

**PINTXA**  
SANT ANTONI  
CADA DIJOURS **2024**  
DEL 29 DE FEBRER AL 28 DE MARÇ

Anem de PINTXOS

Ajuntament de  
**Sant Antoni de Portmany**  
www.santantoni.net

Visit  
**Sant Antoni**  
de Portmany

Organitza / Organiza

Col·laboren / Colaboran

www.pintxasantantoni.com

**J. MARCH**  
Seguros

elsegurodemibarco.com

Calle del Mar, 15 (07820) Sant Antoni de Portmany (Ibiza)  
info@jmarchseguros.com  
www.jmarchseguros.com | www.elsegurodemibarco.com  
971 344 933 · 645 735 437

FRUTOS SECO'S  
**IBIZA**  
EXQUISITE

ESBROLL  
HIERBAS IBICENCAS

SIEMPRE APOSTANDO POR PRODUCTO LOCAL

**BLAU**  
properties  
Ibiza Real Estate

Su agencia inmobiliaria de confianza en Sant Antoni.  
**COMPRA - VENTA - ALQUILER**

+34 620 08 66 28 | www.blaupropertiesibiza.com  
C/ del Far, 6, Local 2 - 07820 Sant Antoni de Portmany

**Cadena 88**  
ferreterías

**FERRETERÍA MESTRET**

TU FERRETERÍA DE SIEMPRE  
TAMBIÉN ONLINE

TE PRESENTAMOS NUESTRA NUEVA TIENDA ONLINE:  
- Contacta con tu ferretero de confianza para que te asesore.  
- Compra cualquier producto del catálogo de Cadena 88.  
- Recíbalo cómodamente en tu tienda habitual o en tu domicilio.  
- Disfruta con nuestras ideas y consejos pensados para ti.  
www.cadena88.com/Mestret

Prepara't per a un dels esdeveniments gastronòmics més emocionants! El Pintxa Sant Antoni torna amb força enguany! Del 29 de febrer al 28 de març, Sant Antoni es converteix en l'epicentre de la delícia culinària cada dijous. Els pintxos, aquests petits trossos gastronòmics acompanyats d'una beguda, són els protagonistes indiscutibles una vegada més. Els bars i restaurants participants despleguen una gamma impressionant d'opcions, des dels clàssics fins a les creacions més innovadores. Els visitants tenen l'oportunitat d'explorar nous sabors i textures en un ambient festiu i acollidor que caracteritza a aquest esdeveniment. La música en viu i l'energia vibrant contribueixen a fer de cada nit una experiència inoblidable, una ocasió única per a deleitar-se amb la gastronomia local i compartir moments inoblidables. No et perdís cap detall! Segueix-nos en les nostres xarxes socials per a obtenir més informació i participar en concursos emocionants. T'esperem amb els braços oberts en el Pintxa Sant Antoni 2024!

¡Prepárate para uno de los eventos gastronómicos más emocionantes! El Pintxa Sant Antoni regresa con fuerza este año! Del 29 de febrero al 28 de marzo, Sant Antoni se convierte en el epicentro de la delicia culinaria cada jueves. Los pintxos, esos pequeños tesoros gastronómicos acompañados de una bebida, son los protagonistas indiscutibles una vez más. Los bares y restaurantes participantes despliegan una gama impresionante de opciones, desde los clásicos hasta las creaciones más innovadoras. Los visitantes tienen la oportunidad de explorar nuevos sabores y texturas en un ambiente festivo y acogedor que caracteriza a este evento. La música en vivo y la energía vibrante contribuyen a hacer de cada noche una experiencia inolvidable, una ocasión única para deleitarse con la gastronomía local y compartir momentos inolvidables. ¡No te pierdas ningún detalle! Síguenos en nuestras redes sociales para obtener más información y participar en concursos emocionantes. ¡Te esperamos con los brazos abiertos en el Pintxa Sant Antoni 2024!

