

Gastro

JORNADAS

2014



Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

MENÚS
20-30€

TAPAS
5€



MENÚS · TAPAS
... DE LA MAR
Del 25 de abril
al 4 de mayo



MENÚS
... DE LA TIERRA
Del 8 de mayo
al 8 de junio





Sabors

Tastes

GASTRONOMIA LOCAL

SABOREA, RELÁJATE, SUEÑA, DISFRUTA...

Ibiza huele al aroma del bosque, sabe a mar, suena al crujir de la sandía cuando se parte, tiene el tacto carnoso del tomate de la huerta y se vislumbra como una sinfonía de colores asociados al placer de la degustación. Nuestra gastronomía es una experiencia que se disfruta con los cinco sentidos.

Los restaurantes **Sabors d'Eivissa** ofrecen una oportunidad única para descubrir la gastronomía de la isla basada en la extensa variedad de productos originales de la isla: su pescado y marisco frescos, sus verduras y hortalizas maduras, su ganadería criada al aire libre bajo el sol, ... Estos establecimientos potencian las cualidades de nuestra materia prima, mediante recetas ancestrales heredadas de las distintas civilizaciones que poblaron la isla o reinterpretándolas en platos innovadores. Pan payés, aceite y vino de Ibiza son sus compañeros inseparables y el *flaó* y las hierbas ibicencas llenan la sobremesa de buenos recuerdos. Atrevete a disfrutar de **Sabors d'Eivissa**, la mejor manera de vivir la isla.

TAKE A TRIP, SIT BACK, SAVOUR, DAYDREAM...

Ibiza smells like herb-filled pinewoods, tastes of the sea, sounds like a ripe parting watermelon, feels like a garden-fresh tomato - and gratifies the eye with the symphony of colours that go with pleasurable tasting. Our cuisine is an experience to be relished and imbibed with all five senses.

The restaurants taking part in **Sabors d'Eivissa** (Ibizan Flavours) offer a unique chance to discover our cuisine with all its varied ingredients: locally caught fish and seafood, fresh-grown greens and vegetables, livestock raised outside and in the sun. Extras such as these enhance raw products, while ancient recipes inherited from many cultures that have settled Ibiza are reinterpreted in innovative dishes. Ibizan pa pagès (country bread), olive oil and wine are the ever-present companions, matched by *flaó* and *hierbas* (Ibiza's liqueur) to round off the perfect meal. Go on: taste those **Sabors d'Eivissa**, and you'll experience the island like never before.

ASSABOREIX, RELAXA'T, SOMIA, GAUDEIX...

Eivissa fa olor de bosc, fa gust de mar, sona com la xindria en cruixir quan es parteix, té el tacte carnós de la tomata de l'horta i s'entreveu com una simfonia de colors associats al plaer de la degustació. La nostra gastronomia és una experiència que es gaudeix amb els cinc sentits.

Els restaurants **Sabors d'Eivissa** ofereixen una oportunitat única per descobrir la gastronomia de l'illa basada en l'extensa varietat de productes originals de l'illa: el seu peix i marisc fresc, les seues verdures i hortalisses madures, la seua ramaderia criada a l'aire lliure sota el sol... Aquestos establiments potencien les qualitats de la nostra matèria primera, mitjançant receptes ancestrals heretades de les distintes civilitzacions que poblaren l'illa o reinterpretant-les en plats innovadors. Pa pagès, oli i vi d'Eivissa són els seus companys inseparables i el flaó i les herbes eivissenques omplen la sobretaula de bons records. Atreveix-te a gaudir de **Sabors d'Eivissa**, la millor manera de viure l'illa.

Gastro

JORNADAS

2014

VIVIR LOS SABORES DE IBIZA

El Consell d'Eivissa, en colaboración con la Petita i Mitjana Empresa de Eivissa i Formentera (PIMEEF) presenta la primera edición de las Jornadas del Mar y de la Tierra, con el objetivo de poner en valor la calidad de la oferta gastronómica de Eivissa basada en dos productos emblemáticos: sus pescados y su cordero. 48 establecimientos participan en estas Gastro Jornadas 2014.

- **Gastro Jornadas del Mar:** del 25 de abril al 4 de mayo. Los establecimientos ofrecen menús, de entre 22 y 30 euros, con pescado de temporada de la costa ibicenca como ingrediente principal.
- **Ruta de tapas:** En las mismas fechas, 15 establecimientos sirven tapas de pescado tradicionales y creativas, acompañadas de un vino o cerveza, por 5 euros.
- **Gastro Jornadas de la Tierra "Anyell d'Eivissa":** del 8 de mayo al 8 de junio. Los establecimientos ofrecen menús, de entre 20 y 30 euros, con el cordero ibicenco como protagonista.

LIVING THE FLAVOURS OF IBIZA

The Consell d'Eivissa, in collaboration with the local institute of small and medium-sized businesses (PIMEEF), is pleased to present Ibiza's inaugural Land & Sea Food Festival ('Jornades del Mar y de la Tierra'), promoting the quality of local cuisine via two emblematic products - seafood and lamb. Forty-eight establishments are participating in this 2014 foodfest.

- **Seafood Festival:** April 25 to May 4. Restaurants offer three-course menus priced between 22 and 30 euros, with seasonal fish/seafood from Ibizan waters as the principal ingredient.
- **Tapas Route:** Over the same dates, 15 establishments will be serving traditional and creative seafood tapas for 5 euros, a glass of wine or beer included.
- **"Ibiza Lamb" Festival (Food from the Land):** From 8 May to 8 June. Establishments offer menus, priced between 20 and 30 euros, with lamb as the main attraction.

VIURE ELS SABORS D'EIVISSA

El Consell d'Eivissa en col·laboració amb la Petita i Mitjana Empresa d'Eivissa i Formentera (PIMEEF) presenten la primera edició de las Jornades de la Mar i de la Terra, amb l'objectiu de posar en valor la qualitat de l'oferta gastronòmica d'Eivissa basada en dos productes emblemàtics: el seu peix i el seu anyell. 48 establiments participen en aquestes Gastro Jornades 2014.

- **Gastro Jornades de la Mar:** del 25 d'abril al 4 de maig. Els establiments ofereixen menús, d'entre 22 i 30 euros, amb peix de temporada de la costa eivissenca com a ingredient principal.
- **Ruta de tapes:** En les mateixes dates, 15 establiments serveixen tapes de peix tradicionals i creatives, acompanyades d'un vi o una cervesa, per 5 euros.
- **Gastro Jornades de la Terra "Anyell d'Eivissa":** del 8 de maig al 8 de juny. Els establiments ofereixen menús, d'entre 20 i 30 euros, amb l'anyell eivissenc com a protagonista.

DE LA COCINA DE CASA AL RESTAURANTE

A lo largo de la historia, el pescado ha sido un ingrediente básico en la gastronomía de Ibiza con recetas tradicionales como el caramel en escabeche, la frita de pulpo, la *borrida de rajada* o el *guisat de peix*. También la carne ofrece elaboraciones deliciosas como el *sofrit pagés* o el *bullit*. El riquísimo pan payés, que se echa tanto de menos fuera de la isla, junto a postres como el *flaó* o la *greixonera*, constituyen una sinfonía de sabores de la infancia que ha acompañado a muchas generaciones.

A día de hoy, en las reuniones familiares, esos platos siguen siendo los manjares con los que se celebra el placer de la vida diaria y también los días de fiesta. En cada casa, esas recetas se enriquecen con matices y sabores que cambian de un extremo a otro de la isla.

Con estas jornadas tenemos la oportunidad de deleitarnos con las distintas versiones de un *bullit* o un *guisat*; de recuperar recetas tan auténticas como el arroz con caramel y coliflor y de comprobar cómo postres ancestrales encuentran novedosas versiones en espumas o deconstrucciones.

La gastronomía es un eje fundamental en la historia y la cultura de la isla y, al igual que ocurre con otras disciplinas, como la arquitectura, define la idiosincrasia de los ibicencos, su forma de vivir y de disfrutar. Unámonos todos a esa fiesta de los sabores, con la que los establecimientos de la isla rinden homenaje a sus antepasados y confirman que Ibiza es un lugar privilegiado también por la calidad de su oferta gastronómica.

FROM HOME COOKING TO RESTAURANT

Fish has been a staple of Ibizan cuisine throughout history, with traditional recipes like marinated picarel, fried octopus, *borrida de rajada* (ray bouillabaisse) and *guisat de peix* (fish stew). Meat also offers some delicious dishes, among them *sofrit pagés* (country fry-up) and *bullit* (bouillabaisse). The richly flavoured bread - sorely missed by any who leave the island - and desserts like *greixonera* (cinnamon pudding) and *flaó* are among the many childhood favourites with which untold generations have grown up. At family gatherings these are still the dishes which mark daily lives and ritual celebrations. In every Ibizan household, recipes are enhanced by subtle flavours and culinary secrets that vary from one end of the island to the other.

This festival provides a rare opportunity to taste different versions of *bullit* or *guisat*; to rediscover recipes as authentic as 'rice with picarel and cauliflower', and to see how ancestral desserts have been reinvented via innovative versions with foam and 'deconstructions'.

Gastronomy is a core part of the island's culture and history, alongside manifestations like architecture and music, and defines the unique identity of Ibizencos, the way they live and enjoy life.

Let us all come together in this fiesta of flavours, with island establishments paying homage to their ancestors and affirming that Ibiza is exceptional, too, in the quality of its gastronomic range.

DE LA CUINA DE CASA AL RESTAURANT

Al llarg de la història, el peix ha estat un ingredient bàsic en la gastronomia d'Eivissa amb receptes tradicionals com el gerret escabexat, la frita de polp, la *borrida de rajada* o el *guisat de peix*. També la carn ofereix elaboracions delicioses com el *sofrit pagés* o el *bullit*. El gustosíssim pa pagés, que s'enyora tant fora de l'illa, juntament amb postres com el *flaó* o la *greixonera*, constitueixen una simfonia de sabors de la infància que ha acompanyat moltes generacions.

Avui en dia, a les reunions familiars, aquests plats segueixen sent els menjars amb què se celebra el plaer de la vida diària i també els dies de festa. A cada casa, aquestes receptes s'enriqueixen amb matisos i sabors que canvien d'un cap a l'altre de l'illa.

Amb aquestes jornades tenim l'oportunitat de delectar-nos amb les distintes versions d'un *bullit* o un *guisat*; de recuperar receptes tan autèntiques com l'arròs amb gerret i pinya de col i de comprovar com postres ancestrals troben innovadores versions en espumes o deconstruccions.

La gastronomia és un eix fonamental en la història i la cultura de l'illa i, com ocorre amb altres disciplines, com l'arquitectura, defineix la idiosincrasia dels eivissencs, la seua forma de viure i de gaudir.

Unim-nos tots, idò, a aquesta festa dels sabors, amb la qual els establiments de l'illa reneixen homenatge als seus avantpassats i confirmen que Eivissa és un lloc privilegiat també per la qualitat de la seua oferta gastronòmica.



