



¿Dónde comer como un ibicenco?

SABORES DE IBIZA

RUTA GASTRONÓMICA POR
SUS 5 MUNICIPIOS





¡NOS VAMOS DE RUTA! ¿TE VIENES?

Acompañanos a través de esta guía,
para recorrer la gastronomía ibicenca.
Un paseo por aquellos restaurantes de
la isla que cuentan con el sello de
calidad Ibiza Sabors d'Eivissa,
identificándolos como impulsores del
producto local y de calidad de Ibiza.
¡Buen Provecho!



TABERNA REART

TABERNA DE TAPAS EN EL CORAZÓN DE IBIZA CIUDAD. David Reartes capitanea esta taberna de espíritu urbano, junto a Matías Kelly, donde rinden homenaje a las tapas. Tapas sencillas y creativas, elaboradas con productos locales. Así, en la carta se encuentran tapas tradicionales como las croquetas de jamón, o los calamares a la andaluza, que conviven con otras más creativas, que sorprenden y aportan un aire de vanguardia, como, el huevo al revés con cremoso de piel de patata y sobrasada ibicenca o el lomo bajo en brasa ahumado Café de París. Reart es una cálida taberna, a la que se viene a disfrutar con los cinco sentidos, a disfrutar de sabrosas recetas, en un ambiente dinámico, informal y divertido, donde la cocina está abierta a todos y podréis ser testigos del gran trabajo de David y su equipo.

ANOTA: Dejaros guiar por su fantástica propuesta de vinos.





CA N'ALFREDO

TRADICIONAL Y FAMILIAR. Ca n' Alfredo es uno de los restaurantes más antiguos de la isla. Estratégicamente bien situado, en el céntrico paseo de Vara de Rey, se ha esforzado toda la vida para 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. Los platos ibicencos clásicos, como Calamares a la ibicenca, el Sofrit Pagès, o la Borrída de Rajada, son elaborados de maravilla y es fácil poder degustar aquellas recetas más tradicionales, difíciles de encontrar fuera de los hogares ibicencos, como el Cuiat de Setmana Santa, la Salsa de Nadal o els Macarrons de Sant Joan.

ANOTA: No te pierdas las fotografías que decoran su salón, testigo de las celebridades, que pasan cada año a degustar el recetario de la familia Riera y a saludar a Juanito, su entrañable propietario.





LA GAIA

CONCIENCIA ECOLÓGICA Y RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL. La Gaia presenta una sofisticada propuesta culinaria que profundiza en el producto local de la isla. Con el chef Óscar Molina al mando de los fogones, reconocido con su primera estrella MICHELIN, ha conseguido recientemente la segunda para la isla de Ibiza. Desde La Gaia, situado en el Ibiza Gran Hotel, brillan sus menú degustación, elaborados con producto local, que ensalza la calidad de los recursos naturales del entorno. El resultado de la exigencia y curiosidad del chef Óscar Molina desemboca en un baile de sabores cuyos verdaderos protagonistas son los productos autóctonos de Ibiza. Un servicio exquisito acompaña la excelencia en la cocina.

ANOTA: El menú Tanit, los productos locales de la isla de Ibiza repartidos en las 10 creaciones más icónicas.



SA NANSA

COCINA DEL MAR DE ALTA CALIDAD. El restaurante Sa Nansa, ubicado en la zona del paseo marítimo de Ibiza, a escasos metros de la discoteca, Pacha, ofrece una experiencia para los sentidos. Sus propietarios, el carismático, Pedro Tur, en la cocina y su esposa, Josefa Costa, a cargo de la sala, apuestan por una cocina sencilla y honesta, que respeta la tradición de la comida local de origen marinero. Con un género de primerísima calidad, elaborado con gran destreza y siguiendo el recetario tradicional, es considerado, como uno de los restaurantes de pescado más relevantes de la isla. La materia prima es prioridad en Sa Nansa, por ello el protagonista indiscutible de su carta es el pescado ibicenco muy fresco y la verdura de la propia huerta.

ANOTA: El Atún Rojo marinado al limón, pimienta y aceite de oliva acompañado de pan artesano de masa madre, es una maravilla.





SA NOVA PLAÇA

EL GASTROBAR DEL MERCADO. Cocina marinera y de temporada con un toque de autor a cargo de Rai Prats y su excelente equipo de cocina. La ubicación en el "Mercat Nou" de la ciudad de Ibiza, permite obtener los mejores productos frescos y de temporada. Apuestan fuertemente por el producto local ibicenco, con marcadas influencias mediterráneas, francesas y japonesas. Sa Nova Plaça se caracteriza por el equilibrio entre las recetas clásicas y las vanguardistas, con una cocina sencilla pero muy evolucionada y utilizada con especial cuidado en la selección del producto.

NOTA: Una interesante y amplia bodega con vinos locales, nacionales e internacionales. Recientemente han abierto su segundo restaurante en el Club de Campo de Ibiza.



The image shows the interior of the Club Náutico Ibiza restaurant. The room features dark blue walls, a large window with a view of trees and a building, and several round tables set with white tablecloths, plates, and glasses. A large, textured, spherical pendant light hangs from the ceiling. The overall atmosphere is clean and modern with a nautical theme.

CLUB NÁUTICO IBIZA

COCINA MARINERA. Situado en el Puerto de Ibiza con vistas a Dalt Vila, el restaurante Club Náutico Ibiza, brinda un ambiente muy marinero y cuidado al detalle. El pescado y marisco de su propio vivero y los arroces son los platos más relevantes de la carta. Su propuesta gastronómica, destaca por el empleo del producto local, fresco y de calidad, seleccionado meticulosamente por el chef. Cuenta además con una variada bodega donde referencias locales y nacionales maridan perfectamente con cada plato.