**PINTXA SANT ANTONI, CADA DIJOURS ... A SANT ANTONI**  
**PINTXA SANT ANTONI, CADA JUEVES... EN SANT ANTONI**  
**PINTXO + BEGUDA / BEBIDA 3,50€**

<b>CAPRINTXO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consistent en petites i grans creacions gastronòmiques, pintxos d'autor, degustacions i maridatges.</li> <li>Consistente en pequeñas y grandes creaciones gastronómicas, pintxos de autor, degustaciones y maridajes.</li> </ul>
<b>BAR TOBEN</b>	Capritoben: Variat de peix en adob. Capritoben: Variado de pescado en adobo. <b>7,00€</b>
<b>CAN GUST</b>	Galtes de porc ibèric a baixa temperatura, fongs i crema d'Idiazabal amb mostassa de Dijon. Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura, hongos y crema de Idiazabal con mostaza de Dijon. <b>7,00€</b>
<b>CAN MAMI</b>	Pa fregit amb búfala i cherris. Pan frito con búfala y cherris. <b>7,00€</b>
<b>ES MIRAI</b>	El Pablitto: Bruschetta de sobao amb foie gras, pebrot del Padró i anxoava del Cantàbric. El Pablitto: Bruschetta de sobao con foie gras, pimiento del Padrón y anchoa del Cantábrico. <b>7,00€</b>
<b>GOLDEN BUDDHA</b>	Curri vermell Thai de gambes amb arròs gessamí. Curry rojo Thai de gambas con arroz jazmín. <b>5,30€</b>
<b>GRILL SANT ANTONI</b>	Zamburiña arevichada. Zamburiña arevichada. <b>4,50€</b>

<b>JUNGLE BISTRO IBIZA</b>	Coxhina: La nostra croqueta brasilera farcida de pollastre mechado, formatge Catupiry i acompanyat de salsa fresca estil pica de gall. Coxhina: Nuestra croqueta brasileña rellena de pollo mechado, queso Catupiry y acompañado de salsa fresca estilo pica de gallo. <b>6,00€</b>
<b>KFE PIZZERIA SANT RAFAEL</b>	Hamburguesa de "Sofrit Pagès". Hamburguesa de "Sofrit Pagès". <b>7,00€</b>
<b>LA RELIGIOSA</b>	La gallina payesa que volia ser ànec: bolets estofats, ous payeses a baixa temperatura, parmentier de foie i papada ibèrica. La gallina payesa que quería ser pato: setos estofadas, huevos payeses a baja temperatura, parmentier de foie y papada ibérica. <b>6,00€</b>
<b>PALAPA</b>	Tac "pintxo" de cochinita Pibil al costat de mini Michelada. Taco "pintxo" de cochinita Pibil junto a mini Michelada. <b>6,00€</b>
<b>PIZZERIA DAVID'S</b>	Risotto de bolets trufado amb espuma de parmesà. Risotto de bolets trufado con espuma de parmesano. <b>7,00€</b>
<b>PUNTA CANA GRILL</b>	Entranya sobre patates. Entraña sobre patatas. <b>8,00€</b>
<b>RINCÓN DE PEPE</b>	Brioché de cua de toro amb cebda morada. Brioché de rabo de toro con cebolla morada. <b>6,00€</b>
<b>SURIKATA</b>	Lumpia balear: rollito farcit de formatge de cabra, sobrassada eivissenca, mel i duo de sésamo torrat. Lumpia balear: rollito relleno de queso de cabra, sobrassada ibicenca, miel y duo de sésamo tostado. <b>7,00€</b>
<b>TABERNA CEBO</b>	Fajita de pollastre amb carabassó i rucola. Fajita de pollo con calabacín y rúcula. <b>5,00€</b>
<b>VENEZIA PIZZERIA</b>	Crunchi Salvàtic: Ravioli fregit farcit de ricotta i espinac amb salsa de secret ibèric, formatge Moà i encenalls cruixents de pernil serrà. Crunchi Salvático: Ravioli frito relleno de ricotta y espinaca con salsa de secreto ibérico, queso Mahón y virutas crujientes de jamón serrano. <b>6,50€</b>
<b>VILLA PORTMANY</b>	Cruixent de xai i albergínia amb beixamel de formatge de cabra eivissenc. Crujiente de cordero y berenjena con bechamel de queso de cabra ibicenca. <b>7,00€</b>

**Trenet**

Surt a les 19 h del Cebo, última volta des de el Cebo a les 22.30h, fins a les 23.15h, el trenet del Pintxa et porta de ruta pels carrers de Sant Antoni, fins a la zona de Es Molí i l'Av. Dr Fleming.

Sale a las 19 h del Cebo, última vuelta desde el Cebo a las 22.30h, hasta las 23.15h, el trenet del Pintxa te lleva de ruta por las calles de Sant Antoni, hasta la zona de Es Molí y la Av. Dr Fleming.

