

# SABORES TRADICIONALES / SABORS TRADICIONALS



## VINOS DE LA TIERRA / VINS DE LA TERRA

Indicación geográfica que engloba la producción vinícola de Ibiza cuya tradición data de la época fenicia. Tinto o rosado de Monastrell y blanco de Grec (Malvasía) son los acompañantes perfectos para cualquier plato de la gastronomía local.

Indicació geogràfica que engloba la producció vinícola d'Eivissa la tradició de la qual data de l'època fenícia. Negre o rosat de monestrell i blanc de grec (malvasia) són els acompanyants perfectes per a qualsevol plat de la gastronomia local.



## HIERBAS IBICENCAS / HERBES EIVISSENQUES

Indicación geográfica que atesora en un licor anisado los aromas del campo y del bosque de Ibiza. Cada casa tiene su propia receta de elaboración de este licor y las hierbas aromáticas son un secreto en cada casa (romero, tomillo, enebro, menta, hierbaluisa, ...).

Indicació geogràfica que atresora en un licor d'anís les aromes del camp i del bosc d'Eivissa. Cada casa té la seua pròpia recepta d'elaboració d'aquest licor i les herbes aromàtiques són un secret en cada casa (romani, frígola, ginebre, herba sana, herba lluisa...).



## ACEITE / OLI

En Ibiza, como toda isla mediterránea, el aceite de oliva es imprescindible para regar las ensaladas y cocinar los platos tradicionales de la isla. En Ibiza se encuentran olivos milenarios que jalonan los campos y ejemplares jóvenes que producen cosechas cada vez mayores.

A Eivissa, com tota illa mediterrània, l'oli d'oliva és imprescindible per trempar les ensalades i cuinar els plats tradicionals de l'illa. A Eivissa hi ha oliveres mil·lenàries que jalonan els camps i exemplars joves que produeixen collites cada vegada majors.



## FLAÓ

Postre tradicional de Pascua cuya receta medieval ha sido conservada por los payeses hasta nuestros días de forma íntegra. Tradición y sabor, con aromas a queso fresco de cabra y oveja y menta.

Postres tradicionals de Pasqua la recepta medieval de les quals ha estat conservada per la gent del camp fins als nostres dies de forma íntegra. Tradició i sabor, amb aromes de formatge fresc de cabra i ovel·la i herba sana.



## CORDERO / ANYELL

En Ibiza el cordero es criado como antaño, en pequeños rebaños que reposan a la sombra de los algarrobos y pastan en libertad. Su carne es utilizada en muchos de los platos tradicionales como el *sofrit pagès*.

A Eivissa l'anyell és criat com antany, en petits ramats que reposen a l'ombra dels garrovers i pasturen en llibertat. La seua carn és utilitzada en molts dels plats tradicionals com el sofrit pagès.



## SOBRASSADA

Sabor, tradición y calidad: La sobrassada Sabors d'Eivissa es fiel a las características de la sobrassada tradicional. Es un alimento rico en proteína que puede ser consumida fresca o realzar su sabor mediante el asado o utilizada en platos tradicionales.

Sabor, tradició i qualitat: La sobrassada Sabors d'Eivissa manté amb fidelitat les característiques de la sobrassada tradicional. És un aliment ric en proteïna que pot ser consumida fresca o torrada, així com emprada com ingredient en plats tradicionals.



## LANGOSTA / LLAGOSTA

Langosta de Ibiza: la gran desconocida. Pescada de forma sostenible por pequeñas barcas artesanales, la transparencia de las aguas y la venta en vivo permiten ofrecer un producto de calidad excelente. Un plato estrella: arroz con langosta.

Llagosta d'Eivissa: la gran desconeguda. Pescada de manera sostenible per petites barques artesanals, la transparència de les aigües i la venda en viu permeten oferir un producte d'excel·lent qualitat. Un plat: arròs amb llagosta.



## MIEL / MEL CERTIFICADA

Miel producida y envasada en Ibiza con un sello de garantía.

Mel produïda i envasada a Eivissa amb un segell de garantia.