MENÚS Y TAPAS ... DE LA MAR

MENÚ
22-30€

TAPAS
5€

Del 25 de abril al 4 de mayo

El mar es una de las fuentes de riqueza de Ibiza desde la antigüedad. La calidad de su pesca ha generado una gastronomía intensa en sabor y tradición. El mayor volumen de capturas se corresponde con especies a veces desconocidas por los visitantes, como el *gerret* (caramel), la raya, el *gató* (pintarroja), el *moll* (salmonete), el pulpo o la sepia, cuyos bancos no están agotados y se pescan con criterios de sostenibilidad por las cofradías. También es época de la *gamba vermella*, uno de los productos estrella de nuestro mar.

Los restaurantes participantes conjugan estas especies tan sabrosas con una selección de tapas y un menú degustación de recetas tradicionales y creativas, combinadas con postres típicos y maridadas con vinos de la tierra. Precio de los menús: entre 22 y 30€. Tapas con bebida: 5€.

April 25 to May 4

The sea has been one of Ibiza's main sources of wealth since antiquity. The quality of our local catch has produced a traditional cuisine dedicated to drawing out the full flavour. Many popular dishes belong to species little known to visitors, including *gerret* (picarel), our local ray, *gató* (dogfish), *moll* (red mullet), octopus and cuttlefish, whose supplies are far from exhausted with sustainable harvests by local fishermen. This is also the season to enjoy red shrimp, one of our stellar seafoods.

Participating restaurants have brought together delicious ingredients with a selection of tapas and a taster menu that mixes tradition and innovation. In addition to this, there are classic Ibizan desserts and wines. Price of three-course meals: between €22 and €30. Tapas with beverage: €5.

Del 25 d'abril al 4 de maig

La mar és una de les fonts de riquesa d'Eivissa des de l'antiguitat. La qualitat de la seua pesca ha generat una gastronomia intensa en sabor i tradició. El major volum de captures es correspon amb espècies a vegades desconegudes pels visitants, com el gerret, la rajada, el gató, el moll, el polp o la sépia, els bancs dels quals no estan exhaurits i els pesquen amb criteris de sostenibilitat les confraries. També és època de la gamba vermella, un dels productes estrella de la nostra mar.

Els restaurants participants conjuguen aquestes espècies tan saboroses amb una selecció de tapes i un menú degustació de receptes tradicionals i creatives, combinades amb postres típiques i maridades amb vins de la terra. Preu dels menús: entre 22 i 30€. Tapas amb beguda: 5€.

• CA N'ALFREDO

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Caramel en escabeche / Fried and marinated picarel / Gerret escabetxat

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Canelones de pescado y marisco con bechamel y tomate
Seafood cannelloni with bechamel and tomato sauces
Canelons de peix i marisc amb beixamel i tomata
- Corazones de alcachofas rellenos de marisco y muselina de queso de cabra de Ibiza
Artichoke hearts stuffed with seafood and Ibiza goat-cheese mousseline
Cors de carxofes farcits de marisc i mussolina de formatge de cabra d'Eivissa

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ragú de mero y rape a la malvasía dulce de Can Rich con cebolla caramelizada
Grouper and monkfish ragout in Can Rich malvasia wine with caramelized onions
Ragut d'anfós i rap a la malvasia dolça de Can Rich amb ceba caramel·litzada
- Filetes de gallo de San Pedro con salsa de almendras
Fillets of John Dory with almond sauce
Filets de gall amb salsa d'ametlles

Postre/Dessert/Postres:

- Helado de higos con chocolate caliente
Fig ice-cream with hot chocolate sauce
Gelat de figues amb xocolata calenta

Vino/Wine/Vi:

- Cosecha personal de Ca n'Alfredo Monastrell 2004
Ca n'Alfredo Monastrell house wine, 2004
Collita personal de Ca n'Alfredo Monastrell 2004
(Vino incluido en el precio/Wine included in the price/Vi inclòs en el preu)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá de martes a sábado.

• This menu will be served Tuesday through Saturday.

• Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte.

• CORXUS

- 1 • Ensalada payesa con costrones
Ibiza country salad with croutons
Ensalada pagesa amb crostes
- 2 • Parrillada del mar de Ibiza
Grilled seafood from Ibiza waters
Graellada de la mar d'Eivissa

Postre/Dessert/Postres:

- Surtido de postres ibicencos
Assorted Ibizan desserts
Assortiment de postres eivissenques

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Can Rich (blanco)
Can Rich (white)
Can Rich (blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá, de forma ininterrumpida, todos los días desde las 13.00 horas hasta medianoche. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day from 1 p.m. until midnight. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà, de manera ininterrompuda, tots els dies des de les 13.00 hores fins a mitjanit. Es recomana reservar taula.

• EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

1 • Coca de frita de pulpo con verduras encurtidas

Coca fried octopus with pickled vegetables

Coca de frita de polp amb verdures confitades amb vinagre

2 • Salmonetes con arroz ahumado

Smoked red mullet with rice

Molls amb arròs fumat

Postre/Dessert/Postres:

• Versión siglo XXI del flaó con gominolas de hierbas ibicencas

21st century flaó with Ibicenco herb gominolas (winegums)

Versió segle XXI del flaó amb gominoles d'herbes eivissenques

Vinos recomendados/Recommended Wines/Vins recomanats:

• Can Rich (tinto) y Can Maymó (blanco)

Can Rich (red) and Can Maymó (white)

Can Rich (negre) i Can Maymó (blanc)

* Agua y café incluidos

Water and coffee included

Aigua i cafè inclosos



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá
viernes y sábado noche
de 20.30 a 23.30 horas.

• This menu will be served
Friday and Saturday
nights from 8.30 to 11.30
p.m.

• Aquest menú se servirà
divendres i dissabte nit de
20.30 a 23.30 hores.

• FORMENTERA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa de peix sec
Ibiza country salad with dried fish
Ensalada pagesa de peix sec
- Deconstrucción de frita de sepia
Fried cuttlefish 'deconstruction'
Deconstrucció de frita de sèpia

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Borrída de rajada*
Ray bouillabaisse (*borrída*)
Borrída de rajada
- *Salmonetes estilo Formentera*
Red mullet Formentera style
Molls a l'estil Formentera

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Greixonera*
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- *Flaó*
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich (blancos y tintos)
Can Rich winery (white and red)
Celler Can Rich (blancs i negres)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche.

• This menu will be served every day at lunch and dinner.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit.

• S'AMETLLER

- 1 • **Ensalada de pintarroja crujiente con cítricos**
Crunchy dogfish salad with citrus fruit
Ensalada de gató cruixent amb cítrics
- 2 • **Pulpo al ajillo con patatas y pimientos**
Octopus sautéed in garlic with potatoes and peppers
Polp amb allada amb patates i pebreres
- 3 • **Salmonetes con salsa de alioli y azafrán y habas salteadas con jamón serrano**
Red mullet in allioli and saffron sauce and broad beans with Serrano ham
Molls amb salsa d'allioli i safrà i faves saltades amb pernil serrà

Postre/Dessert/Postres:

- **Flaó en texturas con helado de menta y chocolate**
Textured flaó with mint-and-chocolate ice-cream
Flaó en textures amb gelat de menta i xocolata

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- **Bodega Sa Cova (blanco y tinto)**
Sa Cova winery (white and red)
Celler Sa Cova (blanc i negre)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANTE ADSCRIT A:



• **Este menú se servirá de lunes a sábado, mediodía y noche.**

• **This menu will be served Monday through Saturday, lunch and dinner.**

• **Aquest menú se servirà de dilluns a dissabte, migdia i nit.**

• ES PAGÈS D'EN BOSSA



1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de *crostes* con *peix sec*
Bread-crust salad (*crostes*) with dried fish
Ensalada de crostes amb peix sec
- Caramel en escabeche
Fried and marinated picarel
Gerret escabetxat

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Borrida de rajada* con patatas
Ray bouillabaisse (*borrida*) with potatoes
Borrida de rajada amb patates
- Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Flaó*
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó
- Higos con almendras
Figs with almonds
Figues amb ametlles

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich

Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá de martes a domingo de 12.00 a 16.00 horas y viernes y sábado de 20.00 a 23.00 horas.

• This menu will be served Tuesday through Sunday from 12 midday to 4 p.m. and Friday and Saturday from 8 to 11 p.m.

• Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge de 12.00 a 16.00 hores i divendres i dissabte de 20.00 a 23.00 hores.

• RASCALOBOS

- 1 • Rollitos de sobrasada Ibizenca con miel de naranja de Ibiza
Ibicenso sobrasada (paprika sausage) rolls with local orange-blossom honey
Rotllets de sobrassada eivissenca amb mel de taronja d'Eivissa
- 2 • Arroz meloso de sepia y pulpo
Cuttlefish-and-octopus sticky rice
Arròs melós de sépia i polp

Postre/Dessert/Postres:

- Flan de *greixonera* con caramelo de hierbas ibicencas
Greixonera (cinnamon pudding) flan and caramel flavoured with Ibizan herbs
Flan de greixonera amb caramel d'herbes eivissenques

Vinos/Wines/Vins:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá al
mediodía de 13.00 a
16.00 horas.

• This menu will be served
at lunchtime 1 to 4 p.m.

• Aquest menú se servirà
al migdia de 13.00 a
16.00 hores.

• SA CALETA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Sopa de pescado
Fish soup
Sopa de peix
- Ensalada de crostes
Bread-crust salad (crostes)
Ensalada de crostes
- Pescado de temporada marinado
Marinated fish of the season
Peix de temporada marinat

- ### 2
- Pulpo ibicenco a la parrilla con patatas y tomates horneados
Grilled Ibiza octopus with potatoes and baked tomatoes
Polp eivissenc a la graella amb patates i tomates fornejades

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- Helado de *Café Caleta*
Café Caleta (brandy-cinnamon-lemon flavoured) ice-cream
Gelats de *Café Caleta*

Aceitunas y alioli, bebidas y cafés aparte.

Olives, allioli, beverages and coffee not included.

Olives i allioli, begudes i cafès a part.

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Maymó (blanco) o Bodegas Can Rich, Sa Cova, Ibizkus y Terramoll
Can Maymó (white) and the wineries of Can Rich, Sa Cova, Ibizkus and Terramoll
Can Maymó (blanc) o Cellers Can Rich, Sa Cova, Ibizkus i Terramoll



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá del 25 de abril al 3 de mayo, al mediodía, excepto domingo 27 de abril. Del 1 al 3 de mayo también noche.

• This menu will be served from 25 April to 3 May, at lunchtime, except Sunday, 27 April. From 1 to 3 May, also at night (dinner).

• Aquest menú se servirà des del 25 d'abril al 3 de maig, al migdia, excepte diumenge 27 d'abril. De l'1 al 3 de maig també a la nit.

• EL CARMEN

- 1 • Ensalada payesa
Ibiza country salad
Ensalada pagesa
- 2 • Frita de calamar de potera
Fried jig-caught squid
Frita de calamar de potera

Postre/Dessert/Postres:

- *Greixonera*
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Can Rich (blanco)
Can Rich (white)
Can Rich (blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá del lunes 28 de abril al sábado 3 de mayo, al mediodía de 13.00 a 16.30 horas.

• This menu will be served from Monday 28 April to Saturday 3 May lunchtime from 1 to 4.30 p.m.

• Aquest menú se servirà del dilluns 28 d'abril al dissabte 3 de maig, al migdia de 13.00 a 16.30 hores.

