

GUIA 2026

GASTRONÒMICA

PRODUCTES · PRODUCTORS · CALENDARI

AIXÒ
sí
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!



@aixosiesdeivissa

Consell  d'Eivissa

AIXÒ

si

ÉS D'EIVISSA!

CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA

Hi guanyam tots!

El Sabor de UNA ISLA

Porc negre



Pan Payès



HIERBAS IBICENCAS



CARNE

PASTELERIA

VINO IGP IBIZA

Sobrasada

Cordero

Ovelletes

Frigola

VINO IGP IBIZA

Sandia

Sofrit Pagès

Flaó

Patata roja



FRUTOS SECOS

Bullit de Peix



HUERTA

TIERRA ROJA

Algarroba

Almendra

SAL

Aceite de Oliva



MAR

Langosta

Gamba

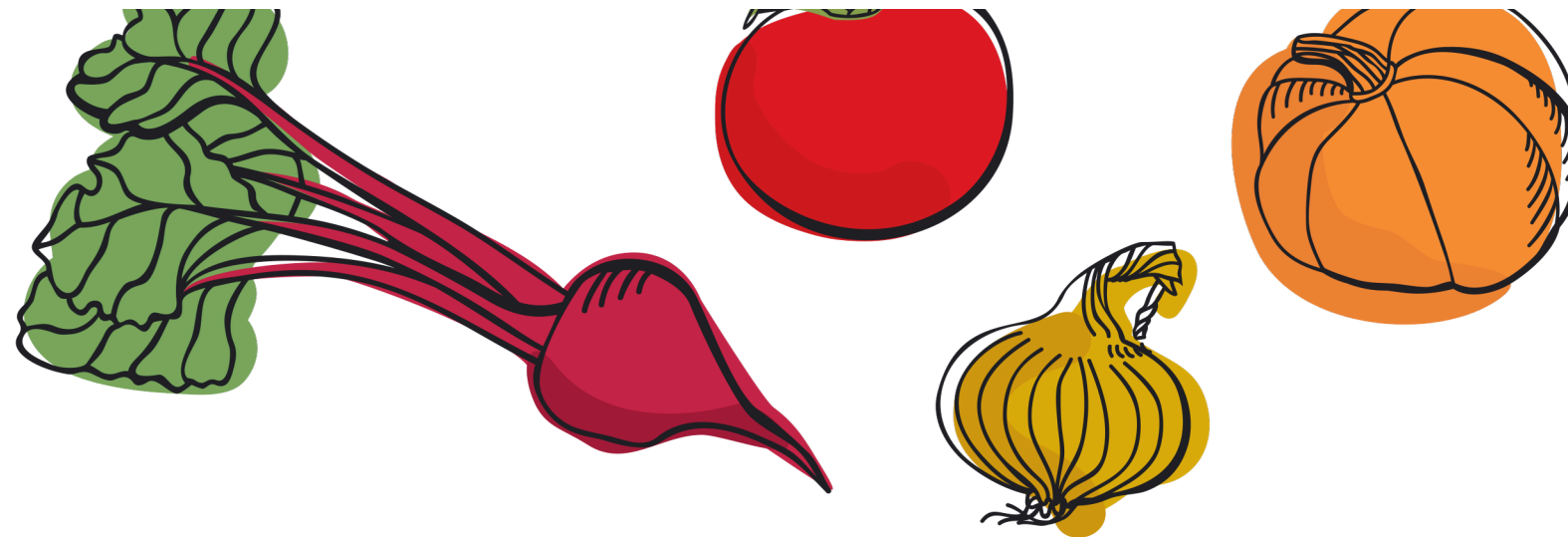
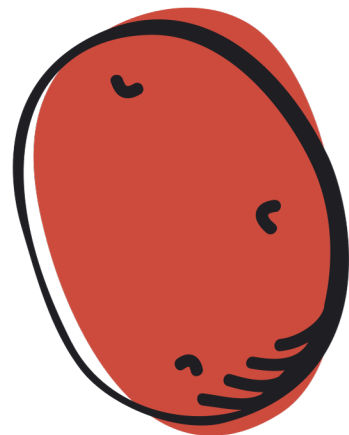
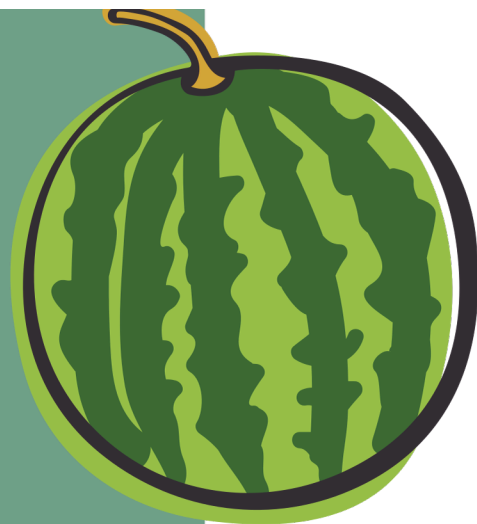


Gerret



Sal de Ibiza

AIXÒ
sí
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!



1. DE L'HORT: FRUITA I HORTALISSES

DE LA HUERTA: FRUTA Y HORTALIZAS

FROM THE VEGETABLE GARDEN: FRUIT AND VEGETABLES

Encara que a Eivissa predomina un paisatge agrari de secà, allí on es disposa d'aigua l'horta és especialment fèrtil, sobretot en terra vermella. Els productes estrella són la patata vermella i la xíndria, i la producció al llarg de l'any inclou tota classe d'hortalisses. Les varietats tradicionals es troben en procés de recuperació com la patata, la pebrera, la ceba o el meló. Entre els fruiters de regadiu s'obtenen taronges, llimons, mandarines i, més recentment, alvocats.

Aunque en Ibiza predomina un paisaje agrario de secano, allí donde se dispone de agua la huerta es especialmente fértil, sobre todo en la tierra roja. Los productos estrella son la patata roja y la sandía, y la producción a lo largo del año incluyen toda clase de hortalizas. Las variedades tradicionales se hallan en proceso de recuperación como la patata, el pimiento, la cebolla o el melón. Entre los frutales de regadío se obtienen naranjas, limones, mandarinas y, más recientemente, aguacates.

Although Ibiza is predominantly a dry farming landscape, where water is available, the orchard is particularly fertile, especially in the red soil. The most important produce is the red potato and the watermelon and production throughout the year includes all kinds of vegetables. Traditional varieties are in the process of recovery, such as potatoes, peppers, onions and melons. Irrigated fruit trees include oranges, lemons, tangerines and, more recently, avocados.

PRODUCTES ESTRELLA

Patata vermella

La patata vermella és un dels productes estrella de l'hort d'Eivissa. El seu prestigi procedeix de la varietat antiga "eivissenca", ara recuperada, de pell vermella i carn groga. La doble aptitud per fregir-la i bullir-la l'han convertit en l'ingredient original i imprescindible en la cuina eivissenca. La varietat Desirée és la principal varietat comercial de característiques culinàries similars a l'original i la va substituir a partir dels anys setanta.

Xíndria

La xíndria d'Eivissa és molt apreciada per la seua dolçor i textura cruixent gràcies a la utilització de varietats amb llavors, en contra de la tendència general del mercat. La seua comercialització respectant el cicle productiu permet oferir xíndries de gran qualitat a partir de mitjans de juny.

