

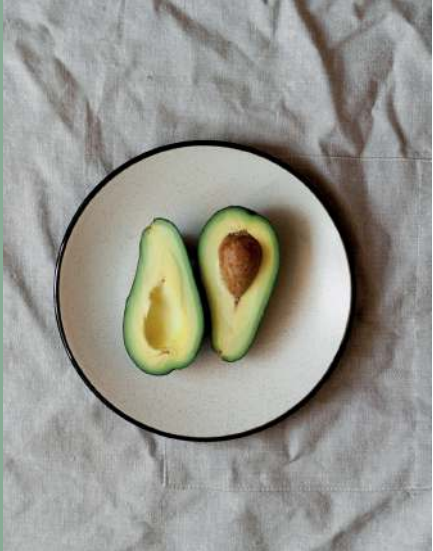
# IBIZA SABORS 2022



JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE PRIMAVERA 2022

JORNADES  
GASTRONÓMIQUES  
DE PRIMAVERA 2022

SPRING FOOD  
FESTIVAL 2022



#ibizasabors22  
#eivissasabors22  
@ibizasaborseivissa  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)

# EL SABOR DE NUESTRA ISLA

EL SABOR DE NUESTRA ISLA, PIMEEF ORGANIZA UNA NUEVA EDICIÓN DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS IBIZA SABORS CON LA FINANCIACIÓN DEL CONSELL INSULAR D'EIVISSA.

EL GRAN OBJETIVO DE ESTAS JORNADAS ES, PONER EN VALOR NUESTRO PRODUCTO Y RENDIR HOMENAJE A LOS PRODUCTORES DE LA ISLA, QUE CON SU ESFUERZO CONTINUÁN TRAZANDO NUESTRA IDENTIDAD



En esta primavera 2022 los productos locales y de temporada que protagonizan las jornadas son el pollo payés, la sepia, el aguacate, el queso y la miel y serán los ingredientes de los menús ideados por chefs y restauradores, implicados activamente en la recuperación y utilización de los productos que nos ofrece la tierra y el mar de Ibiza.

SE DESARROLLAN DEL 26 DE ABRIL AL 27 DE MAYO Y OFRECEN LA POSIBILIDAD DE DEGUSTAR MENÚS A 25€ (BEBIDA NO INCLUIDA), CON PAN Y ACEITE DE IBIZA COMO APERITIVO.

PUEDEN ACOMPAÑARSE DE VINOS DE LA ISLA (PRECIO APARTE) O UNA COPITA DE HIERBAS IBICENCAS PARA LA SOBREMESA.

**DESCUBRE EL GRAN TESORO DE IBIZA: SU GASTRONOMÍA**  
**Bienvenidos y buen provecho!**

# EL SABOR DE NOSTRA ILLA

PIMEEF ORGANITZA UNA NOVA EDICIÓ DE LES JORNADES GASTRONÒMIQUES D' EIVISSA SABORS AMB EL FINANÇAMENT DEL CONSELL INSULAR D'EIVISSA.

EL GRAN OBJECTIU D'AQUESTES JORNADES ES POSAR EN VALOR EL NOSTRE PRODUCTE I RENDIR HOMENATGE ALS PRODUCTORS DE L'ILLA, QUE AMB EL SEU ESFORÇ CONTINUEN TRAÇANT LA NOSTRA IDENTITAT

En aquesta primavera 2022 els productes locals i de temporada que protagonitzen les jornades són el pollastre pagès, la sépia, l'alvocat, el formatge i la mel i seran els ingredients dels menús ideats per xefs i restauradors, implicats activament en la recuperació i utilització dels productes que ens ofereix la terra i el mar d'Eivissa.

ES DESENVOLUPEN DEL 26 D'ABRIL AL 27 DE MAIG I OFEREIXEN LA POSSIBILITAT DE DEGUSTAR MENÚS A 25€ (BEGUDA NO INCLOSA), AMB PA I OLI D'EIVISSA COM APERITIU.

PODEN ACOMPANYAR-SE DE VINS DE L'ILLA (PREU APART) O UNA COPETA D'HERBES EIVISSENQUES PER A LA SOBRETAULA

DESCOBREIX EL GRAN TRESOR D'EIVISSA: LA SEUA GASTRONOMIA.

## Benvinguts i bon profit!



# ISLAND TASTE THE FLAVOUR OF OUR ISLAND

PIMEEF IS HOLDING A NEW EDITION OF THE IBIZA SABORS GOURMET DAYS WITH THE SUPPORT OF THE CONSELL INSULAR D'EIVISSA.

THE MAIN GOAL OF THESE DAYS IS TO HIGHLIGHT THE VALUE OF OUR PRODUCE AND PAY TRIBUTE TO THE ISLAND'S PRODUCERS, WHO CONTINUE TO SHAPE OUR IDENTITY THROUGH THEIR EFFORTS.



This spring 2022, the local and seasonal produce that will be the stars of the event are free-range chicken, cuttlefish, avocado, cheese and honey, which will be the ingredients of the menus designed by chefs and restaurateurs who are actively involved in the recovery and use of the produce that Ibiza's land and sea offer us.

WILL TAKE PLACE FROM THE 26TH OF APRIL TO THE 27TH OF MAY AND OFFER THE POSSIBILITY OF TASTING MENUS AT 25€ (DRINKS NOT INCLUDED), WITH BREAD AND IBIZIAN OLIVE OIL AS AN APERITIF.

THEY CAN BE ACCOMPANIED BY WINES FROM THE ISLAND (EXTRA CHARGE) OR A GLASS OF IBICENCAN HERBS FOR THE AFTER-DINNER DRINK.

DISCOVER IBIZA'S GREAT TREASURE: ITS GASTRONOMY  
**Welcome and enjoy your meal!**

# GASTROEVENTOS

## 1-VISITA ALMAZARA DE CAN BENET

FECHA: Sábado 23 de abril  
LUGAR: Finca Can Joan Benet.  
HORARIO: 10:00h a 13:00h  
Registro en [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

## 2-TALLER "ELABORACIÓN HIERBAS IBICENCAS"

FECHA: Viernes 29 de abril  
LUGAR: Fluxá Ibiza.  
HORARIO: 10:00h a 13:00h  
Registro en [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

## 3-TALLER "REPOSTERÍA CON ALGARROBA"

FECHA: Martes 10 de mayo  
LUGAR: Es Raconet.  
HORARIO: 10:00h a 13:00h  
Registro en [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

#ibizasabors22 #eivissasabors22  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)



## 4-VISITA A LA FINCA ECOLÓGICA TIERRA DE IBIZA Y TALLER SEMILLAS VARIEDAD LOCAL

FECHA: Miércoles 18 de mayo  
LUGAR: Finca Tierra de Ibiza  
COLABORAN: APAEEF Y ASOCIACIÓN DE VARIEDADES LOCALES  
HORARIO: 10:00 a 13:00  
Registro en [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

## 5-TALLER "ELABORACIÓN DE PAN CON HARINA DE XEIXA"

FECHA: Viernes 20 de mayo  
LUGAR: Can Coves  
HORARIO: 10:00h a 13:00h  
Registro en [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

## 6-VISITA A CAN MUSON: CRÍA DE CERDO NEGRO EN LIBERTAD

FECHA: Viernes 27 de Mayo  
LUGAR: Finca Can Muson  
HORARIO: 10:00 a 13:00  
Registro en [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)



**1-VISITA AL TRULL DE CAN BENET**

DATA: Dissabte 23 d'abril  
LLOC: Finca Can Joan Benet.  
HORARI: 10:00 h a 13:00 h  
Registre a [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

**2-TALLER "ELABORACIÓ  
HERBES EIVISSENQUES"**

DATA: Divendres 29 d'abril  
LLOC: Fluxà Eivissa  
HORARI: 10:00 h a 13:00 h  
Registre a [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

**3-TALLER "REBOSTERIA  
AMB GARROVA"**

DATA: Dimarts 10 de maig  
LLOC: Es Raconet  
HORARI: 10:00 h a 13:00 h  
Registre a [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)



**4-VISITA A LA FINCA ECOLÒGICA TIERRA DE IBIZA I TALLER  
DE LLAVORS DE VARIETATS LOCALS**

DATA: Dimecres 18 de Maig  
LLOC: Finca Tierra de Ibiza  
COLABORAN: APAEEF i ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS  
HORARI: 10:00 h a 13:00 h  
Registre a [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

**5-TALLER "ELABORACIÓ DE PA AMB FARINA DE XEIXA"**

DATA: Divendres 20 de maig  
LLOC: Can Coves  
HORARI: 10:00 h a 13:00 h  
Registre a [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)

**6-VISITA A CAN MUSSON: CRIA DE PORC NEGRE  
EN LLIBERTAT**

DATA: Divendres 27 de Maig  
LLOC: Can Musson  
HORARI: 10:00 h a 13:00 h  
Registre a [ecano@pimeef.com](mailto:ecano@pimeef.com)



# FOODIEEVENTS

## 1-VISIT OIL MILL

DATE: Saturday April 23

PLACE: Finca Can Joan Benet.

SCHEDULE: 10:00 a.m. to 1:00 p.m.

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

## 2-WORKSHOP

"MAKE YOUR OWN IBIZA HERBS"

DATE: Friday, April 29

PLACE: Fluxa Ibiza.

SCHEDULE: 10:00 a.m. to 1:00 p.m.

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

## 3-WORKSHOP

"PASTRY WITH CAROB"

DATE: Tuesday, May 10

PLACE: Es Raconet

SCHEDULE: 10:00 a.m. to 1:00 p.m.

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

#ibizasabors22 #eivissasabors22  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)



## 4-VISIT ECO FARM TIERRA DE IBIZA AND LOCAL VARIETY SEEDS WORKSHOP

DATE: Wednesday, May 18

PLACE: Tierra de Ibiza

COLLABORATING: APAEEF AND ASSOCIATION OF LOCAL VARIETIES

SCHEDULE: 10:00 a.m. to 1:00 p.m.

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

## 5-XEIXA BREAD WORKSHOP

DATE: Friday, May 20

PLACE: Can Coves

SCHEDULE: 10:00 a.m. to 1:00 p.m.

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

## 6-VISIT "PORC NEGRE" BREEDING FARM CAN MUSSON

DATE: Friday, May 27

PLACE: Can Musson

SCHEDULE: 10:00 a.m. to 1:00 p.m.

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

**RESTAURANTES · RESTAURANTS**  
**IBIZA · EIVISSA**



#ibizasabors22  
#eivisasabors22  
@ibizasaborseivissa  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)



# IBIZA · EIVISSA

## CA N' ALFREDO

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### ENTRANTES A ESCOGER:

-SOPA DE POLLO, "GALETS", ALBONDIGUILLAS Y SUS MENUJILLLOS  
-ENSALADA DE SABORS (PIMIENTOS ASADOS, BERENJENAS ASADAS,  
PATATAS HERVIDAS, HUEVO DURO Y ARENGUES DE SALAZÓN)

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- "BORRIDA DE RAJADA" (RAYA)  
-SOFRIT PAGÉS (TÍPICO FESTIVO CORDERO, POLLO, PANCETA,  
SOBRASADA, BOTIFARRÓ Y PATATO IBICENCO)

### POSTRES A ESCOGER:

-QUESO FRESCO DE IBIZA CON HIGOS SECOS Y MIEL  
-GREXONERA  
-MACARRONES DE SANT JOAN

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES  
MEDIODÍA  
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, con el impulso constante de Catalina Riera, que ha sabido mantener el legado de generaciones anteriores y es embajadora de la cocina autóctona dentro y fuera de la isla. Un equipo que incluye a José Torres en los fogones y al carismático Joan Riera en la primera línea, como apasionado defensor del distintivo "Sabors d' Eivissa" y del producto local.