• CAN VICENT

- 1 • Ensalada de *crostes*
Bread-crust salad (*crostes*)
Ensalada de crostes
- 2 • Calamares rellenos de sobrasada
Squid stuffed with *sobrasada* (paprika sausage)
Calamars farcits de sobrassada

Postre/Dessert/Postres:

- *Orelletes*
Orelletes (lemon-flavoured fritters)
Orelletes

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Can Rich (blanco)
Can Rich (white)
Can Rich (blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá el viernes 25 de abril y del lunes 28 de abril al viernes 2 de mayo, al mediodía de 13.00 a 17.00 horas. Se recomienda reservar.

• This menu will be served on Friday 25 April and from Monday 28 April to Friday 2 May, from 1 to 5 p.m. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà el divendres 25 d'abril i del dilluns 28 d'abril al divendres 2 de maig, al migdia de 13.00 a 17.00 hores. Us recomanem que reserveu taula.

• CA NA SOFIA

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Pincho de pulpo a la brasa con panceta confitada 24 horas "a mi manera"

Skewered grilled octopus with bacon caramelized 'my way' for 24 hours

Broqueta de polp a la brasa amb panxeta confitada 24 hores a la meua manera

- 1 • Caballa o jurel ibicenco en escabeche oriental BT con tomate payés en salmorejo.

Mackerel or Ibiza jack mackerel in oriental escabeche 'BT' with organic tomato salmorejo (purée).

Cavalla o sorell eivissenc en escabetx oriental BT amb tomata pagesa en salmorejo.

- 2 • Bullit con cangrejo y pescado fresco del día acompañado de arroz a banda con sepia y su caldo de caramél

Fish stew with crab and catch of the day, accompanied by cuttlefish rice (arroz a banda) made with picarel broth.

Bullit amb cranc i peix fresc del dia acompanyat d'arròs a banda amb sèpia i el seu brou de gerret

Postre/Dessert/Postres:

- Flaó tratado como una leche frita con sorbete de naranjas de Can Pep Verger

Flaó (soft cheese tart) treated as fried milk, with sorbet made from Can Pep Verger oranges

Flaó tractat com una llet frita amb sorbet de taronges de can Pep Verger

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Can Maymó (blanco)

Can Maymó (white)

Can Maymó (blanc)

Plato Gourmet/Gourmet dish/Plat gourmet (30€):

- Gamba roja del Canal de Ibiza a la semi-sal con un gazpacho suave de almendras

Semisal red prawns from the Ibiza Channel with fine-blended almond gazpacho

Gamba vermella des Canal d'Eivissa a la semisal amb un gaspatxo suau d'ametlles



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day, lunch and dinner. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit. Es recomana reservar taula.

• S'ESPARTAR

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Lomos de raya escabechada en crujiente con tomate seco y rúcula

Ray filets in crunchy marinade with sun-dried tomatoes and rocket
Lloms de rajada escabetsats en cruixent amb tomata seca i ruca

- Pulpo ibicenco con sal de olivas negras regado con aceite payés

Ibiza octopus with black olive salt sprinkled with local olive oil
Polp eivissenc amb sal d'olives negres regat amb oli pagès

2 • Arroz con lomos de caramelo y flores de coliflor

Rice with filets of picarel and cauliflower florets
Arròs amb lloms de gerret i flors de pinya de coliflor

Postre/Dessert/Postres:

- Surtido de repostería ibicenca

Assorted Ibizan desserts

Assortiment de rebosteria eivissenca

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Rich (blanco)

Can Rich (white)

Can Rich (blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



- Este menú se servirá
miércoles 29 y jueves 30
de abril.

• This menu will be served
Wednesday 29 and
Thursday 30 April.

- Aquest menú se servirà
dimecres 29 i dijous 30
d'abril.

• SES ROQUES

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Tosta de escalivada con *peix sec*
Escalivada (roasted vegetables) and dried fish on toast
Torrada d'escalivada amb peix sec

- 1 • *Bullit de peix* con arroz a banda
Fish stew with cuttlefish rice (*arroz a banda*)
Bullit de peix amb arròs a banda

Postre/Dessert/Postres:

- *Greixonera*
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Sa Cova y Can Rich (blancos)
Wineries of Sa Cova and Can Rich (white)
Cellers Sa Cova i Can Rich (blancs)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá al mediodía. Se recomienda reservar.

• This menu will be served at lunchtime. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà al migdia. Us recomanem que reserveu taula.

• CAN BERRI VELL

- 1 • Revuelto de huevos payeses con bacalao y butifarra
Farm-fresh scrambled eggs with Ibicenco black sausage (butifarra) and cod
Revoltim d'ous payesos amb bacallà i botifarra
- 2 • Lomo de salmone sobre lecho de berenjenas asadas y especiadas
Red mullet fillet on a bed of seasoned and roasted eggplant
Llom de moll sobre un llit d'albergénies torrades i especiades

Postre/Dessert/Postres:

- Flaó
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Can Rich (blanco)
Can Rich (white)
Can Rich (blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá
por las noches.

• This menu will be served
evenings only.

• Aquest menú se servirà
a la nit.

• SA SOCA

- 1 • Ensalada de pimientos asados con patata
Salad of roasted peppers with potato
Ensalada de pebreres torrades amb patata
- 2 • Calamar relleno de boniato y sobrasada
Squid stuffed with sweet potato and sobrasada (paprika sausage)
Calamar farcit de moniato i sobrassada

Postre/Dessert/Postres:

- Compacto de *Cafè Caleta* y mousse de *flaó*
Cafè Caleta and flaó mousse compact
Compacte de Cafè Caleta i mousse de flaó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá de martes a sábado, mediodía y noche. Imprescindible reservar con antelación.

• This menu will be served Tuesday through Saturday, lunch and dinner. Booking essential.

• Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte, migdia i nit. És imprescindible reservar taula amb antelació.

• AMPLE 32

- 1 • Canelón relleno de raya con bechamel de caldo de pescado de roca
Cannelloni of ray with a bechamel sauce made from rockfish broth
Caneló farcit de rajada amb beixamel de brou de peix de roca
- 2 • Pulpo asado con huevos payeses y patatas confitadas con suquet
Octopus roasted with farm eggs and confit of potatoes with suquet (fish stew)
Polp a la planxa amb ous pagesos i patates confitades amb suquet

Postre/Dessert/Postres:

- Nuestra versión del *flaó*
Our version of *flaó* (soft cheese tart with spearmint)
La nostra versió del flaó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza
Ibiza wineries
Cellers d'Eivissa



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá los viernes 25 de abril y 2 de mayo de 20.00 horas a medianoche.

• This menu will be served on Friday April 25 and May 2, from 8 p.m. to midnight.

• Aquest menú se servirà els divendres 25 d'abril i 2 de maig de 20.00 hores a mitjanit.

• ES REBOST DE CAN PRATS

- 1 • Ensalada tibia de escalivada y pulpo con vinagreta de ñoras

Warm octopus salad with roasted vegetable and pepper vinaigrette
Ensalada tèbia d'escalivada i polp amb vinagreta de nyores

- 2 **A elegir entre/A choice of/A triar entre:**

- Arroz meloso con verderol y sepia (mínimo 2 personas)

Sticky rice with squid and amberjack (minimum 2 persons)

Arròs melós amb verderol i sèpia (mínim 2 persones)

- Verderol con picadillo de ajo, limón y orégano

Amberjack with ground garlic, lemon and oregano

Verderol amb picada d'all, llimó i orenga

Postre/Dessert/Postres:

- Flan de greixonera con sorbete de frígola

Greixonera (cinnamon pudding) flan with wild thyme sorbet

Flam de greixonera amb sorbete de frígola

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Rich (blanco y espumoso blanco)

Can Rich (white and sparkling white)

Can Rich (blanc i espumós blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto martes.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Tuesday.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dimarts.

• ES VENTALL

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Carpaccio de pulpo con pimentón y tejas de pan de harina de algarroba crujientes

Octopus carpaccio with paprika and thin rusks of carob bread

Carpaccio de polp amb pebrera vermella i teules de pa de farina de garrova cruixents

- 1 • Gazpacho verde con escabeche de raya

Green gazpacho with ray escabeche

Gaspatxo verd amb rajada escabetxada

- 2 • Arroz a banda de sepia

Cuttlefish rice (arroz a banda)

Arròs a banda de sépia

Postre/Dessert/Postres:

- Espuma de greixonera con crema de naranja, toffee de hierbas ibicencas y pelotas de chocolate

Greixonera mousse with orange cream, toffee flavoured with Ibizan herbs and chocolate balls

Espuma de greixonera amb crema de taronja, toffee d'herbes eivissenques i pilotes de xocolata

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Rich (blanco y tinto)

Can Rich (white and red)

Can Rich (blanc i negre)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto miércoles todo el día y domingo noche. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Wednesday (all day) and Sunday night. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dimecres tot el dia i diumenge nit. Es recomana reservar taula.

• CAN CIRES

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Pan y alioli
Bread and *allioli*
Pa i allioli

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Sopa de fideos con pintarroja
Noodle soup with dogfish
Sopa de fideus amb gató
- *Flambé* de sobrasada
Sobrasada (paprika sausage) *flambé*
Flamejat de sobrasada

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- *Borrida de rajada*
Ray bouillabaisse (*borrida*)
Borrida de rajada

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Greixonera*
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- Naranjas al vino tinto
Oranges in red wine
Taronges amb vi negre

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Sa Cova y Can Rich
Can Rich and Sa Cova wineries
Cellers Sa Cova i Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto martes. Imprescindible reservar con antelación.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Tuesday. Booking essential.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dimarts. És imprescindible reservar taula amb antelació.

• PORT DE BALANSAT

- 1 • **Sopa de caramel**
Picarel soup
Sopa de gerret

2 **A elegir entre/A choice of/A triar entre:**

- **Frita de pulpo**
Fried octopus
Frita de polp
- **Guisado de raya**
Ray stew
Guisat de rajada

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- **Greixonera**
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- **Sorbete de limón**
Lemon sorbet
Sorbet de llimó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- **Can Rich (blanco y tinto)**
Can Rich (white and red)
Can Rich (blanc i negre)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá el **viernes 25 de abril, el jueves 1 de mayo y el viernes 2 de mayo, al mediodía de 13.00 a 16.30 horas.**

• This menu will be served on **Friday, 25 April, Thursday 1 May and Friday 2 May from 1 to 4.30 p.m.**

• Aquest menú se servirà el **divendres 25 de abril, el dijous 1 de maig i el divendres 2 de maig, al migdia de 13.00 a 16.30 hores.**

• 2000

• **Menú 1**

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Sopa de pescado

Fish soup
Sopa de peix

- Ensalada payesa

Ibiza country salad
Ensalada pagesa

2 • Parrillada de pescado fresco del día

Grilled fresh fish of the day
Graellada de peix fresc del dia

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó

Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

- Greixonera

Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

- Naranjas de la tierra

Local oranges
Taronges de la terra

• **Menú 2**

1 2 • Bullit de peix del día con sopa de primero o arroz a banda de segundo

Stew made from fish of the day with soup (first course) or cuttlefish rice (arroz a banda) (second course)

Bullit de peix del dia amb sopa de primer o arròs a banda de segon

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó

Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

- Greixonera

Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

- Naranjas de la tierra

Local oranges
Taronges de la terra

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Maymó (tinto) y Can Rich (blanco)

Can Maymó (red) and Can Rich (white)
Can Maymó (negre) i Can Rich (blanc)

PLAYA DE BENIRRÀS · TEL. 971 337 363 / 971 333 313



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto el 27 de abril. Imprescindible reservar con antelación para cenas.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except April 27. Bookings for dinner essential.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte el 27 d'abril. És imprescindible reservar amb antelació per als sopars.



