



Patrimoni gastronòmic

10a Edició



DEL 9 DE FEBRER AL 31 DE MARÇ

Certamen gastronòmic on podran degustar-se menús temàtics
per assaborir la gastronomia d'Espanya i del món.

Ajuntament
D'EIVISSA
WWW.EIVISSA.ES

DEL 9 DE FEBRER AL 31 DE MARÇ 2023

A partir del dia 9 de febrer i fins al 31 de març del 2023 tendrà lloc a la ciutat d'Eivissa el dècim certamen "Patrimoni Gastronòmic", on podran degustar-se menús temàtics per assaborir la gastronomia de països o ciutats Patrimoni de la Humanitat. Aquests menús seran elaborats expressament per a l'ocasió. Amb aquesta proposta es pretén homenatjar la importància de la gastronomia als diferents països on la UNESCO ha otorgat el guardó de "Patrimoni de la Humanitat".

En aquest certamen participen onze restaurants de la ciutat d'Eivissa els quals ofereixen un menú tematitzat.

Els menús costaran 24€ (beguda no inclosa) i estaran composts per un entrant, plat principal i postres.

- ◆ Dies que hi ha menú Patrimoni gastronòmic
-  Migdia  Nit

24€
Beguda no inclosa



DEL 9 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO 2023

A partir del día 9 de febrero y hasta el 31 de marzo de 2023 se celebrará en la ciudad de Eivissa, el décimo certamen "Patrimoni Gastronòmic", donde podrán degustarse menús temáticos para saborear la gastronomía de países o ciudades Patrimonio de la Humanidad. Estos menús serán elaborados expresamente para la ocasión. Con dicha propuesta se pretende homenajear la importancia de la gastronomía en los distintos países en los que la UNESCO ha otorgado el galardón de "Patrimonio de la Humanidad".

En este certamen participan once restaurantes de la ciudad de Eivissa los cuales ofrecen un menú tematizado.

Los menús costarán 24€ (bebida no incluida) y estarán compuestos por un entrante, plato principal y postre.

- ◆ Días que hay menú "Patrimoni gastronòmic"
-  Mediodía  noche

24€
Bebida no incluida

Tallers de Cuina

Patrimoni gastronòmic

2023

amb Marga Orell



Es realitzaran tallers de cuina subvencionats per l'ajuntament, els mesos de febrer i març.
Més informació en: tallerdecuinasametller@gmail.com

20€/taller

16 de febrer, dijous a les 18.30 h
Taller de cuina japonesa "Sushi".

16 de febrero, jueves a las 18:30 h
Taller de cocina japonesa "Sushi".

24 de febrer, divendres a les 19.30 h
Taller de cuina asiàtica vegetariana.

Exemples : Ramen, pad thai, rotlles vietnamites

24 de febrero, viernes a las 19.30 h
Taller de Cocina Asiática vegetariana.

Ejemplos : Ramen, pad thai, rollitos vietnamitas.

4 de març, dissabte a les 16.30 h
Taller de cuina àrab.

Exemples: Hummus, falàfel, kebab, pans turcs.

4 de marzo, sábado a las 16:30 h
Taller de Cocina Árabe

Ejemplos: Hummus, falafel, kebab, panes turcos.

17 de març, divendres a les 18.30 h
Taller de cuina italiana.

Exemples: Pasta fresca, focaccia, tiramisú.

17 de marzo, viernes a las 18:30 h
Taller de cocina italiana.

Ejemplos: Pasta fresca, focaccia, tiramisú.

25 de març, divendres a les 18.30 h
**Taller de cuina plats del món,
healthy sense gluten.**

25 de marzo, viernes a las 18:30h
**Taller de cocina platos del mundo,
healthy sin gluten.**

31 de març, dissabte a les 18.00 h
Taller de masses de les Illes Balears

amb farina de xeixa, coques de verdures, cocarros, empanades, Panets de xeixa.

31 de marzo, sábado a las 18:00 h
Taller de masas de las Islas Baleares

con harina de Xeixa, Cocas de verduras, cocarros, empanadas, Panecillos de xeixa.