Varietats tradicionals d'horta

Desplaçades per les varietats modernes i en procés de recuperació, les varietats tradicionals hortícoles són els ingredients originals de la gastronomia de l'illa. La patata eivissenca, el meló eriçó, de gran dolçor i ràpida maduració, la pebrera blanca, per a consum en cru, la ceba vermella, especialment dolça i carnosa, o la tomata de penjar, de llarga conservació i ideal per untar el pa.

PRODUCTOS ESTRELLA

Patata roja

La patata roja es uno de los productos estrella de la huerta de Ibiza. Su prestigio procede de la variedad antigua ibicenca, ahora recuperada, de piel roja y carne amarilla. La doble aptitud para la fritura y el hervido la han convertido en ingrediente original e imprescindible en la cocina ibicenca. La variedad Desirée es la principal variedad comercial de características culinarias similares a la original y la sustituyó a partir de los años 70 por problemas productivos.

Sandía

La sandía de Ibiza, muy apreciada por su dulzor y textura crujiente gracias a utilizar variedades con pepitas, en contra de la tendencia general del mercado. Su comercialización respetando el ciclo productivo permite ofrecer sandías de gran calidad a partir de mediados de junio.

Varietades tradicionals de huerta

Desplazadas por las variedades modernas y en proceso de recuperación, las variedades tradicionales de la huerta son los ingredientes originales de la gastronomía de la isla. La patata ibicenca, el melón Eriçó, de gran dulzor y rápida maduración, el pimiento blanco, para consumo en crudo, la cebolla roja, especialmente dulce y carnosa, o el tomate de colgar, de larga conservación e ideal para untar el pan.

MAIN PRODUCE

Ibiza red potato

The red potato is one of the main produce of Ibiza's vegetable garden. Prestige comes from the old 'Ibicencan' variety, now recovered, with red skin and yellow flesh. The double aptitude for frying and boiling have made it an original and essential ingredient in Ibiza's cuisine. The Desirée variety is the main commercial variety with culinary characteristics similar to the original and was replaced in the 1970s due to production problems.

Watermelon

The Ibiza watermelon, highly appreciated for its sweetness and crunchy texture thanks to the use of seeded varieties, contrary to the general market trend. Its commercialization respecting the production cycle makes it possible to offer high quality watermelons from mid-June onwards.

Traditional varieties

Displaced by modern varieties and in the process of recovery, the traditional varieties of the vegetable garden are the original ingredients of the island's gastronomy. The Ibicenca potato, the melon Eriçó, of great sweetness and fast maturation, the white bell pepper, for raw consumption, the red onion, especially sweet and fleshy, or the tomato of hanging, of long conservation and ideal to spread on bread.

VERDURES DE TEMPORADA

VERDURAS DE TEMPORADA

SEASONAL VEGETABLES


HIVERN INVIERNO <i>WINTER</i> 	FAVES LLETUGA BLEDES ESPINACS CARXOFES CEBA TENDRA	HABAS LECHUGA ACELGAS ESPINACAS ALCACHOFAS CEBOLLETA	<i>BROAD BEANS</i> <i>LETTUCE</i> <i>SWISS CHARD</i> <i>SPINACH</i> <i>ARTICHOKES</i> <i>SPRING ONION</i>
PRIMAVERA PRIMAVERA <i>SPRING</i> 	VERDURA ALLS ESPÀRRECS LLETUGA ESPINACS REMOLATXA	COLLEJA AJOS ESPÀRRAGOS LECHUGA ESPINACAS REMOLACHA	<i>COLLARD GREENS</i> <i>GARLIC</i> <i>ASPARAGUS</i> <i>LETTUCE</i> <i>SPINACH</i> <i>BEEF</i>
ESTIU VERANO <i>SUMMER</i> 	PATATA PRIMERENCA TOMATA LLETUGA MONGETES PRIMERENQUES BLAT I ORDI ESBERGÍNIA REMOLATXA	PATATA TEMPRANA TOMATE LECHUGA JUDÍAS VERDES TEMPRANAS TRIGO Y CEBADA BERENJENA REMOLACHA	<i>EARLY-HARVESTED POTATO</i> <i>TOMATO</i> <i>LETTUCE</i> <i>EARLY-HARVESTED GREEN BEANS</i> <i>WHEAT AND BARLEY</i> <i>EGGPLANT BEET</i>
TARDOR OTOÑO <i>AUTUMN</i> 	PATATA TARDANA MONGETES CARABASSA MONIATO ESBERGÍNIA	PATATA TARDÍA JUDÍAS VERDES CALABAZA BONIATO BERENJENA	<i>LATE-HARVESTED POTATO</i> <i>GREEN BEANS</i> <i>PUMPKIN</i> <i>SWEET POTATO</i> <i>EGGPLANT</i>

VARIETATS TRADICIONALS

VARIEDADES TRADICIONALES

TRADITIONAL VARIETIES

AIXÒ SÍ
ÉS D'EIVISSA!
 CONSUMEIX 100% PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

	GEN ENE JAN	FEB FEB FEB	MAR MAR MAR	ABR ABR APR	MAI MAY MAY	JUN JUN JUN	JUL JUL JUL	AGO AGO AUG	SET SEP SEP	OCT OCT OCT	NOV NOV NOV	DES DIC DEC
PEBRERA BLANCA PIMIENTO PEPPER 							✓	✓	✓			
ERIÇÒ MELÓN ERIÇÒ ERIÇÒ MELÓN							✓	✓				
CEBA VERMELLA CEBOLLA ROJA RED ONION						✓	✓	✓				
TOMATA DE PENJAR TOMATE DE COLGAR HANGING TOMATOES							✓	✓	✓	✓	✓	✓
COL PAGESA COL PAYESA CABBAGE	✓										✓	✓





● CONSERVACIÓ CONSERVACIÓN PRESERVATION

● RECOLECCIÓ RECOLECCIÓN HARVEST

FRUITES DE TEMPORADA

FRUTAS DE TEMPORADA

SEASONAL FRUITS

 <p>HIVERN INVIerno WINTER</p>	<p>TARONGES MANDARINES LLIMONS ALVOCAT</p>	<p>NARANJAS MANDARINAS LIMONES AGUACATE</p>	<p>ORANGES TANGERINES LEMONS AVOCADO</p>
 <p>PRIMAVERA PRIMAVERA SPRING</p>	<p>TARONGES MADUIXES NESPRES AUBERCOCS ADVOCAT</p>	<p>NARANJAS FRESAS NÍSPEROS ALBARICOQUE AGUACATE</p>	<p>ORANGES STRAWBERRIES LO Q UATS APRICOTS AVOCADO</p>
 <p>ESTIU VERANO SUMMER</p>	<p>FIGUES AMETLLES GARROVES PRUNES RAÏM MADUIXES SÍNDRIA MELÓ PRÉSSEC</p>	<p>HIGOS ALMENDRAS ALGARROBAS CIRUELAS UVA FRESAS SANDÍA MELÓN M E LO COTÓ N</p>	<p>FIGS ALMONDS CAROB BEANS PLUMS GRAPES STRAWBERRIES WATERMELON MELON PEACH</p>
 <p>TARDOR OTOÑO AUTUMN</p>	<p>CODONY MAGRANES RAÏM CAQUI</p>	<p>MEMBRILLO GRANADAS UVA CAQUI</p>	<p>QUINCE POMEGRANATES GRAPES PERSIMMON</p>

AIXÒ
si
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!