• S'ILLOT

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Salmonete a la plancha

Grilled red mullet
Moll a la planxa

- Caramel frito

Ray stew
Gerret frit

2 • Guisat de peix

Fish stew
Guisat de peix

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó

Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

- Greixonera

Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Maymó (blanco)

Can Maymó (white)
Can Maymó (blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, al mediodía.

• This menu will be served every day at lunchtime.

• Aquest menú se servirà tots els dies, al migdia.

• CAN GAT

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Caldo de caramelo con coliflor

Picarel soup with cauliflower
Brou de gerret amb pinya de col

- Frita de pulpo

Fried octopus
Frita de polp

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Salmonete a la plancha

Grilled red mullet
Moll a la planxa

- Sepia a la plancha

Grilled cuttlefish
Sépia a la planxa

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó

Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

- Greixonera

Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Can Rich y Can Maymó

Can Rich and Can Maymó wineries
Cellers Can Rich i Can Maymó



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá los viernes, de forma ininterrumpida, de 13.00 a 22.30 horas. Imprescindible reservar con antelación.

• This menu will be served on Friday, without a break, from 1 to 10.30 p.m. Booking essential.

• Aquest menú se servirà els divendres, de manera ininterrompuda, de 13.00 a 22.30 hores. És imprescindible reservar amb antelació.

• CA NA PEPETA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa con *peix sec*
Ibiza country salad with dried fish
Ensalada pagesa amb peix sec
- Ensalada de *crostes* con *peix sec*
Bread-crust salad (*crostes*) with dried fish
Ensalada de crostes amb peix sec

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Borrída de rajada*
Ray bouillabaisse (*borrida*)
Borrída de rajada
- Caramel frito al estilo Ca na Pepeta
Picarel fried Ca na Pepeta style
Gerret frit a l'estil Ca na Pepeta

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Flaó*
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó
- *Greixonera*
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Ebusus (Bodega César) y Bodega Can Rich
Ebusus (César winery) and Can Rich winery
Ebusus (Bodega César) i Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto martes, sábado y domingo.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Tuesday, Saturday and Sunday.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dimarts, dissabte i diumenge.

• CHIRINGUITO LAS DALIAS

- 1 • Ensalada de bacalao ahumado con pesto y parmesano
Salad of smoked cod with pesto and Parmesan
Ensalada de bacallà fumat amb pesto i parmesà
- 2 • Arroz a banda con pescado de roca, sepia y gambitas
Cuttlefish rice (arroz a banda) with rock fish, squid and prawns
Arròs a banda amb peix de roca, sépia i gambetes

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Greixonera* de algarroba
Carob greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera de garrova

- Tarta de queso con pasas al ron
Rum and raisin cheesecake
Pastís de formatge amb panses al rom

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich (rosados y blancos)
Can Rich (rosé and white)
Can Rich (rosats i blancs)



Gastro
JORNADAS
2014

- Este menú se servirá todos los días al mediodía de 12.00 a 17.00 horas.

- This menu will be served every day from 12 midday to 5 p.m.

- Aquest menú se servirà tots els dies al migdia de 12.00 a 17.00 hores.

• CAN CURREU

- 1 • Frita de pulpo 2014
Fried octopus '2014'
Frita de polp 2014
- 2 • Cangrejos ibicencos rellenos gratinados con Blanc de Blancs
Stuffed Ibiza crabs au gratin 'Blanc de Blancs'
Crancs eivissencs farcits gratinats amb Blanc de Blancs

Postre/Dessert/Postres:

- Flaó experimental con sorbete de menta
Experimental flaó with mint sorbet
Flaó experimental amb sorbet de menta

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá de lunes a viernes, mediodía y noche, de 13.00 a 15.30 horas y de 19.30 a 23.00 horas.

• This menu will be served Monday through Friday, lunch and dinner, from 1 to 3.30 p.m. and from 7.30 to 11 p.m.

• Aquest menú se servirà de dilluns a divendres, migdia i nit, de 13.00 a 15.30 hores i de 19.30 a 23.00 hores.

• LAS DALIAS

- 1 • Espárragos blancos rellenos de salmón y gambas sobre cama de algas
White asparagus stuffed with salmon and prawns on a bed of seaweed
Espàrrecs blancs farcits de salmó i gambes sobre llit d'algues
- 2 • Pez raya en salsa ligera de azafrán
Ray in a light saffron sauce
Rajada en salsa lleugera de safrà

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Greixonera de algarroba
Carob greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera de garrova

- Tarta de queso con pasas al ron
Rum and raisin cheesecake
Pastís de formatge amb panses al rom

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich (rosados y blancos)
Can Rich (rosé and white)
Can Rich (rosats i blancs)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, de 12.00 a 16.30 horas y de 19.00 a 23.00 horas, excepto sábado. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day, lunch and dinner from 12 midday to 4.30 p.m. and 7 to 11 p.m., except Saturday. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, de 12.00 a 16.30 hores i de 19.00 a 23.00 hores, excepte dissabte. Es recomana reservar taula.

• PERALTA

- 1 • Arroz marinera
Seafood rice
Arròs a la marinera
- 2 • Filete de gallo al horno estilo de Ibiza
John Dory fillet baked Ibiza style
Filet de gall al forn a l'estil d'Eivissa

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- Flaó
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

Vinos recomendados/Wines recommended/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá
todos los días, mediodía
y noche.

• This menu will be served
every day, lunch and
dinner.

• Aquest menú se servirà
tots els dies, migdia i nit.

• CELLER DE CAN PERE

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de marisco y frutos rojos
Seafood salad and red berries
Ensalada de marisc i fruits vermells
- Ensalada de bacalao
Cod salad
Ensalada de bacallà

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Mero al horno al estilo ibicenco
Baked grouper Ibiza style
Anfós al forn a l'estil eivissenc
- Guisado de mero
Grouper fish stew
Guisat d'anfós

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Mousse casero de limón ibicenco
House mousse flavoured with Ibizan lemons
Mousse casolà de llimó eivissenc
- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Wines recommended/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza
Ibizan wineries
Cellers d'Eivissa



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá de lunes a sábado, mediodía y noche, excepto jueves.

• This menu will be served Monday through Saturday, lunch and dinner, except Thursday.

• Aquest menú se servirà de dilluns a dissabte, migdia i nit, excepte dijous.

• ES FARALLÓ

- 1 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 1 • Parrillada de pescado
Grilled fish
Graellada de peix

Postre/Dessert/Postres:

- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vino recomendado/Wine recommended/Vi recomanat:

- Can Rich (blanco)
Can Rich (white)
Can Rich (blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días al mediodía, excepto el domingo 4 de mayo.

• This menu will be served every day at lunchtime except Sunday 4 May.

• Aquest menú se servirà tots els dies al migdia, excepte el diumenge 4 de maig.

• BARLOVENTO

- 1 • Caramel en escabeche
Fried and marinated picarel
Gerret escabetxat
- 2 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 3 • Raya rebozada
Breaded ray
Rajada arrebossada
- 4 • Pintarroja con coliflor
Dogfish with cauliflower
Gató amb pinya de col

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

PUERTO DEPORTIVO DE MARINA BOTAFOCH, S/N
IBIZA · TEL. 971 317 717

• CAN MORETA

- 1 • Caramel en escabeche
Fried and marinated picarel
Gerret escabetxat
- 2 • Jurel en salsa de tomate
Jack mackerel in tomato sauce
Surell amb salta de tomata
- 3 • Frita de calamar
Fried squid
Frita de calamar
- 4 • Coca de pintarroja
Coca (Catalan-type pizza) topped with dogfish
Coca de gató

C/ MADRID, 26 · IBIZA · TEL. 971 306 716



• CORXUS

- 1 • Pulpo
Octopus
Polp
- 2 • Sepia
Cuttlefish
Sépia
- 3 • Salmonetes
Red mullet
Molls
- 4 • Raya
Ray
Rajada

EDIFICIO MULTICINES · C/ ES CUBELLS 26 · IBIZA
TEL. 971 191 677

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

• Todos los días
ininterrumpidamente,
desde la mañana a
medianoche.

• Every day continuously
from morning to midnight.

• Tots els dies
ininterrompudament,
des del matí a mitjanit.

• ES PAGÈS D'EN BOSSA

- 1 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 2 • Raya desmigada sobre lecho de alcaparras
Ray fish chunks on a bed of capers
Rajada esmicolada sobre llit de tàperes
- 3 • Caramel en escabeche
Fried and marinated picarel
Gerret escabetxat
- 4 • Espetos de sardinas
Sardines
Ast de sardines
- 5 • Ceviche de pescado de nuestra tierra
Ceviche of locally-caught fish (cured in citrus juice with seasonings)
Cebiche de peix de la nostra terra

• De martes a domingo,
de 12.00 a 16.00 horas.
Viernes y sábado
también de 20.00 a
23.00 horas.

• From Tuesday to
Sunday from 12 midday
to 4 p.m. Also Friday and
Saturday from 8 to 11
p.m.

• De dimarts a diumenge,
de 12.00 a 16.00 hores.
Divendres i dissabte
també de 20.00 a 23.00
hores.

C/ SA POBLA, 1 · EDIFICIO BOSSAMAR
PLATJA D'EN BOSSA · TEL. 971 305 073



• S'HORTET VERD

- 1 • **Salmonete con cuscús de verdures**
Red mullet with vegetable couscous
Moll amb cuscús de verdures
- 2 • **Caramel con paella de quinoa**
Picarel with quinoa paella
Gerret amb paella de quinoa
- 3 • **Jurel con arroz y algas al curry**
Jack mackerel with rice and seaweed curry
Sorell amb arròs i algues al curri

Bebida/Beverage/Beguda:

- **Cerveza ecológica o vino de la bodega Can Rich**
Organic beer or Can Rich wines
Cervesa ecològica o vi del celler Can Rich

C/ DELS PIRINEUS 11 · SANT JORDI DE SES SALINES
TEL. 971 308 030

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

• Todos los días de 09.30
a 14.30 horas y de
17.00 a 22.00 horas.

• Every day from 9.30
a.m. to 2.30 p.m. and
from 5 to 10 p.m.