Una ubicación inmejorable y preciosas vistas a la ciudad amurallada de Ibiza, desde su terraza, invitan a disfrutar de un ambiente relajado.

ANOTA: Es aconsejable reservar, incluso fuera de temporada, para poder pedir la terraza cubierta.





DESAYUNOS Y TAPAS dentro de la muralla de Ibiza. En verano es una de las zonas con mas actividad ya que concentra muchos restaurantes y tiendas.

En la plaza de Vila (Plaça de la Vila), se encuentra la Cafetería Dnou que sirve durante el día, desayunos, zumos naturales, montaditos, ensaladas y bocadillos. Y al caer la tarde propone cocktails, tablas de quesos, y embutidos de la isla.

ANOTA: una buena parada técnica después de pasear por la parte antigua de la ciudad.





TIERRA DE IBIZA

TRADICIÓN CULINARIA. Un espacio multidisciplinar en el que, además de comer bien a muy buen precio tanto en su patio interior, como para llevar, podrás participar en los talleres de cocina, y alimentación saludable, para niños y adultos, que imparte su propietaria Estela.

Tierra de Ibiza también cuenta con una pequeña tienda con productos típicos de la isla, dónde podréis comprar el recuerdo perfecto de Ibiza.

ANOTA: No dejéis de probar la "frita de polp", o sus cocas ibicencas, elaboradas siguiendo la receta tradicional.





IL GATTO E LA VOLPE

SABOR A LA ITALIANA es lo que ofrece esta Ostería, con una amplia gama de delicias italianas, acompañadas por una acertada selección de tapas españolas, productos autóctonos de Ibiza y los emblemáticos embutidos locales. Además, disfrutarás de pescado fresco y paella, todo preparado con ingredientes de la tierra.

Su pizarra exterior exhibe una oferta gastronómica diversa que también satisface a los paladares veganos.

ANOTA: Déjate llevar por las pintorescas calles del barrio de la Marina, y culmina tu día con una deliciosa cena en una taberna de estilo clásico italiano con sabor ibicenco.





SANTA EULÀRIA

Dicen de Santa Eulària des Riu, que cuenta con la mejor calidad de vida de la isla, y es ya considerada como vila gastronómica.

La creciente oferta de restaurantes, en este bonito municipio, situado en la parte oriental de Ibiza, es notable.

Actualmente conviven chefs de renombre y cadenas hotelera reconocidas internacionalmente, por su calidad con pequeños restaurantes familiares tanto tradicionales como de corte moderno.

Todos ellos conjuntamente apuestan por el producto de la isla, tanto en sus cocinas como en sus bodegas.



ES TERRAL

DELICADA COCINA MEDITERRÁNEA CON UN TOQUE AFRANCESADO. En una de las calles más transitadas de Santa Eulària Des Riu, la llamada " Calle de los restaurantes", se encuentra este coqueto restaurante, que combina a la perfección, lo mejor de la cocina francesa con detalles locales de la cocina Ibicenca, apostando fuertemente por el producto de Ibiza, durante todo el año. Con el chef francés Matthieu Michel Savariaud al frente de los fogones y su compañera Sandra Aseijas atendiendo la sala, Es Terral se convierte cada día en una de las mejores opciones gourmet de la zona. Así lo asegura la Guía Michelin, al otorgarle, primer galardón, Bib Gourmand, que reconoce la mejor calidad/precio de la reconocida guía.

ANOTA: La carta de vinos, merece una mención especial. Hay que probar el pulpo asado con sobrasada. Ofrecen un estupendo menú de mediodía.





CA NA RIBES

RAICES Y TRADICIÓN IBICENCA. El restaurante Ca Na Ribes, es uno de los restaurantes en activo, más antiguos de la isla. Fue fundado en 1926 y hoy sigue gestionado por la cuarta generación de la familia con la misma pasión en la calidad de servicio y del producto de siempre. Desde el centro de Santa Eulària Des Riu propone una carta variada mezclando cocina tradicional con recetas internacionales. Frecuentada por turistas de paso y clientela local, su animada terraza se convierte en un clásico del pueblo.

ANOTA: El revuelto de sobrasada y queso de Ibiza, un clásico de la casa.



The image shows the interior of a restaurant named Celler Can Pere. The space is bright and airy, with large windows on the left side that offer a view of a white building with blue accents. The dining area is furnished with round tables covered in white cloths and wicker chairs. The ceiling features exposed wooden beams and a large, dark metal chandelier. The walls are white, and there are several yellow pendant lamps hanging from the ceiling. A staircase is visible in the background, leading to an upper level. The overall atmosphere is warm and inviting.

CELLER CAN PERE

MÁS DE 50 AÑOS OFRECIENDO BUEN SERVICIO. El restaurante, se encuentra ubicado en el centro de Santa Eulària des Riu. Abierto desde hace más de medio siglo, ofrece una cocina mediterránea con una amplia selección de platos tradicionales y especialidades locales. En su terraza, podrás disfrutar de un ambiente familiar, tanto local como extranjero, que acuden al Celler Can Pere, a disfrutar de una velada al fresco, en el centro del pueblo. Un restaurante ibicenco típico con platos, principalmente Baleares.

ANOTA: Si os apetece algo de picoteo informal os recomendamos "ES CELLERET" su bonito local hermano, que ofrece tapas tradicionales con un aire más actual





CAS PAGÈS

COMIDA CASERA Y PLATOS TÍPICOS DE IBIZA. Desde hace 40 años, en Ca's Pagès, las hermanas Carmen y Lucia, dirigen este conocido restaurante de la zona norte de la isla, como ya lo hacía su padre.