FRUITA I HORTALISSES PRODUCTORS

FRUTA YHORTALIZAS

FRUIT AND VEGETABLES



AIXÒ
sí
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

Productor / grower	TEL / TEL / PHONE	
Cooperativa Agroevivissa	971 31 84 48	Sa Blanca Dona Eivissa
Toni Tur Can Lluçà	639 42 26 04	Santa Gertrudis de Fruitera de sa Talaia
Joan Prats Can Micolau	620 12 98 31	Sant Antoni de Portmany de sa Talaia
José Ribas Can Bernadet	626 81 51 31	Sant Antoni de Portmany
Antoni Planells Can Sastre	686 10 44 66	Santa Gertrudis de Fruitera
Josep Ferrer Can Pep Cristòfol	659 50 54 51	Sant Rafel de sa Creu
Mister Chippy	971 33 46 40	Sant Miquel de Balansat
Can Malacosta	661 76 09 26	Santa Eulària des Riu
Can Marçà	630 55 63 58	Santa Gertrudis de Fruitera
Can Toniet	637 22 49 10	Es Mercat Vell
Agroturismo Can Planells	971 33 49 24	Sant Miquel de Balansat
Toni Can Murtera	606 15 63 25	Mercat Pagès d'Eivissa i Sta. Gertrudis de Fruitera
Pep Can Murtera	676 61 90 92	Mercat Pagès d'Eivissa i Sta. Gertrudis de Fruitera
Strawberry Queen	632 33 70 24	Santa Gertrudis de Fruitera
Antònia Ferrer	619 16 16 04	Santa Eulària des Riu
Can Cantó	620 98 17 42	Sant Antoni de Portmany
Can Jaume Andreu	608 35 05 22	Santa Eulària des Riu
Can March des Prat	647 76 26 85	Sant Joan de Labritja
Can Montserrat	616 87 71 77	Santa Eulària des Riu

Can Pep Mussonet	686 51 17 20	Sant Antoni de Portmany
Can Pou	620 12 23 16	Sant Rafel de sa Creu
Can Soldat	606 31 42 28	Sant Antoni de Portmany
Can Toni d'en Pere	628 77 17 46	Santa Eulària des Riu
Pepe Vedrané	648 65 95 80	Sant Antoni de Portmany
Toni Vedrané	629 62 53 91	Sant Antoni de Portmany
VAP SC	677 15 09 34	Sant Antoni de Portmany
Està Bo	696 18 80 53	Puig d'en Valls
Antonia Ferrer Can Massauet	619 16 16 04	Santa Eulària des Riu
Can Perot d'Atzaró	641 95 06 08	Santa Eulària des Riu



PRODUCTORS ECO BIO
 PRODUCTORES ECO BIO
 ECO BIO GROWERS

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Cooperativa Agroevivissa	971 31 84 48	Sa Blanca Dona · Eivissa
Can Puvil	606 31 40 44	Sant Josep de sa Talaia
Can Manyanet	609 17 59 03	Sant Josep de Sa Talaia - Benimussa
Tierra de Ibiza	627 33 47 11	Sant Antoni de Portmany
Can Fruitera	971 32 53 10	Santa Eulària des Riu
S'ànima	678 78 56 97	Sant Joan de Labritja
Short d'en Josepet	971 31 01 31	Sant Carles de Peralta
Can Gustí de Baix	622 05 57 76	Carretera de Santa Agnès
The Farm Ibiza	639 77 21 50	Sant Joan de Labritja
Els Corondà d' en Celleràs	627 95 30 96	Sant Miquel de Balansat
Can Fontet	622 27 07 40	Carretera de Santa Agnès
Ca na Carla	637 20 03 67	Sant Joan de Labritja
Agroecològica Juntos Farm	683 30 75 50	Santa Gertrudis
Mel i Safrà	658 30 56 03	Sant Miquel de Balansat

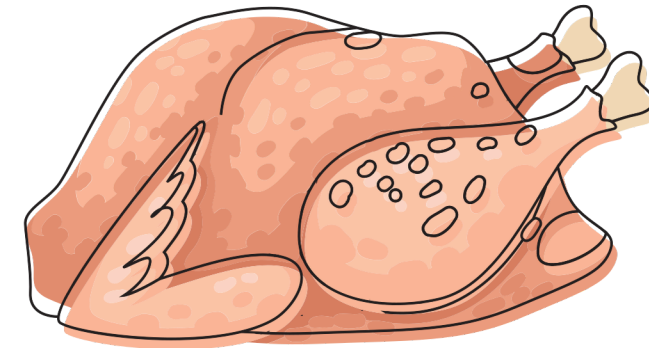
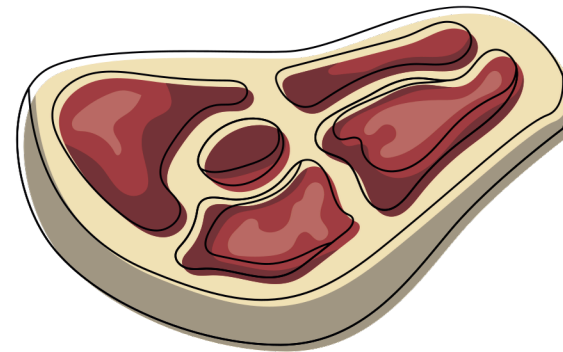
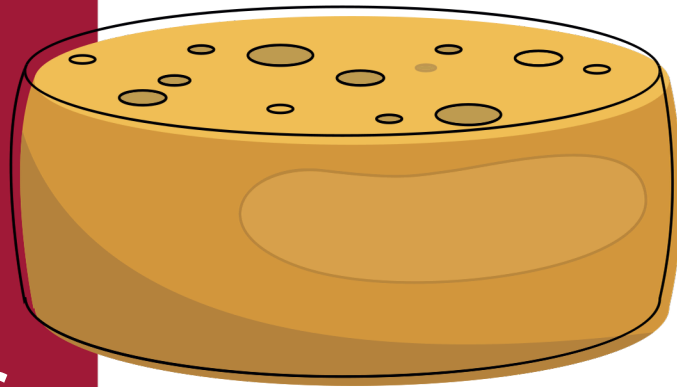


2.

CARNS, EM- BOTITS, FOR- MATGES, OUS I POLLASTRE PAGÈS

CARNES, EM- BUTIDOS, QUESOS, HUE- VOS, Y POLLO PAYÈS

MEATS, SAUSA- GES, CHEESES, EGGS AND FREE RANGE CHICKEN



La ramaderia de petites dimensions ha acompanyat sempre el pagès: ovelles i cabres, i de la seua llet, formatges; porcs i sobrasada, gallines i ous, la carn i els seus derivats eren els productes més preuats i els ingredients dels plats més festius del camp.

La ganadería de pequeñas dimensiones ha acompañado siempre al payés: ovejas y cabras, y de su leche quesos, cerdos y sobrasada, gallinas y huevos, la carne y sus derivados eran los productos más preciados e ingredientes de los platos más festivos del campo.

Small livestock has always accompanied the farmer: sheep and goats, and from their milk cheeses, pigs and sobrasada, hens and eggs, meat and its derivatives were the most prized products and ingredients of the most festive dishes of the countryside.

SOBRASSADA D'EIVISSA

La sobrasada per torrar.

El porc, engreixat amb seny, amb cereals i garroves abans de la matança, és la base de la festa social més important del calendari rural.

La sobrasada, elaborada amb carn magra com a ingredient principal, juntament amb xuia i pebrera vermella, i un capolat gruixut, constitueix un aliment ric en proteïna que es pot consumir fresc o torrat. És un ingredient bàsic de plats tradicionals com el Sofrit Pagès o els Calamars Farcits.

