

# SABORS 2023



@ibizasaborseivissa  
www.saborsdeivissa.es

JORNADAS GASTRONÓMICAS  
DE PRIMAVERA

JORNADES GASTRONÒMIQUES  
DE PRIMAVERA

SPRING FOOD FESTIVAL



ORGANIZA



Consell d'Eivissa

FINANCIA



COLABORA



*Descubre el sabor de*

## **NUESTRA ISLA**

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

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

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

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



*Descobreix el sabor de*

## LA NOSTRA ILLA

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

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

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

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



## *Island Taste*

# THE FLAVOUR OF OUR ISLAND

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

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

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

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



# GASTROEVENTOS

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

## 1- VISITA GUIADA A LA BODEGA CAN MAYMÓ

FECHA: 15 de Abril

LUGAR: Bodega Can Maymó, Sant Mateu d'Aubarca

HORARIO: De 12h a 14h

ACTIVIDAD: Visita a las bodegas acompañada de una degustación

Registro en [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

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

FECHA: 21 de Abril

LUGAR: Instalaciones de Familia Mari Mayans,

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

HORARIO: De 12h a 14h

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

Registro en [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## 3-TALLER DE ELABORACIÓN DE FLAÓ

FECHA: 29 de Abril

LUGAR: Es Graner- Can Coves. Pol. Montecristo

HORARIO: De 10h a 13h

IMPORTE: Marga Orell

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

Registro en [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## 4- VISITA A LAS COLMENAS DEL RAFAL TROBAT

FECHA: 29 de Abril

LUGAR: Rafal Trobat. Sant Jordi.

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

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

Colabora la Associació de Vesins del Rafal Trobat

Registro en [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

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

FECHA: 6 de Mayo

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

HORARIO: 10h a 13h

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

Oli d' Eivissa.

Registro en [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## 6- VISITA A LA FINCA HORTÍCOLA DE CAN POL

FECHA: 13 de Mayo

LUGAR: Can Pol- Venda de Safragell

HORARIO: de 10h a 13h

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

Registro en [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

# GASTROESDEVENIMENTS

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

## 1. VISITA GUIADA AL CELLER CAN MAYMÓ.

DATA: 15 d'abril

LLOC: Celler Can Maymó, Sant Mateu d'Albarca

HORARI: De 12.00 h a 14.00 h

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

Registre a [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

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

DATA: 21 d'abril

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

HORARI: De 12.00 h a 14.00 h

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

Registre a [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com) (majors de 18 anys)

## 3. TALLER D'ELABORACIÓ DE FLAÓ

DATA: 29 d'abril

LLOC: Es Graner - Can Coves, polígon Montecristo

HORARI: De 10.00 h a 13.00 h

IMPARTeix: Marga Orell

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

Registre a [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

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

DATA: 29 d'Abril

LLOC: Rafal Trobat. Sant Jordi

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

tornada de l'autobús a les 12.00 h

ACTIVITAT: Visita guiada al centre de divulgació d'apicultura i del projecte de recuperació de

l'ecotip d'abella local Hi col·labora l'Associació de Vesins del Rafal Trobat.

Registre a [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

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

DATA: 6 de maig

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

HORARI: De 10.00 h a 13.00 h

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

Registre a [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## 6. VISITA A LA FINCA HORTÍCOLA DE CAN POL

DATA: 13 de maig

LLOC: Can Pol, venda de Safragell

HORARI: De 10.00 h a 13.00 h

ACTIVITAT: Visita guiada a una finca de producció hortícola associada a la Cooperativa Agroevivissa. A més de

tomata, produeix també maduixot i patata, ingredients de les jornades gastronòmiques

Registre a [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

# FOODIEEVENTS

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

## **1- VISIT GUIDED TO THE WINERY CAN MAYMÓ**

DATE: April 15th

PLACE: Winery Can Maymó, Sant Mateu d'Aubarca

TIME: From 12h to 14h

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

Registration at [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## **2- GUIDED VISIT TO THE PRODUCER OF "HIERBAS IBCENCAS" MARI MAYANS FAMILY**

DATE: April 21st

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

HOURS: From 12h to 14h

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

Registration at [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com) (+18 years)

## **3-FLAÓ WORKSHOP**

DATE: April 29th

PLACE: Es Graner- Can Coves. Pol. Montecristo

TIME: From 10h to 13h

TEACHER: Marga Orell

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

Registration at [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## **4- VISIT TO THE BEEHIVES IN RAFAL TROBAT**

DATE: April 29th

PLACE: Rafal Trobat. Sant Jordi.