CA N'ALFREDO

Vara de Rey, 16 - Tel. 971 311 274



EIVISSA



XEF CATALINA RIERA MARÍ

Cuinera de Ca n'Alfredo des de 1972, any en què es va casar amb Joan Riera, la família del qual ha regentat el restaurant des de 1942. Mai va pensar a ser cuinera, ni va estudiar cuina, però la vida la va portar a posar-se al capdavant d'un restaurant familiar i contribuir amb la seua bona mà davant dels fogons, fins a convertir-ho en un clàssic, amb reconeixement en les guies Michelin, Repsol, etc. i multitud de premis que avalen la seu professionalitat. Des de 2014, la seu figura és la de la xef executiva i el seu treball en el restaurant és el de supervisar que les seues receptes es mantinguin al peu de la lletra, sense perdre un àpex d'aquesta tradició.

Cocinera de Can Alfredo desde 1972, año en el que se casó con Joan Riera, cuya familia ha regentado el restaurante desde 1942. Nunca pensó en ser cocinera, ni estudió cocina, pero la vida le llevó a ponerse al frente de un restaurante familiar y contribuir con su buen hacer delante de los fogones, hasta convertirlo en un clásico, con reconocimiento en las guías Michelin, Repsol, etc. y multitud de premios que así avalan su buen hacer. Desde 2014, su figura es la de la chef ejecutiva y su trabajo en el restaurante es el de supervisar que sus recetas se mantengan al pie de la letra, sin perder un ápice de esa tradición.



ENTRANTS / ENTRANTES

- Assortit de coques
- Pintxo de sobrassada i botifarra
- Surtido de cucas
- Pincho de sobrasada y butifarra

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Arròs amb gerret i pinya de col (mínim 2 persones)
 - Peus de porc farcits de pebrassos
- Arroz con “gerret” y coliflor (mínimo 2 personas)
 - Manitas de cerdo rellenas de “pebrassos”

POSTRES

- Púding de figues
- Sorbet de llimó
- Pudin de higos
- Sorbete de limón



CAN MORETA

Carrer Madrid, 26 - Tel. 971 306 716



EIVISSA



XEF NIEVES RAMÓN

Eivissenca, nascuda el 1975. Començà a treballar quan tenia 16 anys i en porta deu fent feina del que més li agrada, que és la cuina. Es decanta per la cuina tradicional, eivissenca i mediterrània.

Ibicenca, nacida en 1975. Empezó a trabajar cuando tenía 16 años, y lleva diez años trabajando en lo que más le gusta, que es la cocina. Se decanta por la cocina tradicional, ibicenca, y mediterránea.



ENTRANTS / ENTRANTES

-Sobrassada i botifarró torrats

- Amanida pagesa

- Sobrasada y butifarrón “torrats”

- Ensalada payesa

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

-Arròs de matances

- Frita de sèpia

- Arroz de matanzas

- Frita de sepia

POSTRES

-Greixonera

- Cafè caleta

- Greixonera

- Café caleta



CHIDAS

Plaça Pintor Vicent Calbet Riera, 3, Tel. 676159785



MÈXIC D.F.



XEF FÁTIMA GOTOR SANJAUME

La xef de Chidas, Fátima Gotor Sanjaume, compta amb més de 20 anys d'experiència treballant en cuines a Balears, Andorra i Sant Sebastià; ens presenta una proposta mexicana moderna, usant productes locals i amb la inspiració dels pobles mexicans.

La chef de Chidas, Fátima Gotor Sanjaume, cuenta con más de 20 años de experiencia trabajando en cocinas en Baleares, Andorra y San Sebastián, nos presenta una propuesta mejicana moderna, usando productos locales y con la inspiración de los pueblos Mejicanos.



ENTRANTS / ENTRANTES

- Guacamole i totopos (pico de gallo, pebre de banyeta coriandre)
- Guacamole y totopos (pico de gallo, jalapeño y cilantro)

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Tacos a triar entre: cochinita, gambes o coliflor (mínim 2 persones)
- Arròs "El Bajío" melós amb ànec

- Tacos a elegir entre : cochinita, gambas o coliflor (mínimo 2 personas)
- Arroz "El Bajío" meloso con pato

POSTRES

- Dolç casolà sorpresa
- Dulce casero sorpresa



	DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
L	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
M	◇	◇	X	J	V	S	D
X							



	DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
L	◆	◆	◆	◇	◇	◇	◇
M	◆	◆	◆	◇	◇	◇	◇
X							

DISTRICTE HIPÉRBOLE

Carrer Metge Vicente Riera Ferrer, 6, Tel. 971 124 884



ROMANIA



XEF TANTA PREDA

Des de 2016, Tanta Preda és la nostra xef en Districte Hipérbole. De nacionalitat romanesa, porta dotze anys residint a l'illa i el seu treball sempre ha estat relacionat amb l'hostaleria.

