



Donde y qué comemos los ibicencos

SABORES DE IBIZA

PRODUCTOS DE IBIZA QUE
NO PUEDES DEJAR DE
PROBAR



www.saborsdeivissa.es/



[ibizasaborseivissa](https://www.instagram.com/ibizasaborseivissa)



www.pimeef.com



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, conocida en Ibiza como “Grec”, por su origen en el Mediterráneo Oriental.

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

BLACKNOSE





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

Te contamos dónde!

 [ibizasaborseivissa](https://www.instagram.com/ibizasaborseivissa)

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 S VII 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 marca Oli dEivissa, creada en 2019, une a todos los productores de aceite y es garantía de calidad.

Bajo la denominación Oli dEivissa, el coupage debe ser de las variedades arbequina, picual, y koroneki, que tienen que representar como mínimo el 90% del aceite.



OLI D'EIVISSA

AGRUPACIÓ DE DEFENSA
VEGETAL I SANITÀRIA DE
L'OLIVAR D'EIVISSA

BALANZAT

CAN BENET

CAN DOMO

CAN GARROVERS

CAN MAYMÓ

CAN NEFRA

CAN RICH

OLIADA

ORTIZ

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 CAUS COMPANATGE

CAN RICH DE BUSCASTELL

DESTILERIAS IBIZA SL

FAMILIA MARÍ MAYANS

IBIZA DESTILLATIONS, SL

LICORES ANISETA



PAN DE XEIXA

La recuperación de un trigo ancestral, saludable y perfecto para dietas bajas en hidratos.

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

LA CANELA

CAN COVES



SOBRASADA

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

La Sobrasada SABORES DE IBIZA mantiene las características de la sobrasada tradicional. 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

CAN CAUS

CARNES JUAN VIOLA

CAN ROS

SUPER ES CUCO



3 Recetas imprescindibles
Tradición ibicenca de un mordisco!

Eivissa Sabors



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 with a rustic, traditional aesthetic. The room features white walls with dark wooden beams on the ceiling. On the left, there are white built-in shelves displaying various ceramic and glassware items. In the center, a dining table is set with white linens, plates, and glasses. A chandelier with multiple light bulbs hangs from the ceiling. In the background, a doorway leads to another room with a stone wall and a display case. A dark wooden door is visible on the right side of the frame. A teal-colored pillar or door frame is partially visible on the far right.

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 "famoso" 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 Cellar 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.





IBIZA

COMER, AMAR

IBIZA SABORS EIVISSA