# IBIZA/EIVISSA



**Sabors Tastes**  
GASTRONOMIA LOCAL



## INTRODUCCIÓN / INTRODUCCIÓ



Sabors d'Eivissa es un distintivo que nace para identificar aquellos establecimientos de restauración que apuestan por los productos y sabores tradicionales de Ibiza como base de su cocina, independientemente de que sigan recetas tradicionales o apuesten por la cocina innovadora.

Sabors d'Eivissa és un distintiu que neix per identificar aquells establiments de restauració que aposten pels productes i sabors tradicionals d'Eivissa com a base de la seua cuina, independentment que segueixin receptes tradicionals o apostin per la cuina innovadora.

Es una oportunidad para degustar los sabores únicos de oliva producido en la isla, seguido por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o de la mar i el flao, postre d'antigues arrels medievals. No pot fallar hi el vi local o una copa d'herbes raves medievals. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

És una oportunitat per degustar els sabors únics d'oliva produït a l'illa, seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes locals del camp o de la mar i el flao, postre d'antigues arrels medievals. No pot fallar hi el vi local o una copa d'herbes raves medievals.

Ensalada tradicional que ofrece lo mejor de la huerta de verano en un plato refrescante. Patatas hervidas y pimientos asados, tomates, huevos duros, ajo y cebolla, todo ello regado con aceite de oliva. La perfecta combinación de simplicidad y sabor.

Ensalada tradicional que ofereix el millor de l'horta d'estiu en un plat refrescant. Patates bullides i pebreres torrades, tomats, ous bullits, all i ceba, tot regat amb oli d'oliva. La perfecta combinació de simplicitat i sabor.

Plato típico que cocinaban los pescadores y que ahora se encuentra en la mayoría de restaurantes de la isla. Pescado fresco de roca hervido con patata ibicenca, seguido de un arroz cocinado con el caldo de pescado. Una delicia para el paladar.

Plat típic que cuinaven els pescadors i que ara es troba a la majoria de restaurants de l'illa. Peix fresc de roca bullit amb patata eivissenca, seguit d'un arròs cuinat amb el caldo de peix. Una delícia per al paladar.

## SOFRIT PAGÈS

Plato de interior a base de pollo, cordero y embutidos de la matanza, acompañados con patatas y ajo. Se trata de un plato muy sabroso y que dejará a todos los amantes de la carne totalmente satisfechos.

Plat d'interior a base de pollastre, anyell i embutits de la matança, acompanyats amb patates i all. És tracta d'un plat molt sabrosos i que deixarà tots els amants de la carn totalment satisfets.

## FLAO, GREIXONERA, ORELLETES

El flao, con queso fresco de cabra y oveja y menta, y la greixonera, con ensaladas y canela, son los postres imprescindibles en los restaurantes de Ibiza. Las orelletes, pastetes en forma de oreja, se encuentran en todas las pastelerías de la isla.

El flao, amb formatge fresc de cabra i ovel·la i herba sana, i la greixonera, amb ensalades i canyella, són les dues postres imprescindibles als restaurants d'Eivissa. Les orelletes, dolços en forma d'orella, es troben a totes les pastisseries de l'illa.



www.ibiza.travel



# RESTAURANTES / RESTAURANTS

- Cueva de interés turístico / Cova d'interés turístic
- Gasolinera
- Camping / Càmping
- Puerto deportivo / Port esportiu
- Fuerto comercial / Port comercial
- Faro / Far
- Hospital público / Hospital públic
- Vista panoràmica / Vista panoràmica
- Lugar de interés arqueológico / Lloc d'interés arqueològic
- Punto de interés / Punt d'interés
- Torre
- Cota de altitud / Cota d'altitud
- Iglesia - Catedral / Església - Catedral
- Campo de Golf / Camp de Golf