### ENTRANTS A TRIAR:

-SOPA DE POLLASTRE, GALETS, MANDONGUILLES I MENUTS  
-AMANIDA DE SABORS (PEBREGES TORRADES, ALBERGINIES TORRADES, PATATES BULLIDES, DU DUR I ARENGADES EN SALLMORRA)

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-BORRIDA DE RAJADA  
-SOFRIT PAGÉS

### POSTRES A TRIAR:

-FORMATGE FRESC D'EIVISSA AMB FIGUES SEQUES I MEL  
-GREXONERA  
-MACARRONS DE SANT JOAN

### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ, DILLUNS, DIMARTS I DIMECRES  
MIGDIA  
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 seva carta és un dels referents de la gastronomia tradicional eivissenca, amb l'impuls constant de Catalina Riera, que ha sabut mantenir el llegat de generacions anteriors i és ambaixadora de la cuina autòctona dins i fora de l'illa. Un equip que inclou José Torres als fogons i el carismàtic Joan Riera a primera línia, com a apassionat defensor del distintiu "Sabors d' Eivissa" i del producte local.



### STARTERS TO CHOOSE:

-CHICKEN SOUP, MEATBALLS AND GIBLETS  
-"SABORS" SALAD (ROASTED PEPPERS & AUBERGINES,  
BOILED POTATOES, HARD-BOILED EGG AND SALTED HERRING)

### MAIN DISH TO CHOOSE:

-"BORRIDA DE RAJADA"  
-"SOFRIT PAGÉS"

### DESSERTS TO CHOOSE:

-FRESH IBIZA CHEESE WITH DRIED FIGS AND HONEY  
-"GREXONERA"  
-"MACARRONS DE ST JOAN"

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED, MONDAY, TUESDAY AND WEDNESDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

### FLAVOURS OF IBIZA:

One of the oldest restaurants on the island, run by the Riera family since 1941, in the city centre. Its menu is one of the benchmarks of traditional Ibizan cuisine, with the constant support of Catalina Riera, who has managed to uphold the legacy of previous generations and is an ambassador for local cuisine both on and off the island. A team that includes José Torres in the kitchen and the charismatic Joan Riera at the forefront, as an ardent defender of the hallmark "Sabors d'Eivissa" and local produce.

# IBIZA · EIVISSA

## CLUB NÁUTICO IBIZA

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil

### MENÙ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- CARPACCIO DE AGUACATE Y TRIGUEROS CON VIRUTAS DE JAMÓN.
- ENSALADILLA FINA DE MARISCO.

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- TIRAS DE SEPIA SALTADAS CON GAMBAS.
- CALDERETA DE CORDERO.

#### POSTRES A ESCOGER:

- DADOS DE QUESO IBICENCO CON MIEL Y NUECES.
- ESPONJOSO DE ALGARROBA Y COMPOTA DE NARANJA

#### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÙ SE SERVIRÀ TODAS LAS NOCHES.

EXCEPTE VIERNES, SÁBADO Y FESTIVOS  
SE RECOMIENDA RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

Restaurante Club Náutico Ibiza, recientemente adquirida su explotación por los restauradores Miguel Guesch y José Torres. Dedicados a la cocina mediterránea, dando gran relevancia a los productos de cercanía del mar. El pescado marisco de su propio vivero y arroces son los platos más relevantes. Por su ubicación con vistas a Dalt Vila, la terraza invita a disfrutar de un ambiente relajado.

### MENÙ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- CARPACCIO D'ALVOCAT I ESPÀRRECS AMB ENCEBALLS DE PENÏL.
- 'ENSALADILLA' FINA DE MARISC

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- TIRÉS DE SEPIA SALTADÉS AMB GAMBÉS
- CALDERETA DE D' ANELL

#### POSTRES A TRIAR:

- DAUS DE FORMATGE EIVISSENC AMB MIEL I NOUS
- ESPONJÓS DE GARROVA I COMPOTA DE TARONJA

#### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÙ ES SERVIRÀ TOTES LES NITS.

EXCEPTE DIVENDRES, DISSABTE I FESTIUS  
ES RECOMANA RESERVAR

#### SABORS D'EIVISSA:

Restaurant Club Náutico Ibiza, recentment adquirida la seua explotació pels restauradors Miguel Guesch i José Torres. Dedicats a la cuina mediterrània, donen gran relevància als productes de proximitat de la mar. El peix i el marisc del seu propi viver i els arrossos són els plats més rellevants. Per la seua ubicació amb vistes a Dalt Vila, la terrassa convida a gaudir d'un ambient relaxat.



### MENU

#### STARTERS TO CHOOSE:

- AVOCADO CARPACCIO, WITH ASPARAGUS AND HAM
- FINE SEAFOOD SALAD

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- SAUTEED CUTTLEFISH STRIPS WITH PRAWNS.
- LAMB STEW

#### DESSERTS TO CHOOSE:

- IBICENCO CHEESE WITH HONEY AND WALNUTS.
- CAROB CAKE AND ORANGE COMPOTE

#### RECOMMENDED WINES:

IBIZA WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED EVERY NIGHT  
EXCEPT FRIDAY, SATURDAY AND BANK HOLIDAYS  
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

#### FLAVOURS OF IBIZA:

Club Náutico Ibiza Restaurant, recently acquired by the restaurateurs Miguel Guesch and José Torres. Dedicated to Mediterranean cuisine, giving great relevance to local products from the sea. Seafood fish from its own nursery and rice are the most relevant dishes. Due to its location overlooking Dalt Vila, the terrace invites you to enjoy a relaxed atmosphere.

# IBIZA · EIVISSA

## POMONA

C/ DE CASTELLA, 13  
07800 EIVISSA  
TEL.: 871 02 38 09



### APERITIVO:

INFUSIÓ FRIA DE HORTALIZAS

### ENTRANTE:

COCÀ DE AGUACATE Y SU ENSALADITA DE BROTES FRESCOS

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-CALAMAR EN BRASA, HARRISA, SANKE HARA  
-ESPETO DE POLLO PAYES A LA NARANJA Y BONIATO ASADO

### POSTRES:

PASTEL DE QUESO DE CABRA Y HELADO DE NARANJA SANGUINA

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A SÁBADO  
MEDIODÍA

SE RECOMIENDA RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

La idea detrás de Pomona, es crear recetas sabrosas y saludables con ingredientes de alta calidad.

Una cocina salvaje y honesta ideada por el chef David Reartes. Bajo la premisa "escuchamos las estaciones" la filosofía de Pomona es un homenaje a la tierra, una llamada a lo natural, a lo salvaje, donde los ingredientes que componen sus platos son ecológicos, Km0 y de temporada.

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### APERITIVO:

INFUSIÓ FREA D' HORTALISSES

### ENTRANT:

COCÀ D' ALVOCAT AMB BROTS FRESCOS

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-CALAMAR A LA BRASA, HARRISA, SANKE HARA  
-BROQUETA DE POLLASTRE PAGÉS A LA TARONJA I MONIATO ROSTIT

### POSTRES:

PASTIS DE FORMATGE DE CABRA I GELAT DE TARONJA SANGUINA

### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DISSABTE  
MIGDIA

ES RECOMANA RESERVAR

### SABORES DE IBIZA:

La idea darrera de Pomona es crear receptes saboroses i saludables amb ingredients d'alta qualitat.

Una cuina salvatge i honesta ideada pel xef David Reartes. Sota la premissa "escoltem les estacions" la filosofia de Pomona és una crida cap a la natura més salvatge, on els ingredients que componen els seus plats són ecològics, km 0 i de temporada.



### APERITIZER:

COLD VEGETABLE INFUSION

### STARTERS:

AVOCADO FLAT BREAD AND FRESH SPROUT SALAD

### MAIN DISH TO CHOOSE:

-GRILLED SQUID, HARRISA, SANKE HARA  
-FREE RANGE CHICKEN WITH ORANGE AND ROASTED SWEET POTATO

### DESSERTS TO CHOOSE

GOAT CHEESE CAKE AND BLOOD ORANGE ICE CREAM

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO SATURDAY  
LUNCH

ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

### FLAVOURS OF IBIZA:

The idea behind Pomona is to create tasty and healthy recipes with high quality ingredients. A Wild and honest cuisine by chef David Reartes. Under the premise "We listen the seasons",

Pomona's philosophy is a tribute to the land, a call to the natural, to the wild, where the ingredients that make up its dishes are organic, km0 and seasonal.

# IBIZA · EIVISSA

## REART

C/ DE CASTELLA, 9  
07800 EIVISSA  
TEL.: 871 03 65 75

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### MENÚ

**APERITIVO:**  
NUESTRAS ACEITUNAS ALIÑADAS. PAN DE XEIXA I AGUA DE MAR

**ENTRANTE:**  
AGUACATE EN SALSA THAI PICANTE JUGO REDUCIDO DE PUERRO

**PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:**  
-CRUDO DE SIRVIA MADURADO EN POSIDONIA,  
LIMÓN KOSHO Y HUEVAS DE TRUCHA  
-POLLO PAYÉS Y SEPIA EN GUISO SUAVE DE SALICORNIA

**POSTRES:**  
FRESAS EN SUNOMONO DULCE, HELADO DE ALBAHACA Y TÉ MATCHA

**VINOS RECOMENDADOS:**  
VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A SÁBADO  
MEDIODÍA  
SERVIDO SOLAMENTE A MESA COMPLETA  
SE RECOMIENDA RESERVA

**SABORES DE IBIZA:**  
Una taberna de tapes en el corazón de Ibiza ciudad.  
David Reartes capitanea esta taberna de espíritu urbano,  
junto con Matias Kelly, donde se rinde homenaje a las  
tapes creativas y a las de toda la vida.  
Tapes sencillas pero bien elaboradas y con productos  
locales de Ibiza. David Reartes participa con la marca  
Ibiza Sabors, impulsada por el Consell d'Eivissa, cuyo  
objetivo es dar a conocer los productos de nuestra isla.

### MENÚ

**APERITIVO:**  
LES NOSTRES OLIVES. PA DE XEIXA I AIGUA DE MAR

**ENTRANTE:**  
ALVOCAT AMB SALSA THAI PICANT. SUC REDUIT DE PORRO

**PLAT PRINCIPAL A TRIAR:**  
-GRUO DE SIRVIA MADURAT EN POSIDONIA, LLIMÓ KOSHO I  
OUS DE TRUITA  
-POLLASTRE PAGÉS I SEPIA EN GUISAT SUAU DE SALICORNIA

**POSTRES:**  
MADUIXES EN SUNOMONO DOLC, GELAT D'ALFABREGA I TÉ MATCHA

**VINOS RECOMANATS:**  
VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ SE SERVIRÁ DE DILLUNS DISSABTE  
MIGDIA  
SERVIT NOMES A TAJULA COMPLETA  
ES RECOMANA RESERVAR

**SABORES DE IBIZA:**  
Una taberna de tapes al cor d'Eivissa ciutat.  
David Reartes capitanea aquesta taberna d'esperit urbà,  
juntament amb Matias Kelly, on es fa un homenatge a les  
tapes creatives i a les de tota la vida.  
Tapes sencilles però ben elaborades i amb productes  
locals d'Eivissa. David Reartes participa amb la marca  
Eivissa Sabors, impulsada pel Consell d'Eivissa,  
l'objectiu és donar a conèixer els productes de la nostra illa.

### MENU

**APERITIZER:**  
OUR SEASONED OLIVES. XEIXA BREAD AND SEA WATER

**STARTERS:**  
AVOCADO IN SPICY THAI SAUCE. REDUCED LEEK JUICE

**MAIN DISH TO CHOOSE:**  
-SIRVIA MATURED IN POSIDONIA, KOSHO LEMON AND TROUT ROE  
-FREE RANGE CHICKEN AND CUTTLEFISH IN A SOFT  
SALICORNIA STEW

**DESSERTS:**  
STRAWBERRIES IN SWEET SUNOMONO, BASIL ICE CREAM AND  
MATCHA TEA

**RECOMMENDED WINES:**  
IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO SATURDAY  
LUNCH  
SERVED ONLY WHOLE TABLE  
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

**FLAVOURS OF IBIZA:**  
The well-known chef David Reartes, captains this tavern of urban  
spirit, along with Matias Kelly, where homage is paid to the  
creative tapes and classical ones. Simple but elaborate tapes with  
local products. David Reartes participates with the brand  
Ibiza Sabors, promoted by the Consell d'Eivissa,  
whose objective is to publicize the products of the island.