Ubicado en la parte de abajo de la vivienda familiar, cocinan carnes a la brasa, desde la gran barbacoa de carbón que preside la entrada de la terraza y recetas ibicencas, como el "arrós de Matançes" y el "sofrit pagès". El cordero al horno de leña, es otra de sus especialidades. Un local especial, con tradición ibicenca, recetas sabrosas, generosas y abundantes, hacen que siempre esté lleno.

ANOTA: Es importante saber que no reservan y no aceptan tarjeta. Hay que ir preparado !



The image shows an outdoor dining area with several wooden tables and chairs set up on a paved terrace. The tables are arranged in a row, and each is set with white plates, glasses, and water bottles. The background features a white wall, a view of the sea, and lush green trees. A large tree trunk is visible in the foreground on the left. The overall atmosphere is bright and sunny.

FONDA POU DES LLEÓ

RESTAURANTE IBICENCO. PRODUCTO FRESCO Y BIEN TRATADO. Famoso por sus paellas y el clásico "bullit de peix", es uno de los restaurantes de referencia de la población local, para disfrutar de la cocina de siempre. De tradición familiar, durante más de 50 años, la fonda Pou Des Lleó, ofrece, además de arroces, pescado y marisco local de gran calidad. Trabajan con fuego de leña, recetas típicas, elaboradas con productos de su propio huerto. Recientemente han inaugurado un precioso jardín, en la parte trasera del restaurante, donde disfrutar alrededor de la piscina de una comida 100% ibicenca.

ANOTA: Uno de sus platos estrella, los huevos fritos con bogavante Wow...Son un delirio !!!





ES MIRADOR

ES MIRADOR DE SANT CARLES

Situado en el pueblo de Sant Carles de Peralta, Es Mirador hace honor a su nombre y ofrece unas preciosas vistas al campo ibicenco mientras propone deliciosa cocina tradicional ibicenca.

Abre todo el año y tiene una fiel clientela local

ANOTA: Cuenta con un pequeño colmado dónde venden productos a granel





SES ESCOLES

UNAS ANTIGUAS ESCUELAS PARA CONOCER LA GASTRONOMÍA IBICENCA. La Oleoteca Ses Escoles, es un antiguo establecimiento, situado junto a la almazara de Can Miquel Guash, en la carretera de Ibiza a Sant Joan, donde prima la materia prima y el producto de proximidad. Ofrecen una cocina que fusiona la cocina tradicional ibicenca con toques de autor. Ubicado en unas antiguas escuelas, cuenta con una tienda gourmet de producto local y restaurante, donde el aceite de oliva se convierte en el gran protagonista. En su restaurante, decorado con un gusto exquisito, se respira un profundo respeto por su historia, su arquitectura y su entorno natural, donde cada detalle está cuidado al máximo.

ANOTA: Pide cita para visitar la Almazara, y conoce de cerca cómo se hace el aceite de Ibiza. Cuentan también con un espacio anexo donde catar sus aceites.





CAN PAU

DESDE 1973, GASTRONOMÍA CONVERTIDA EN ARTE. Cuatro generaciones apasionadas por el mundo de la gastronomía. Can Pau, es un restaurante familiar, donde se percibe la crianza en la cocina de las abuelas y el amor a la buena mesa. El restaurante nació en 1973, en un momento mágico para la isla de Ibiza lleno de cambios, sueños y libertad. La familia catalana que fundó Can Pau, quiso crear un espacio dentro de la sociedad cosmopolita de la isla, donde la gastronomía se convirtiera en un arte. Tradición y modernidad han sido y son la esencia de Can Pau, un punto de encuentro obligado para los amantes de Ibiza desde hace ya más de cuarenta años. Su cocina de raíces catalanas se fusiona a la perfección con recetas autóctonas, utilizando para sus elaboraciones producto local y de excelente calidad.

ANOTA: Las chuletitas de cabrito lechal de Ibiza y el Solomillo a la pimienta son insuperables y la decoración de la bonita casa payesa que habita el restaurante es una auténtica maravilla.





CAN CAUS

PRODUCTOS TRADICIONALES DE LA ISLA, DE ELABORACIÓN PROPIA. El restaurante Can Caus forma parte de un complejo dedicado a la recuperación, producción y comercialización de productos tradicionales de Ibiza, como embutidos, quesos y lácteos. Situado en la carretera a Santa Gertrudis, Can Caus, es el restaurante de la industria de quesos y embutidos Companatge. El restaurante dispone de amplias terrazas ajardinadas ideales para los meses más calurosos del año y de una sala interior con chimenea de leña para el invierno. En su carta, destaca la selección de embutidos de la casa, el cabrito ibicenco a la brasa y parrillada de carnes variadas. De ambiente lugareño y familiar, tiene capacidad para 200 personas, lo que lo hace ideal para celebraciones especiales.

ANOTA: Visita su tienda de embutidos ibicencos para un souvenir gourmet





SANT JOAN

Sant Joan, es el municipio más deshabitado y para muchos el más privilegiado en cuanto a parajes naturales. Las calas, Portinatx, Sant Vicent, Cala Xarraca o la conocida Benirràs, son la excusa perfecta para visitar la zona. El pequeño pueblo de Sant Joan de Labritja, al norte de la isla, es sin duda uno de los más pequeños y bonitos de Ibiza. Sus encantadoras casas encaladas y la iglesia que lo preside, hacen que bien valga un paseo. Sentarse en una de sus animadas terrazas, o parar en el pintoresco estanco a tomar unas hierbas, es uno de los principales atractivos del pueblo. Es destacable también, la carretera que te lleva a Sant Joan, repleta de restaurantes todos al aire libre y con bonitas zonas ajardinadas.