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

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

Register at [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## **5- TASTING OF IBCENCAN OLIVE OIL AT EL TRULL DE CA N'ANDREU**

DATE: May 6th

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

HOURS: From 10h to 13h

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

Registration at [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)

## **6- VISIT TO THE HORTICULTURAL FARM OF CAN POL**

DATE: May 13

PLACE: Can Pol- Venda de Safragell

TIME: From 10h to 13h

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

Register at [restauracio@pimeef.com](mailto:restauracio@pimeef.com)



IBIZA · EIVISSA

taurante pizzeri

tróp o l'la

TARACCS

Café  
Mariano

CALL DE LA VIGIL

WIP-ALCO  
www.izba.d...

ISCOMETCH

# IBIZA · EIVISSA



## Club Nàutico Ibiza

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-BORRIDA DE RAJADA  
-CALDERETA DE CORDERO CON PATATÓ

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BORRIDA DE RAJADA  
-CALDERETA D'ANYELL AMB PATATÓ

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

-TOAST WITH SOBRASADA AND  
CUTTLEFISH  
-SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS

### MAIN DISH TO CHOOSE:

-BORRIDA DE RAJADA  
-LAMB STEW WITH LOCAL POTATOES

### DESSERTS TO CHOOSE:

-TRADITIONAL CUSTARD WITH CAROB  
-STRAWBERRIES FLAMBÉED WITH  
ORANGE JUICE

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€

# IBIZA · EIVISSA



## Tierra de Ibiza

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

-HUEVOS PAYESES SURTIDOS CON  
SOBRASADA  
-ENSALADA DE CROSTES

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-SOFRIT PAGÈS  
-SEPIA EN SU TINTA CON ARROZ  
BLANCO

### POSTRES A ESCOGER:

-FLAÏ  
-GREIXONERA

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGA CAN RICH

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

-OUS PAGESOS ASSORTITS AMB  
SOBRASSADA  
-AMANIDA DE CROSTES

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-FLAÏ  
-GREIXONERA

### VINS RECOMANATS:

CELLER CAN RICH

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

-SOFRIT PAGÈS  
-SEPIA IN INK WITH WHITE RICE

### DESSERTS TO CHOOSE:

-FLAÏ  
-GREIXONERA

### RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€



# IBIZA · EIVISSA



## ENTRANTES A ESCOGER:

- ATÚN ROJO MARINADO
- CALAMAR CON SOBRASADA

## PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- BORRIDA DE RAJADA
- ARROZ CON GERRET Y COLIFLOR

## POSTRES A ESCOGER:

- FLAO
- GREIXONERA

## VINO RECOMENDADO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

## ENTRANTS A TRIAR:

- TONYINA VERMELLA MARINADA
- CALAMAR AMB SOBRASSADA

## PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

## POSTRES A TRIAR:

- FLAO
- GREIXONERA

## VINS RECOMANATS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

## STARTERS TO CHOOSE:

- MARINATED RED TUNA
- CALAMARI WITH SOBRASADA

## MAIN DISH TO CHOOSE:

- STINGRAY STEW
- RICE WITH GERRET & CAULIFLOWER

## DESSERTS TO CHOOSE:

- FLAO
- GREIXONERA

## RECOMMENDED WINES:

BIZAN WINERIES

## Sa Nansa

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

## ENTRANTES A ESCOGER:

- ATÚN ROJO MARINADO
- CALAMAR CON SOBRASADA

## PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

## POSTRES A ESCOGER:

- FLAO
- GREIXONERA

## VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA DE IBIZA

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

## ENTRANTS A TRIAR:

- TONYINA VERMELLA MARINADA
- CALAMAR AMB SOBRASSADA

## PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- BULLIT AMB ARRÒS A BANDA
- ARRÒS NEGRE AMB SEPIA, PEIX I  
MARISC D'EIVISSA