# IBIZA · EIVISSA

## SA NOVA PLAÇA

MERCAT NOU D'EIVISSA  
07800 EIVISSA  
TEL.: 633 53 90 04

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### ENTRANTES A ESCOGER:

- CROQUETAS MELDOSAS DE POLLO PAYÉS Y PIMIENTA JAMAICA
- ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE DE COLGAR, PARMESANO Y JAMÓN 5J

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- NIDO DE PATATA IBICENCA CON HUEVO SUFLADO Y TIERRA DE SOBRASADA
- LINGOTE DE "PORCELLA" A BAJA TEMPERATURA SOBRE PURÉ DE BONIATO, YOGURT Y VAINILLA

### POSTRES A ESCOGER:

- FRESAS A LA PIMIENTA CON HELADO DE FRIGOLA
- QUESO DE CABRA IBICENCO CON "XERECAS", MEMBRILLO CON CANELA, Y MIEL DE TRUFA NEGRA

### VINOS RECOMENDADOS:

- BLANCO CAN MAYMÓ GREC
- TINTO BLACKNOISE VINTAGE 2018

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES  
MEDIODÍA  
BAJO RESERVA

**Cooking on the Beach**, 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. Además, cuenta a demás con una amplia bodega que alberga vinos locales, nacionales e internacionales.



### ENTRANTS A TRIAR:

- CROQUETES MELDOSOS DE POLLASTRE PAGÉS I PEBRE JAMAICA
- AMANDA D'ALVOCAT, TOMAQUET DE PENJAR, PARMESÀ I PERNIL 6J

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- NIU DE PATATA EIVISSENCA AMB OUI SOUFFLE I TERRA DE SOBRASSADA
- LINGOT DE PORCELLA A BAIXA TEMPERATURA SOBRE PURÉ DE MONIATO, YOGURT I VAINILLA

### POSTRES A TRIAR:

- MADUJES AL PEBRE AMB GELAT DE FRIGOLA
- FORMATGE DE CABRA EIVISSENC AMB XEREQUES, CODONYAT AMB CANYELLA, I MEL DE TÒFONA NEGRA

### VINS RECOMANATS:

- BLANC CAN MAYMÓ GREC
- NEGRE BLACKNOISE VINTAGE 2018

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DILLUNS A DIJOUS  
MIGDIA  
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, compra amb un ampli celler que acull vins locals, nacionals i internacionals.



### STARTERS TO CHOOSE:

- SOFT CROQUETTES OF FREE RANGE CHICKEN AND ALLSPICE
- AVOCADO SALAD, HANGING TOMATO, PARMESAN AND 5J HAM

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- IBIZAN POTATO NEST WITH EGG AND "SOBRASADA"
- "PORCELLA" AT LOW TEMPERATURE ON SWEET POTATO PUREE, YOGURT AND VANILLA

### DESSERTS TO CHOOSE

- PEPPERED STRAWBERRIES WITH "FRIGOLA" ICE CREAM
- IBIZAN GOAT CHEESE WITH "XERECAS", QUINCE WITH CINNAMON, AND BLACK TRUFFLE HONEY

### RECOMMENDED WINES:

- WHITE CAN MAYMÓ GREC
- RED BLACKNOISE VINTAGE 2018

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO THURSDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING 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.

# IBIZA · EIVISSA

## TIERRA DE IBIZA

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil

### MENÚ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- MELEE D'AGUICATES CON SETAS, BERENJENAS Y BATATAS
- CANELONES DE QUESO CON NUECES

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- POLLO PAYÉS CON "PATATÓ" AL HORNO
- SÉPIA AL AJILLO CON ENSALADA

#### POSTRES A ESCOGER:

- FLAÏ
- GREIXONERA

#### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ  
MARTES Y MIÉRCOLES  
MEDIODÍA  
BAJO RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

Tierra de Ibiza Tradición Culinaria ofrece un concepto de comidas caseras de calidad elaboradas con aceite de oliva virgen. Cocina ibicenca, española y mediterránea con opciones para todos los gustos: flexitarianos, vegetarianos o veganos. Disfruta de su patio interior al fresco como si estuvieras en una casa payesa con vistas al campo de Ibiza.

### MENÚ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- MELEE D'ALVOCATS AMB BOLETS, ALBERGINIES I MONIATO
- CANELONS DE FORMATGE AMB NOUS

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- POLLASTRE DE PAGÉS AMB PATATÓ AL FORN
- SÉPIA A L'ALLET AMB AMANIDA

#### POSTRES A TRIAR:

- FLAÏ
- GREIXONERA

#### VINOS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS I DIMECRES  
MIGDIA  
AMB RESERVA PRÈVIA

#### SABORS D'EIVISSA:

"Tierra de Ibiza Tradición Culinaria" ofereix un concepte de menjars casolans de qualitat elaborats amb oli d'oliva verge. Cuina eivissenca, espanyola i mediterrània amb opcions per a tots els gustos: flexiterians, vegetarians o vegans. Gaudix del pati interior a la fresca com si estiguessis en una casa payesa amb vistes al camp d'Eivissa.



### MENU

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- FREE RANGE CHICKEN WITH BAKED LOCAL POTATOES
- GARLIC CUTTLEFISH WITH SALAD

#### DESSERTS TO CHOOSE

- "FLAÏ"
- "GREIXONERA"

#### RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED TUESDAY & WEDNESDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING REQUIRED

#### FLAVOURS OF IBIZA:

"Tierra de Ibiza Tradición Culinaria" offers a concept of quality homemade meals made with virgin olive oil, Ibiza, Spanish and Mediterranean cuisine with options for everybody: flexitarian, vegetarian or vegan. Enjoy the "patio" as if you were in a country house with views of the Ibiza countryside.

**RESTAURANTES · RESTAURANTS**  
SANTA EULÀRIA



#ibizasabors22  
#eivisasabors22  
@ibizasaborseivissa  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)



# SANTA EULÀRIA DES RIU

**SA CARBONERIA**  
C/ ISIDORO MACABICH, 3  
07840 SANTA EULÀRIA DES RIU  
TEL.: 971 33 92 82

**APERITIVO INCLUÏDO**  
**APERITIU INCLÓS**  
**APPETIZER INCLUDE**  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



## ENTRANTES A ESCOGER:

-ENSALADA DE AGUACATE DE IBIZA, TOMATE Y FRESAS IBICENCAS Y STRACCIATELLA HECHA EN LA ISLA  
-HUEVOS PAVESSE A BAJA TEMPERATURA CON SETAS DE PRIMAVERA Y JUDOS DE CORDERO

## PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

-POLLO PAYÉS AL GRILL CON MANTEQUILLA DE HIERBAS Y VEGETALES DE TEMPORADA  
-MILHOJAS DE CALABACÍN Y TOMATES CONFITADOS, CON ALBAHACA Y QUESO DE CABRA GRATINADO

## POSTRES A ESCOGER:

-PASTEL CALIENTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE ALGARROBA  
-CREMA DE MASCARPONE CON MIEL DE IBIZA Y TRUFA DE PRIMAVERA.

## VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS IBIZKUS

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MIÉRCOLES A VIERNES  
NOCHES  
BAJO RESERVA

## SABORES DE IBIZA:

El plato fuerte de SA CARBONERIA IBIZA STEAKHOUSE son las carnes al grill, aunque brillan también todos los platos perfectamente elaborados por el chef Pablo Castillo, formado en los fogones de EL BULLLL. El restaurante se encuentra en el centro de Santa Eulària des Riu y presume de un bonito jardín, donde pasar una fantástica velada. Trabajan con producto local, fresco y de calidad lo que se traduce en excelencia en su propuesta gastronómica.



## ENTRANTS A TRIAR:

-AMANIDA D'ALVOCAT D'EIVISSA, TOMAQUET I MADUJES EIVISSENYQUES I STRACCIATELLA FETA A L' ILLA  
-DUS PAGESOS A BAJA TEMPERATURA AMB BOLETS DE PRIMAVERA I SUC D' ANYELL

## PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-POLLASTRE PAYÉS AL GRILL AMB MANTEGA D'HERBES I VEGETALS DE TEMPORADA  
-MIL FULLES DE CARBASSO I TOMAQUETS CONFITATS, AMB ALFABREGA I FORMATGE DE CABRA GRATINAT

## POSTRES A TRIAR:

-PASTIS CALENT DE XOCOLATE AMB GELAT DE GARROVA  
-CREMA DE MASCARPONE AMB MEL D' EIVISSA I TÛFONA DE PRIMAVERA.

## VINS RECOMANATS:

CELLERS IBIZKUS

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMECRES A DIVENDRES  
NITS  
AMB RESERVA PRÈVIA

## SABORS D'EIVISSA:

El plat fort de SA CARBONERIA IBIZA STEAKHOUSE és la carn al grill, encara que hi brillen tots els plats, perfectament elaborats pel xef Pablo Castillo, format als fogons del reconegut restaurant EL BULLLL. El restaurant es troba al centre de Santa Eulària des Riu i presumeix d'un bonic jardí, on passar una fantàstica vetllada. Treballen amb producte local, fresc i de qualitat el que es tradueix en excel·lència en la seua proposta gastronòmica.



## MENU

## STARTERS TO CHOOSE:

-SALAD OF IBIZA AVOCADO, TOMATO AND STRAWBERRIES FROM IBIZA AND STRACCIATELLA MADE ON THE ISLAND  
-ORGANIC EGGS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH SPRING MUSHROOMS AND LAMB JUICE

## MAIN DISH TO CHOOSE:

-GRILLED FREE RANGE CHICKEN WITH HERB BUTTER AND SEASONAL VEGETABLES  
-ZUCCHINI MILLE-FEUILLE AND TOMATO CONFIT, WITH BASIL AND GRILLED GOAT CHEESE

## DESSERTS TO CHOOSE

-HOT CHOCOLATE CAKE WITH CAROB ICE CREAM.  
-MASCARPONE CREAM WITH IBIZA HONEY AND SPRING TRUFFLE

## RECOMMENDED WINES:

IBIZKUS WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM WEDNESDAY TO FRIDAY  
DINNER  
ADVANCE BOOKING REQUIRED

## FLAVOURS OF IBIZA:

The queen of SA CARBONERIA IBIZA STEAKHOUSE it's grilled meat, although all the dishes shine! Perfectly prepared by chef Pablo Castillo, trained in the renowned restaurant EL BULLLL. The restaurant is located in the center of Santa Eulària des Riu and has a beautiful garden, where you can spend a fantastic experience. They work with local, fresh and quality product which translates into excellence in their gastronomic offer.

# SANTA EULÀRIA DES RIU

## CAN CAUS

CTRA. A SANT MIQUEL KM 3,5  
07814 STA GERTRUDIS  
TEL.: 971 19 75 16

APERITIU INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### MENÚ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- ENSALADA DE AGUICATE Y QUESO FRESCO DE CAN CAUS.
- HUEVOS PAYESES ROTOS CON SOBRRASADA Y PATATAS

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- CHULETITAS DE CABRITO LECHAL A LA BRASA
- ARROZ ENCALLADO CON POLLO PAYÉS Y SEPIA ( MÍNIMO 2 PERSONAS)

#### POSTRES A ESCOGER:

- "GREIXONERA"
- REQUESÓN DE LA CASA CON MIEL Y NUECES

#### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES  
MEDIODÍA  
BAJO RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

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.

Su especialidad son las carnes a la brasa destacando las de producción propia como el cabrito y cordero.

Además de excelentes carnes, también se pueden degustar, arroces y productos de la huerta de Ibiza.

Permanece abierto todo el año, dispone de amplias terrazas ajardinadas ideales para los meses más calurosos del año y una sala interior para el invierno.