• Tots els dies de 09.30
a 14.30 hores i de 17.00
a 22.00 hores

• ES GALLINER

- 1 • **Caramel en escabeche**
Fried and marinated picarel
Gerret escabetxat
- 2 • **Salmonetes fritos**
Fried mullet
Molls frits
- 3 • **Frita de calamar**
Fried squid
Frita de calamar
- 4 • **Frita de pulpo**
Fried octopus
Frita de polp

C/ DE L'AJUNTAMENT, 2 · SANT JOSEP DE SA TALAIA
TEL. 971 801 554



• CA NA SOFIA

- 1 • Pincho de pulpo a la brasa, patata y panceta confitada
Skewers of grilled octopus, potato and caramelized bacon
Broqueta de polp a la brasa, patata i panxeta confitada
- 2 • Caballa en escabeche con salmorejo de tomate
Fried and marinated mackerel with tomato gazpacho
Cavalla escabetxada amb salmorejo de tomata
- 3 • Sepia salteada con alcaparras, tomate seco y aceitunas
Sepia sautéed with capers, sun-dried tomatoes and olives
Sèpia saltada amb tàperes, tomata seca i olives
- 4 • Tempura de salmonete con guacamole
Red mullet tempura with guacamole
Tempura de moll amb guacamole

C/ CASTELLDEFELS, 10 · CALA VEDELLA
TEL. 971 808 273

• ES NÀUTIC

- 1 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 2 • Raya frita
Fried ray fish
Rajada frita

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

PASSEIG DE LA MAR, S/N · SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL. 971 341 651



• TIBURÓN

- 1 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 2 • Coca de pintarroja
Coca (Catalan-type pizza) topped with dogfish
Coca de gató
- 3 • Calamarcitos a la plancha al ajillo
Grilled squid with garlic
Calamarsets a la planxa amb allada
- 4 • Pescado de la isla (raya, salmonete o pescadilla, según la pesca del día) con sanfaina de verduras.
Local fish (ray, red mullet or whiting, according to the day's catch) with vegetable ratatouille.
Peix de l'illa (rajada, moll o lluç, segons la pesca del dia) amb samfaina de verdures.

PASSEIG DE LA MAR, S/N · SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL. 971 340 803

• SES PORTES DEL CEL

- 1 • Caramel con coliflor
Picarel with cauliflower
Gerret amb pinya de col
- 2 • Frita de sepia
Fried cuttlefish
Frita de sépia
- 3 • Nido de calamar
Squid nest
Niu de calamar
- 4 • Buñuelos de bacalao
Cod fritters
Bunyols de bacallà

Bebida/Beverage/Beguda:

- Bodega Sa Cova (blanco)
Sa Cova winery (white)
Celler Sa Cova (blanc)

CAMÍ DES PLA DE CORONA, KM. 1,5
SANTA AGNÈS DE CORONA · TEL. 680 964 796

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

• Todos los días de 12.30
a 17.00 horas. Cerrado
lunes 28 de abril.

• Every day from 12.30
to 5 p.m. Closed Monday,
April 28.

• Tots els dies de 12.30
a 17.00 hores. Tancat
dilluns 28 d'abril.



• CAN TOTHOM

- 1 • Pulpo a la brasa
Grilled octopus
Polp a la brasa

• Todos los días de 12.00
a 17.00 horas.

• Every day from 12
midday to 17 p.m.

• Tots els dies de 12.00
a 17.00 hores

PLAYA DEL PORT DE SANT MIQUEL · TEL. 971 334 128

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

• CHIRINGUITO DE LAS DALIAS

- 1 • Cucurucho "Fish & Chips" de pescado de roca con patatas y salsa tártara
"Fish & Chips" cone with rock fish, potatoes and tartar sauce
Cucurutxo 'Fish & Chips' de peix de roca amb patates i salsa tàrtara

• Todos los días de
12.00 a 17.00 horas.

• Every day from 12 noon
to 17 p.m.

• Tots els dies de 12.00
a 17.00 hores.

PLAYA DE ES FIGUERAL · TEL. 661 234 672

• CA N'ANNETA

- 1 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 2 • Frita de calamar
Fried squid
Frita de calamar
- 3 • Sepia troceada a la plancha o en salsa
Cuttlefish pieces grilled or in a sauce
Sèpia trossejada a la planxa o en salsa
- 4 • Raya en salsa de tomate o escabechada
Ray in tomato sauce or marinated
Rajada en salsa de tomata o escabetxada
- 5 • Caramel, caballa y/o jurel en escabeche
Fried and marinated picarel, mackerel and/or jack mackerel
Gerret, cavalla i/o sorell en escabetx

Bebida/Beverage/ Beguda:

• Vinos de las bodegas
Can Rich, Sa Cova y
Can Maymó.

La casa invita a un
chupito de hierbas de
Ca n'Anneta.

Can Rich, Sa Cova and Can
Maymó wines.

A shot of Ca n'Anneta hierbas
on the house.

Vins de Can Rich, Sa Cova i
Can Maymó.

La casa convida a un glopet
d'herbes de Ca n'Anneta.

PLAZA DE LA IGLESIA, S/N · SANT CARLES DE PERALTA
TEL. 971 335 090



• LAS DALIAS

- 1 • "Fish & chips" de gallo de San Pedro con salsa remolada
John Dory "fish & chips" with remoulade sauce
"Fish & chips" de gall amb salsa remoulade
- 2 • Pata de pulpo a la brasa con puré de patata al pimentón de La Vera
Grilled octopus leg and mashed potato with La Vera pimenton
Pata de polp a la brasa amb puré de patata amb pebrera vermella de La Vera
- 3 • Raya en salsa marinera
Ray in Marinara sauce
Rajada en salsa marinera
- 4 • Caramel en escabeche
Fried and marinated picarel
Gerret escabetxat

CARRETERA DE SANT CARLES, KM. 12 · TEL. 971 326 825

• PERALTA

- 1 • Caramel frito
Fried and marinated picarel
Gerret frit
- 2 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 3 • Salpicón de marisco
Seafood cocktail
Amanida de marisc
- 4 • Pinchitos de mero y gambas
Grouper and shrimp skewers
Broquetes d'anfós i gambes
- 5 • Mejillones gratinados
Mussels au gratin
Musclos gratinats

RESIDENCIAL PERALTA, 5 B
SANT CARLES DE PERALTA · TEL. 971 326 037

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• CAN COSMI

- 1 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp
- 2 • Frita de calamar
Fried squid
Frita de calamar

TAPAS
+ COPA VINO
O CAÑA
5€



TAPAS
+ GLASS OF
WINE OR BEER
5€

Gastro
JORNADAS
2014

C/ SANT JAUME, 44 · SANTA EULÀRIA DES RIU
TEL. 971 807 315

• RINCÓN DE PEPE

- 1 • Sepia con arroz negro
Squid with black rice
Sèpia amb arròs negre
- 2 • Caramel en escabeche
Fried and marinated picarel
Gerret escabetxat
- 3 • Paté de caramel
Picarel pâté
Paté de gerret
- 4 • Frita de pulpo
Fried octopus
Frita de polp

• Todos los días, excepto
el 4 de mayo.

• Every day except
May 4.

• Tots els dies, excepte el
4 de maig.

Bebida/Beverage/Beguda:

- Vino de las bodegas Sa Cova y Can Maymó
Sa Cova and Can Maymó wines
Vins dels cellers Sa Cova i Can Maymó

C/ SAN VICENTE, 53 · SANTA EULÀRIA DES RIU
TEL. 971 331 321







MENÚS
20-30€

MENÚS

... DE LA TIERRA

Del 8 de mayo al 8 de junio

Estas jornadas rinden homenaje al cordero de Ibiza, la ganadería más característica de la isla, estrechamente vinculada al campo, su paisaje y la gastronomía tradicional. Las características de su cría de forma extensiva al aire libre y la alimentación basada en pastos permiten obtener una carne de gran calidad, que actualmente se garantiza mediante la Marca de Garantía "Anyell d'Eivissa" del Consell Insular d'Eivissa. Los corderos se clasifican como recental (hasta 13 kg) y, de forma más limitada, como lechal (hasta 7 kg). Los restaurantes que participan en las jornadas ofrecen una extensa variedad de recetas de cordero ibicenco, junto con postres de la tierra y la sugerente gama de vinos que se elaboran en los viñedos pitiusos. Precio de los menús: entre 20 y 30€.

From 8 May to 8 June

Four weeks of homage to Ibizan lamb, the island's most emblematic livestock, closely bound to the landscape and the traditional cuisine. The way they're raised outside with natural pastures for nourishment ensures the high quality of their meat, now guaranteed by the Consell d'Eivissa's seal of approval: "Anyell d'Eivissa" (Ibizan lamb). The lambs are classified as newborn (up to 13 kg) or, more exclusively, as suckling (up to 7 kg).

Restaurants participating in the food festival offer a wide variety of local lamb recipes, alongside Ibizan desserts and an attractive range of wines produced the Pityusan vineyards. Price for three-course meals: between €20 and €30.

Del 8 de maig al 8 de juny

Aquestes jornades rendeixen homenatge a l'anyell d'Eivissa, la ramaderia més característica de l'illa, estretament vinculada al camp, el seu paisatge i la gastronomia tradicional. Les característiques de la seva cria de manera extensiva a l'aire lliure i l'alimentació basada en pastures permeten obtenir una carn de gran qualitat, que actualment se garanteix mitjançant la Marca de Garantia "Anyell d'Eivissa" del Consell Insular d'Eivissa. Els anyells es classifiquen com a recental (fins a 13 kg) i, de manera més limitada, com de llet (fins a 7 kg).

Els restaurants que participen a les jornades ofereixen una extensa varietat de receptes d'anyell eivissenc, juntament amb postres de la terra i la suggerent gamma de vins que s'elaboren a les vinyes pitiuses. Preu dels menús: entre 20 i 30€.

• CA N'ALFREDO

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Troncos de berenjena rellenos de carne y muselina de verduras

Aubergines stuffed with meat and vegetable mousseline
Troncs d'albergènia farcits de carn i mussolina de verdures

- Habitas tiernas rehogadas con lomo de cerdo, *sobrasada* y *butifarra*

Tender broad beans sautéed with pork loin, *sobrasada* and *butifarra* (Ibizan black pudding)

Favetes tendres ofegades amb llom de porc, *sobrasada* i *botifarra*

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Sofrit pagès* auténtico con *patatò* ibicenco

Sofrit pagès (country fry-up) with Ibizan potatoes
Sofrit pagès autèntic amb patatò eivissenc

- Calamar relleno de carne y *sobrasada*

Squid stuffed with meat and *sobrasada*
Calamar farcit de carn i *sobrasada*

Postre/Dessert/Postres:

- Pudding de higos con helado de mandarina y mousse de chocolate blanco

Fig pudding with mandarin ice-cream and white chocolate mousse
Púding de figues amb gelat de mandarina i mousse de xocolata blanca

Vino/Wine/Vi:

- Cosecha personal de Ca n'Alfredo Monastrell 2004

Ca n'Alfredo Monastrell house wine, 2004

Collita personal de Ca n'Alfredo Monastrell 2004

(Vino incluido en el precio/Wine included in the price/Vi inclòs en el preu)

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá de martes a sábado.

• This menu will be served Tuesday through Saturday.

• Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte.

PASSEIG DE VARA DE REY, 16 · IBIZA
TEL. 971 311 274



• CORXUS

- 1 • Ensalada payesa con costrones
Ibiza country salad with croutons
Ensalada pagesa amb crostes
- 2 • Cordero al horno con patatas ibicencas
Roast lamb with Ibizan potatoes
Anyell rostit amb patates eivissenques

Postre/Dessert/Postres:

- Surtido de postres ibicencos
Assorted Ibizan desserts
Assortiment de postres eivissenques

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Can Rich (tinto)
Can Rich (red)
Can Rich (negre)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá, de forma ininterrumpida, todos los días desde las 13.00 horas hasta medianoche. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day from 1 p.m. until midnight. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà, de manera ininterrompuda, tots els dies des de les 13.00 hores fins a mitjanit. Es recomana reservar taula.

• EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

- 1 • Carpaccio de cordero con queso ibicenco y aceite de romero

Lamb carpaccio with Ibizan cheese and rosemary oil
Carpaccio d'anyell amb formatge eivissenc i oli de romaní

- 2 • Albóndigas de cordero con puré roto de patató

Lamb meatballs with half-mashed potatoes
Mandonguilles d'anyell amb puré romput de patató

Postre/Dessert/Postres:

- Arena de *orelletes* con helado de hierbas ibicencas

Orelletes (lemon-flavoured fritters) with Ibizan herbs ice-cream
Arena d'orelletes amb gelat d'herbes eivissenques

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Rich (tinto) y Can Maymó (blanco)

Can Rich (red) and Can Maymó (white)
Can Rich (negre) i Can Maymó (blanc)


MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá
viernes y sábado noche
de 20.30 a 23.30 horas.

• This menu will be served
Friday and Saturday
nights from 8.30 to 11.30
p.m.

• Aquest menú se servirà
divendres i dissabte a la
nit de 20.30 a 23.30
hores.

PASSEIG MARÍTIM, S/N · IBIZA
TEL. 971 315 963



• FORMENTERA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Frito de asadura
Fried chitterlings
Frit de freixura
- Mollejas de cordero salteadas
Sautéed lamb sweetbreads
Lletons d'anyell saltats

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Paletilla de cordero al horno
Shoulder of lamb
Espatlla d'anyell rostida
- Sofrit pagès
Sofrit pagès (country fry-up)
Sofrit pagès

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flan de hierbas ibicencas
Flan flavoured with Ibizan herbs
Flam d'herbes eivissenques
- Leche cuajada
Cuajada (milk curds)
Llet quallada

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich (tintos y blancos)
Can Rich winery (red and white)
Celler Can Rich (negres i blancs)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche.

• This menu will be served every day, lunch and dinner.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit.

• S'AMETLLER

- 1 • Frita de cordero
Lamb fry-up
Frita d'anyell
- 2 • Cordero relleno de frutos secos y salsa de romero
Lamb stuffed with nuts and rosemary sauce
Anyell farcit de fruits secs i salsa de romaní

Postre/Dessert/Postres:

- Greixonera de cerezas con helado de chocolate
Cherry greixonera with chocolate ice-cream
Greixonera de cireres amb gelat de xocolata

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Sa Cova (tinto y blanco)
Sa Cova winery (red and white)
Celler Sa Cova (negre i blanc)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá
de lunes a sábado,
mediodía y noche.

• This menu will be served
Monday through
Saturday, lunch and
dinner.

• Aquest menú se servirà
de dilluns a dissabte,
migdia i nit.

C/ PERE FRANCÉS, 12 · IBIZA
TEL. 971 311 780



• ES PAGÈS D'EN BOSSA


MENÚ
24€

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa
Ibiza country salad
Ensalada pagesa
- Ensalada de crostes
Bread-crust salad (crostes)
Ensalada de crostes

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Chuletas de cordero a la brasa
Grilled lamb chops
Costelles d'anyell a la brasa
- Paletilla de cordero al horno
Shoulder of lamb
Espatlla d'anyell al forn

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- Higos con almendras
Figs with almonds
Figues amb ametlles

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza
Ibiza wineries
Cellers d'Eivissa

Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá de martes a domingo de 12.00 a 16.00 horas y viernes y sábado de 20.00 a 23.00 horas.

• This menu will be served Tuesday through Sunday from 12 midday to 4 p.m. and Friday and Saturday from 8 to 11 p.m.

• Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge de 12.00 a 16.00 hores i divendres i dissabte de 20.00 a 23.00 hores.

• RASCALOBOS

- 1 • Mini-empañadillas rellenas de queso de cabra e higos secos
Mini *empanadas* stuffed with goat cheese and figs
Minicarrois farcits de formatge de cabra i figues seques
- 2 • Brocheta de cordero ibicenco, macerada con curry y frígola
Ibiza lamb kebabs, marinated with curry and wild thyme
Broqueta d'anyell eivissenc macerada amb curri i frígola

Postre/Dessert/Postres:

- Tarta de queso fresco con algarroba
Carob tiramisu
Pastís de formatge fresc amb garrova

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich (rosados y tintos)
Can Rich winery (rosé and red)
Celler Can Rich (rosats i negres)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá
viernes y domingo, al
mediodía, de 13.00 a
16.00 horas.

• This menu will be served
Friday and Sunday
lunchtime, from 1 to 4
p.m.

• Aquest menú se servirà
divendres i diumenge
migdia, de 13.00 a
16.00 hores.

AV. VICENT SERRA, 25 · SANT JORDI DE SES SALINES
TEL. 971 395 860



• SA CALETA

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- **Sopa de pescado**
Fish soup
Sopa de peix
- **Ensalada *Caleta* (de patatas y bacalao seco)**
Caleta salad (potato and dried cod)
Ensalada *Caleta* (de patates i bacallà sec)
- **Ensalada de endivias con higos y nueces**
Endive salad with figs and walnuts
Ensalada d'endivies amb figues i nous

2 • Chuletas adobadas al estilo *Caleta* con ajos fritos y verdura a la parrilla

Lamb chops marinated *Caleta* style with fried garlic and grilled vegetables
Costelletes adobades a l'estil *Caleta* amb alls frits i verdura a la graella

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- ***Greixonera***
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- **Helado de *Café Caleta***
Café Caleta (brandy-cinnamon-lemon flavoured) ice-cream
Gelat de *Café Caleta*

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- **Bodegas Can Maymó, Can Rich, Sa Cova, Terramoll e Ibizkus**
Can Maymó, Can Rich, Sa Cova, Terramoll and Ibizkus wineries
Cellers Can Maymó, Can Rich, Sa Cova, Terramoll i Ibizkus

* Aceitunas y alioli, bebidas y cafés aparte

Olives, allioli, beverages and coffee not included
Olives i allioli, begudes i cafés a part



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto domingos.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Sunday.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte diumenges.

• CA NA SOFIA

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Pincho de pulpo a la brasa con panceta confitada 24 horas "a mi manera"

Skewered grilled octopus with bacon caramelized 'my way' for 24 hours
Broqueta de polp a la brasa amb panxeta confitada 24 hores a la meua manera

- 1 • Gambas al ajillo con garbanzos fritos

Garlic prawns with fried chickpeas
Gambes amb allada amb ciurons frita

- 2 • Hamburguesa gourmet de cordero recental ibicenco con pasas y piñones, pan payés y salsa al yogur y curry

Gourmet hamburger made from newborn Ibiza lamb with raisins, pine nuts, country bread and yogurt-and-curry sauce
Hamburguesa gourmet d'anyell recental eivissenc amb panses i pinyons, pa pagès i salsa al iogurt i curri

Postre/Dessert/Postres:

- Flaó tratado como una leche frita con sorbete de naranjas de Can Pep Verger

Flaó (soft cheese tart with spearmint) treated as a fried milk with sorbet made from Can Pep Verger oranges

Flaó tractat com una llet frita amb sorbet de taronges de can Pep Verger

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Maymó (blanco) y Can Rich (Selección, tinto)

Can Maymó (white) and Can Rich (Selección, red)

Can Maymó (blanc) i Can Rich (Selección, negre)


MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day, lunch and dinner. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit. Es recomana reservar taula.

C/ CASTELLDEFELS, 10 · CALA VEDELLA
TEL. 971 808 273



• S'ESPARTAR

- 1 • Ensalada de crostes con peix sec
Bread-crust salad (crostes) with dried fish
Ensalada de crostes amb peix sec
- 2 • Costillitas de cordero lechal fritas con ajos tiernos y alcachofas confitadas
Lamb chops fried with tender garlic and caramelized artichokes
Costelletes d'anyell de llet frites amb alls tendres i carxofes confitades

Postre/Dessert/Postres:

- Surtido de repostería ibicenca
Assorted Ibizan desserts
Assortiment de rebosteria eivissenca

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá los martes, miércoles y jueves.

• This menu will be served Tuesday, Wednesday and Thursday.

• Aquest menú se servirà els dimarts, dimecres i dijous.

CARRETERA DE SANT JOSEP A CALA TARIDA, KM. 4
TEL. 971 800 293



• CAN BERRI VELL

- 1 • Huevos rotos con sobrasada y espuma de patata ibicenca
Half-scrambled eggs with *sobrasada* and creamy foam of Ibizan potatoes
Ous trencats amb sobrasada i espuma de patata eivissenca
- 2 • Pierna de cordero deshuesada, rellena con espinacas, piñones y pasas, con salsa de vino dulce de Can Rich
Boned leg of lamb, stuffed with spinach, pine nuts and raisins, with a sauce made from sweet Can Rich wine
Cuixa d'anyell desossada, farcida amb espinacs, pinyons i panses, amb salsa de vi dolç de Can Rich

Postre/Dessert/Postres:

- Deconstrucción de *flaó* en dos conceptos: modelo tradicional y versión moderna
Deconstruction of *flaó* (soft cheese tart with spearmint) based on two types: traditional and modern
Deconstrucció de flaó en dos conceptes: model tradicional i versió moderna

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich (tintos y blancos)
Can Rich winery (red and white)
Celler Can Rich (negres i blancs)

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



- Este menú se servirá por las noches.
• This menu will be served evenings only.
• Aquest menú se servirà a la nit

PLAÇA MAJOR, 2 · SANT AGUSTÍ DES VEDRÀ
TEL. 971 344 321



• SA SOCA

- 1 • **Sopa de sofrit con fideos**
Sofrit (fry-up) soup with noodles
Sopa de sofrit amb fideus
- 2 • **Sofrit pagès**
Sofrit pagès (country fry-up)
Sofrit pagès

Postre/Dessert/Postres: A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- **Greixonera**
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- **Flaó**
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- **Bodega Can Rich**
Can Rich winery
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

• **Este menú se servirá de martes a sábado al mediodía. Imprescindible reservar con antelación para grupos.**

• This menu is served Tuesday through Saturday at lunchtime. Essential to book in advance for groups.

• Aquest menú se servirà de dimarts a dissabte al migdia. És imprescindible reservar taula amb antelació per a grups.

CARRETERA DE SANT ANTONI A SANT JOSEP, KM. 2
TEL. 971 341 620



• AMPLE 32

- 1 • Ensalada de higos secos y queso ibicenco con suave vinagreta de sobrasada
Fig salad and Ibiza cheese with a mild sobrasada vinaigrette
Ensalada de figues seques i formatge eivissenc amb vinagreta suau de sobrasada
- 2 • Paletilla de cordero al horno con una salsa de miel y curry acompañada de cuscús de verduras
Shoulder of lamb with a honey-and-curry sauce and accompanied by vegetable couscous
Espatlla d'anyell al forn amb una salsa de mel i curri acompanyada de cuscús de verdures

Postre/Dessert/Postres:

- Nuestra versión del *flaó*
Our version of flaó (soft cheese tart with spearmint)
La nostra versió del flaó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas de Ibiza
Ibiza selection
Cellers d'Eivissa


MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá los viernes por la noche de 20.00 horas a medianoche.