## COCINA TRADICIONAL DE IBIZA CUINA TRADICIONAL D'EIVISSA

- 1 CA NA PEPETA**  
Ctra. Sant Joan, km. 15,4 · 07812 Sant Llorenç  
Tel. 971 325 023  
• ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN  
• CERRADO/TANCAT: Martes/dimarts
- 2 CA NA RIBES**  
Sant Jaume, 67 · 07840 Santa Eulària · Tel. 971 331 280  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: Domingo medio día y de octubre a abril/  
diumenge al migdia i d'octubre a abril
- 3 CA N'ALFREDO**  
Passeig Vara de Rey, 16 · 07800 Ibiza/Eivissa  
Tel. 971 311 274 · www.canalfredo.com  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: Lunes/dilluns
- 4 CALA CARBÓ**  
Cala Carbó · 07830 Sant Josep · Tel. 971 808 251  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: De diciembre a marzo/de desembre a març
- 5 CAN CAUS**  
Ctra. Sant Miquel, km. 3,5 · 07840 Santa Gertrudis  
Tel. 971 197 516 · www.cancaus-ibiza.com  
• ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN  
• CERRADO/TANCAT: Lunes (excepto festivos)/dilluns (excepte festius)
- 6 CAN CIRES**  
07816 Sant Mateu · Tel. 971 805 551  
• ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN  
• CERRADO/TANCAT: Noviembre y todos los martes/Novembre i tots els dimarts
- 7 CAN GAT**  
Cala de Sant Vicent · 07811 Sant Joan · Tel. 971 320 123  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: Domingos noche y de noviembre a marzo/diumenges i de novembre a març
- 8 CAS PAGÈS**  
Ctra. Sant Carles, km. 10 · 07850 Santa Eulària · Tel. 971 319 029  
• ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN  
• CERRADO/TANCAT: Martes y febrero/dimarts febrer
- 9 ES CALIU**  
Ctra. Sant Joan, km. 10,8 · 07840 Santa Eulària  
Tel. 971 325 075 · www.eskaliuibiza.com  
• ESPECIALIDAD EN CARNE/ESPECIALITAT EN CARN  
• CERRADO/TANCAT: Enero/gener
- 10 ES NÀUTIC**  
Passeig de la Mar s/n · 07820 Sant Antoni · Tel. 971 341 651  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: No cierra/no tanca
- 11 ES REBOST DE CAN PRATS**  
Cervantes, 4 · 07820 Sant Antoni  
Tel. 971 346 252 · www.esrebostdecanprats.com  
• ESPECIALIDAD EN COCINA TRADICIONAL/ESPECIALITAT EN CUINA TRADICIONAL  
• CERRADO/TANCAT: Martes, Navidades y enero/dimarts, Nadal i gener
- 12 PORT DE BALANSAT**  
Port de Sant Miquel · 07815 Sant Joan  
Tel. 971 334 537 · info@apartamentosalansat.com  
www.restaurantportbalansat.com  
• ESPECIALIDAD EN COCINA IBICENCA DE PESCADO  
ESPECIALITAT EN CUINA EIVISSENCA DE PESCADO  
• CERRADO/TANCAT: De octubre a marzo/d'octubre a març
- 13 SA CALETA**  
Avda. 8 de Agosto · 07800 Ibiza/Eivissa  
Tel. 971 318 750 · www.restaurantesanansa.com  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: Sábados y lunes al mediodía en verano/dissabtes i dilluns al migdia en estiu
- 15 S'ESPARTAR**  
Ctra. Cala Tarida · 07830 Sant Josep · Tel. 971 800 293  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: Lunes y de diciembre a Semana Santa/dilluns i de desembre a Setmana Santa