### MENÚ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- AMANIDA D'ALVOCAT I FORMATGE FRESC DE CAN CAUS
- OUS PAYESES TRENCATS AMB SOBRRASSADA I PATATES

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- COSTELLETES D' ANYELL DE LLET A LA BRASA
- ARRÓS AMB POLLASTRE PAGÉS I SEPIA ( MÍNIM 2 PERSONES)

#### POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA
- MATO AMB MIEL I NOUS

#### VINOS RECOMANATS:

CELLER CAN RICH

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIMARTS, DIMECRES I DIJOUS  
MIGDIA  
AMB RESERVA PRÈVIA

#### SABORS D'EIVISSA:

El restaurant Can Caus forma part d'un complex dedicat a la recuperació, la producció i la comercialització de productes tradicionals d'Eivissa, com embutits, formatges i làctics. La seua especialitat són les carns a la brasa entre les qual destaquen les de producció pròpia com el cabrit i l'anyell.

A més d'excel·lents carns, també s'hi poden degustar, arrossos i productes de l'horta d'Eivissa.

Està obert tot l'any, disposa d'amplies terrasses enjardinades ideals per als mesos més calurosos de l'any i una sala interior per a l'hivern.

### MENU

#### STARTERS TO CHOOSE:

- AVOCADO SALAD AND FRESH CHEESE FROM CAN CAUS.
- ORGANIC EGGS WITH SOBRRASADA AND POTATOES

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- GRILLED SUCKLING KID LAMB CHOPS
- RICE WITH FREE RANGE CHICKEN AND CUTTLEFISH (MINIMUM 2 PEOPLE)

#### DESSERTS TO CHOOSE

- "GREIXONERA"
- HOUSE COTTAGE CHEESE WITH HONEY AND WALNUTS

#### RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO THURSDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING REQUIRED

#### FLAVOURS OF IBIZA:

The Can Caus restaurant is part of a complex dedicated to recovery, production and commerce of traditional Ibiza products, such as sausages, cheese and dairy.

Its speciality is grilled meats, highlighting those of its own production like kid goat and lamb. In addition to excellent meats, you can also taste rice dishes and products from the Ibiza orchard.

It remains open all year round, has large terraces ideal for the hottest months of the year and cozy indoor room for winter.

# SANTA EULÀRIA DES RIU

## OLEOTECA SES ESCOLES

CTRA. VELLA DE PORTINATX,  
07840 SANTA EULÀRIA DES RIU  
TEL.: 871 87 02 29

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil

### MENÙ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- ESPÀRRAGOS BLANCOS CON TÀRTARA
- CROQUETAS DE POLLO PAYÉS
- ENSALADA DE "CROSTES" IBICENCA

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- PIERNA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA
- CALAMAR RELLENO DE SOBRASADA, MIEL Y PIÑONES
- ARROZ DE MATANZAS

#### POSTRES A ESCOGER:

- GREIXONERA
- BIZCOCHITO DE ALMENDRA
- QUESO CURADO

#### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÙ SE SERVIRÀ DE MARTES A VIERNES  
MEDIODIA

SE RECOMIENDA RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

Ubicado junto a la almazara de Sant Joan, donde elaboran un excelente aceite de oliva virgen extra de Ibiza. Ses Escoles, está instalada en una antigua casa rústica, que ha sido decorada con mucho gusto, un estilo provenzal y muchos detalles relacionados con el aceite. Su zona más acogedora es su terraza cubierta, el lugar ideal para saborear una cuidada cocina mediterránea, toques ibicencos y personales de su chef, cómo sus cocas y platos del día.

### MENÙ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- ESPÀRRÈCS BLANCOS AMB TÀRTARA
- CROQUETS DE POLLASTRE PAGÈS
- AMANIDA DE CROSTES EIVISSENCA

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- CUIXA D' ANVELL DE LLET A LA BRASA
- CALAMAR FARCIT DE SOBRASSADA, MEL I PIÑONS
- ARRIÓS DE MATANCES

#### POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA
- PA DE PESSIC D'AMETLLA
- FORMATGE CURAT

#### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÙ ES SERVIRÀ DE DIMARTS A DIVENDRES  
MIGDIA

ES RECOMANA RESERVAR

#### SABORS D'EIVISSA:

Situat al costat del Trull de Sant Joan, on elaboren un excel·lent oli d'oliva verge extra d'Eivissa. Ses Escoles, està situat en una antiga casa rústica. I ha estat decorada amb molt de gust, un estil provençal i molts detalls relacionats amb l'oli. La seua zona més acollidora és la terrassa coberta, el lloc ideal per assaborir una acurada cuina mediterrània, tocs eivissencs i personals del seu xef, com les coques i plats del dia.



### MENU

#### STARTERS TO CHOOSE:

- WHITE ASPARAGUS WITH TARTARE
- FREE RANGE CHICKEN CROQUETTES
- IBIZAN CRUST SALAD

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- GRILLED LEG OF SUCKLING LAMB
- SQUID STUFFED WITH "SOBRASADA", HONEY AND PINE NUTS
- "ARROZ DE MATANZAS"

#### DESSERTS TO CHOOSE:

- "GREIXONERA"
- ALMOND CAKE
- CURED CHEESE

#### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY  
LUNCH

ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

#### FLAVOURS OF IBIZA:

Located next to the Sant Joan oil mill, where they make an excellent extra virgin olive oil from Ibiza. Ses Escoles, is based in an old rustic house, which has been decorated with great taste, a Provençal style and many details related to oil. Its most welcoming area is its covered terrace, the perfect place to savor carefully Mediterranean cuisine, Ibizan and personal touches from its chef, such as its cocas and dishes of the day.

# SANTA EULÀRIA DES RIU

## ES TERRAL

C/ ST VICENT, 47  
07840 STA EULÀRIA DES RIU  
TEL.: 628 58 13 14

APERITIU INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### MENÙ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- ENSALADA CROCANTE DE REMOLACHA Y AJOS TIERNOS
- JUDÍAS "PALAUETA", LIMÓN ENCURTIDO Y FINAS HIERBAS

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- POLLO PAYÉS ASADO AL LIMÓN Y CREMOSO DE PATATA ROJA
- CABRITO LEchal + MASALA +

#### POSTRES A ESCOGER:

- SORBETE DE CITRICOS Y FRIGOLA
- TARTA DE ALGARROBA Y SMOOTHIE DE AGUACATE Y MIEL

#### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÙ SE SERVIRÁ DE MARTES A VIERNES  
MEDIODÍA  
SE RECOMIENDA RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

El restaurante Es Terral ha sido reconocido entre los 300 restaurantes de España i Portugal que merecen entrar en la lista de restaurantes Bib Gourmand de la Guía Michelin por su excelente relación calidad-precio. Y es que el Chef Matthieu Savariaud y su compañera Sandra Aseijas presentan una gran cocina francesa con una apuesta importante por suministrarse de producto de km0 de la isla. Es así como pertenece al sello Sabors d'Eivissa que incluye a restaurantes de la isla que apuestan por la cocina con producto de Ibiza.

### MENÙ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- AMANIDA CROCANTE DE REMOLATXA I ALLS TENDRES
- MONGETES "PALAUETA" LLIMONA ENCURTIDA I FINES HERBES

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- POLLASTRE PAGÉS ROSTIT AL LLIMÓ I CREMÓS DE PATATA VERMELLA
- ANVELL DE LET + MASALA +

#### POSTRES A TRIAR:

- SORBET DE CITRICS I FRIGOLA
- PASTIS DE GARROVA I "SMOOTHIE" D'ALVOCAT I MEL

#### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÙ ES SERVIRÁ DE DIMARTS A DIVENDRES  
MIGDIA  
ES RECOMANA RESERVA

#### SABORS D'EIVISSA:

El restaurant Es Terral ha estat reconegut entre els 300 restaurants d'Espanya i Portugal que mereixen entrar a la llista de restaurants Bib Gourmand de la Guia Michelin per la seua excel·lent relació entre qualitat i preu. I és que el xef Matthieu Savariaud i la seua companya Sandra Aseijas presenten una gran cuina francesa amb una aposta important per subministrar-se de producte de km 0 de l'illa. És així com pertany al segell Sabors d'Eivissa, que inclou restaurants d'Eivissa que aposten per la cuina amb producte autòcton.

### MENU

#### STARTERS TO CHOOSE:

- CRISPY BEETROOT AND SPRING GARLIC SALAD
- "PALAUETA" BEANS, PICKLED LEMON AND FINE HERBS

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- FREE RANGE CHICKEN ROASTED WITH LEMON AND CREAMY RED POTATO
- MILK LAMB + MASALA +

#### DESSERTS TO CHOOSE:

- CITRUS SORBET AND "FRIGOLA"
- CAROB CAKE AND AVOCADO & HONEY SMOOTHIE

#### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

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

#### FLAVOURS OF IBIZA:

Es Terral restaurant has been recognized among the 300 restaurants in Spain and Portugal that deserve to be included in the Bib Gourmand list of restaurants in the Michelin Guide for its excellent value for money. And it is that Chef Matthieu Savariaud and his partner Sandra Aseijas present great French cuisine with an important commitment to supply products from km0 of the island. This is how it belongs to "Sabors d'Eivissa" label, which includes restaurants on the island that are committed to cooking with products from Ibiza.

# SANTA EULÀRIA DES RIU

## CAN COSMI

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### MENÙ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- ENSALADA QUESO DE CABRA CON AGUACATE IBICENCIO
- GAMBAS PLANCHA

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- PALETILLA DE CORDERO DE IBIZA
- RAPE A LA MARINERA

#### POSTRES A ESCOGER:

- "GREIXONERA" CON HUEVO PAYÉS
- TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

#### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÙ SE SERVIRÀ CADA DIA  
MEDIODIA Y NOCHE  
SE RECOMIENDA RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

Can Cosmi està situat en pleno corazón de Santa Eulària en frente del ayuntamiento. Abierto desde 1940 con el mejor servicio al cliente y siempre apostando por la comida típica y mediterránea. Ofrece tapas y desayunos es un sitio emblemático dentro del pueblo y perfecto para quedar a cualquier hora. Especialidades en paellas, tapas caseras y mucho más.

### MENÙ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- AMANDA FORMATGE DE CABRA AMB ALVOCATE EIVISSENC
- GAMBES PLANXA

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ESPATLLA D' ANVELL D'EIVISSA
- RAP A LA MARINERA

#### POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA AMB OÜ PAGÉS
- PASTIS DE FORMATGE AMB NABIUS

#### VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÙ ES SERVIRÀ CADA DIA  
MIGDIA I NT  
ES RECOMANA RESERVA

#### SABORS D'EIVISSA:

Can Cosmi està situat al centre de santa Eulària al davant de l'Ajuntament. Obert des de 1940 amb el millor servei al client i sempre apostant pel menjar típic i mediterrani. Amb les seves tapes i esmorzars, és un lloc emblemàtic dins del poble i perfecte per quedar a qualsevol hora. Especialitats en paelles, tapes casolanes i molt més

### MENU

#### STARTERS TO CHOOSE:

- GOAT CHEESE SALAD WITH IBIZAN AVOCADO
- GRILLED PRAWNS

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- IBIZA LAMB SHOULDER
- MONKFISH A LA MARINIÈRE

#### DESSERTS TO CHOOSE:

- "GREIXONERA" WITH ORGANIC EGGS
- CHEESECAKE WITH BLUEBERRIES

#### 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 Eulària in front of town hall. Open since 1940 with the best customer service and always serving the typical Ibiza recipes and mediterranean food. With its "Tapas" and the best breakfast, is an emblematic place perfect to meet friends at any time. Specialities in "paella" and homemade "Tapas"

RESTAURANTES · RESTAURANTS  
SANT JOSEP



#ibizasabors22  
#eivisasabors22  
@ibizasaborseivissa  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)

# SANT JOSEP DE SA TALAIA CA NA SOFIA

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

APERITIVO INCLÚDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



## MENÚ

### APERITIVO:

-PANES ARTESANOS VARIADOS, ACETUNAS CHUPADEOS

### ENTRANTES:

-CRUJIENTE DE PAN DE ALGARROBA, TALLARINES DE SEPIA Y  
"ROMESCO" DE SOBRRASADA CON CEBOLLA CARAMELIZADA  
-GAMBA ROJA, GUACAMOLE, SALSA COCKTAIL "CAN RICH" Y  
CABEZAS ASADAS AL JOSPER

### PLATOS PRINCIPALES:

-RAPE DE COFRARIA "ALLAGOSTAT" Y RISSOTTO DE SU CALDO  
CORTO AL AZAFRÁN  
-EL GALLO PUYÉS EN CHILINDRÓN 2022, TEXTURAS, FRUTOS SECOS Y  
REDUCCIÓN DE SU JUGO A LA CERVEZA CON VERDURAS DE TEMPORADA

### POSTRE:

ESFERA DE CHOCOLATE BLANCO Y AGUACATE "SPICY", YOGUR ECO,  
SOPA BALSÁMICA DE FRESAS Y NARANJA "CAN TURA"

### VINOS RECOMENDADOS:

CAN MAYMO MALVASIA, CAN RICH LAUSOS, MERLOT

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ CADA DÍA EXCEPTO MIÉRCOLES Y DOMINGO  
MEDIODÍA Y NOCHES.  
BAJO RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

"Sencillez razonada" es el lema del restaurante que dirige el chef Moisés Machado a pie de mar. En su cocina es protagonista el producto de calidad, poniendo en valor la materia prima ibicenca, sin olvidar la técnica y la innovación en las elaboraciones. Premiado como Mejor Cocinero de Baleares 2010; Maestro Cocinero por la Orden del Buen Yantar, Delegado de Ibiza y Formentera de la Comunidad Europea de Chefs "Eurotoques" y miembro de Chefs(in).

