

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

Donde y qué comemos los ibicencos

PRODUCTOS DE IBIZA QUE NO
PUEDES DEJAR DE PROBAR

Consell  d'Eivissa



EL SABOR DE NUESTRA ISLA

Profundamente
Mediterráneo, donde la
trilogía vino, pan y aceite es
omnipresente, y la
gastronomía se convierte en
un motivo para compartir y
disfrutar, de una forma
saludable.
Bienvenidos a Ibiza, está
para comérsela !

KM 0

Apostemos por el producto local. Nuestra tierra, IBIZA, nos ofrece cada temporada frutas y hortalizas de gran calidad así como delicioso oro líquido, aceite ibicenco con IGP, vinos con carácter, pan de Xeixa, sobrasada de Ibiza y las archiconocidas, Hierbas Ibicencas



VINO IGP IBIZA/EIVISSA

De carácter mediterráneo marcado por las variedades Monastrell, para tinto y rosado, y la blanca y aromática Malvasia, Vale la pena visitar las bodegas, casi todas, ofrecen packs de tour con cata y degustación por menos de 20€



¡Brindemos por la vida !

BODEGAS

CAN RICH

CAN MAYMÓ

IBIZKUS

OJO DE IBIZA





¿hay mejor desayuno, que un buen chorro de aceite sobre tostada payesa?

ACEITE DE OLIVA

El cultivo del olivo y la producción de aceite están muy vinculados con la historia de Ibiza.

De esa tradición milenaria, cultivada desde el SVII aC., cuando los fenicios dominaban la isla, encontramos, todavía en las casas payesas, preciosas almazaras, a día de hoy recuperadas y puestas en valor.

La Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa, creada en 2019, une a todos los productores de aceite y esgarantíadecalidad. Bajo la denominación Oli d'Eivissa, se distingue el aceite producido en la Isla de las variedades arbequina, picual, y koroneki.



OLI D' EIVISSA

CAN BENET
CAN RICH
CAN MIQUEL GUASCH

HIERBAS IBICENCAS

Anís y hasta 17 botánicos se pueden incluir en recetas transmitidas de generación en generación, entre las que se encuentran el tomillo cabezudo, el romero, el enebro, la salvia o la piel de cítricos.

Tradicionalmente se recogen el primer Domingo de Mayo y se dejan secar al sol de Junio hasta que empieza el embotellado.

Es la bebida más popular de Ibiza y algo que no puede faltar en tu sobremesa.



**Una buena copa de hierbas con hielo,
saboreada entre amigos..
existe un momento más ibicenco ?**

IGP HIERBAS DE IBIZA

CAN RICH DE BUSCASTELL

DESTILERIAS IBIZA SL

FAMILIA MARÍ MAYANS

LICORES ANISETA



DE LA HUERTA

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.



La patata roja es omnipresente en la gastronomía ibicenca, crujiente al freir y consistente tras hervir.

PAN DE XEIXA

La recuperación de un trigo
ancestral, saludable

La elaboración tradicional de pan con
Xeixa incluye el uso de masa madre,
refrescada el día anterior, y una
fermentación larga, tras la cual se
obtiene un pan de miga densa,
deliciosa y saludable

El pan de Xeixa está de moda!



PAN DE XEIXA

CAN BUFI

CAN NOGUERA

ES BROT

CAN BLAI

GATZARA

CAN COVES



SOBRASADA

La gastronomía ibicenca no puede entenderse sin uno de sus embutidos estrella.

La sobrasada de IBIZA mantiene el sabor de la tradición.

El cerdo es criado y engordado en la isla, principalmente alimentado con cereales y algarrobas antes de la matanza.

El ingrediente principal es carne magra, junto con panceta y pimiento rojo, el cual, además de actuar como antioxidante, aporta el color y el sabor característicos a la sobrasada.



Una de las recetas más tradicionales que se elaboran con este producto, es el calamar relleno de sobrasada.

SOBRASADA

COOPERATIVA CARN&COOP

CAN ROS

SUPER ES CUCO



3 Recetas imprescindibles
Tradición ibicenca de un mordisco!



ENSALADA PAYESA

4 PERSONAS:

4 patatas rojas de ibiza

2 tomates

1-2 pimientos blancos

1-2 cebolla roja

Aceite de oliva virgen

Sal

ELABORACIÓN

Empezamos limpiando las patatas y poniéndolas en una olla cubiertas con agua fría, sin pelar. Ponemos la olla al fuego y las dejamos hervir hasta que pinchándolas con un tenedor este pueda penetrar con facilidad en la carne de cada patata. Aproximadamente una media hora.

Una vez cocidas, las sacamos del agua y las dejamos enfriar sobre un plato. Mientras, cortamos los tomates y los pimientos en cuadrados y las cebollas en lonchas finas. Cuando las patatas estén frías, las pelamos y las troceamos también.