ANYELL D'EIVISSA

Criat en petites manades que reposen a l'ombra dels garrovers i pasturen en llibertat, la carn d'anyell és la més representativa de l'illa i ingredient de plats tradicionals com el Sofrit Pagès.

SOBRASADA DE IBIZA

La sobrasada para asar

El cerdo, cebado con esmero con cereales y algarrobas antes de la matanza, es la base de la fiesta social más importante del calendario rural. La sobrasada, elaborada con carne magra como ingrediente principal, junto con panceta y pimentón dulce, y un triturado grueso, constituye un alimento rico en proteína para consumirse fresca o asada. Es un ingrediente básico de platos tradicionales como el Sofrit Pagès o los calamares rellenos.

CORDERO DE IBIZA

Criado en pequeños rebaños que reposan a la sombra de los algarrobos y pastorean en libertad, la carne de cordero es la más representativa de la isla e ingrediente de platos tradicionales como el Sofrit Pagès.

SOBRASADA FROM IBIZA

Sobrasada for roasting

The pig, carefully fattened with cereals and carobs before the slaughter, is the basis of the most important social festivity of the rural calendar. Sobrasada, made with lean meat as the main ingredient, together with bacon and sweet paprika, and a coarse grind, is a food rich in protein to be eaten fresh or roasted. It is a basic ingredient in traditional dishes such as Sofrit Pagès or stuffed squid.

IBIZA LAMB

Raised in small flocks that rest in the shade of carob trees and graze freely, lamb is the most representative meat of the island and an ingredient of traditional dishes such as Sofrit Pagès.

**RAMADERIA,
EMBOTITS,
LÀCTICS I MEL**

**GANADERÍA,
EMBOTIDOS,
LÁCTEOS Y
MIEL**

*LIVESTOCK,
SAUSAGES,
DAIRY, AND
HONEY*

HIVERN INVIERNO <i>WINTER</i>	Anyell Cabrit Ous	Cordero Cabrito Huevos	<i>Lamb</i> <i>Baby goat</i> <i>Eggs</i>
PRIMAVERA PRIMAVERA <i>SPRING</i>	Llet d'ovella i cabra Formatge Llet apresa Anyell Cabrit Mel de primavera	Leche de oveja y cabra Queso Leche cuajada Cordero Cabrito Miel de primavera	<i>Sheep and goat milk</i> <i>Cheese</i> <i>Curdled milk</i> <i>Lamb</i> <i>Baby goat</i> <i>Spring honey</i>
ESTIU VERANO <i>SUMMER</i>	Mel d'estiu Ous	Miel de verano Huevos	<i>Summer honey</i> <i>Eggs</i>
TARDOR OTOÑO <i>AUTUMN</i>	Porcella de Tots Sants Mel de tardor Matança: Sobrassada, Ossos salats i Butifarró	Lechona de Todos los Santos Miel de otoño Matanza: Sobrasada, Huesos salados y Butifarró	<i>Suckling pig of All Saints' Day</i> <i>Autumn honey</i> <i>Slaughter: Sobrasada, Salted Bones, and Butifarró</i>



**AIXÒ
SÍ
ÉS D'EIVISSA!**
 CONSUMEIX 100%
 PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

PORC NEGRE DE FORMENTERA I EIVISSA

Porc autòcton de les Pitiüses, en procés de recuperació. Pertany al tronc mediterrani igual que el Porc ibèric, el Chato murcià, el Porc negre mallorquí. De capa negra, rústic i amb tendència a acumular greix. La seua destinació era l'elaboració d'embotits, sobrassada i botifarró i l'obtenció de greix.

FORMATGE DE QUALL VEGETAL

Seguint la tradició, el formatge de cabra i ovella es quallava amb quall vegetal d'escard o herba de formentar, cosa que li dona un toc amarg característic.

"PORC NEGRE" DE FORMENTERA E IBIZA

Cerdo autóctono de las Pitiusas, en proceso de recuperación. Pertenece al tronco mediterráneo al igual que el cerdo ibérico, el chato murciano, o el cerdo mallorquín. De capa negra, rústico y con tendencia a acumular grasa. Su destino principal era la elaboración de embutidos, sobrasada y Botifarró, y la obtención de tocino.

QUESO DE CUAJE VEGETAL

Seguendo la tradición, el queso de cabra y oveja se cuajaba con cuaje vegetal de cardo, lo cual le da un toque amargo característico.

"PORC NEGRE" FROM FORMENTERA AND IBIZA

Pig native to the Pitiusas, in the process of recovery. It belongs to the Mediterranean trunk like the Iberian pig, the Murcian chato, or the Majorcan pig. It has a black coat, is rustic and tends to accumulate fat. Its main destination was the elaboration of sausages, sobrasada and Botifarró, and the obtaining of bacon.

VEGETABLE CURD CHEESE

Following the tradition, the goat and sheep cheese is curdled with vegetable curd of thistle, which gives it a characteristic bitter touch.

ESTABLIMENTS
ESTABLECIMIENTOS
SHOPS



NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Caus Companatge. Anyell	971 19 75 21	Santa Gertrudis de Fruitera
Supermercat Can Ros. Sobrassada. Anyell	971 30 66 09	Sa Carroca
Super Es Cucó. Sobrassada. Anyell	971 34 32 70	Sant Agustí des Vedrà
Carn & Coop. Sobrassada. Anyell	699 276 964	Mercat Nou Eivissa
. Anyell	971 30 04 84	Eivissa
Carnisseria JR. Anyell	971 30 02 69	Jesús Eivissa
Carnicería Toni. Anyell	971 80 07 07	Sant Josep de sa Talaia

FORMATGE
QUESO
CHEESE

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Caus Companatge	971 19 75 21	Santa Gertrudis de
Ses Cabretes	627 85 45 65	Fruitera Sa Blanca Dona
Es Tap Nou	699 96 81 58	Sant Miquel de Balansa

PORC NEGRE. RAMADER
“PORC NEGRE”. GANADERO
“PORC NEGRE”. PRODUCER

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Toni Guasch Can Vildu	615 68 86 38	Sant Carles de Peralta
Carn & Coop	699 27 69 64	Mercat Nou Eivissa

OUS. AVICULTOR
HUEVOS. AVICULTOR
EGG. PRODUCER

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Ecofeixes ECO	679 32 38 78	Sa Blanca Dona
Sa Posta · ECO	626 09 34 92	Sant Agustí des Vedrà
Granja des Fornàs	667 52 07 05	Antoni de Portmany
d'Es Nostro camp	639 67 34 05	Sant Llorenç de Balàfia
Entreins		Sant Carles de Peralta