• This menu will be served on Friday night from 8 p.m. to midnight.

• Aquest menú se servirà els divendres de les 20. hores fins a mitjanit.

• ES REBOST DE CAN PRATS

- 1 • Ensalada de *galleta forta*, tomate, ajo, pimiento verde y bacalao

Salad with *galleta forta* (rusk-like biscuit) tomato, garlic, green pepper and cod

Ensalada de galleta forta, tomata, all, pebrera verda i bacallà

- 2 • Chuletitas de cordero rebozadas

Breaded lamb chops

Costelletes d'anyell arrebossades

Postre/Dessert/Postres:

- Sopa de fresas con helado de *flaó*

Strawberry soup dessert with *flaó*-flavoured ice-cream

Sopa de maduixes amb gelat de flaó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Maymó (tinto), Can Rich (Selección, tinto) y Terramoll (tinto)

Can Maymó (red), Can Rich (Selección, red) and Terramoll (red)

Can Maymó (negre), Can Rich (Selección, negre) i Terramoll (negre)



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto miércoles.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Wednesday.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dimecres.

C/ CERVANTES, 4 · SANT ANTONI DE PORTMANY
TEL. 971 346 252



• ES VENTALL

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Gazpacho verde con escabeche de raya

Green gazpacho with ray escabeche

Gaspatxo verd amb rajada escabetxada

- Ensalada de carpaccio de pierna de cordero asada al horno de leña con naranja, soja y frutos secos

Carpaccio salad of roast leg of lamb (wood-fired oven) with orange, soya and nuts

Ensalada de carpaccio de cuixa d'anyell rostida amb forn de llenya amb taronja, soja i fruits secs

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Cordero deshuesado, cocinado a baja temperatura doce horas, con cebollitas caramelizadas y salsa de su jugo

Boned lamb, cooked at low temperature for twelve hours, with gravy and caramelized onions

Anyell desossat, cuinat a baixa temperatura dotze hores, amb cebetes caramel·litzades i salsa del seu suc

- Calamares salteados con sobrasada sobre espinacas y piñones

Sautéed squid with sobrasada on a bed of spinach and pine nuts

Calamars saltats amb sobrassada sobre espinacs i pinyons

Postre/Dessert/Postres:

- Mousse de *Café Caleta*

Café Caleta mousse

Mousse de *Café Caleta*

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Rich (tinto y blanco)

Can Rich (red and white)

Can Rich (negre i blanc)

C/ CERVANTES, 22 Y C/ SOLEDAT, 13 · SANT ANTONI DE PORTMANY · TEL. 971 341 729

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto miércoles todo el día y domingo noche. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Wednesday (all day) and Sunday night. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte el dimecres tot el dia i el diumenge a la nit. Es recomana reservar taula.



• ZEBRA

- 1 • Crujiente de queso de cabra y jamón sobre lecho de tomate y albahaca
Crispy goat cheese and ham on a bed of tomato and basil
Cruixent de formatge de cabra i pernil sobre llit de tomata i alfàbega

- 2 • Cordero al horno de leña con su jugo y romero
Wood-fired lamb cooked in its own juices and fresh rosemary
Anyell rostit amb forn de llenya amb el seu suc i romaní

Postre/Dessert/Postres:

- Mousse de *Café Caleta* cubierto de crema de mascarpone
Café Caleta mousse covered with mascarpone cream
Mousse de Cafè Caleta cobert de crema de mascarpone

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Sa Cova (tinto y Blanc de Blancs)
Sa Cova (red and Blanc de Blancs)
Sa Cova (negre i Blanc de Blancs)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto los martes de mayo.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Tuesdays in May.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte els dimarts de maig.

• CAN CIRES

Aperitivo/Starter/Aperitiu:

- Pan y alioli
Bread and allioli
Pa i allioli

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de pimientos asados
Roasted pepper salad
Ensalada de pebreres torrades
- Coca de acelgas con piñones y pasas
Coca (Catalan pizza) topped with chard, pine nuts and raisins
Coca de bledes amb pinyons i panses

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Caldereta de cordero ibicenco
Ibizan lamb stew
Caldereta d'anyell eivissenc
- Cordero con ciruelas
Lamb with prunes
Anyell amb prunes

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Orelletes
Orelletes (lemon-flavoured fritters)
Orelletes
- Flaó
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Sa Cova y Can Rich
Sa Cova and Can Rich wineries
Cellers Sa Cova i Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto martes. Imprescindible reservar con antelación.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Tuesday. Booking essential.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte els dimarts. És imprescindible reservar taula amb antelació.



d'e
Anyell

• ES CAMP VELL

1 • Carpaccio de pulpo

Octopus carpaccio
Carpaccio de polp

2 • Pierna de cordero infusionada al romero con gratinado de patatas y lombarda confitada

Leg of lamb infused with fresh rosemary with au gratin potatoes and caramelized red cabbage

Cuixa d'anyell infusionada amb romaní amb gratinat de patates i col llombarda confitada

Postre/Dessert/Postres:

• Greixonera a las hierbas ibicencas

Greixonera flavoured with Ibizan herbs
Greixonera a les herbes eivissenques

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

• Bodegas Sa Cova y Can Maymó

Sa Cova and Can Maymó wineries
Cellers Sa Cova i Can Maymó.


MENÚ
20€

Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá de lunes a viernes, mediodía y noche. Imprescindible reservar con antelación.

• This menu will be served Monday through Friday, lunch and dinner. Booking essential.

• Aquest menú se servirà de dilluns a divendres, migdia i nit. És imprescindible reservar taula amb antelació.

• 2000

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa

Ibiza country salad
Ensalada pagesa

- Sopa de pescado

Fish soup
Sopa de peix

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Cordero a la plancha

Grilled lamb
Anyell a la planxa

- Cordero al horno

Roast lamb
Anyell rostit

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó

Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

- Greixonera

Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

- Naranjas de la tierra

Local oranges
Taronjes de la terra

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Maymó (tinto) y Can Rich (blanco)

Can Maymó (red) and Can Rich (white)
Can Maymó (negre) i Can Rich (blanc)

MENÚ
22€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANTE ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche. Imprescindible reservar con antelación para cenas.

• This menu will be served every day, lunch and dinner. Bookings for dinner essential.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit. És imprescindible reservar taula amb antelació per als sopars.

• CAN GAT

- 1 • Ensalada de crostes con peix sec
Bread-crust salad (crostes) with dried fish
Ensalada de crostes amb peix sec

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Cordero a la plancha
Grilled lamb
Anyell a la planxa
- Cordero al horno
Roast lamb
Anyell rostit

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó
- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Can Rich y Can Maymó
Can Rich and Can Maymó wineries
Cellers Can Rich i Can Maymó



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá los viernes, de forma ininterrumpida, de 13.00 a 22.30 horas. Imprescindible reservar con antelación.

• This menu will be served on Friday, without a break, from 1 to 10.30 p.m.. Booking essential.

• Aquest menú se servirà els divendres, de forma ininterrompuda, de 13.00 a 22.30 hores. És imprescindible reservar taula amb antelació.

• CA NA PEPETA

- 1 • Ensalada ibicenca (ensalada tradicional de tomate, ajos, pimienta verde roto a mano y cebolla en juliana) y frito de sobrasada, botifarra y tocino

traditional Ibizan salad (tomato, garlic, green pepper and julienned onion) with *sobrasada*, sausage and bacon fry-up

Ensalada eivissenca (ensalada tradicional de tomata, alls, pebrera verda rompuda a ma i ceba en juliana) i frit de sobrasada, botifarra i xuia

- 2 • Paletilla de cordero al horno

Shoulder of lamb

Espatla d'anyell al forn

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Greixonera*

Greixonera (cinnamon pudding)

Greixonera

- *Orelletes*

Orelletes (lemon-flavoured fritters)

Orelletes

Vinos recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Ebusus (Bodega César) y Bodega Can Rich

Ebusus (César winery) and Can Rich winery

Ebusus (Celler César) i Celler Can Rich

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto martes, sábado y domingo.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Tuesday, Saturday and Sunday

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dimarts, dissabte i diumenges.

• ES PINS

- 1 • **Ensalada de crostes**
Bread-crust salad (*crostes*)
Ensalada de crostes

- 2 • **Paletilla de cordero a la cazuela**
Shoulder of lamb casserole
Espatlla d'anyell a la cassola

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- **Flaó**

Flaó (soft cheese tart with spearmint)

Flaó

- **Greixonera**

Greixonera (cinnamon pudding)

Greixonera

Vins recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- **Sa Cova (tinto)**

Sa Cova (red)

Sa Cova (negre)


MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

• **Este menú se servirá sábado y domingo. Imprescindible reservar con antelación.**

• This menu will be served Saturday and Sunday. Booking essential.

• Aquest menú se servirà dissabte i diumenge. És imprescindible reservar taula amb antelació.



• CHIRINGUITO LAS DALIAS

- 1 • Ensalada de langostinos con vinagreta thai de chili dulce y arroz tostado

Prawn salad with Thai sweet chili vinaigrette and toasted rice

Ensalada de llagostins amb vinagreta thai de xili dolç i arròs torrat

- 2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Hamburguesa de cordero payés con mahonesa "Bere-Bere"

Burger made with Ibiza lamb and 'Bere-Bere' mayonnaise

Hamburguesa d'anyell pagès amb maionesa "Bere-Bere"

- "Bacool" de cordero payés y salsa blanca

Ibiza lamb "Bacool" with white sauce

"Bacool" d'anyell pagès i salsa blanca

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó

Flaó (soft cheese tart with spearmint)

Flaó

- Tarta de queso con pasas al ron

Rum and raisin cheesecake

Pastís de formatge amb panses al rom

Vins recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Rich (rosado y tinto)

Can Rich (rosé and red)

Can Rich (rosat i negre)


MENÚ
24€

Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días al mediodía de 12.00 a 17.00 horas.

• This menu will be served every day from 12 midday to 5 p.m..

• Aquest menú se servirà tots els dies al migdia de 12.00 a 17.00 hores.



• CAS PAGÈS

- 1 • Ensalada payesa especial (patata, tomate, cebolla, pimiento, aceitunas y huevo duro)
Special Ibizan country salad (potato, tomato, onion, pepper, olives and boiled egg)
Ensalada pagesa especial (patata, tomata, ceba, pebrera, olives i ou bullit)
- 2 • Bullit (con cordero, pollo payés, patatas, zanahorias, judías verdes y col)
Bullit (bouillabaisse) with lamb, farm chicken, potatoes, carrots, green beans and cabbage
Bullit (amb anyell, pollastre pagès, patates, bastanagues, mongetes tendres i col)

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- Flaó
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

Vins recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich

MENÚ
20€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá
lunes y jueves al
mediodía.

• This menu will be served
at lunchtime Mondays
and Thursdays.

• Aquest menú se servirà
dilluns i dijous al migdia.