Quant a participació i aprenentatge, sempre està disposada a noves propostes culinàries, especialment quan es tracta de cuina tradicional eivissa.

Desde 2016, Tanta Preda, es nuestra chef en Districte Hipérbole. De nacionalidad Rumana, lleva doce años residiendo en la isla y su trabajo siempre ha estado relacionado con la hostelería.

En cuanto a participación y aprendizaje, siempre está dispuesta a nuevas propuestas culinarias, especialmente cuando se trata de cocina tradicional ibicenca.



ENTRANTS / ENTRANTES

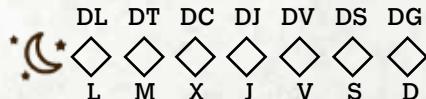
- *Ciorbă de perișoare*: Sopa de boletes de carn i fideus casolans
- *Ciorbă de perișoare*: Sopa de bolitas de carne y fideos caseros

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- *Sarmale*: Rotllets de col farcits de carn picada
- *Sarmale*: Rollitos de col rellenos de carne picada

POSTRES

- *Papanasi*: Bunyol farcit de formatge amb melmelada
- *Papanasi*: buñuelo relleno de queso con mermelada



EBUSUS CBBC RESTAURANT

Vara de Rey 20 - Tel. 971 853 418



GRANADA



XEF JAVIER GARCÍA

Malagueny, nascut en 1982. Des de jove comença la seu història pels fogons, treballant en diferents restaurants a Màlaga, Marbella, Granada, Tarifa, així com en hotels 5 estrelles, Villa Padierna.

Després d'aquest període, va arribar i es va establir a l'illa d'Eivissa fa ja alguns anys, on va continuar creixent i formant-se en diferents restaurants i hotels de prestigi a l'illa, on va poder treballar en un dels restaurants de Dani Garcia, i així el seu camí el va portar a incorporar-se al restaurant Ebusus a finals de 2022.

Malagueño, nacido en 1982. Desde joven comienza sus andaduras por los fogones, trabajando en diferentes restaurantes en Málaga, Marbella, Granada, Tarifa, así como en hoteles 5 estrellas, Villa Padierna.

Tras ese periodo, llegó y se afincó en la isla de Ibiza hace ya algunos años, donde siguió creciendo y formándose en distintos restaurantes y hoteles de prestigio en la isla, donde pudo trabajar en uno de los restaurantes de Dani García, y así su caminó lo llevó a incorporarse al restaurante Ebusus a finales de 2022.



ENTRANTS / ENTRANTES

- "Remojón Granadino"
- Albergínies fregides amb mel de canya

- Remojón "Granadino"
- Berenjenas fritas con miel de caña

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Faves amb pernil i ou fregit
 - Plat "Alpujarreño"

- Habas con jamón y huevo frito
 - Plato "Alpujarreño"

POSTRES

- "Torrijas" Llesques amb ou
 - Arròs amb llet

- Torrijas
- Arroz con leche



GRAN VÍA

Av. Isidoro Macabich, 28 Tel. 971 312 978



EIVISSA



XEF MANUEL IZQUIERDO GAZQUEZ

Manuel és el gerent i xef de Gran Via. Nascut a Granada, porta a l'illa més de 30 anys sempre treballant en hostaleria. Va començar de jove al Restaurant Balansat amb Pepe "Racó" , on va aprendre de cuina eivissenca i anys després amb Juanita del Bar Nou es va especialitzar en tapes. El que més li agrada és preparar plats de la cuina tradicional eivissenca.

Manuel es el gerente y chef de Gran Vía. Nacido en Granada lleva en la isla más de 30 años siempre trabajando en hostelería. Empezó de joven en Rte. Balansat con Pepe "Racó", donde aprendió de cocina ibicenca, y años después con Juanita de Bar Nou se especializó en tapas. Lo que más le gusta es preparar platos de la cocina tradicional ibicenca.