POLLASTRE DE CORRAL. AVICULTOR
POLLO DE CORRAL. AVICULTOR
FREE RANGE CHICKEN. PRODUCER

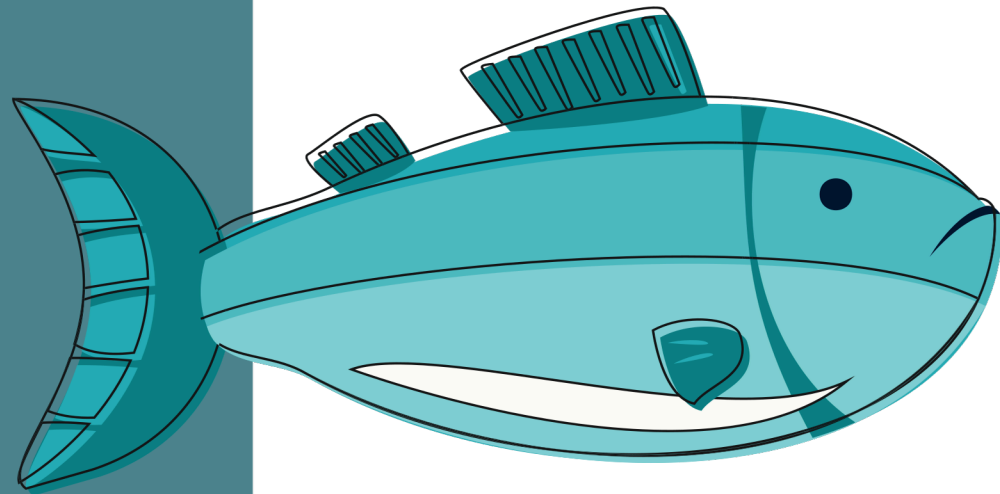
NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Toni Guasch	615 68 86 38	Sant Carles de Peralta
Juan José Lluquí	650 86 48 68	Portinatx
Can Cristòfol	618 47 11 94	Sant Rafel de sa Creu
Sa Cova	679 59 69 57	Sant Miquel de Balansat
Terra Viva Ibiza	661 36 78 10	Sant Rafael de sa Creu

AIXÒ
sí
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

3. PEIX I MARISC

PESCADO Y MARISCO

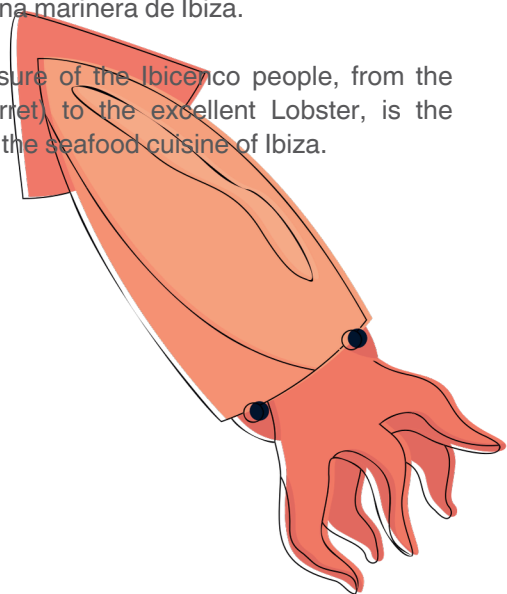
FISH & SEAFOOD



La mar, el gran rebost dels eivissencs, des de l'humil gerret, fins a l'excel·lent llagosta, és font d'ingredients per a la cuina marinera d'Eivissa.

El mar, la gran despensa de los ibicencos, des del humilde Caramel (Gerret) hasta la excelente langosta, es fuente de ingredientes para la cocina marinera de Ibiza.

The sea, the great treasure of the Ibicenco people, from the humble caramel, (Gerret) to the excellent Lobster, is the source of ingredients for the seafood cuisine of Ibiza.



PRODUCTES ESTRELLA

L'etiquetatge individual de la llagosta i dels peixos més preuats i de major grandària per part de les confraries de pescadors de l'illa permet identificar el seu origen i garantir-ne la pesca legal.

Llagosta (*Palinurus elephas*)

Capturada únicament entre abril i agost entre els 20 i els 80 m de profunditat per barques artesanals. Altament apreciada per la gastronomia tradicional i ingredient de plats com l'arròs amb llagosta.

Gamba vermella (*Aristeus antenatus*)

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

Peix de roca / Peix fort

Pescat per petites barques de pesca artesanal, inclou espècies de gran valor gastronòmic com la roja, el dentó o el gall, imprescindibles en plats tradicionals com el bullit de peix.

L'escamarlà (*Nephrops norvegicus*)

Crustaci que viu en fons tous fins als 500 metres de profunditat, i pescat juntament amb la gamba vermella als caladors que circumden Eivissa i Formentera. Aconsegueix els 25 cm de grandària i, a diferència de la gamba vermella, és desconegut en la gastronomia d'Eivissa, ja que el seu hàbitat no permetia la captura per la flota tradicional.



peix
nostrum

PRODUCTOS ESTRELLA

El etiquetado individual de la langosta y de los peces más preciados y de mayor tamaño por parte de las cofradías de pescadores de la isla permite identificar su origen y garantizar su pesca legal.

Langosta (*Palinuruselephas*)

Capturada únicamente entre abril y agosto entre los 20 y 80 m de profundidad por pequeños barcos artesanales. Altamente apreciado por la gastronomía tradicional e ingrediente de platos como l' Arròs Amb Llagosta.

Gamba roja (*Aristeus antenatus*)

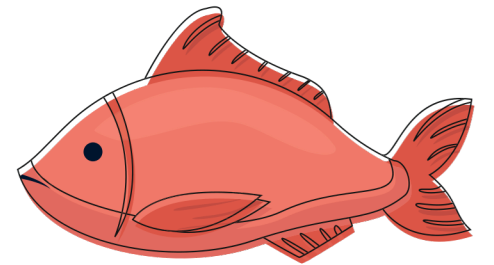
Pescada al arrastre en los caladeros de aguas profundas de Ibiza y Formentera, donde vive camuflada en medio de la oscuridad de los 600 m de profundidad. Omnipresente en la gastronomía ibicenca, simplemente a la plancha con sal gruesa e imprescindible en un Arròs a la Marinera.

Pescado de roca / Peix Fort

Pescado por pequeñas barcas de pesca artesanal, incluye especies de gran valor gastronómico como la Roja (Cabracho), el Dentón o el Gallo de San Pedro, imprescindibles en platos tradicionales como el Bullit de Peix.

La cigala (*Nephrops norvegicus*)

Crustáceo que vive en fondos blandos hasta los 500 metros de profundidad, y pescada junto con la gamba roja en los caladeros que circundan en Ibiza y Formentera. Alcanza los 25 cm de tamaño, y a diferencia de la gamba roja, es desconocida en la gastronomía de Ibiza ya que su hábitat no permitía la captura por la flota tradicional.



MAIN PRODUCE

The individual labeling of lobster and the most valued and largest fish by the island's fishermen's guilds makes it possible to identify their origin and guarantee their legal fishing.

Lobster (*Palinuruselephas*)

Caught only between April and August between 20 and 80 m depth by small artisanal boats. Highly prized in traditional cuisine and an ingredient in dishes such as rice with lobster (Arròs amb Llagosta).

Red shrimp (*Aristeus antenatus*)

Trawled in the deep water fishing grounds of Ibiza and Formentera, where it lives camouflaged in the darkness of the 600 m depth. Abundant in the Ibizan gastronomy, simply grilled with coarse salt and essential in rice with seafood.

Rockfish / Peix fort

Fished by small artisanal boats, it includes species of great gastronomic value such as the redfish (scorpion fish), the dentón (dentex) or the gallo de Sant Pedro, essential in traditional dishes such as Bullit de Peix (fish stew).

Nephrops norvegicus (*Nephrops norvegicus*)

This crustacean lives in soft bottoms up to 500 meters deep, and is fished together with the red shrimp in the fishing grounds of Ibiza and Formentera. It reaches 25 cm in size, and unlike the red shrimp, it is unknown in the gastronomy of Ibiza because its habitat did not allow it to be caught by the traditional fleet.