CAN GAT

UNA ANTIGUA CASA DE PESCADORES, ESPECIALIZADA EN COCINA DEL MAR. En 1974 abrió sus puertas, el restaurante Can Gat, en la playa de Cala Sant Vicent. Lo que fue una antigua casa de pescadores, se convirtió en unos de los restaurantes favoritos, para dar a conocer la auténtica gastronomía isleña. Sus especialidades, basadas en la cocina marinera de Ibiza, son el "bullit de peix" con arroz a banda, la parrillada de pescado y marisco y la caldereta de langosta. Cuentan con un pescador casi en exclusiva que les provee el mejor pescado fresco. El reciente auge de la Cala Sant Vicent, aunque un poco alejada, bien merece una visita.

ANOTA: Tómate un cocktail después de comer en el chiringuito ON THE BEACH, al final de la playa.



A photograph of an outdoor dining terrace at Port Balansat restaurant. The terrace is set up with several tables covered in white and grey striped tablecloths. Each table is set with white plates, glasses of water, and wine glasses. The terrace is located on a beachfront, with a clear blue sea and a bright blue sky in the background. A man in a dark suit is seen from the back, sitting at a table on the left. To the right, there is a thatched-roof structure and some colorful beach equipment. The overall atmosphere is bright and inviting.

PORT BALANSAT

DESDE 1971 COCINANDO FRENTE AL MAR. Hace más de, 40 años se inició el proyecto familiar de Port Balansat, donde se elaboran platos de forma tradicional con productos del mar ibicenco. A lo largo de todos estos años la mayoría de los platos se han mantenido en su propuesta gastronómica, que apuesta por una cocina tradicional en su estado más puro. El "bullit", el arroz caldoso, o el pescado fresco, junto con el mejor marisco, recién sacado de su vivero, hacen de este restaurante, un referente de calidad en la isla. Situado frente a la playa del Port de Sant Miquel, cuenta con una encantadora terraza, ideal para refugiarse del sol los días más calurosos del verano en un ambiente familiar y relajado, o para disfrutar de la suave brisa mediterránea en las noches más románticas de la temporada. Además Port Balansat cuenta con un salón interior muy luminoso, y agradable perfecto para los días en los que el tiempo no acompaña.

ANOTA: Guarda lugar para el postre. El "Pijama" un clásico imprescindible de la casa.



2000



35 AÑOS DE TRAYECTORIA. Son los avalan a este restaurante ibicenco. Su propietario, Joan Escandell, ofrece pescado, capturado por él mismo en aguas de Ibiza. Langosta, Mero, Calamar, «Gall de Sant Pere»,Cabracho y otras variedades típicas. Se ubica en Benirràs, en un ambiente familiar y a pie de playa y propone en su carta, gamba roja, de Ibiza, "guisat de peix" o "bullit" elaborados en distintas variedades, entre muchas otras opciones. La oferta de pescado ,varía según la pesca del día, las verduras proceden de su propia huerta, y los deliciosos postres caseros típicos como la Greixonera y el Flaó, son verdaderos manjares para el paladar.

ANOTA: Su cocina abierta todo el día, te permite disfrutar de su cocina a cualquier hora. Por la tarde déjate encantar por el sonido de los tambores de Benirràs y el espectáculo del atardecer.



SANT ANTONI

Considerado uno de los enclaves turísticos más importantes de Ibiza, Sant Antoni de Portmany tiene el mayor puerto natural de toda la isla. Sin duda la Bahía de Sant Antoni es una de las más paseadas del mundo, ya que cada tarde, el sol se esconde tintando el cielo de rojo, y ofreciendo un espectáculo que hace que miles de turistas, no quieran perdérselo.

La fuerte apuesta de varios jóvenes chefs creativos asentados en Sant Antoni, ha convertido este municipio en un punto gastronómico con aire innovador y es el primer municipio de la isla que consiguió una Estrella Michelin.





ES VENTALL

TRADICIÓN IBICENCA ACTUALIZADA. Fruto del trabajo constante y tenaz de toda una familia, nació hace más de 35 años, el restaurante 'Es Ventall'. Desde sus inicios, el restaurante dedicó su trabajo a ser referencia dentro de la cocina tradicional ibicenca. Con la llegada de José Miguel Bonet a los fogones se evolucionó hacia una cocina clásica de la isla revisada, dando una vuelta de tuerca a las recetas más tradicionales. Recetas sabrosas y delicadas, con productos de su huerto y de temporada cocinados a la leña, consiguiendo un sabor único en platos de ahora y de siempre. El original Tataki de Sírvia, las Manitas de cerdo deshuesadas con Espardeñas o la espuma de Greixonera con caramelo de Hierbas Ibicencas, crema de naranja y pepitas de chocolate, son una delicia, aunque optar por el menú degustación, es un acierto para conocer los platos más representativos de su carta.

ANOTA: Reserva en su precioso patio arbolado, para un cita diez!