**TUR y SERRA**  
CONSULTORIA

**ASESORIA FISCAL CONTISA**

TUR Y SERRA  
Travesía del Mar 1, esq. C/ del Mar piso 2º y 3º  
07820 Sant Antoni de Portmany Balears - (ESPAÑA)  
(34) 971 34 14 11  
Llanes a Viernes de 8:00 a 15:00  
TARDES  
Llanes a Jueves de 17:00 a 19:30  
info@turyterra.com

ASESORÍA CONTISA  
Travesía del Mar 1, esq. C/ del Mar piso 1º  
07820 Sant Antoni de Portmany Balears - (ESPAÑA)  
(34) 971 34 27 56  
Llanes a Viernes de 8:00 a 15:00  
gestion@asesoriacontisa.com

**FAMILIA MARI MAYANS**

FMARIMAYANS.COM

**CAN MAYMÓ**  
VINO DE LA TIERRA IBIZA

07816 San Mateo - Ibiza - Tel/Fax: +34 971 80 51 00 Móvil: 629 969 004  
email: info@bodegascanmaymo.com | www.bodegascanmaymo.com

**FRUTAS GUERRA**

C/ BARCELONA Nº13  
SANT ANTONI  
DE PORTMANY  
Telf/fax: 971 345 051  
Telf: 971 347 470  
www.frutasguerra.es

**Es Café de Casa**  
CAFÉ CALETA

**COESSA**  
PITIUSAS

**sa targeta**  
compra y estalvia

compra y ahorra

Con tu tarjeta de fidelización obtendrás descuentos en todas tus compras en los comercios adheridos, sumando dinero en tu tarjeta, con el que podrás realizar nuevas compras.

Gracias por confiar en el pequeño comercio

IBIMODA  
CARNES PEP PERA  
MERCALZADO  
COLORINS - ROPA INFANTIL  
MINERVA - DULCE BEBE  
CARVI - ILUMINACION, ELECTRICIDAD  
CARVI MENAJE - REGALO  
JOYERIA RIPRA  
JOYERIA TICK-TOCK  
TUCK - COMPLEMENTOS  
CAN TONI - FERRETERIA / REGALO  
CASA MESTRET - FERRETERIA  
EVISSA FERRER - FERRETERIA  
BIG MAT - MC SAN ANTONIO  
EL FARO PAVIMENTOS  
SAKURA - TIENDA ECOLÓGICA  
VIAJES MAR AZUL

**Can Rich**  
ORGANIC WINE FROM IBIZA

Una experiencia única !!

CATA DE VINOS / WINE TASTING  
VISITAS A LA BODEGA / WINERY TOUR

www.bodegascanrich.com 971 803 377 - 677 507 977

- 1 **Bar Toben**  
ZONA ES MOLÍ  
AV. DOCTOR FLEMING, 54
- 2 **Can Tetouan**  
CARRER ESTRELLA, 9
- 3 **Can Gust**  
ZONA ES MOLÍ  
AV. DOCTOR FLEMING, Nº37
- 4 **Can Mami**  
CARRER CERVANTES, Nº38
- 5 **Es Mirai**  
CARRER SANTA ROSALIA, 28
- 6 **Golden Buddha**  
CARRER SANTA ROSALIA, 35
- 7 **Grill Sant Antoni**  
CARRER BISBE TORRES, 5
- 8 **Jungle Bistro Ibiza**  
CARRER BISBE TORRES, 12
- 9 **KFE Pizzeria Sant Rafel**  
ZONA SANT RAFEL  
AVINGUDA ISIDOR MACABICH Nº3
- 10 **La Cantina Portmany**  
CARRER SANT MATEU, 1
- 11 **La Religiosa**  
CARRER AMPLÉ, 32
- 12 **La Terreta**  
CARRER SANT ANTONI, 36
- 13 **Palapa**  
PASSEIG DE LA MAR, S/N
- 14 **Pizzeria David's**  
CARRER MADRID, 10  
S'OFERTIRAN PINTXO TOT EL DIA / SE OFERTARÁN PINTXO TODO EL DIA
- 15 **Punta Cana Grill**  
CARRER CERVANTES, 5
- 16 **Rincón de Pepe**  
CARRER SANT MATEU, 6
- 17 **Surikata**  
CARRER VARA DE REY, 36
- 18 **Taberna Cebo**  
ZONA ES MOLÍ  
CARRER DESMOLÍ, 7
- 19 **Venezia Pizzeria e Ristorante**  
PASSEIG DE SES FONTS, 6
- 20 **Villa Portmany**  
CARRER ISIDOR MACABICH, 19



**PINTXA**  
SANT ANTONI

- Pintxo
- Vegetarià / vegetariano
- Vegà / vegano
- Dolç / dulce
- Sense gluten / sin gluten
- Caprintxo

ZONA ES MOLÍ  
1 3 18

ZONA SANT RAFEL  
9