## MENÚ

### APERITIU:

-PANIS ARTESANS VARIATS, OLIVES "CHUPADEOS"

### ENTRANTS:

-CRUJIENT DE PA DE GARROVA, TALLARINES DE SEPIA I ROMESCO  
DE SOBRRASADA AMB Ceba CAMEL·LITZADA  
-GAMBA VERMELLA, GUACAMOLE, SALSA COCKTAIL "CAN RICH" I  
CAPS HOSTITS AL JOSPER

### PLATS PRINCIPALS:

-RAP DE CONFRARIA "ALLAGOSTAT" I RISSOTTO DEL SEU BROU  
CURT AL SAFRÀ  
-EL GALL PUYÉS AL CHILINDRÓN 2022, TEXTURES, FRUITS SECS I  
REDUCCIÓ DEL SUCA A LA CERVESA AMB VERDURES DE TEMPORADA

### POSTRES:

ESFERA DE XOCOLATA BLANCA I ALVOCAT "SPICY", IOGURT ECO,  
SOPA BALSÀMICA DE MADUIXES I TARONJA "CAN TURA"

### VINOS RECOMANATS:

CAN MAYMO MALVASIA, CAN RICH LAUSOS, MERLOT

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA EXCEPTE DIMECRES I DIUMENGE  
MIGDIA I NITS.  
AMB RESERVA PRÈVIA

### SABORS D'EIVISSA:

"Sencillez razonada" es el lema del restaurante que dirige el xef Machado a peu de mar. A la seua cuina es protagonista el producto de qualitat i es posa en valor la materia primera eivissenca, sense oblidar la tècnica i la innovació en les elaboracions. Ha estat premiat com a Millor Cuiner de les Balears 2010 i es Mestre Cuiner per la Orden del Buen Yantar, delegat d'Eivissa i Formentera de la Comunitat Europea de Xefs "Eurotoques" i membre de Chefs(in).

## MENÚ

### APPETIZERS:

-ASSORTED ARTISAN BREADS, OLIVES "CHUPADEOS"

### STARTERS:

-CRUNCHY CAROB BREAD, CUTTLEFISH TAGLIATELLE AND  
"SOBRASADA ROMESCO" WITH Caramelised ONION,  
RED PRAWN, GUACAMOLE, "CAN RICH" COCKTAIL SAUCE AND  
JOSPER ROASTED HEADS.

### MAIN COURSES:

-MONKFISH "ALLAGOSTAT" AND RISSOTTO OF ITS SAFFRON  
SHORT BROTH  
-ROOSTER IN CHILINDRÓN 2022, TEXTURES, DRIED FRUITS AND  
REDUCTION OF ITS JUICE IN BEER WITH SEASONAL VEGETABLES

### DESSERT

WHITE CHOCOLATE AND AVOCADO SPHERE "SPICY", ECO YOGHURT,  
STRAWBERRY AND ORANGE BALSAMIC SOUP "CAN TURA  
AND ORANGE BALSAMIC SOUP "CAN TURA".

### RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMO MALVASIA, CAN RICH LAUSOS, MERLOT

THIS MENU WILL BE SERVED EVERYDAY EXCEPT WEDNESDAY & SUNDAY  
LUNCH & DINNER.  
ADVANCE BOOKING REQUIRED

### FLAVOURS OF IBIZA:

"Rational simplicity" is the motto of the seafront restaurant run by chef Moisés Machado. In its cuisine, the predominant feature is quality produce, promoting the raw material of Ibiza without sacrificing technique and innovation in the dishes. Awarded Best Chef of the Balearic Islands 2010; Master Chef by the Order of the Buen Yantar, Representative of Ibiza and Formentera in the European Community of Chefs "Eurotoques" and member of Chefs(in).

# SANT JOSEP DE SA TALAIA ES ROMANÍ

AV. SANT AGUSTI, 205  
07829 ST JOSEP DE SA TALAIA  
TEL.: 648 73 48 26

APERITIU INCLUÏDO  
APERITIU INCLUDE  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



## MENÚ

### ENTRANTES A ESCOGER:

- CAUSA LIMEÑA DE POLLO
- COCA DE BERENJENAS ESCALIVADAS CON SARDINA MARINADA

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- RISOTTO NEGRO DE SEPIA Y GAMBIA ROJA
- SOLMILLO DE CERDO AL PEDRO XIMENEZ CON PURÉ DE CHIRIVÍA

### POSTRES A ESCOGER:

- SORBETE DE MOJITO
- GREIXONERA AROMATIZADA A LA NARANJA

### VINOS RECOMENDADOS:

- CAN BASSO DE BODEGAS IBIZKUS

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ SABADOS Y DOMINGOS  
MEDIODÍA  
BAJO RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

Es Romani 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.

## MENÚ

### ENTRANTS A TRIAR:

- "CAUSA LIMEÑA" DE POLLASTRE
- COCA D'ALBERGINIES ESCALIVADES AMB SARDINA MARINADA

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- RISOTTO NEGRE DE SEPIA I GAMBIA VERMELLA
- FILET DE PORC AL PEDRO XIMENES AMB PURÉ DE XIRIVIA

### POSTRES A TRIAR:

- SORBET DE MOJITO
- GREIXONERA AROMATITZADA A LA TARONJA

### VINOS RECOMANATS:

CAN BASSO DE CELLERS IBIZKUS

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DISSABTES I DIUMENGES  
MIGDIA  
AMB RESERVA PRÈVIA

### SABORS D'EIVISSA:

Es Romani és el restaurant de l'Hotel Bahía Playa, situat a 300 m de la platja del Port des Torrent. Ofereix un ambient familiar i fa una aposta per productes de temporada i qualitat. Combina sabors tradicionals de l'illa i cuina internacional, en un menú en què destaquen els seus arrossos i carns al forn.

## MENÚ

### STARTERS TO CHOOSE:

- CHICKEN "CAUSA LIMEÑA"
- BAKED AUBERGINES WITH MARINATED SARDINES

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- BLACK CUTTLEFISH AND RED PRAWN RISOTTO
- PORK TENDERLOIN WITH PEDRO XIMENEZ SAUCE WITH PARSNIP PUREE

### DESSERTS TO CHOOSE

- MOJITO SORBET
- "GREIXONERA" FLAVORED WITH ORANGE

### RECOMMENDED WINES:

CAN BASSO FROM IBIZKUS WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED SATURDAY & SUNDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING REQUIRED

### FLAVOURS OF IBIZA:

Es Romani is the restaurant of the Hotel Bahía Playa, located 300mts from the beach of Port des Torrent. It offers a family atmosphere, in which commitment to seasonal and quality products. Combine traditional flavors of the island and international cuisine, in a menu that highlights its rice and baked meats.



# SANT JOSEP DE SA TALAIA RASCALOBOS

AV. VICENTE SERRA, 25  
07817 ST JORDI DE SES SALINES  
TEL.: 971 39 58 60

APERITIU INCLÛD  
APERITIU INCLÛS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Ward with Ibiza's olive oil



## MENÛ

### ENTRANTES A ESCOGER:

- CREMA DE HABAS CON PUERROS.
- ENSALADA TEMPLADA DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES.

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- SALTEADO DE POLLO PAYÉS CON JENGIBRE Y BAMBÚ.
- ARROZ DE MATANZAS.

### POSTRES A ESCOGER:

- HELADO DE FLAÛ.
- TOCINILLO DE CIELO CON HUEVOS PAYESES.

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN RICH

ESTE MENÛ SE SERVIRÁ MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES  
MEDIDIA  
BAJO RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

Soledad Viejo y Jesús Bustos han creado un rincón muy acogedor en Sant Jordi, con jardín interior para los días de sol y chimenea para el invierno. Su cocina profundiza en las raíces ibicencas y se enriquece con nuevos sabores y técnicas, en un menú que pone en valor el excelente producto de la isla y platos contundentes de la cultura gastronómica popular como el arroz de matanzas.

## MENÛ

### ENTRANTS A TRIAR:

- CREMA DE FAVES AMB PORROS
- AMANIDA TEBIA DE GAMBES I XAMPINYONS

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- SALTAT DE POLLASTRE PAGÉS AMB GINSEBRE I BAMBÚ.
- ARRÓS DE MATANZES.

### POSTRES A TRIAR:

- GELAT DE FLAÛ.
- FLAMETS AMB OUS PAGESOS

### VINOS RECOMANATS:

CELLERS CAN RICH

AQUEST MENÛ ES SERVIRÁ DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES  
MIDDIA  
AMB RESERVA PRÈVIA

### SABORS D'EIVISSA:

Soledad Viejo y Jesús Bustos han creat un racó molt acollidor a Sant Jordi, amb jardí interior per als dies de sol i xemeneia per a l'hivern. La seua cuina aprofundeix en les arrels eivissenques i s'enriqueix amb nous sabors i tècniques, en un menú que posa en valor l'excel·lent producte de l'illa i plats contundents de la cultura gastronómica popular com l'arros de matances.

## MENU

### STARTERS TO CHOOSE:

- BEAN CREAM WITH LEEKS.
- WARM SALAD OF PRAWNS AND MUSHROOMS.

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- SAUTEED FREE RANGE CHICKEN WITH GINGER AND BAMBOO.
- "ARROZ DE MATANZAS"

### DESSERTS TO CHOOSE

- "FLAÛ" ICE CREAM.
- "TOCINILLO DE CIELO" WITH ORGANIC EGGS

### RECOMMENDED WINES:

CAN RICH WINERY

THIS MENU WILL BE SERVED WEDNESDAY, THURSDAY & FRIDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING REQUIRED

### FLAVOURS OF IBIZA:

Soledad Viejo and Jesús Bustos have created a very cosy venue in Sant Jordi, with an interior garden for sunny days and a fireplace for the winter. Their cuisine is rooted in Ibiza tradition and is enriched with new flavours and techniques, in a menu that highlights the island's excellent produce and tasty dishes from popular culinary culture such as Arroz de matanzas (mixed meat and rice dish).