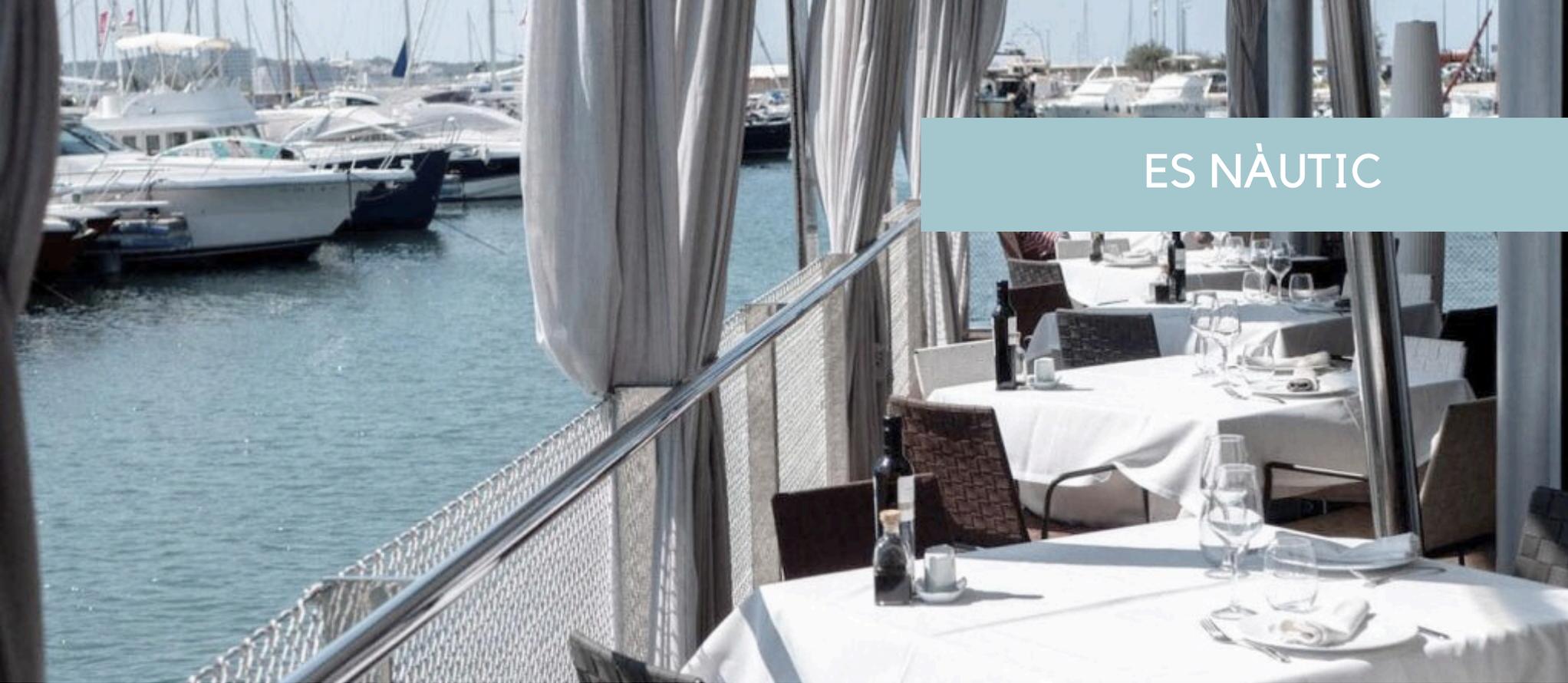




ES TRAGÓN

PRIMERA ESTRELLA MICHELIN DE IBIZA. Con toques cañeros y muy canallas en Es Tragón ofrecen una experiencia original, genuina y humana, ampliando el imaginario de los sabores. Así define su cocina, Alvaro Sanz, el primer chef de la Isla que consigue una estrella Michelin. Es Tragón se emplaza en una casa payesa dentro de un pinar que mira al Mediterráneo, y propone su "Menú Erizo" para un viaje gastronómico, donde las referencias de su selecta bodega acompañarán el recorrido. Una experiencia para los sentidos, preparada para hacer disfrutar al comensal en cada bocado.

ANOTA: Imprescindible reservar con meses de antelación.



ES NÀUTIC

APASIONADOS DEL MAR. El restaurante Es Nàutic, alojado en el Club Náutico de Sant Antoni, ofrece una cocina mediterránea y marinera 100% ibicenca, donde prima el producto y la materia prima de calidad. Destacan sus mariscos frescos de Ibiza como la gamba o la langosta, y los platos tradicionales de la isla como, el Bullit o Guisat de peix. Una propuesta refinada, con una sofisticada plataforma que ofrece vistas al mar. Un espacio moderno que invita a relajarse, a disfrutar en familia y con amigos, de las vistas de la bahía de Sant Antoni y sus atardeceres. En la parte superior hay una terraza, ideal para las noches de verano, dónde tomar un cocktail mientras disfrutas de la brisa marina. También se convierte en un lugar perfecto y exclusivo para celebrar bodas y eventos, muy popular entre el público local .

ANOTA: Ofrecen un menú de mediodía a tener muy en cuenta.





ES REBOT DE CAN PRATS

DE ANTIGUO COLMADO A RESTAURANTE TRADICIONAL. Es Rebot de Can Prats se encuentra en una casa construida en los primeros años del siglo XX y fue uno de los primeros colmados del pueblo de Sant Antoni. En ella se vendía comida y otros productos necesarios para la vida diaria. 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. Después de 21 años abiertos, Es Rebot de Can Prats sigue ofreciendo, platos ibicencos tradicionales como la exitosa "frita de polp", un imprescindible de la casa.

ANOTA: Su allioli es considerado como uno de los mejores de la isla. Dejar sitio para el postre, la repostería casera es un must!



A nighttime photograph of the Can Lluç resort. In the foreground, a swimming pool is illuminated with green lights, creating a shimmering effect. The pool is surrounded by a paved deck with lounge chairs. In the background, there are several buildings, including a prominent white domed structure, and numerous palm trees. The sky is dark, and the overall atmosphere is serene and luxurious.