PEIXOS PESCADOS FISH

	GEN ENE JAN	FEB FEB FEB	MAR MAR MAR	ABR ABR APR	MAI MAY MAY	JUN JUN JUN	JUL JUL JUL	AGO AGO AUG	SET SEP SEP	OCT OCT OCT	NOV NOV NOV	DES DIC DEC
GERRET CAMEL CAMEL FISH	TOT L'ANY											
GATÒ PINTARROJA CATSHARK	TOT L'ANY											
GALL GALLO DE SAN PEDRO JOHN DORY	TOT L'ANY											
ROJA CABRACHO SCORPIONFISH	TOT L'ANY											
GAMBA VERMELLA GAMBA ROJA RED SHRIMP	TOT L'ANY											
ESCAMARLÀ CIGALA SLIPPER LOBSTER	TOT L'ANY											
RA JADA PEZ RAYA THORNBAC RAY	TOT L'ANY											
ANFÓS MERO GROUPER	TOT L'ANY											
RAOR PEZ LORO PEARLY RAZORFISH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LLAGOSTA LANGOSTA LOBSTER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CALAMAR CALAMAR SQUID	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓
MOLL SALMONETE RED MULLET	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓
POLP PULPO OCTOPUS			✓	✓	✓	✓	✓	✓				
SOREL JUREL HORSE MACKEREL			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SÉPIA SEPIA CUTTLEFISH		✓	✓	✓	✓	✓						

**AIXÒ
SÍ
ÉS D'EIVISSA!**
CONSUMEIX **100%**
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyem tots!



PEIX I MARISC
PESCADO YMARISCO
FISH AND SEAFOOD



NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Confraria de Pescadors d'Eivissa	971 31 32 63	EIVISSA
Confraria de Pescadors de Sant Antoni	971 34 22 24	SANT ANTONI

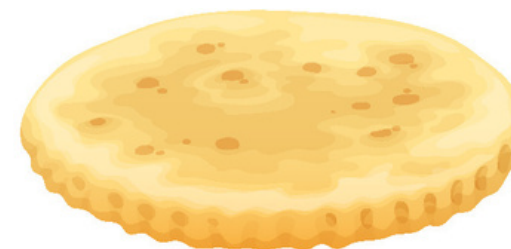
www.peixnostrum.com

4.

PA I PASTISSERIA

PAN Y PASTELERÍA

BREAD & PASTRIES



El blat, base de la dieta mediterrània, és també un ingredient bàsic de la cuina eivissenca, present cada dia en forma de pa o en dolços festius per a ocasions assenyalades.

El trigo, base de la dieta mediterrània, és també un ingredient bàsic de la cuina ibicenca, cotidianament en forma de pa o en dolços festius per a ocasions assenyalades.

Wheat, the base of the Mediterranean diet, is also a basic ingredient in Ibizan cuisine, used daily in the form of bread or in festive pastries for special celebrations.

PRODUCTES ESTRELLA

FLAÓ D'EIVISSA

Una recepta ancorada en el temps. Postres tradicionals elaborades per Pasqua a partir de formatge, ous i herba-sana. La recepta d'origen medieval ha estat conservada al camp eivissenc fins als nostres dies de forma íntegra. La combinació d'aromes làctics i herba-sana dona lloc a les postres més singulars de la gastronomia eivissenca.

PA PAGÈS

Pa tradicional redó o allargat, coc elaborat sense sal seguint la recepta ancestral, quan la sal era massa valuosa com per utilitzar-la en un producte de consum diari.

PA DE BLAT XEIXA

Varietat tradicional d'Eivissa en recuperació, de farina integral i llevat mare. Aromàtic i saludable.

PRODUCTOS ESTRELLA

FLAÓ DE IBIZA

Postre tradicional elaborado en Pascua a partir de queso, huevos y hierbabuena. La receta de origen medieval ha sido conservada en el campo ibicenco hasta nuestros días de forma íntegra. La combinación de aromas lácticos y hierbabuena da lugar al postre más singular de la gastronomía ibicenca.

PAN DE PAYÉS

Pan tradicional redondo o alargado, "coc" elaborado sin sal siguiendo la receta ancestral, cuando la sal era demasiado valiosa como para utilizarla en un producto de consumo diario.

PAN DE TRIGO XEIXA

Varietad tradicional en recuperación, de harina integral y levadura madre. Aromático y saludable.

MAIN PRODUCE

IBIZA FLAÓ

Recipe deep in time. Traditional dessert made at Easter from cheese, eggs and mint. The recipe of medieval origin has been preserved in the Ibizan countryside to this day in its entirety. The combination of lactic aromas and mint gives rise to the most unique dessert of Ibizan gastronomy.

COUNTRY-STYLE BREAD

Traditional bread, made without salt according to the ancestral recipe, when salt was too valuable to be used in a produce for daily consumption.

XEIXA BREAD

Traditional variety from Ibiza, whole wheat flour and sourdough. Aromatic and healthy.

AIXÒ
sí,
ÉS D'EIVISSA!
 CONSUMEIX **100%**
 PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!



DOLÇOS

DULCES

SWEETS

HIVERN
 INVIERNO
 WINTER

Salsa de Nadal amb bescuit
Torró
En dies assenyalats
bunyols, Orelletes, magdalenes
pageses, Greixonera.

Salsa de Nadal con bizcocho
 Turrón
 En días señalados buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

Salsa de Nadal with biscuit
Nougat
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

PRIMAVERA
 PRIMAVERA
 SPRING

Flaó de Pasqua
Llet apresada
En dies assenyalats
bunyols, Orelletes, magdalenes
pageses, Greixonera.

Flaó de Pascua
 Leche cuajada
 En días señalados buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

Easter Flaó
Curdled milk
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

ESTIU
 VERANO
 SUMMER

Macarrons de Sant Joan
En dies assenyalats
bunyols, Orelletes, magdalenes
pageses, Greixonera.

Macarrons de Sant Joan
 En días señalados buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

Macarrons de Sant Joan
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

TARDOR
 OTOÑO
 AUTUMN

Panellets de Tots Sants
Bunyols per Matances
En dies assenyalats
bunyols, Orelletes, magdalenes
pageses, Greixonera.

Panellets de Todos los Santos
 Buñuelos en Matanzas
 En días festivos buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

All Saints' Panellets
Fritters for Pork Slaughters
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

FLAÓ

**AIXÒ
sí
ÉS D'EIVISSA!**
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

NOM / NOMBRE / NAM	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Forn Can Vadell	971 30 14 52	Eivissa
Pastelería Bonanza	971 30 41 14	Eivissa
Pastelería La Canela	971 30 50 40	Eivissa
Forn Can Coves	971 31 34 18	Sant Rafel de sa Creu
Panadería Gatzara	971 33 51 67	Santa Eulària des Riu
Pastelería Flor y Nata	971 30 05 18	Eivissa
Forn Can Noguera	971 39 52 73	Sant Josep de sa Talaia
Forn Can Bufí	971 19 70 35	Sant Miquel de Balansat

PA PAGÈS

PAN PAYÉS

COUNTRY-STYLE BREAD

NOM / NOMBRE / NAM	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Forn Can Coves	971 31 34 18	Sant Rafel de sa Creu
Panadería Gatzara	971 33 51 67	Santa Eulària des Riu
Forn Can Noguera	971 39 52 73	Sant Josep de sa Talaia
Forn Can Bufí	971 19 70 35	Sant Miquel de Balansat
Forn Can Blai	971 80 50 61	Sant Mateu d'Albarca

FARINA DE BLAT XEIXA HARINA DE TRIGO WHEAT FLOUR

Coperativa de Santa Eulària des Riu
Molí fariner de Sant Miquel
Ecofeixes - Agroeivissa

971 33 91 74
619 24 72 43
971 31 84 48

PA DE XEIXA

NOM / NOMBRE / NAM	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Forn Can Coves	971 31 34 18	Sant Rafel de sa Creu
Panadería Gatzara	971 33 51 67	Santa Eulària des Riu
Forn Can Noguera	971 39 52 73	Sant Josep de sa Talaia
Forn Can Bufí	971 19 70 35	Sant Miquel de Balansat
Forn Can Blai	971 80 50 61	Sant Mateu d'Albarca
Es Brot	630 32 71 79	Sant Antoni de Portmany
Pomona Bakery	871 209 554	Eivissa
Pantàstic	697 18 11 72	Eivissa
Forn de Sant Miquel		Sant Miquel de Balansat



AIXÒ
sí
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

5.