# SANT JOSEP DE SA TALAIA TASTE OF SALIA

C/ DES CALÒ, 108  
07829 SANT JOSEP  
TEL.: 971 344 390

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil

## MENÚ

### ENTRANTES A ESCOGER:

- HIEVO A BAJA TEMPERATURA CON ESPUMA DE SES CABRETES Y MIGAS DE PAN PAYÉS
- BERENJENAS CRUJIENTES CON HUMMUS Y MIEL DE IBIZA

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- SALTEADO DE FIDEOS JAPONESSES, VEGETALES DE TEMPORADA Y SEPIA AL SESAMO TOSTADO.
- POLLO PAYÉS BRASEADO EN HOJA DE FIGUERA / CURRY VERDE DE COCO

### POSTRES A ESCOGER:

- BAZYMA LECHE DE CABRA + HIGOS + MIEL HOMENAJE A LA ANTIGUA GRECIA Y SUS FILÓSOFOS
- TARTA DE QUESO, CHOCOLATE BLANCO Y AGUACATE

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

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

### SABORES DE IBIZA:

Cocina fresca y dinámica que rinde culto al producto tratado con una mínima manipulación y repleta de ingredientes naturales adaptada a la demanda gastronómica actual. El producto local y la temporalidad son los pilares sobre los que en gran medida se sustenta este proyecto gastronómico indagando de manera pertinente en el mundo de la ecología.

## MENÚ

### ENTRANTS A TRIAR:

- OU A BAJA TEMPERATURA AMB ESCUMA DE SES CABRETES I MOLLES DE PA PAGÉS
- ALBERGINES CRUJIENTES AMB HUMMUS I MEL D'EIVISSA

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- SALTAT DE FIDEOS JAPONESOS, VEGETALS DE TEMPORADA I SEPIA AL SESAM TORRAT.
- POLLASTRE PAGES A LA BRASA EN FULLA DE FIGUERA /CURRY VERD DE COCO

### POSTRES A TRIAR:

- BAZYMA LLET DE CABRA + FIGUES + MEL HOMENAJE A L'ANTIGA GRECIA I ELS SEUS FILÓSOFOS
- PASTIS DE FORMATGE, XOCOLATA BLANCA I ALVOCAT

### VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ CADA DIA  
MIGDIA I NT  
ES RECOMANA RESERVA

### SABORS D'EIVISSA:

Cuina fresca i dinàmica que rendeix culte al producte tractat amb una mínima manipulació i plena d'ingredients naturals adaptada a la demanda gastronòmica actual. El producte local i la temporalitat són els pilars sobre els quals en gran mesura es sustenta aquest projecte gastronòmic indagant de manera pertinent en el món ecològic.



## MENU

### STARTERS TO CHOOSE:

- LOW-TEMPERATURE EGG WITH SES CABRETES FOAM AND BREADCRUMBS
- CRISPY ALBERGINES WITH HUMMUS AND IBIZA HONEY

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- STIR-FRIED JAPANESE NOODLES, SEASONAL VEGETABLES AND CUTTLERFISH WITH ROASTED SESAME.
- BRAISED FREE RANGE CHICKEN IN FIG LEAVES / GREEN COCONUT CURRY

### DESSERTS TO CHOOSE

- BAZYMA GOAT'S MILK + FIGS + HONEY TRIBUTE TO ANCIENT GREECE AND ITS PHILOSOPHERS
- CHEESECAKE, WHITE CHOCOLATE AND AVOCADO

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

Fresh and dynamic cuisine that pays homage to the product treated with minimal manipulation and full of natural ingredients adapted to the current gastronomic demand. The local product and the seasonality are the pillars on which this gastronomic project is largely based, inquiring in a pertinent way in the world of ecology.

# SANT JOSEP DE SA TALAIA UMAMI IBIZA SUSHI & BENTŌ

AV. VICENTE SERRA, 4,  
07817 SANT JORDI DE SES SALINES  
TEL.: 971 63 55 43

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLŪS  
APPETIZER INCLŪE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Paan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



## ENTRANTES:

-ENCALADA DE SASHIMI CON PESCADO Y AGUACATE LOCAL.  
LECHUGA FRESCA, TOMATES CHERRYS CON LOS INGREDIENTES  
PRINCIPALES Y UNA VINAGRETA A BASE DE SESAMO CON MUCHO UMAMI.  
-POLLO PAYÉS, ESTILO KARAGE, MACERADO EN AJI, JENGIBRE, SOJA Y  
SAKE. REBOZADO Y FRITO ( APTO PARA CELIACOS).

## PLAT PRINCIPAL A ESCOGER:

-NUESTRO RAMEN ES VEDRÀ, CALDO A BASE DE CERDO,  
POLLO PAYÉS Y DE REDUCCIÓ DE CALDO DE CORDERO,  
ACOMPAÑADO CON PANCETA COCINADA A BAJA TEMPERATURA,  
HUEVO Y CEBOLLETA JAPONESA. ( OPCION PARA CELIACOS).  
-PLAT VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI DE PESCADO LOCAL 8 PZ.

## POSTRES A ESCOGER:

-FLAO 3.0. LOS INGREDIENTES DEL FLAO CON NUESTRA VERSION Y  
TOQUES NIPONES.  
-FLAN DE TE VERDE CON HUEVOS LOCALES,  
ACOMPAÑADO DE TOQUES CRUJIENTES.

## VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE MARTES A JUEVES  
MEDIODÍA  
BAJO RESERVA

## SABORES DE IBIZA:

Umami: significa delicioso, con sabor profundo.  
Un coqueto restaurante restaurante japonés, situado en el centro de  
Sant Jordi, donde satisfacer los paladares más exigentes.  
El producto local, cobra protagonismo en su carta nipona,  
con guiños a la cocina peruana, que cuida al detalle la técnica y  
la pasión por el producto.



## ENTRANTS A TRIAR:

-AMANIDA DE SASHIMI AMB PEIX I ALVOCAT LOCAL. ENCIAM FRESC,  
TOMÀQUETS CHERRYS AMB ELS INGREDIENTS PRINCIPALS I UNA  
VINAGRETA A BASE DE SESAM AMB MOLT UMAMI.  
-POLLASTRE PAGÉS; ESTIL KARAGE. MACERAT EN ALL, JENGIBRE,  
SOJA I SAKÉ. ARREBROSSAT I FREGIT APT PER A CELIACOS

## PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

-EL NOSTRE RAMEN ES VEDRÀ, BROU A BASE DE PORC,  
POLLASTRE PAGÉS I DE REDUCCIÓ DE BROU D' ANYELL,  
ACOMpanyAT AMB CANSALADA CUINADA A BAJA TEMPERATURA,  
OU I Ceba JAPONESA. ( OPCIO PER A CELIACOS).  
-PLAT VARIAT DE SUSHI I SASHIMI DE PEIX LOCAL (8 PECES).

## POSTRES A TRIAR:

-FLAO 3.0. ELS INGREDIENTS DEL FLAO AM LA NOSTRA VERSIÓ I  
TOCS NIPONS.  
-FLAM DE TE VERD AMB OUS LOCALES, ACOMpanyAT DE  
TOCS CRUJIENTS.

## VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

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

## SABORS D'EIVISSA:

Umami: significa deliciós, amb sabor profund.  
Un bonic restaurant restaurar japonès, situat al centre de  
Sant Jordi, on satisfereix els paladars més exigents.  
El producte local, cobra protagonisme a la seva carta nipona,  
amb referències a la cuina peruana, que cuida al detall  
la tècnica i la passió pel producte.



## MENU

## STARTERS:

-SASHIMI SALAD WITH LOCAL FISH AND AVOCADO, FRESH LETTUCE,  
CHERRY TOMATOES WITH THE MAIN INGREDIENTS AND A SESAME  
BASED VINAIGRETTE WITH LOTS OF UMAMI.  
-CHICKEN, KARAGE STYLE. MARINATED IN GARLIC, GINGER, SOY AND  
SAKE. BATTERED AND FRIED (GLUTEN FREE)

## MAIN DISH TO CHOOSE:

-OUR RAMEN IS VEDRÀ, BROTH MADE WITH PORK, CHICKEN AND  
LAMB BROTH REDUCTION, ACCOMPANIED WITH BACON COOKED AT  
LOW TEMPERATURE, EGG AND JAPANESE SPRING ONION.  
( OPTION FOR GLUTEN INTOLERANT).  
-ASSORTED PLATE OF SUSHI AND LOCAL FISH SASHIMI 8 PZ.

## DESSERTS TO CHOOSE

-FLAO 3.0. THE INGREDIENTS OF FLAO WITH OUR VERSION AND  
NIPPONESE TOUCHES.  
-GREEN TE FLAM WITH LOCAL EGGS, ACCOMPANIED BY  
CRUNCHY TOUCHES.

## RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY TO THURSDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING REQUIRED

## FLAVOURS OF IBIZA:

Umami: means delicious, with a deep flavour...  
A charming Japanese restaurant located in the centre of Sant Jordi,  
where you can satisfy the most refined gourmets.  
The local produce takes centre stage in their Japanese menu,  
with touches of Peruvian cuisine, which pays attention to detail  
to the technique and passion for the product.

# SANT JOSEP DE SA TALAIA AMPLE 32

LA KIKI CAFE - APARTAMENTOS LA KIKI  
(NUEVA UBICACIÓN POR REFORMAS)  
C/ CALA DE BOU, 5  
07830 SANT JOSEP  
TEL.: 971 34 81 32

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



## MENÚ

### ENTRANTES A ESCOGER:

- SOPA DE GAMBAS Y SEPIA
- CARPACCIO DE TOMATE, NARANJA, FRESÓN Y VINAGRETA DE MIEL

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- TIMBAL DE CORDERO Y MANZANA ASADA
- POLLO PAVES ESTOFADO CON LICOR DE ALGARROBAS Y SALSA DE ALMENDRAS

### POSTRES A ESCOGER:

- "GREIXONERA" CON HELADO DE ACEITE DE IBIZA.
- "FLAO" CASERO CON REDUCCIÓN DE LICOR DE FRIGOLA.

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS  
MEDIOGA

SE RECOMIENDA RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

De los colores de la huerta ibicenca, de la sabiduría en fusionar las mejores cocinas del mundo, de la conservación del sabor tradicional y todo condimentado con aromas mediterráneos, nace una cocina de calidad a precios comedidos, ambiente y decoración moderna, define el espíritu de un equipo empeñado en satisfacer las necesidades del comensal.

## MENÚ

### ENTRANTS A TRIAR:

- SOPA DE GAMBES I SEPIA
- CARPACCIO DE TOMAQUET, TARONJA, MADUIXOT I VINAGRETA DE MEL

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- TIMBAL DE ANYELL I POMA ROSTIDA
- POLLASTRE PAGÉS ESTOFAT AMB LICOR DE GARROVES I SALSA D'AMETLLES

### POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA AMB GELAT D'OLI D'EVISSA.
- FLAO CASOLÀ AMB REDUCCIÓ DE LICOR DE FRIGOLA.

### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIJOUS A DISSABTE  
MIGDIA

ES RECOMANA RESERVAR

### SABORS D'EVISSA:

Dels colors de l'hort eivissenc, de la saviesa en fusionar les millors cuines de món, de la conservació del sabor tradicional i tot condimentat amb aromes mediterrànies, neix una cuina de qualitat a preus moderats, ambient i decoració moderna, defineix l'esperit d'un equip entestat a satisfer les necessitats del comensal.

## MENU

### STARTERS TO CHOOSE:

- PRAWN AND CUTTLEFISH SOUP
- TOMATO, ORANGE, STRAWBERRY CARPACCIO AND HONEY VINAIGRETTE

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- LAMB AND BAKED APPLE TIMBALE
- STEWED FREE RANGE CHICKEN WITH CAROB LIQUEUR AND ALMOND SAUCE

### DESSERTS TO CHOOSE:

- "GREIXONERA" WITH IBIZA OIL ICE CREAM.
- HOMEMADE "FLAO" WITH FRIGOLA LIQUEUR REDUCTION.