CAN LLUC

LUJO EN LA IBIZA MÁS AUTÉNTICA Y RURAL. El precioso Agroturismo Can Lluç, aloja un pequeño tesoro abierto al público. Su coqueto restaurante, desde donde unen, la gastronomía mediterránea, con la pasión ibicenca por el producto, ofrece ingredientes frescos y naturales, tratados con riguroso mimo y atención. El restaurante dispone de una terraza exterior con vistas panorámicas y de un bonito salón interior, exquisitamente decorado, con un estilo que consigue transportar al huésped a una Ibiza auténtica y rural. Unas impresionantes vistas panorámicas del campo y de los viñedos que lo rodean, completan una experiencia única.

ANOTA: Ofrecen retiros, clases de yoga con desayunos y más actividades también en otoño e invierno. Consultar condiciones en su web o redes.





GRILL SANT ANTONI

AMBIENTE FAMILIAR TODO EL AÑO. Situado en el centro de Sant Antoni, junto a la iglesia, el restaurante que dirige Toni Cardona ofrece productos de la tierra como la sobrasada o el cordero de Ibiza, criado según métodos tradicionales. Al frente de su antigua cocina de carbón, la chef Ramona Escribano, propone recetas tradicionales de la isla, como la "frita de polp", junto a una selección de tapas clásicas, modernas y las mejores carnes a la brasa y al horno de leña.

ANOTA: Al mediodía ofrecen 2 estupendas opciones de menú por 14€ y 20€ que incluyen, entrante, principal, postre, pan y café.



The image shows the interior of a restaurant with a rustic, bohemian aesthetic. The walls are made of rough, textured stone. On the left, there is a blue door and a potted plant. In the center, a long wooden table is set with plates, glasses, and bottles, surrounded by wicker chairs. To the right, a long white sofa is adorned with several patterned cushions. A large window in the background offers a view of the outdoors. A teal banner with the text 'CAN MUSSONET' is overlaid on the top right of the image.

CAN MUSSONET

RESPECTO A LA TRADICIÓN. El amor por la gastronomía en este oasis de paz, tranquilidad y buenos alimentos, está en el corazón de Sant Rafael. En Can Mussonet cocinan con alma, con mimo y con pasión. Sus platos quieren representar lo mejor del producto local con el espíritu característico de Ibiza: abiertos al mundo, a la experimentación, a disfrutar de los pequeños placeres de la vida. Una vuelta a la cocina tradicional ibicenca, respetando las raíces.

ANOTA: Asegúrate una mesa en su encantador jardín.





AMPLE 32

SABOREA Y CONTEMPLA EL MEDITERRÁNEO. De los colores de la huerta ibicenca, de la sabiduría en fusionar las mejores cocinas del mundo y de la conservación del sabor tradicional, nace una cocina de calidad a precios comedidos, ambiente y decoración moderna, que define el espíritu de un equipo empeñado en satisfacer las necesidades del comensal.

ANOTA: Pide mesa en su preciosa terraza con vistas al atardecer más famoso de la isla.





ES GERRET

PLATOS Y PLATILLOS PARA SORPRENDER. Ubicado en San Antonio de Portmany, Es Gerret presenta una propuesta gastronómica creativa y de calidad, combinando a la perfección una cocina mediterránea con un interesante toque de fusión. Su cocina destaca por el enfoque en los ingredientes locales y de proximidad. El equipo culinario cuidadosamente selecciona los productos ibicencos más frescos para crear platos deliciosos y auténticos.

Sorprende su espacio moderno, aunque muy acogedor, con sillones que invitan a relax y al disfrute.

ANOTA: asegúrate de echarle un vistazo a la carta de postres. Todos los postres son caseros y están imbuidos de un toque creativo que te encantará.





ESSENCIA

EL SERENO ENTORNO del agroturismo Can Vistabella Boutique Resort, en Sant Antoni, aloja el restaurante Essència en el corazón del campo ibicenco. En este restaurante, la naturaleza es la protagonista, con un huerto propio que abastece de frutas y verduras frescas, las cuales son cuidadosamente fermentadas por el equipo de cocina.

Esta frescura se refleja en cada plato, donde la esencia de Ibiza y los productos locales se combinan para ofrecer una experiencia gastronómica única..

ANOTA: Cada día ofrecen distintas sugerencias que te sorprenderán.





SANT JOSEP

Sant Josep de Sa Talaia es el municipio más extenso de toda la isla. Ocupa casi toda la zona sur de Ibiza y está formado por varios núcleos urbanos como Sant Francesc de s'Estany, Sant Jordi de Ses Salines, Es Cubells, Sant Josep de Sa Talaia, Sant Agustí de Es Vedrà y Cala de Bou. Cuenta con muchas zonas de interés, y es la zona de Ibiza con más playas y calas, muchas de ellas consideradas las mejores de la Isla. Playas tan emblemáticas como Ses Salines, Cala D' Hort, Cales de Compte o Cala Vedella, son auténticos paraísos, con una gran variedad de restaurantes donde poder probar y disfrutar a orillas del mar de toda la gastronomía típica de la isla.



CAN BERRI VELL

TRADICIÓN, ENTORNO Y AUTENTICIDAD. Una casa tradicional ibicenca en pleno corazón de Sant Agustí des Vedrà. Can Berri Vell ya está documentada como vivienda familiar ibicenca en el siglo XVII y ha conservado tanto el entorno como el nombre, que hacen de la casa un lugar auténticamente ibicenco, enraizado en la tradición y en el paisaje que lo han forjado. Desde la terraza se contempla la iglesia. Piedra y cal se integran a la perfección con el paisaje del campo ibicenco. En la cocina, el chef Bruno Hernández conjuga su experiencia y el dominio de las materias primas, elaborando elegantes creaciones donde se respetan al máximo los sabores originales del producto, siempre local y de primera calidad.

