANZAS IBICENCO
-FRITA DE SEPIA ESTILO "SA GÜELA" CON PURÉ DE BONIATO

POSTRES A ESCOGER:

-PASTEL DE ESPINACAS Y AGUACATE CON GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO
-GREIXONERA

VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE VIERNES A DOMINGO.
MEDIODÍAS
SE RECOMIENDA RESERVAR

SABORES DE IBIZA:

Este familiar hostel -restaurant-, abierto en los años 70 y recientemente renovado, ofrece tapas deliciosas y platos más elaborados con el encanto de la Ibiza más tradicional y auténtica.

ENTRANTS A TRIAR:

-SELECCIÓ DE CROQUETS: DE CALAMARS I DE SOBRASSADA AMB FORMATGE DE CABRA I MEL
-AMANIDA AMB TORRADES DE SOBRASSADA I FORMATGE

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ARRÒS DE MATANCES EIVISSENC
-FRITA DE SÈPIA ESTIL "SA GÜELA" AMB PURÉ DE MONIATO

POSTRES A TRIAR:

-PASTÍS D'ESPINACS I ALVOCAT AMB GANACHE DE XOCOLATA BLANCA
-GREIXONERA

VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIVENDRES A DIUMENGE.
MIGDIES.
ES RECOMANA RESERVAR

SABORS D' EIVISSA:

Aquest hostel -restaurant,familiar obert en els anys 70, recentment renovat, ofereix tapes delicioses i plats més elaborats amb l' encant de l' Eivissa més tradicional i autèntica.

STARTERS TO CHOOSE:

-SELECTION OF CROQUETTES: CALAMARI AND SOBRASADA WITH GOAT CHEESE AND HONEY
-SALAD WITH SOBRASADA AND CHEESE TOASTS

MAIN DISH TO CHOOSE:

-IBICENCO MATANCES RICE
-CUTTLEFISH "SA GÜELA" STYLE WITH SWEET POTATO PUREE

DESSERTS TO CHOOSE:

-SPINACH AND AVOCADO CAKE WITH WHITE CHOCOLATE GANACHE
-GREIXONERA

RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM FRIDAY TO SUNDAY
LUNCH
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

FLAVOURS OF IBIZA:

This family runned hostel-restaurant, opened in the 70s and recently renovated, offers delicious tapas and more elaborate dishes with the charm of the most traditional and authentic Ibiza.

MENÚ 25€

IBIZA

Club Náutico Ibiza
Tierra de Ibiza
Sa Nansa
Ca n' Alfredo
Sa Nova Plaça
180° Ibiza Gastrobar

SANT ANTONI

Grill Sant Antoni
Zebra Steak & Grill
Hostal Marí

SANTA EULÀRIA

Can Cosmi
Oleoteca Ses Escoles
Can Caus
Ca Na Ribes
Royalti

SANT JOAN

Can Gat
Ses Arcades

SANT JOSEP

Ca Na Sofia
Taste of Salia
E Club by Sa Nova Plaça



FINANCIA
Consell d'Eivissa

ORGANIZA



COLABORA