## POSTRES A ESCOGER:

- FLAO
- GREIXONERA

## VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA D'EIVISSA

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

## STARTERS TO CHOOSE:

- MARINATED RED TUNA
- CALAMARI WITH SOBRASADA

## MAIN DISH TO CHOOSE:

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

## DESSERTS TO CHOOSE:

- FLAO
- GREIXONERA

## WINE INCLUDED:

IBIZAN WINERIES

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

MENÚ 25€

MENÚ 40€

# IBIZA · EIVISSA



## Ca n' Alfredo

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES PARA PICAR:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINO INCLUIDO:

BODEGA CAN RICH

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS PER PICAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

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

### VI INCLÒS:

CELLER CAN RICH

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO SHARE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### WINE INCLUDED:

CAN RICH WINERY

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 40€



## Sa Nova Plaça

MERCAT NOU  
07800 EIVISSA  
TEL.: 633 53 90 04

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-BORRIDA DE RAJADA  
-HUEVOS ROTOS CON CIGALA

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES  
A JUEVES  
MEDIODÍAS  
BAJO RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BORRIDA DE RAJADA  
-OUS TRENCATS AMB ESCAMARLÀ

### POSTRES A TRIAR:

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

### VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

-BORRIDA DE RAJADA  
-SCRAMBLED EGGS WITH CRAYFISH

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### WINE INCLUDED:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 40€



## 180° Ibiza Gastrobar

PG. DE SES PITIÜSES S/N  
EDIF. SUD IBIZA SUITES  
07800 EIVISSA  
TEL.: 971 41 27 57

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINO INCLUIDO:

BLANC D'ÀMFORA DE CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÀ DE  
MIÉRCOLES A VIERNES  
MEDIOS  
BAJO RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-KEBAB EIVISSENC (GAMBA,  
SOBRASSADA, FORMATGE I MEL)  
-POLLASTRE PAGÉS A BAIXA  
TEMPERATURA

### POSTRES A TRIAR:

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

### VI INCLÒS:

BLANC D'ÀMFORA DE CAN RICH

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### WINE INCLUDED:

\*BLANC D'ÀMFORA DE CAN RICH

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

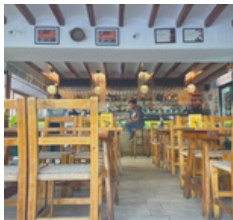
Under an incomparable setting and with beautiful views to Formentera, 180° Gastrobar is set in a fresh, innovative and cosmopolitan space, just a step away from the center of Ibiza town. On the gastronomic purpose they use local and seasonal produce

MENÚ 40€



SANTA EULÀRIA DES RIU

# SANTA EULÀRIA



## Can Cosmi

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

-GREIXONERA  
-SORBETE DE LIMÓN

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA  
-SORBET DE LLIMÓ

### VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

-GREIXONERA  
-LEMON SORBET

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€



# SANTA EULÀRIA



## Royalty

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

-GREIXONERA CON NATA  
-SORBETE DE CAFÉ CALETA

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA AMB NATA  
-SORBET DE CAFÉ CALETA

### VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

-GREIXONERA WITH CREAM  
-CALETA COFFEE SORBET

### RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€

# SANTA EULÀRIA



## Oleoteca Ses Escoles

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- BROCHETÓN DE POLLO PAYÉS
- FRITA DE PULPO

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINO RECOMENDADO:

VINO DE LA TIERRA DE IBIZA

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

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- RAYA FRITA Y SALSA TÀRTARA
- PIERNA DE CORDERO

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- BROQUETA DE POLLASTRE PAGÉS
- FRITA DE POLP

### POSTRES A TRIAR:

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

### VINS RECOMANATS:

VI DE LA TERRA D' EIVISSA

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- RAJADA FREGIDA I SALSÀ TÀRTARA
- CUIXA D'ANYELL

### POSTRES A TRIAR:

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

### VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

## MENÚ 25€

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- FREE RANGE CHICKEN BROCHETTE
- OCTOPUS FRITA

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### RECOMMENDED WINES:

BIZAN WINERIES

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

### STARTERS TO CHOOSE:

- SHRIMP CARPACCIO AND ORANGE REDUCTION
- CALAMARI STUFFED WITH SOBRASADA

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- FRIED STRINGRAY AND TARTAR SAUCE
- LAMB SHANK

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### WINE INCLUDED:

BIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

## MENÚ 40€

# SANTA EULÀRIA



## Can Caus

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

-GREIXONERA  
-QUESO FRESCO CON MIEL Y NUECES

### VINO INCLUIDO:

TINTO YVIÇA (BODEGA CAN RICH)

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA  
-FORMATGE FRESC AMB MEL I NOUS

### VI INCLÒS:

VI NEGRE YVIÇA (CELLER CAN RICH)

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

-GREIXONERA  
-FRESH CHEESE WITH HONEY & NUTS

### WINE INCLUDED:

YVIÇA (CAN RICH WINERY)

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 40€

# SANTA EULÀRIA



## Can Na Ribes

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

-PASIÓN DE CHOCOLATE CON  
AVELLANAS  
-BISCUIT DE HIGOS

### VINO INCLUIDO:

BODEGAS CAN RICH

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLATO PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-PASSIÓ DE XOCOLATA AMB  
AVELLANES  
-BESCUIT DE FIGUES

### VI INCLÒS:

CELLERS CAN RICH

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

-CHOCOLATE PASSION WITH  
HAZELNUTS  
-FIG BISCUIT

### WINE INCLUDED:

CAN RICH WINERY

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 40€



SANT JOSEP DE SA TALAIA

# SANT JOSEP



## Ca na Sofía

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### MENÚ DEGUSTACIÓN (MIN 2.P.)

#### ENTRANTE:

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

#### PRIMERO:

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

#### PLATO PRINCIPAL:

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

#### POSTRE:

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

#### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ Y CAN RICH

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

#### SABORES DE IBIZA:

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

### MENÚ DEGUSTACIÓ (MIN 2.P.)

#### ENTRANTS:

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

#### PRIMERS:

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

#### PLAT PRINCIPAL:

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

#### POSTRE:

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

#### VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ I CAN RICH

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

#### SABORS D'EIVISSA:

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

### TASTING MENU (MIN 2.P.)

#### ENTRIES:

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

#### STARTER:

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

#### MAIN DISH:

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

#### DESSERT:

IBICENCAN STRAWBERRIES AND PEPPERS , ACID YOGURT GEL AND WHITE CHOCOLATE.

#### RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ AND CAN RICH WINERIES

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

#### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€



# SANT JOSEP



## Taste of Salia

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ CADA DÍA  
MEDIODÍAS Y NOCHES  
BAJO RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

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

### VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D' EIVISSA

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€

# SANT JOSEP



## El Club by Sa Nova Plaça

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

-TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE  
IBIZA  
-SALMOREJO KM0 CON CHIPS DE  
BERENJENA IBICENCA

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-BORRIDA DE RAJADA  
-HUEVOS ROTOS CON CIGALA

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A  
JUEVES  
MEDIODÍAS  
BAJO RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

-TAULA DE FORMATGES I EMBOTITS  
D' EIVISSA  
-SALMOREJO KM0 AMB XIPS  
D'ALBERGINIA EIVISSENCIA

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BORRIDA DE RAJADA  
-OUS TRENCATS AMB ESCAMARLÀ

### POSTRES A TRIAR:

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

### VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

-CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER  
FROM IBIZA  
-‘SALMOREJO KM0’ WITH IBIZA  
EGGPLANT CHIPS

### MAIN DISH TO CHOOSE:

-BORRIDA DE RAJADA  
-SCRAMBLED EGGS WITH CRAYFISH

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### WINE INCLUDED:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 40€

An aerial photograph of Sant Antoni de Portmany, a coastal town in Mallorca, Spain. The town is built on a peninsula and is surrounded by a bay. The water is a deep blue-green color. In the foreground, there are several modern buildings and a marina filled with sailboats. The background shows a large area of residential development and a range of green mountains under a clear sky. A yellow rectangular box is overlaid on the center of the image, containing the text "SANT ANTONI DE PORTMANY".