ENTRANTS / ENTRANTES

- Escalivada
- Crema de marisc

- Escalivada
- Crema de marisco

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Arròs de matances
- Canelons de carn casolans

- Arroz de matanzas
- Canelones de carne caseros

POSTRES

- Greixonera
- Flaó

- Greixonera
- Flaó



LYDIA'S SMOKEHOUSE DOWNTOWN

Carrer Joan de Austria, 16 Tel. 689 767 402



ESTATS UNITS D'AMÈRICA



XEFS JORGE ANIBAL SOLANILLA I NANI GIMÉNEZ TORRES

Jorge Anibal Solanilla, original de l'Argentina i tècnic químic de professió, comenta que va descobrir la seua passió per la cuina d'ençà de viatjar pel món. Porta quinze anys a l'illa i més de divuit anys d'experiència. Ha treballat en Blue Marlin, Passió Cafè, KM5 i Keto Kitchen, i ara en Lidya's Smokehouse on gaudeix de treballar amb la graella i carns fumades.

Jorge Anibal Solanilla, original de Argentina y Técnico químico de profesión, comenta que descubrió su pasión por la cocina a raíz de viajar por el mundo. Lleva quince años en la isla y más de dieciocho años de experiencia. Ha trabajado en Blue Marlin, Passión Café, KM5 y Keto Kitchen, y ahora en Lidya's Smokehouse donde disfruta de trabajar con la parrilla y carnes ahumadas.



ENTRANTS / ENTRANTES

- "Cheese fries"
 - "Coleslow"
-
- "Cheese fries"
 - "Coleslow"

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- "Cheese Burger" (hamburguesa amb formatge)
 - "Quesadilla" vegetariana (amb salsitxes veganes)
-
- "Cheese Burger" (hamburguesa con queso)
 - Quesadilla vegetariana (con salchichas veganas)

POSTRES

- "Cheese cake"
 - "Brownie"
-
- "Cheese cake"
 - "Brownie"



MAR&CO

Carrer Quartó de Portmany, 4 Tel. 641 242 757



VENÈCIA



XEF MARCO LULLO

Marco Lullo resideix a Eivissa des de 2008; nascut a Venècia, va començar a treballar des de molt jove en hostaleria. Ha treballat com a cap de sala en diferents hotels de l'illa. Fa un any junt amb la seua parella dirigeixen el restaurant Mar & Co, on ell s'encarrega de la cuina. El que més li agrada és cuinar plats de la seu terra natal.

Marco Lullo reside en Ibiza desde 2008, nacido en Venecia empezó a trabajar desde muy joven en hostelería. Ha trabajado como jefe de sala en diferentes hoteles de la isla. Hace un año junto a su pareja dirigen el restaurante Mar&Co, donde él se encarga de la cocina. Lo que más le gusta es cocinar platos de su tierra natal.



ENTRANTS / ENTRANTES

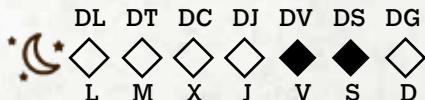
- "Sa Burrata": bruschetta amb albergínies marinades en oli i vinagre amb tomata seca i formatge burrata.
- "Parmigiana": làmines d'albergínies en pastís amb salsa de tomata, mozzarella i formatge parmesà.
- "Sa Burrata": bruschetta con berenjenas marinadas en aceite y vinagre con tomate seco y queso burrata.
- Parmigiana: láminas de berenjenas en pastel con salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano.

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- "Busera": espaguetis quadrats amb escamarlans de la mar Adriàtica en salsa de tomates cherry vermell i groc amb chily.
- Calzone fregit: pizza calzone en estil napolità, fregit, farcit de mozzarella, cansalada i friarielli (grelos)
 - "Busera": espaguetis cuadrados con cigalas del mar Adriático en salsa de tomates cherry rojo y amarillo con chily
 - Calzone frito: pizza calzone en estilo napolitano, frito, relleno de mozzarella, panceta y friarielli (grelos)

POSTRES

- Tiramisú
- Zabaione: biscuits amb crema típica del nord d'Itàlia a base d'ous, sucre i licor de vi
- Tiramisú
- Zabaione: bizcochos con crema típica del norte de Italia a base de huevos, azúcar y licor de vino



MIRA IBIZA

Marina, carrer Botafoc, 316, Tel. 676 61 88 56



**COSTA MEDITERRÀNIA,
FUSIÓ CATALUNYA**



XEF OSCAR QUERALT

Oscar Queralt, nascut a Catalunya, resideix a l'illa des de 1999. S'ha format a l'escola de cuina d'Eivissa i compta amb més de 15 anys d'experiència.