- 16 2000**  
Benirràs · 07815 Sant Joan · Tel. 971 333 313  
• ESPECIALIDAD EN PESCADO/ESPECIALITAT EN PEIX  
• CERRADO/TANCAT: De noviembre a Semana Santa/de novembre a Setmana Santa
- COCINA DE AUTOR  
CUINA D'AUTOR**
- 17 CA NA SOFIA**  
Cala Vedella · 07830 Sant Josep  
Tel. 971 808 273 · www.canasofia.com  
• COCINA TRADICIONAL CON TOQUES DE COCINA DE AUTOR  
CUINA TRADICIONAL EIVISSENCA AMB TOCS DE CUINA D'AUTOR  
• CERRADO/TANCAT: No cierra/no tanca
- 18 CAN BERRI VELL**  
Plaza Mayor, 2 · 07839 Sant Agustí  
Tel. 971 344 321 · www.canberrivell.es  
• COCINA DE AUTOR BASADA EN LA COCINA TRADICIONAL  
IBICENCA/CUINA D'AUTOR BASADA EN LA CUINA TRADICIONAL  
EIVISSENCA  
• CERRADO/TANCAT: Domingos de marzo, abril, mayo, octubre y de noviembre a febrero/diumenges de març, abril, maig, octubre i de novembre a febrer
- 19 ES TERRAL**  
Sant Vicent, 47 · 07840 Santa Eulària · Tel. 971 334 861  
• COCINA CREATIVA CON PRODUCTO LOCAL Y TOQUE FRANCÉS/CUINA CREATIVA AMB PRODUCTE LOCAL I TOC FRANCÉS  
• CERRADO/TANCAT: Enero, febrero y los jueves/gener, febrer i els dijous
- 20 ES TRAGÓN**  
Ctra. Cap Negret s/n · 07820 Sant Antoni  
Tel. 971 346 454 · www.estragonibiza.com  
• ALTA COCINA DE AUTOR/ALTA CUINA D'AUTOR  
• CERRADO/TANCAT: Octubre a marzo/octubre a març
- 21 ES VENTALL**  
Cervantes, 22 · 07820 Sant Antoni  
Tel. 971 341 729 · www.restaurantesventall.com  
• ESPECIALIDAD EN COCINA TRADICIONAL RENOVADA/  
ESPECIALITAT EN CUINA TRADICIONAL RENOVADA  
• CERRADO/TANCAT: Miércoles y febrero/dimecres i febrer
- 22 OLEOTECA SES ESCOLES**  
Ctra. Sant Joan, km 9,2 · 07840 Santa Eulària  
Tel. 971 870 229 · www.camiquelguasch.com  
• ESPECIALIDAD EN PRODUCTO LOCAL DE TEMPORADA/ESPECIALITAT EN PRODUCTE LOCAL DE TEMPORADA  
• CERRADO/TANCAT: No cierra/no tanca
- 23 RASCALOBOS**  
Vicente Serra, 25 · 07817 Sant Jordi  
Tel. 971 395 860 · www.restauranterascalobos.com  
• ESPECIALIDAD EN COCINA IBICENCA CASERA DE AUTOR/ESPECIALITAT EN CUINA CASOLANA D'AUTOR  
• CERRADO/TANCAT: Lunes/dilluns
- 24 RE-ART**  
Castilla, 9 · 07800 Ibiza/Eivissa · Tel. 871 036 575 · www.reart.es  
• COCINA CREATIVA CON PRODUCTO LOCAL/CUINA CREATIVA AMB PRODUCTE LOCAL  
• CERRADO/TANCAT: No cierra/no tanca
- 25 SA BRISA**  
Passeig Vara de Rey, 15 · 07800 Ibiza/Eivissa  
Tel. 971 090 649 · www.sabrisasagastrobar.com  
• ESPECIALIDAD EN COCINA IBICENCA CASERA DE AUTOR/ESPECIALITAT EN CUINA CASOLANA D'AUTOR  
• CERRADO/TANCAT: Noviembre/novembre
- 26 S'AMETLLER**  
Pere Francés, 12 · 07800 Ibiza/Eivissa  
Tel. 971 311 780 · www.sametllerrestaurant.com  
• ESPECIALIDAD EN PRODUCTOS LOCALES DE TEMPORADA/ESPECIALITAT EN PRODUCTES LOCALS DE TEMPORADA  
• CERRADO/TANCAT: Domingos en invierno/diumenges en hivern
- 27 UNIC**  
Ses Begònies, 18 · Platja d'en Bossa · 07817 Sant Josep  
Tel. 660 592 285 · www.unicrestaurantibiza.com  
• COCINA CREATIVA CON TOQUES DE AUTOR Y DE COCINA FRANCESA/CUINA CREATIVA AMB TOCS D'AUTOR I CUINA FRANCESA  
• CERRADO/TANCAT: Noviembre a marzo/novembre a març