SANT ANTONI DE PORTMANY

# SANT ANTONI



## Grill Sant Antoni

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

-HUEVOS PAYESES ROTOS CON  
SOBRASADA  
-FRITA DE PULPO

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

-GREIXONERA  
-FLAÓ DE CAN BLAY

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

-OUS PAGESOS TRENCATS AMB  
SOBRASSADA  
-FRITA DE POLP

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-GREIXONERA  
-FLAÓ DE CAN BLAY

### VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ

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

### SABORS D'EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

-SCRAMBLED EGGS WITH  
SOBRASADA  
-FRITA OF OCTOPUS

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERT TO CHOOSE:

-GREIXONERA  
-FLAÓ DE CAN BLAY

### RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€

# SANT ANTONI



## Zebra Steak & Grill

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ Y CAN BASSÓ  
DE BODEGAS IBIZKUS

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-GELAT DE IOGURT AMB MEL D'EIVISSA  
I FRUITS SECS  
-SORBET DE MADUIXA AMB TOC DE  
FRÍGOLA

### VINOS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ I CAN BASSÓ  
D' IBIZKUS

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ & CAN BASSÓ FROM  
IBIZKUS WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€

# SANT ANTONI



## Hostal Mari

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ Y CAN RICH

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ I CAN RICH

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### RECOMMENDED WINES:

ICAN MAYMÓ & CAN RICH WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€



# SANT ANTONI



## Es Rebost de Can Prats

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINO INCLUIDO:

VINO DE LA TIERRA DE IBIZA

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VI INCLÒS:

VI DE LA TERRA EIVISSA

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

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

### WINE INCLUDED:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 40€



SANT JOAN DE LABRITJA

# SANT JOAN



## Can Gat

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

-CROSTES AMB PEIX SEC  
-GUIISO DE GARBANZOS Y SEPIA

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH, CAN MAYMÓ Y  
IBIZKUS

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

-CROSTES AMB PEIX SEC  
-GUISAT DE CIGRONS I SÈPIA

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

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

### POSTRES A TRIAR:

-SORBET DE CAFÉ CALETA  
-FLAM DE LA CASA

### VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH, CAN MAYMÓ I  
IBIZKUS

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

### SABORS D' EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

-CROSTES WITH DRIED FISH  
-CHICKPEA AND CUTTLFISH STEW

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

-CALETA COFFEE SORBET  
-CUSTARD OF THE HOUSE

### RECOMMENDED WINES:

CAN RICH & CAN MAYMÓ & IBIZKUS  
WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€

# SANT JOAN



## Ses Arcades

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

APERITIVO INCLUIDO:  
PAN CON ACEITE DE IBIZA

APERITIU INCLÒS:  
PA AMB OLI D'EIVISSA

APPETIZER INCLUDE:  
BREAD WITH IBIZA'S OLIVE  
OIL

### ENTRANTES A ESCOGER:

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

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

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

### POSTRES A ESCOGER:

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

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

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

### SABORES DE IBIZA:

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

### ENTRANTS A TRIAR:

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

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-ARRÓS DE MATANCES EIVISSENC  
-FRITA DE SÉPIA ESTIL "SA GÜELA" AMB PURÉ DE MONIATO

### POSTRES A TRIAR:

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

### VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

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

### SABORS D' EIVISSA:

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

### STARTERS TO CHOOSE:

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

### MAIN DISH TO CHOOSE:

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

### DESSERTS TO CHOOSE:

-SPINACH AND AVOCADO CAKE WITH WHITE CHOCOLATE GANACHE  
-GREIXONERA

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

MENÚ 25€

## IBIZA

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

## SANT ANTONI

Grill Sant Antoni  
Zebra Steak & Grill  
Hostal Marí  
Es Rebot de Can Prats

## SANTA EULÀRIA

Can Cosmi  
Oleoteca Ses Escoles  
Can Caus  
Ca Na Ribes  
Royalty

## SANT JOAN

Can Gat  
Ses Arcades

## SANT JOSEP

Ca Na Sofia  
Taste of Salia  
Club by Sa Nova Plaça



FINANCIÀ  
**Consell d'Eivissa**

ORGANITZA



COLABORA