ANOTA: Vicent Tur recibe y atiende a los comensales con la profesionalidad y la simpatía de un buen anfitrión. Déjate guiar por él, en la selección del vino, su carta con más de 100 referencias, es top.





S'ESPARTAR

EL PLACER DE LO CLÁSICO. Disfrutar de los sabores de la auténtica Ibiza tradicional y su cocina, hecha con los productos más frescos de las costas ibicencas, es uno de los deberes del comensal a la hora de sentarse en una de sus mesas. Especializados en arroces y pescados, y los platos de tradición como el "bullit de peix" , "frita de calamar" o "sofrit pagès". S'Espartar es uno de los restaurantes con más tradición dentro del municipio de Sant Josep, en Ibiza. Situado en la carretera que va desde Sant Josep de sa Talaia a Cala Tarida se puede disfrutar de sus vistas al atardecer, desde la terraza o bien desde sus salones interiores.

ANOTA: Impresionante el "bullit".



SA CALETA



UN IMPRESCINDIBLE EN TUS VACACIONES. El Restaurante esta dirigido desde 1988 por la familia Pujolet, que cuida con mimo las recetas de sus succulentos platos de pescados, mariscos y arroces. La materia prima es seleccionada diariamente entre los mejores productos de la isla. Compran el producto del mar ibicenco, pescado de forma artesanal. Las verduras y hortalizas, vienen directamente de su huerto ecológico y otros payeses de la zona. Desde sus inicios el concepto de esta casa ha sido abrir sus puertas todos los días del año, proporcionando un inmejorable ambiente estival y un acogedor ambiente invernal, cuidando sobremanera la calidad y dando buen servicio y mejores manjares. El Bullit de peix, las paellas, la caldereta de langosta y el café Caleta, son los buques insignia de su carta. Disponen además de servicio de masajes, boutique, y una zona de relax entre los pinos, con coctelería y música en vivo.

ANOTA: Dar un paseo por el poblado fenicio después de la comida, siempre es buena idea.



CALA CARBÓ



UBICACIÓN, PRODUCTO Y SERVICIO. El Restaurante Balneari Cala Carbó, está ubicado en la pequeña y tranquila cala, que le da nombre. En un entorno precioso y a pie de playa, sus propietarios, Vicent Curtet y Toni Escarrer, se encargan de atender al público, de una manera cercana y muy profesional. Producto ibicenco, pescado fresco y muy bien elaborado componen su carta. Especial atención a los postres, un buen final para una comida excelente, es un acierto y en Cala Carbó lo saben. Imprescindibles sus fresas ibicencas a la pimienta o el melón especial Cala Carbó. En cuanto a sus especialidades el Bullit con arroz a banda y el pescado al horno con un toque de plancha son sus "Best -Sellers"

ANOTA: El restaurante situado justo al lado, Can Vicent, también está regentado por los mismos propietarios.





CA NA SOFIA

PRODUCTO DE CALIDAD EN PRIMERÍSIMA LINEA DE PLAYA. El restaurante ofrece una estudiada mezcla de la cocina tradicional clásica mediterránea e ibicenca con una cocina más actualizada. Ofrece paellas, pescados de la isla, Arroz a Banda y Bullit Ibicenco, todo esto sumado a las tendencias más actuales en cocina creativa y de autor-fusión. Situado en la preciosa playa de Cala Vedella, dispone de unas magníficas y modernas instalaciones, terraza, y salas interiores, a escasos 40 metros del mar, gozando de un ambiente relajado, cómodo con unas bonitas vistas al mar.

ANOTA: Preguntar por el plato del día. Siempre sorprenden!





RASCALOBOS

DESENFADADO E INFORMAL. El restaurante Rascalobos está situado en el centro del pueblo de Sant Jordi. Al tener terraza ajardinada, es un lugar muy acogedor, tanto en invierno como en verano. Un ambiente 100% local ocupa su clientela. En su carta, tapas españolas, picoteo con precios moderados y platos vegetarianos con producto local, siguen las directrices de la iniciativa Sabors d'Eivissa. Entre los pescados, destaca el bacalao a la vizcaína, y de carnes, se llevan el protagonismo, las chuletillas de cordero ibicenco al carbón.

ANOTA: Escoge un día con música en vivo para una experiencia 100% local.





UNIC

FUSIÓN DE COCINA FRANCESA Y MEDITERRÁNEA EN UN RESTAURANTE ÚNICO. Unic Restaurant representa una experiencia culinaria, donde los comensales podrán descubrir parte de la esencia de la isla a través de una cocina, donde se mezclan, tradición y vanguardia. Ubicado en Migjorn Ibiza Suites & Spa, en el corazón de playa d'en Bossa, el chef David Grussaute, apuesta por el producto de cercanía. A este fin colabora con pequeños productores, ganaderos y las cofradías de pescadores. Esto permite poner en valor productos de la isla, ya casi olvidados, que Grussaute trabaja con una técnica y un saber hacer cuyo resultado, son platos que rebosan matices de sabores con los que sorprender y cautivar al comensal.

ANOTA: Degusta los vinos más representativos de las bodegas más relevantes de Ibiza.





ES ROMANÍ

SENCILLEZ MEDITERRÁNEA. Es Romaní es el restaurante del Hotel Bahía Playa, situado a 300mts de la playa de Port des Torrent. Ofrece un ambiente familiar, en el que apuesta por productos de temporada y calidad. Combina sabores tradicionales de la isla y cocina internacional, en un menú en el que destacan sus arroces y carnes al horno.