FRUITS SECS

FRUTOS SECOS

NUTS



Ametlla i garrova

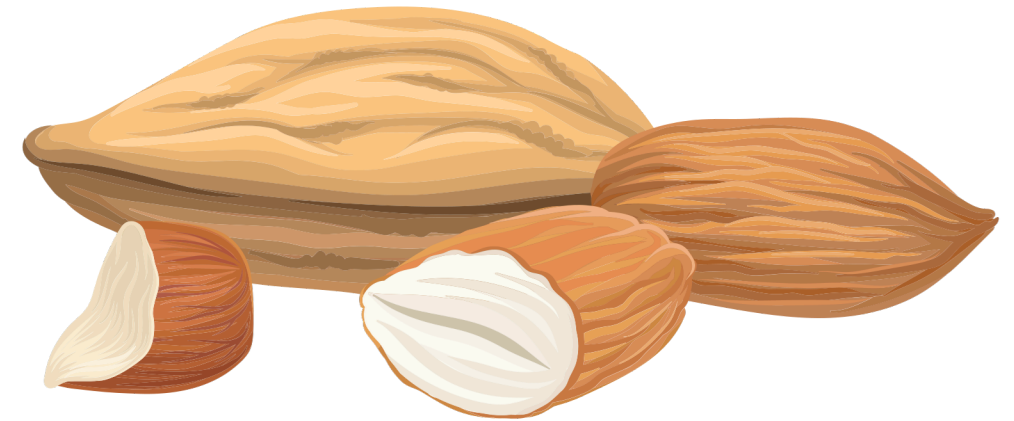
Des del'arribada dels fenicis, l'ametller, la figuera i el garrover són els arbres mediterranis més emblemàtics de l'illa. A més d'oferir ombra a les manades d'ovelles durant l'estiu i regalar-nos amb la floració de l'ametller, la primera de l'any, els seus fruits han estat fonamentals per a l'economia de l'illa. L'ametlla és l'ingredient de les postres més preuades, la salsa de Nadal, les postres nadalenques per excel·lència, els panellets o les magdalenes pageses. La garrova, tradicionalment utilitzada com a pinso, gràcies al seu alt contingut en antioxidants, s'ha convertit en un aliment humà utilitzat en pastisseria i com a succedani de la xocolata, pel seu baix contingut gras.

Almendra y algarroba

Desde la llegada de los fenicios, el almendro, la higuera y el algarrobo son los árboles mediterráneos más emblemáticos de la isla. Además de ofrecer sombra a los ganados de ovejas durante el verano y regalarnos con la floración del almendro, la primera del año, sus frutos han sido fundamentales para la economía de la isla. La almendra es el ingrediente de los postres más preciados, la salsa de Nadal, el postre navideño por excelencia, los Panellets o las magdalenas payesas. La algarroba, tradicionalmente utilizada como pienso, gracias a su alto contenido en antioxidantes, se ha convertido en un alimento humano utilizado en pastelería y como sucedáneo del chocolate.

Almond and carob

Since the arrival of the Phoenicians, the almond, fig and carob trees have been the most emblematic Mediterranean trees on the island. In besides offering shade to the sheep during the summer and giving us the almond blossom, the first of the year, their fruits have been fundamental for the island's economy. The almond is the ingredient of the most prized desserts, the Salsa de Nadal, the Christmas dessert par excellence, the Panellets or the "Magdalenas". Carob, traditionally used as animal feed, thanks to its high antioxidant content, has become a human food used in pastries and as a substitute for chocolate.



FRUITS SECS

FRUTOS SECOS

DRY NUTS

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT LOCALIDAD LOCATION
Frutos secos Ibiza	971 19 82 92	Sant Rafel de sa Creu
Cooperativa de Sant Antoni	971 34 03 72	Sant Antoni de Portmany

AIXÒ
sí
 ÉS D'EIVISSA!
 CONSUMEIX 100%
 PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

6. IGP OLI D'EIVISSA

IGP ACEITE DE IBIZA

IBIZA OLIVE OIL



El cultiu de l'olivera, portat juntament amb la vinya i altres fruiters pels fenicis, ha estat bàsic per als pobladors de l'illa, i el seu oli, un element fonamental de la seua dieta mediterrània.

El cultivo del olivo, traído junto con la vid y otros frutales por los fenicios ha sido un árbol básico para los pobladores de la isla, y su aceite un elemento fundamental de su dieta mediterránea.

The culture of the olive tree, brought along with the vine and other fruit trees by the Phoenicians, has been a basic tree for the inhabitants of the island, and its oil has been a fundamental element of their Mediterranean diet.



IGP OLI D'EIVISSA IGP ACEITE DE IBIZA IBIZA OLIVE OIL



NOM NOMBRE NAME	TEL TEL PHONE	LOCALITAT LOCALIDAD LOCATION
Miquel Guasch	670 64 36 77	Santa Eulària des Riu
Can Benet	626 24 16 25	Sant Josep de sa Talaia
Can Rich de Buscastell	971 80 33 77	Sant Antoni de Portmany
Oli des Trull de Sant Joan	690 96 22 67	Sant Miquel de Balansat

7. Condiments i conser ves

Condimentos y conservas

Seasonings & preserves



Sal, safrà, herbes aromàtiques, pebrera vermella, mermelades
 La sal d'Eivissa, el safrà, essencial en plats com el Sofrit Pagès
 o la Salsa de Nadal, i el Citró de Matances, son elements
 imprescindibles a les cuines eivissenques.

Sal, azafrán, hierbas aromáticas, pimentón, mermelada
 La sal de Ibiza, el azafrán, crucial en platos como el Sofrit
 Pagès o la Salsa de Nadal, y el pimentón extraído de la
 variedad tradicional de pimiento dulce "Citró de Matances", son
 elementos imprescindibles en las cocinas ibicencas.

Salt, saffron, aromatic herbs, paprika, jam
 Ibiza salt, saffron, essential in recipes such as Sofrit Pagès or
 Salsa de Na- dal, and paprika extracted from the traditional
 variety of sweet bell pe- pper "Citró de Matances", are
 fundamental elements in Ibicencan cuisine.