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM THURSDAY TO SATURDAY  
LUNCH  
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

### FLAVOURS OF IBIZA:

From the colors of the Ibizan countryside, from the wisdom in mixing the best cuisines in the world, from the preservation of the traditional flavor and all seasoned with Mediterranean flavours, a quality cuisine is born at moderate prices, modern atmosphere and decoration, defines the spirit of a team determined to satisfy the customer's needs.

# RESTAURANTES · RESTAURANTS SANT ANTONI



#ibizasabors22  
#eivissasabors22  
@ibizasaborseivissa  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)

# SANT ANTONI

## CAN MUSSONET

C/ PERE DE PORTUGAL, 1  
07816 SANT RAFAEL DE SA CREU  
TEL.: 971 31 87 09

APERITIVO INCLUÏD  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### MENÚ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- COCA DE BERENJENA ASADA CON CREMA DE QUESO Y ALMENDRA LAMINADA
- CROQUETA DE GAMBÀ CON "ALL I OLI" DE AGUACATE

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- CANELÓN DE POLLO PAYÉS CON BECHAMEL DE SHITAKE
- IKA UDON DE CALAMAR IBICENCIO

#### POSTRES A ESCOGER:

- SURTIDO DE QUESOS IBICENCOS CON MEMBRILLO
- NARANJA DE "SA VORERA"

#### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS  
MEDIODÍA  
BAJO RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

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.

### MENÚ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- COCA D'ALBERGINIA ROSTIDA AMB CREMA DE FORMATGE I AMETLLA LAMINADA
- CROQUETA DE GAMBÀ AMB ALL I OLI D'ALVOCAT

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- CANELÓ DE POLLASTRE PAGÉS AMB BEIXAMEL DE SHITAKE
- IKA UDON DE CALAMAR EIVISSENC

#### POSTRES A TRIAR:

- ASSORTIT DE FORMATGES EIVISSENS AMB CODONY
- TARONJA DE "SA VORERA"

#### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

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

#### SABORES DE IBIZA:

A Can Mussonet cuinen amb ànima, amb cura i amb passió. Els seus plats volen representar el millor del producte local amb l'esperit característic d'Eivissa: oberta al món, a l'experimentació, a gaudir dels petits plaers de la vida. Un retorn a la cuina tradicional eivissenca respectant les arrels

### MENÚ

#### STARTERS TO CHOOSE:

- ROASTED AUBERGINE CAKE WITH CREAM CHEESE AND SLICED ALMONDS
- PRAWN CROQUETTE WITH AVOCADO "ALL I OLI".

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- FREE RANGE CHICKEN CANNELONI WITH SHITAKE BECHAMEL SAUCE
- IKA UDON OF IBIZAN SQUID

#### DESSERTS TO CHOOSE:

- ASSORTMENT OF IBICENCAN CHEESES WITH QUINCE JELLY
- "SA VORERA" ORANGE

#### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FRIDAY, SATURDAY & SUNDAY  
LUNCH  
ADVANCED BOOKING REQUIRED

#### FLAVOURS OF IBIZA:

At Can Mussonet they cook with soul, with care and with passion. Their dishes want to represent the best of local produce with the characteristic spirit of Ibiza: open to the world, to experimentation, to enjoying the small pleasures of life. A return to traditional Ibizan cuisine, respecting the roots.

# SANT ANTONI ES REBOST DE CAN PRATS

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil

## MENÚ

### ENTRANTES A ESCOGER:

- LECHUGA DE AGUACATE, CHERRY, GALLETA FUERTE Y ALBAHACA
- PELOTAS DE CARNE CON AGRICULTURE DE NARANJA

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ MELOSO DE GAMBAS ( MIN.2 P.)
- POLLO CON SEPIA

### POSTRES A ESCOGER:

- FRESAS CON VINO RANCIÓ
- LECHE CUJAJADA CON MIEL

### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ JUEVES, VIERNES Y SABADO

MEDIODÍA Y NOCHE  
SE RECOMIENDA RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

El restaurante que dirige Carl Mari se encuentra en una antigua tienda donde los agricultores vendían su cosecha a principios del siglo XIX. Esa herencia sigue viva en su cocina, donde toda la verdura, el "patato" y las hierbas aromáticas proceden de la huerta familiar (Can Corda). El pulpo, el jurel y el caramelo son producto fresco del día que suministran las barcas de Pescados Algar. El chef Claudio Vidal cierra este homenaje a la gastronomía autóctona con un recorrido dulce por ingredientes y sabores tradicionales.

## MENÚ

### ENTRANTS A TRIAR:

- ENCIAM D'ALVOCAT, CHERRY, GALLETA FORTA I ALFÀBREGA.
- PILOTES DE CARN AMB AGREDOLÇ DE TARDINA

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARRÓS MELOS DE GAMBES ( MIN.2 P.)
- POLLASTRE AMB SÈPIA

### POSTRES A TRIAR:

- MADUQUES AMB VI RANCI
- LLET QUALLADA AMB MIEL

### VINS RECOMANATS:

VINS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTE  
MIGDIA I NIT  
ES RECOMANA RESERVAR

### SABORES DE IBIZA:

El restaurant que dirigeix Carl Mari es troba en una antiga botiga, a la qual els agricultors venien la seua collita al principi del segle XIX. Aquella herència continua viva a la seva cuina, on tota la verdura, el patatò i les herbes aromàtiques de la qual procedeixen de l'hort familiar (Can Corda). El polp, el soredl i el gerret són producte fresc del dia que subministren les barques de Pescados Algar. El xef Claudio Vidal tanca aquest homenatge a la gastronomia autòctona amb un recorregut dolç per ingredients i sabors tradicionals.



## MENU

### STARTERS TO CHOOSE:

- AVOCADO LETTUCE, CHERRY, STRONG COOKIE AND BASIL
- MEAT BALLS WITH SWEET ORANGE

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- SOFT RICE PRAWNS
- CHICKEN WITH CUTTLEFISH

### DESSERTS TO CHOOSE

- STRAWBERRIES WITH WINE
- CURDLED MILK WITH HONEY

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED THURSDAY, FRIDAY & SATURDAY  
LUNCH & DINNER  
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

### FLAVOURS OF IBIZA:

The restaurant run by Carl Mari is located in an old shop, where farmers sold their crops in the early 19th century. This legacy is still alive in its kitchen, where all the vegetables, potatoes and aromatic herbs come from the family garden (Can Corda). Octopus, jack mackerel and picarel are fresh produce of the day supplied by the Algar Pescados boats. Chef Claudio Vidal rounds off this tribute to local cuisine with a selection of desserts with traditional ingredients and flavours.

# SANT ANTONI GRILL SANT ANTONI

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



## MENÚ

### ENTRANTES A ESCOGER:

- SOPA DE PESCADO Y MARISCOS
- CROQUETAS DE SOBRAVASADA, QUESO DE CABRA, NUECES Y MIEL

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- CALAMAR IBICENCIO SALTADO, SOBRE PATATAS Y PIMIENTOS
- PALETILLA DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA

### POSTRES A ESCOGER:

- BROWNIE DE CHOCOLATE CON HARINA DE ALGARROBA Y HELADO DE VAINILLA
- "FLAÏ" DE CAN BLAY

### VINOS RECOMENDADOS:

- BODEGAS XUMEU VINYA
- CAN RICH
- CAN MAYMÓ
- IBIZKUS

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ MARTES, MEDIODÍA Y DE MIÉRCOLES A DOMINGO  
MEDIODÍA Y NOCHE  
SE RECOMIENDA RESERVA

### SAVORES DE IBIZA:

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, el chef Ramona Escrbano, que propone un plato tradicional de la isla, como es el arroz con caramelo, junto a una visión creativa de un pescado autóctono como el juré.

## MENÚ

### ENTRANTS A TRIAR:

- SOPA DE PEIX I MARISC
- CROQUETES DE SOBRAVASADA, FORMATGE DE CABRA, NOUS I MEL

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- CALAMAR EIVISSENC SALTAT, SOBRE PATATES I PEBROTIS
- ESPÀTLLA D' ANYELL A BAJA TEMPERATURA

### POSTRES A TRIAR:

- BROWNIE DE XICOLATA AMB FARINA DE GARROVA I GELAT DE VAINILLA
- "FLAÏ" DE CAN BLAY

### VINS RECOMANATS:

- CELLERS XUMEU VINYA
- CAN RICH
- CAN MAYMÓ
- IBIZKUS

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DIMARTS MIGDIA I  
DE DIMECRES A DIUMENGE  
MIGDIA I NIT  
ES RECOMANA RESERVA

### SAVORES DE IBIZA:

Situat al centre de Sant Antoni, al costat de l'església, el restaurant que dirigeix Toni Cardona ofereix productes de la terra com la sobrasada o el anyell d'Eivissa, criat segons mètodes tradicionals. Al capdavant de la seva antiga cuina de carbó hi ha la xef Ramona Escrbano, que proposa un plat tradicional de l'illa, com l'arros amb ametlles, juntament amb una visió creativa d'un peix autòcton com el sorrell.

## MENU

### STARTERS TO CHOOSE:

- FISH AND SEAFOOD SOUP
- CROQUETTES OF "SOBRASADA", GOAT'S CHEESE, WALNUTS AND HONEY

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- SAUTEED IBIZAN SQUID WITH POTATOES AND PEPPERS
- LAMB COOKED AT LOW TEMPERATURE

### DESSERTS TO CHOOSE:

- CHOCOLATE BROWNIE WITH CAROB FLOUR AND VANILLA ICE CREAM
- "FLAÏ" FROM CAN BLAY

### RECOMMENDED WINES:

- BODEGAS XUMEU VINYA
- CAN RICH
- CAN MAYMÓ
- IBIZKUS

THIS MENU WILL BE SERVED FROM TUESDAY DINNER &  
WEDNESDAY TO SUNDAY,  
LUNCH AND DINNER  
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

### FLAVOURS OF IBIZA:

Located in the centre of Sant Antoni, next to the church, the restaurant run by Toni Cardona offers local products such as "sobrasada" or Ibiza lamb, bred using traditional methods. Its old charcoal kitchen is run by Chef Ramona Escrbano, who offers a traditional island dish, rice with picarel, along with a creative dish featuring local fish such as jack mackerel.



# SANT ANTONI

## HOSTAL MARI

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil

### MENÙ



#### ENTRANTES A ESCOGER:

- RAVIOLI DE CALABACÍN CON QUESO DE CABRA Y MIEL DE IBIZA.
- TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE, FRESONES Y REDUCCIÓN DE PONZU.

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ CIEGO DE GAMBAS SEPIA Y DIGALAS.
- CANELÓN DE POLLO PAYÉS CON BECHAMEL DE CEPES Y TRUFA.

#### POSTRES A ESCOGER:

- TARTALETÀ DE CREMA DE FRESONES Y NARANJA.
- SEMIFRÍO DE MASCARPONE CON MARACUJÀ.

#### VINOS RECOMENDADOS:

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

ESTE MENÙ SE SERVIRÀ DE VIERNES A DOMINGO  
MEDIODÌ  
SE RECOMIENDA 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 de Portmany. Su carta, es una combinación de tradición y vanguardia, sabrosa y fácil de comprender.

### MENÙ



#### ENTRANTS A TRIAR:

- RAVIOLI DE CARABASSO AMB FORMATGE DE CABRA I MEL D'EIVISSA.
- TARTAR DE TONYINA AMB ALVOCAT, MADUIXOTS I REDUCCIÓ DE PONZU.

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARRÓS CEG DE GAMBES SEPIA I ESCAMARLANS.
- CANELÓ DE POLLASTRE PAYÉS AMB BECHAMEL DE CEPES I TÍFOFA

#### POSTRES A TRIAR:

- TARTALETÀ DE CREMA DE MADUIXOTS I TÀRONJA.
- SEMIFRED DE MASCARPONE AMB FRUITA DE LA PASSIÓ.

#### VINOS RECOMANATS:

VINOS DE LA TERRA D'EIVISSA

AQUEST MENÙ ES SERVIRÀ DE DIVENDRES A DIJUMENGE  
MIGDIA  
ES RECOMANA RESERVAR

#### 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 nèts han sabut modernitzar. Ara és un bonic hostel, situat al centre de Sant Antoni de Portmany. La seua carta, és una combinació de tradició i avantguarda, saborosa i fàcil de comprendre.