ANOTA: Perfecto para una comida familiar antes o después de disfrutar de las playas cercanas, como Cales de Compte, Cala Bassa o Port des Torrent.





CLUB BY SA NOVA PLAÇA

EL RESTAURANTE DEL CLUB DE CAMPO. El segundo restaurante del reconocido chef Rai Prats, de Sa Nova Plaça, se encuentra en las bonitas instalaciones del Club de Campo de Ibiza, lo que lo convierte en el lugar ideal para disfrutar de una comida familiar o entre amigos.

Su cocina de mercado, se basa en la calidad del producto y elabora recetas sencillas y deliciosas homenajeando el recetario ibicenco, con un extraordinario equilibrio entre platos clásicos y de vanguardia.

NOTE: Los guisos son uno de sus fuertes, no dejes de probarlos!





TASTE OF SALIA

COCINA CONSCIENTE Y SOSTENIBLE en Ibiza. Taste of Salia ofrece una cocina sana, fresca y de temporada que rinde homenaje a los increíbles sabores y ciclos naturales de las islas Baleares. Su talentoso equipo de cocina transforma ingredientes extraordinarios de la isla en platos frescos e innovadores, rebosantes de colores, texturas y aromas.

Una variedad de opciones vegetarianas y veganas satisface todos los gustos y necesidades.

ANOTA: Una hermosa vista a la espectacular puesta de sol ibicenca, completa la experiencia.





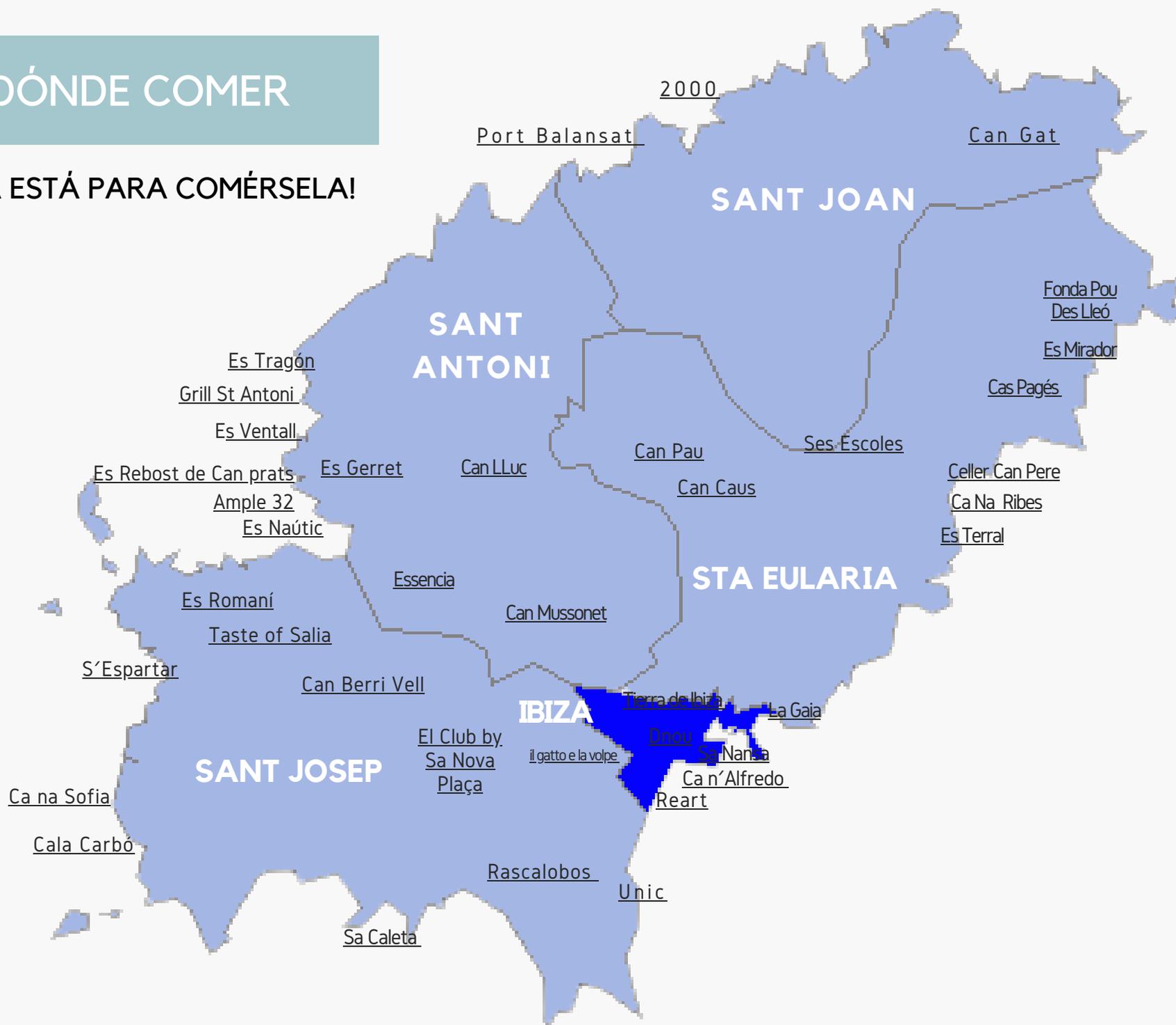
ESCOGE UN VINO DE LA
ISLA Y COMPLETA TU
EXPERIENCIA 100%
IBICENCA

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



DÓNDE COMER

IBIZA ESTÁ PARA COMÉRSELA!





Sabors

IBIZA · EIVISSA