CONDIMENTS, CONSERVES, SALSSES I FERMENTS CONDIMENTOS, CONSERVAS, SALSAS Y FERMENTOS SEASONINGS, SAUCES, PRESERVES & PICKLES

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
melmelades mermeladas jam		
Can Malacosta	971 30 22 53	Santa Eulària des Riu
Aloe Ibiza	971 34 38 11	Sant Antoni de Portmany
Fluxà	649 19 22 85	Jesús Eivissa Pla de Vila - Eivissa
Safrà- Azafrán - Saffron		
Can Palau	638 24 96 83	Eivissa
Can Miquel d'en Guillem	657 96 89 34	Sant Carles de Peralta Sant
Can Pep Beia	620 53 22 80	Llorenç de Balàfia
Mel i safrà	658 30 56 03	Sant Miquel de Balansat
Flors i brots- Flores y brotes- Flowers and micro- greens		
Ibiza Púnica	florescomestiblesibizapunica.com	Sant Miquel de Balansat
S'Ànima Herbs	678 78 56 97	Sant Joan de Labritja Sant
Ibiza Microgreens	671 08 35 95	Miquel de Balansat
Sal Marina- Marine Salt		
Sal Torres	971 19 82 92	Sant Jordi de Ses Salines
Salinera Española	971 432 255	Palma
Sal de Ibiza	+49 302 809 81 80	Berlín
Sal Anacleta	971 10 35 74	Sant Antoni de Portmany
Salses - Salsas - Sauces		
Ibiza Chili Co	619 85 48 67	Eivissa Jesús
Fluxa	649 19 22 85	Eivissa
Aceite picante Can Gallart	608 897 593	Eivissa
Ferments - Fermentos - Ferments		
Los Fermentistas	638 497 901	Santa Eulària des Riu
Vedrà Kombucha	674 250 213	Santa Eulària des Riu
Mel - Miel - Honey		
Miel Falticska	640 196 902	Santa Eulària des Riu
Mel de Balàfia	971 325 008	Sant Llorenç

AIXÒ
sí
ÉS D'EIVISSA!
 CONSUMEIX 100%
 PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

8.

**D.O.P MEL
 D'EIVISSA**

**D.O.P MIEL
 DE IBIZA**

*IBIZA
 HONEY*



L'endolcidor per excel·lència abans de l'arribada del sucre de canya, era la mel, l'edulcorant més accessible a Eivissa. Canviant segons l'estació, suau a la primavera, picant a l'estiu o torrada a la tardor, s'utilitzava en els dolços més preuats.

El endulzante por excelencia antes de la llegada del azúcar de caña, la miel era el dulce más accesible en Ibiza. Cambiante según la estación, suave en primavera, picante en verano o tostada en otoño, se utilizaba en los dulces más preciados.

The sweetener par excellence before the arrival of cane sugar, honey was the most accessible sweet in Ibiza. Changing according to the season, soft in spring, spicy in summer or toasted in autumn, it was used in the most precious sweets.

D.O.P MEL D'EIVISSA
 D.O.P MIELDE IBIZA
IBIZA HONEY



NOM / NOMBRE / NAME

TEL / TEL / PHONE

LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION

Can Romanins

info@m13ibiza.com

Sant Josep de Sa Talaia

Sa Majora

660 33 26 90

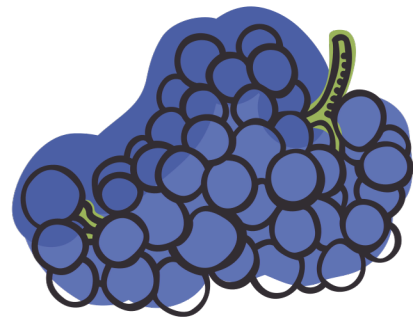
Sant Antoni de Portmany

AIXÒ
si
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

9. VINS I LICORS

VINOS Y
LICORES

WINES &
SPIRITS



VI D'EIVISSA (INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA- IGP)

L'elaboració del vi es remunta a la colonització fenícia al segle VI aC. Els seus vins tenen un fort caràcter mediterrani marcat per les varietats tradicionals monestrell per a negre i rosat, i malvasia (coneguda a Eivissa com a grec pel seu origen a la Mediterrània oriental), sobre terres calcàries arenoses i terra rossa argilosa.

VINO IGP IBIZA

La elaboración de vino se remonta a la colonización fenicia en el s VI aC. Sus caldos tienen un fuerte carácter Mediterráneo marcado por las variedades tradicionales Monastrell para tinto y rosado y Malvasía (conocida en Ibiza como Grec por su origen en el Mediterráneo Oriental), sobre tierras calizas arenosas y tierra rosa arcillosa.

IBIZA WINE PGI

Winemaking dates back to the Phoenician colonization in the 6th century BC. Its wines have a strong Mediterranean character marked by the traditional varieties Monastrell for red and rosé and Malvasia (known in Ibiza as Grec for its origin in the Eastern Mediterranean), on sandy calcareous soils and pink clay soil.

IGP HERBES EIVISSENQUES

Les aromes d'Eivissa

Licor anisat que expressa les aromes del camp i del bosc d'Eivissa. S'hi inclouen fins a disset plantes aromàtiques, entre les quals hi ha la frígola, el romaní, el ginebre, la sàlvia o l'herba sana.

IGP HIERBAS IBICENCAS

Los aromas de Ibiza

Licor anisado que expresa los aromas del campo y del bosque de Ibiza. Hasta 17 plantas aromáticas se incluyen entre las cuales se hallan el tomillo cabezudo, "frígola" en ibicenco, el romero, el enebro, la salvia o la hierbabuena.

HERBAL LIQUEUR FROM IBIZA - PGI

Ibiza's scents

An aniseed liqueur that expresses the aromas of the Ibiza countryside and forest. Up to 17 aromatic plants are included, among which are thyme, "frígola" in Ibicenco, rosemary, juniper, sage and mint.





I.G.P VI D'EIVISSA
VINO DE IBIZA
IBIZA WINE



NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Rich de Buscastell	971 80 33 77	Sant Antoni de Portmany
Ojo de Ibiza	625 540 911	Sant Mateu d'Albarca
Can Maymó	971 80 51 0	Sant Mateu d'Albarca
Ibizkus	971 19 83 44	Santa Eulària des Riu

IGP HERBES EIVISSENQUES
HIERBAS DE IBIZA
HIERBAS DE IBIZA



NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Rich de Buscastell	971 80 33 77	Sant Antoni de Portmany
Familia Marí Mayans	971 10 35 74	Sant Rafael de sa Creu
Aniseta	971 31 40 74	Santa Eulària des Riu
Destilerías Ibiza, SL	971 31 83 50.	Jesús - Santa Eulària des Riu

ALTRES LICORS I BEGUDES
OTROS LICORES Y BEBIDAS
LIQUORS

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Licores Carreró	677 02 78 55	Santa Eulària des Riu.
Limoncello LC	699 29 44 84	Santa Eulària des Riu
Ginebra Law	646 37 76 95	Santa Eulària des Riu
Familia Marí Mayans	971 10 35 74	Sant Rafael de sa Creu
Aniseta	971 31 40 74	Santa Eulària des Riu
Espumoso Can Xumeu Vinya	627 552 813	Es Cubells

**PLATS DE
TEMPORADA**

**PLATOS DE
TEMPORADA**

*SEASONAL
DISHES*

HIVERN

INVIERNO

WINTER

Bullit d'ossos amb col
Trita amb sobrassada i xulla de
carnestoltes
Sofrit pagès per Nadal
Faves ofegades
Porcella al forn

PRIMAVERA

PRIMAVERA

SPRING

Cuinat
Arrosde quaresma
Anyellrostit al forn

ESTIU

VERANO

SUMMER

Ensalada pagesa
Ensalada de crostes
Sofrit pagès
Bullit de peix

TARDOR

OTOÑO

AUTUMN

Plats de matança
Gerret escambetxat
Frita de calamars
Frit de freixura
Frita de porc
Arros de matances
Calamars farcits



GUIA 2026 GASTRONÒMICA

AIXÒ
si
ÉS D'EIVISSA!
CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA
Hi guanyam tots!

PRODUCTES · PRODUCTORS · CALENDARI