Oscar Queralt nacido en Cataluña, reside en la isla desde 1999 . Se ha formado en la escuela de cocina de Ibiza y cuenta con más de 15 años de experiencia.



ENTRANTS / ENTRANTES

- Amanida d'ànec crujent.
- Carxofes amb pernil i el seu toc fumat.
- Ensalada de pato crujiente.
- Alcachofas con jamón y su toque ahumado.

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Llobarro amb escuma de moniato i brocolini a la vainilla
- Lingot de costella de porc amb salsa Hoisin i verduretes de temporada.
- Lubina con espuma de boniato y brocolini a la vainilla
- Lingote de costilla de cerdo con salsa Hoisin y verduritas de temporada.

POSTRES

- Mousse de xocolata en crujiente de coco i xocolata.
- Mousse de chocolate en crujiente de coco y chocolate.



SA NANSA

Avinguda 8 d'Agost, 27, baixos, Tel. 971 318 750



EIVISSA



XEF PEDRO TUR

Després de vuit anys dirigint la sala del restaurant Sa Nansa, Pere Tur va decidir en novembre de 2014 canviar-la pels fogons per seguir elaborant la seu cuina eivissa de mar i, a més, anar introduint nous plats de la nostra cuina de sempre. L'exigència en l'elecció de la matèria prima així com una elaboració acurada, ha fet que es consolidàs més encara la nostra clientela, tant local, nacional com el públic internacional que visita l'illa. Recentment aquest reconeixement s'ha consolidat amb un Sol Repsol 2018, així com el sisè any com establiment recomanat a la Guia Michelin.

Después de ocho años dirigiendo la sala del restaurante Sa Nansa, Pedro Tur, decidió en noviembre de 2014 cambiarla por los fogones para seguir elaborando su cocina ibicenca de mar y, además, ir introduciendo nuevos platos de nuestra cocina de siempre. La exigencia en la elección de la materia prima así como una elaboración cuidadosa, han hecho que se consolidara más todavía nuestra clientela, tanto local y nacional como entre el público internacional que visita la isla. Recientemente este reconocimiento se ha consolidado con un Sol Repsol 2018, así como el sexto año recomendado en Guía Michelín.



ENTRANTS / ENTRANTES

- Gerret escabetxat

- "Gerret" en escabeche

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Borrida de ratjada

- Arròs amb gerret i pinya de col

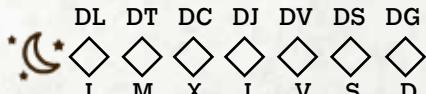
- Burrida de ratjada

- Arroz con gerret y coliflor

POSTRES

- Greixonera "Sa Nansa"

- Greixonera "Sa Nansa"



Reservar amb antelació - reservar con antelación

SA VIDA

Carrer Bisbe Carrasco, 14. Tel. 663 376 821



PERÚ



XEF ANATOLI GORANOV

Anatoli Goranov és el xef de Sa vida, original de Bulgària, aconsegueix fer que tots els seus plats siguin una explosió de sabors i equilibri, amb molta màgia. Compta amb més de 15 anys d'experiència com a cap de cuina a Espanya.

Anatoli Goranov es el chef de Sa vida, original de Bulgaria consigue hacer que todos sus platos sean una explosión de sabores y equilibrio, con mucho "Duende". Cuenta con más de 15 años de experiencia como jefe de cocina en España.



ENTRANTS / ENTRANTES

- Ceviche de llobarro al Rocoto (amb xips de plàtan verd)
- Ceviche de lubina al Rocoto (con chips de plátano verde)

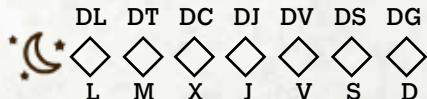
PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Anticucho de pollastre pagès amb iuca fregida i iogurt amb anet i menta
- Anticucho de pollo payes con yuca frita y yogur con eneldo y menta

POSTRES

- Pastís de tres llets

- Tarta de tres leches





www.patrimonigastronomic.com

patrimoni gastronòmic