### MENU



#### STARTERS TO CHOOSE:

- ZUCHINI RAVIOLI WITH GOAT'S CHEESE AND IBIZA HONEY.
- TUNA TARTAR WITH AVOCADO, STRAWBERRIES AND PONZU REDUCTION.

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- "A BANDA" RICE WITH PRAWNS, CUTTLEFISH AND CRAYFISH.
- CHICKEN CANNELONI WITH MUSHROOM AND TRUFFLE BECHAMEL SAUCE.

#### DESSERTS TO CHOOSE:

- STRAWBERRY AND ORANGE CREAM TARTLET.
- MASCARPONE SEMIFREDDO WITH PASSION FRUIT.

#### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

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

#### FLAVOURS OF IBIZA:

Three generations and the same taste for flavors. Toni Mari, the grandfather, in the 60s, built a pension that his children and grandchildren have known to modernize. Now it is a charming hostel located in the center of Sant Antoni de Portmany. The menu is a combination of tradition and avant-garde, tasty and easy to understand.

# SANT ANTONI

## LA VILLA PORTMANY

C/ ISIDORO MACABICH 19  
07820 SANT ANTONI DE PORTMANY  
TEL.: 971 34 62 53

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### MENÙ

#### ENTRANTES A ESCOGER:

- HUEVOS ROTOS CON PATATAS DE IBIZA Y SOBRASADA
- ENSALADA DE QUESO IBICENCO CON FRESAS DE TEMPORADA Y VINAGRETA DE MIEL

#### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS (MÍNIMO 2 PERSONAS)
- HAMBURGUESA DE CORDERO CON SALSA DE FIGOS Y QUESO DE CABRA IBICENCO

#### POSTRES A ESCOGER:

- "GREIXONERA"
- BIZCOCHO DE FRESAS

#### VINOS RECOMENDADOS:

- TINTO TRADICIÓN CAN MAYMÓ
- BLANCO CAN MAYMÓ

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE VIERNES A DOMINGO AL MEDIODÍA Y VIERNES Y SÁBADO NOCHE  
SE RECOMIENDA RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

Restaurante familiar ubicado en el centro de Sant Antoni, especializado en arroces, paellas y tapas.

### MENÙ

#### ENTRANTS A TRIAR:

- DUS TRENCATS AMB PATATES DE EIVISSA I SOBRASSADA
- AMANIDA DE FORMATGE EIVISSENC AMB MADUIXES DE TEMPORADA I VINAGRETA DE MEL

#### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- ARRÓS NEGRE AMB SEPIA I GAMBES (MÍNIM 2 PERSONES)
- HAMBURGUESA D' ANYELL AMB SALSA DE FIGUES I FORMATGE DE CABRA EIVISSENC

#### POSTRES A TRIAR:

- GREIXONERA
- BESCOÏT DE MADUIXES

#### VINOS RECOMANATS:

- NEGRE TRADICIÓN CAN MAYMÓ
- BLANC CAN MAYMÓ

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIVENDRES A DIUMENGE AL MIGDIA I DIVENDRES I DISSABTE NIT  
ES RECOMANA RESERVA

#### SABORES DE IBIZA:

Restaurante familiar situat al centre de Sant Antoni, especialitzat en arrossos, paelles i tapes.

### MENU

#### STARTERS TO CHOOSE:

- SCRAMBLED EGGS WITH IBIZAN POTATOES AND "SOBRASSADA"
- IBIZAN CHEESE SALAD WITH SEASONAL STRAWBERRIES AND HONEY VINAIGRETTE

#### MAIN DISH TO CHOOSE:

- BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND PRAWNS (MINIMUM 2 PERSONS)
- LAMB BURGER WITH FIG SAUCE AND IBIZAN GOAT'S CHEESE

#### DESSERTS TO CHOOSE:

- "GREIXONERA"
- STRAWBERRY CAKE

#### RECOMMENDED WINES:

- CAN MAYMÓ WINERIES

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

#### FLAVOURS OF IBIZA:

Family restaurant located in the center of Sant Antoni, specialized in rice, paellas and tapas.

# SANT ANTONI ZEBRA STEAK AND GRILL

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

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



## MENÙ

### ENTRANTES A ESCOGER:

- PATATAS "BRAVAS" CON PATATA IBICENCA Y ALLIOLI
- ENSALADA FRESCA DE AGUACATE Y FRESAS CON VINAGRETA DE MIEL Y LIMÓN

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

- MUSLO DE POLLO PAYÉS EN PIEL CRUJIENTE CON SALSA DE ALMENDRAS Y AMARETTO
- MUSACA DE CORDERO Y BERENJENA CON HIERBABUENA Y QUESO IBICENCO DE CABRA

### POSTRES A ESCOGER:

- HELADO DE YOGURT CON MIEL DE IBIZA Y FRUTOS SECOS
- SORBETE DE FRESA CON TOQUE DE "FRIGOLA"

### VINOS RECOMENDADOS:

BODEGAS CAN MAYMÓ Y CAN BASSÓ DE BODEGAS IBIZKUS

ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE VIERNES A DOMINGO MEDIODÍA  
VIERNES Y SÁBADOS NOCHE  
SE RECOMIENDA RESERVA

### 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.

## MENÙ

### ENTRANTS A TRIAR:

- PATATES "BRAVES" AMB PATATA EIVISSENCA I ALLIOLI
- AMANIDA FRESCA D'ALVOCAT I MADUIXES AMB VINAGRETA DE MEL I LLIMONA

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- CUIXA DE POLLASTRE PAGÉS EN PELL CRUJENT AMB SALSA D'AMETLLES I AMARETTO
- MUSSACA D'ANYELL I ALBERGINIA AMB HERBA-SANA I FORMATGE EIVISSENC DE CABRA

### POSTRES A TRIAR:

- GELAT DE IOGURT AMB MEL D'EIVISSA I FRUTS SECOS
- SORBET DE MADUIXA AMB TOC DE "FRIGOLA"

### VINS RECOMANATS:

CELLERS CAN MAYMÓ I CAN BASSÓ D'IBIZKUS

AQUEST MENÚ ES SERVIRÀ DE DIVENDRES A DIJUEBES MIGDIA  
DIVENDRES I DISSABTES NIT  
ES RECOMANA RESERVAR

### SABORES DE IBIZA:

Restaurant frecuentat 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 fons de llenya. Disposa d'un pati jardi per gaudir en família o amics.

## MENU

### STARTERS TO CHOOSE:

- "BRAVAS" POTATOES WITH IBICENCAN POTATO AND "ALLIOLI"
- FRESH AVOCADO AND STRAWBERRY SALAD WITH HONEY AND LEMON VINAIGRETTE

### MAIN DISH TO CHOOSE:

- FREE RANGE CHICKEN IN CRISPY SKIN WITH ALMOND AND AMARETTO SAUCE
- LAMB AND AUBERGINE MOUSSAKA WITH MINT AND IBICENCAN GOAT'S CHEESE

### DESSERTS TO CHOOSE:

- YOGHURT ICE CREAM WITH IBIZA HONEY AND DRIED FRUITS AND NUTS
- STRAWBERRY SORBET WITH A TOUCH OF "FRIGOLA".

### RECOMMENDED WINES:

CAN MAYMÓ & CAN BASSÓ DE IBIZKUS WINERIES

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

### FLAVOURS OF IBIZA:

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

# RESTAURANTES · RESTAURANTS

## SANT JOAN

#ibizasabors22  
#eivisasabors22  
@ibizasaborseivissa  
[www.saborsdeivissa.es](http://www.saborsdeivissa.es)



# SANT JOAN

## CAN GAT

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



### ENTRANTE:

ENSALADA DE "CROSTES AMB PEIX SEC"

### PLATO PRINCIPAL:

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO

### POSTRE A ESCOGER:

-FLAÏ CASERO  
-GREIXONERA CASERA

### VINDS RECOMENDADOS:

VINDS DE LA TIERRA DE IBIZA.

ESTE MENÙ SE SERVIRÀ DE LUNES A VIERNES. (EXC. FESTIVOS)  
MIDDIA

MENÙ MÍNIMO 2 PERSONAS  
SE RECOMIENDA RESERVA

### SABORES DE IBIZA:

En una de las calas más hermosas del norte de la isla, se encuentra Can Gat, una referencia indiscutible de la cocina tradicional y los sabores de la tierra.

Ofrece platos de pescado que ejecutan con maestría, como el "bullit de peix" y la parrillada, elaborados con especias de la marca de garantía "Peix Nostrum" que difícilmente se pueden disfrutar con tanta intensidad fuera de Ibiza. Los postres son caseros, elaborados con queso ibicenco y huevos payeses.

APERITIVO INCLUÏDO  
APERITIU INCLÓS  
APPETIZER INCLUDE  
Pa amb oli d'Eivissa  
Pan con aceite de Ibiza  
Bread with Ibiza's olive oil



### ENTRANT:

AMANIDA DE CROSTES AMB PEIX SEC

### PLAT PRINCIPAL:

GRIALLADA DE PEIX I MARISC

### POSTRES A TRIAR:

-FLAÏ CASOLÀ  
-GREIXONERA CASOLANA

### VINDS RECOMANATS:

VINDS DE LA TERRA D'EIVISSA.

AQUEST MENÙ SE SERVIRÀ DE DILLUNS A DIVENDRES. (EXC. FESTIUS)  
MIGDIA

MENÙ MÍNIM 2 PERSONES  
ES RECOMANA RESERVAR

### SABORES DE IBIZA:

En una de les calas més boniques del nord de l'illa hi ha Can Gat, una referència indiscutible de la cuina tradicional i els sabors de la terra. Ofereix plats de peix que executen amb mestratge, com el bullit de peix i la griaellada, elaborats amb captures de la marca de garantia Peix Nostrum que difícilment es poden gaudir amb tanta intensitat fora d'Eivissa. Les postres són casolanes, elaborades amb formatge eivissenc i ous payesos.



### STARTERS TO CHOOSE:

FISH SALAD WITH "CROSTES" BREAD

### MAIN DISH:

GRILLED FISH AND SEAFOOD

### DESSERT TO CHOOSE:

-HOMEMADE "FLAÏ"  
-HOMEMADE "GREIXONERA"

### RECOMMENDED WINES:

IBIZAN WINERIES

THIS MENU WILL BE SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY  
(EXC BANK HOLIDAYS)

LUNCH  
MINIMUM MENU 2 PEOPLE  
ADVANCE BOOKING RECOMMENDED

### FLAVOURS OF IBIZA:

In one of the most beautiful coves in the north of the island is Can Gat, an indisputable benchmark of traditional cuisine and the flavours of the land. It offers masterfully prepared fish dishes, such as the "bullit de peix" (fish stew) and the fish and seafood grill, made with species of the "Peix Nostrum" guarantee brand, difficult to find outside Ibiza. The desserts are homemade, made with ibizian cheese and free-range eggs.

## IBIZA

CA N'ALFREDO  
CLUB NÀUTIC IBIZA  
POMONA  
REART  
SA NANSA NOVA  
SA NOVA PLAÇA  
TIERRA DE IBIZA

## STA EULÀRIA

SA CARBONERIA  
CAN CAUS  
OLEOTECA SES  
ESCOLES  
ES TERRAL  
CAN COSMI



## SANT JOSEP

CA NA SOFIA  
ES ROMANI  
RASCALOBOS  
TASTE OF SALIA  
UMAMI IBIZA SUSHI  
& BENTO  
AMPLE 32

## SANT ANTONI

CAN MUSSONET  
ES REBOST DE CAN  
PRATS  
GRILL SANT ANTONI  
HOSTAL MARI  
LA VILLA  
PORTMANY  
ZEBRA STEAK AND  
GRILL

## SANT JOAN

CAN GAT



FINANCIA /



ORGANIZA /



COLABORA /