• LAS DALIAS

- 1 • Crema de salmorejo con crujiente de jamón ibérico
Creamy gazpacho with crispy ham
Crema de salmorejo amb cruixent de pernil ibèric
- 2 • Carrilleras de cordero en salsa de vino tinto y patatas confitadas
Braised lamb in red-wine sauce and caramelized potatoes
Galtes d'anyell en salsa de vi negre i patates confitades

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Flaó

Flaó (soft cheese tart with spearmint)

Flaó

- Tarta de queso con pasas al ron

Rum and raisin cheesecake

Pastís de formatge amb panses al rom

Vins recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Can Rich (rosado y tinto)

Can Rich (rosé and red)

Can Rich (rosat i negre)



Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, de 12.00 a 16.30 horas y de 19.00 a 23.00 horas, excepto sábado. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, from 12 midday to 4.30 p.m. and 7 to 11 p.m., except Saturday. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, de 12.00 a 16.30 hores i de 19.00 a 23.00 hores, excepte els dissabtes. Es recomana reservar taula.



• PERALTA

- 1 • Entremeses payeses
Ibicenco country appetizers
Entremesos payesos

- 2 • Pierna de cordero al horno con patatas gratinadas y verduras
Leg of lamb with au gratin potatoes and vegetables
Cuixa d'anyell al forn amb patates gratinades i verdures

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- *Greixonera*
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera
- *Flaó*
Flaó (soft cheese tart with spearmint)
Flaó

Vins recomendados/Recommended wines/Vins recomanats:

- Bodegas Can Rich
Can Rich wineries
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche.

• This menu will be served every day, lunch and dinner.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit.

RESIDENCIAL PERALTA, 5B · SANT CARLES DE PERALTA
TEL. 971 326 037



• CA NA RIBES

1 • Ensalada de tomate, cebolla, pimiento y ajo

Salad with tomato, onion, pepper and garlic
Ensalada de tomata, ceba, pebrera i all

2 • Olla fresca: guiso de cordero con judías blancas, judías verdes, patatas y pera

Olla fresca (fresh pot): lamb stew with white beans, green beans, potatoes and pear

Olla fresca: guisat d'anyell amb mongetes blanques, mongetes tendres, patates i pera

Postre/Dessert/Postres:

• Magdalena ibicenca

Ibizan madeleines (almond cakes)
Magdalena eivissenca

Vino/Wine/Vi:

• Bodega Can Rich

Can Rich winery
Celler Can Rich

MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, de 13.00 a 15.30 horas y de 19.00 a 23.30 horas, excepto miércoles.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, from 1 to 3.30 p.m. and 7 to 11.30 p.m., except Wednesdays.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, de 13.00 a 15.30 hores i de 19.00 a 23.30 hores, excepte els dimecres.

C/ SANT JAUME, 67 · SANTA EULÀRIA DES RIU
TEL. 971 331 280



• CELLER CAN PERE

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada de queso de cabra y frutos rojos
Salad with goat cheese and red fruits
Ensalada de formatge de cabra i fruits vermells

- Gazpacho
Gazpacho
Gaspaxo

2 • Paletilla de cordero asada al estilo ibicenco

- Shoulder of roast lamb, Ibiza style*
Espatlla d'anyell rostida a l'estil eivissenc

Postre/Dessert/Postres:

A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Mousse casera de limón ibicenco
Ibiza lemon mousse (homemade)
Mousse casolana de llimó eivissenc

- *Greixonera*
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- Bodegas de Ibiza
Ibizan selection
Cellers d'Eivissa



Gastro
JORNADAS
2014

- Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto jueves y domingo.

- This menu will be served every day, lunch and dinner, except Thursday and Sunday.

- Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dijous i diumenge.

• ES FARALLÓ

- 1 • **Ensalada de crostes con peix sec**
Bread-crust salad (*crostes*) with dried fish
Ensalada de crostes con peix sec
- 2 • **Paletilla de cordero**
Shoulder of lamb
Espatlla d'anyell

Postre/Dessert/Postres:

- **Greixonera**
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vino recomendado/Recommended wine/Vi recomanat:

- **Bodega Can Rich**
Can Rich winery
Celler Can Rich



MENÚ
25€

Gastro
JORNADAS
2014

• Este menú se servirá todos los días al mediodía, excepto el domingo 4 de mayo.

• This menu will be served every day at lunchtime except Sunday 4 May.

• Aquest menú se servirà tots els dies al migdia, excepte el diumenge 4 de maig.

CARRETERA DE ES CANAR, KM. 0,7
SANTA EULÀRIA DES RIU · TEL. 971 330 785



• ES CALIU

1 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Ensalada payesa
Ibiza country salad
Ensalada pagesa
- Ensalada de crostes
Bread-crust salad (crostes)
Ensalada de crostes

2 A elegir entre/A choice of/A triar entre:

- Paletilla de cordero al horno
Shoulder of lamb
Espatlla d'anyell al forn
- Chuletas a la brasa
Grilled chops
Costelles a la brasa

Postre/Dessert/Postres:

- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vino/Wine/Vi:

- Bodegas Sa Cova y Can Rich
Sa Cova and Can Rich wineries
Cellers Sa Cova i Can Rich

MENÚ
22€

Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANT ADSCRIT A:



• Este menú se servirá todos los días, mediodía y noche, excepto miércoles. Se recomienda reservar.

• This menu will be served every day, lunch and dinner, except Wednesday. Reservations recommended.

• Aquest menú se servirà tots els dies, migdia i nit, excepte dimecres. Es recomana reservar taula.

CARRETERA DE SANT JOAN, KM. 10,8
TEL. 971 325 075 / 674 097 340



• CAN CAUS

- 1 • Ensalada payesa
Ibizan country salad
Ensalada pagesa

2 **A elegir entre/A choice of/A triar entre:**

- Chuletitas de cabrito
Baby kid chops
Costelletes de cabrit
- Cordero a la brasa
Grilled lamb
Anyell a la brasa

Postre/Dessert/Postres:

- Greixonera
Greixonera (cinnamon pudding)
Greixonera

Vino/Wine/Vi:

- Bodega Can Rich
Can Rich winery
Celler Can Rich



Gastro
JORNADAS
2014

RESTAURANTE ADSCRITO A:
RESTAURANT PART OF:
RESTAURANTE ADSCRIT A:



• Este menú se servirá de martes a domingo, mediodía y noche, de 13.00 a 16.00 horas y de 19.30 horas a medianoche.

• This menu will be served from Tuesday through Sunday, lunch and dinner, from 1 to 4 p.m. and from 7.30 p.m. to midnight.

• Aquest menú se servirà de dimarts a diumenge, migdia i nit, de 13.00 a 16.00 hores i de 19.30 hores a mitjanit.

CARRETERA DE SANT MIQUEL, KM. 3,5
TEL. 971 197 516



INDICACIONES GEOGRÁFICAS

GEOGRAPHICAL INDICATIONS

INDICACIONS GEOGRÀFIQUES



Hierbas ibicencas

Licor local preparado con anís y una amplia variedad de hierbas aromáticas.



A local liqueur made from anisette and a wide variety of aromatic herbs.

Licor local preparat amb anís i una àmplia varietat d'herbes aromàtiques.

EMPRESAS INSCRITAS/REGISTERED COMPANIES

EMPRESSES INSCRITES:

- **ANISETA**
Polígono Can Bufí · 07840 Santa Eulària des Riu
Tel. 971 314 074 · aniseta@eresmas.com
- **AROMÁTICAS DE IBIZA**
C/ Des Mayans, 44 · Polígono Montecristo
07820 Sant Antoni de Portmany
Tel. 971 103 574
aromaticasdeibiza@gmail.com
- **CAN RICH**
Camí de Sa Vorera s/n · 07820 Sant Antoni
de Portmany · Tel. 971 803 377
info@bodegascanrich.com
www.bodegascanrich.com
- **DESTILERÍAS IBIZA SL**
C/ Ginebra, 8 (Barri can Ramón) · 07819 Jesús
juantur@canfluxa.com

Vins de la Terra



Vinos elaborados en la isla de Ibiza según normativa europea.

Wines produced on the island of Ibiza according to European regulations.

Vins elaborats a l'illa d'Eivissa segon la normativa europea.

EMPRESAS INSCRITAS/REGISTERED COMPANIES

EMPRESSES INSCRITES:

- **CA'N MAYMÓ**
Casa Ca'n Maymó · 07816 Sant Mateu d'Albarca
www.bodegascanmaymo.com
- **CA'N RICH DE BUSCASTELL**
Camí de Sa Vorera s/n · 07820 Sant Antoni de
Portmany www.bodegascanrich.com
- **HACIENDA AGRÍCOLA CÉSAR**
Ctra. Santa Eulària, km.10,8 · 07840 Santa
Eulària des Riu · www.bodegacesarwinery.com
- **SA COVA**
Bodega Sa Cova · 07816 Sant Mateu d'Albarca
www.sacovaibiza.com
- **TOTEM WINES, SL**
Apdo. de correos 654 · 07830 Sant Josep de sa
Talaia · www.totemwines.com

MARCAS DE CALIDAD

QUALITY MARKS

MARQUES DE QUALITAT



Anyell d'Eivissa (cordero/lamb)

Carne de cordero nacido y criado en Ibiza según las prácticas tradicionales.

Lamb from animals born and reared on Ibiza according to traditional methods

Carne d'anyell nascut i criat a Eivissa segon les practiques tradicionals.



Flaó d'Eivissa

Pastel elaborado con queso fresco de oveja y cabra, anís y menta.

Cheesecake made from soft sheep and goat's cheese, aniseed and spearmint.

Pastel elaborat amb formatge fresc d'ovella i cabra, anís y menta.



Miel Certificada de Ibiza

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

Honey produced and packaged in Ibiza with a seal of guarantee.

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



Oli d'Eivissa

Aceite de oliva imprescindible para regar las ensaladas y cocinar los platos tradicionales de la isla.

Olive oil essential for dressing salads and cooking the island's traditional dishes.

Oli d'oliva imprescindible per a regar les ensalades i cuinar els plats tradicionals de l'illa.



www.olideivissa.com



Peix Nostrum

Mariscos y pescados humildes son la base de una cocina marinera original y sabrosa. Se utilizan en platos como la *borrida de rajada* o *guisat de peix*.

Seafood and commonly available fish provide the base for an original and tasty traditional of cooking based on the local catch, they are used in dishes such as *ray bouillabaisse (borrida de rajada)* and fish stew (*guisat de peix*).

Mariscs i peixos humilds son la base d'una cuina marinera original i gustosa. S'utilitzen en plats com la *borrida de rajada* o *guisat de peix*.





FUNDACIÓN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE IBIZA

www.ibiza.travel · info@ibiza.travel

Edición/Edition/Edició: Abril/April/Abril 2014

Depósito Legal/Legal Diposit/Dipòsit Legal: I-58-2014

- La Fundació de Promoció Turística de Ibiza no se hace responsable de errores tipográficos u omisiones que se puedan encontrar en este folleto.
- The The fundación de Promoción Turística de Ibiza (Ibiza Tourist Board) is not responsible for typographical errors or omissions that may be found in this guide.
- La Fundació de Promoció Turística d'Eivissa no es fa responsable d'errors tipogràfics u omisions que es puguin trobar en aquest fullet.

Gastro

JORNADAS
2014



www.ibiza.travel

 @Ibiza_Travel

 facebook.com/ibztravel

 @ibizatransel



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Turisme i Esports

Consell d'Eivissa

**FEDERACIÓ D'EMPRESARIES
HOTELERA DE
IBIZA I FORMENTERA**

PIMEEF