Colocamos las patatas en una ensaladera con el resto de ingredientes. Aliñamos con abundante aceite de oliva virgen extra y sal. Removemos y servimos.



BULLIT DE PEIX

4 PERSONAS:

- 1 kg Pescado de roca variado,
(troceado y salado)
- 4 Dientes de ajo pelados
- 1 manojo Perejil
- 2 Tomates pelados y troceados
- 8 Patata peladas y cortadas a lo
largo en dos mitades
- Azafrán unas hebras
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Caldo de pescado o fumet

ELABORACIÓN

Empezamos poniendo aceite en una cazuela honda y sofreímos las patatas. Hacemos una picada con los ajos, los tomates y el perejil y se le añade a la cazuela. Le damos un par de vueltas. Agregamos agua o caldo de pescado hasta cubrir las patatas y lo dejamos hervir unos 10 minutos.

Agregamos las hebras de azafrán. Pasamos el pescado ligeramente por agua, para quitar el exceso de sal, y lo añadimos a la cazuela. Si es necesario añadimos más agua o caldo. Lo dejamos hervir unos 10 o 15 minutos hasta que el pescado esté hecho, sin remover demasiado para que no se deshaga. Con el caldo que se ha obtenido hervimos el arroz.



FRITA DE POLP

4 PERSONAS:

Pulpo

Patatas

Pimientos rojos

Ajos

Cebolletas

tiernas Hinojo

Laurel

Aceite

Sal

Pimienta

ELABORACIÓN

Hervir el pulpo, dejarlo enfriar y cortarlo con unas tijeras en trocitos.

Pelar las cebollas, cortarlas en gajos y sofreírlas con el laurel y dos o tres dientes de ajo aplastados hasta que queden doradas.

Pelar las patatas, cortarlas gruesas a lo largo y freír en abundante aceite caliente con el resto de los ajos aplastados y el pimiento verde cortado en tiras.

Añadir una cucharada de pimiento rojo en la cebolla, remover bien.

Agregar el "polp", volver a mezclar y, finalmente, incorporar las patatas.

Salpimentar y servir caliente.

***3 restaurantes tradicionales
que deberías visitar***

The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there are several tables set with white tablecloths, white plates, and wine glasses. The chairs are dark brown. On the left, there are white shelves mounted on the wall, displaying various items including framed pictures, small figurines, and bottles. A large potted plant with long, thin leaves is visible on the far left. In the background, there is a doorway leading to another room, and a stone wall is visible. A chandelier with multiple white shades hangs from the ceiling. The overall atmosphere is warm and traditional.

EL REBOST DE CAN PRATS

ES REBOST DE CAN PRATS se encuentra en una casa construida en los primeros años del siglo XX y fue una de las primeras tiendas del pueblo de San Antonio. En ella se vendía comida y otros productos necesarios para la vida diaria. En la tienda de Can Prats los agricultores llevaban a vender: huevos, gallinas, quesos, "pebrassos", conejos, patatas y verduras. Catalina Prats y su marido Toni Marí Colomar convirtieron en 1994 la antigua tienda de comestibles familiar en un cálido restaurante de comida tradicional ibicenca.



CA N ' ALFREDO

Ca n' Alfredo es uno de los restaurantes más antiguos de la isla. Tradicional y familiar, se ha encaminado toda la vida a lograr tres claros objetivos: dar un buen servicio a sus clientes, hacer una cocina ibicenca y mediterránea y trabajar siempre con los mejores productos de la tierra. A principios de 1936 se hace cargo la familia de origen judío-alemán Hanauer, que vivía en Ibiza y que había llegado huyendo de la Alemania nazi. El mayor de los hermanos de esta familia se llamaba Alfred y en su honor llamaron así el restaurante: "Restaurante Alfredo" Ya a finales del año 1941 pasó a manos de la familia Riera y así ha sido hasta nuestros días. En la actualidad es frecuentado por el "famoseo" que pasa por la isla, y así lo demuestran las fotografías que visten sus paredes.



EL CELLER DE CAN PERE

Ubicado en el centro de Sta Eularia des Riu, el Celler Can Pere ofrece una cocina mediterránea con una amplia selección de platos tradicionales y especialidades locales. En su terraza, podrás disfrutar de un ambiente familiar. Un restaurante ibicenco típico con platos principalmente baleares.

Y si os apetece algo de picoteo informal os recomendamos "Es Celleret" su bonito local "hermano", que ofrece tapas tradicionales con un aire más actual.



REBOT DE CAN PRATS
C/ DE CERVANTES, 4,
SANT ANTONI DE PORTMANY
+(34) 971 34 62 52

RESTAURANTE CA N'ALFREDO
PASEO DE VARA DE REY, 16 - EIVISSA,
+(34) 971 31 12 74

CELLER CAN PERE
C/SANT JAUME, 63
STA EULALIA DEL RIO.
+ (34) 971 33 00 56.





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

Consell  d'Eivissa



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