

especial
Gastronomía
de invierno
2022

PERIÓDICO IBIZA



ESPECIAL GASTRONOMÍA DE INVIERNO

«El relevo generacional está cansado, es el momento de **dignificar la profesión** a través de la formación»

Para la presidenta de Pimeef Restauración, Verónica Juan, la Escuela de Hostelería es una «reivindicación histórica del sector» y, aunque «debería haberse puesto en marcha antes», espera que ayude a que no se vea la hostelería como un trabajo transitorio

La temporada cada vez se alarga más y poco a poco parece que Ibiza y Formentera llegan a la soñada desestacionalización. Estirar el periodo turístico a ocho meses ha sido bueno para todos y ahora es momento de aunar fuerzas para que la temporada baja en las islas también sea un éxito. Los eventos deportivos, culturales y de ocio que se organizan durante el invierno animan a los residentes a salir de sus casas, contribuyen a atraer visitantes y además, dinamizan el sector de la restauración en unas fechas en las que resulta más complicado permanecer abiertos.

Ibiza y Formentera abren sus puertas todo el año y después de la época estival continúan su actividad y ofrecen multitud de propuestas para disfrutar de todo lo que ofrecen sus paisajes y su excelente gastronomía. Sin listas de esperas, con la misma calidad y con la magia especial que acompaña a las islas en esta época, muchos establecimientos mantienen su oferta, ajustan sus cartas a los productos de temporada y reciben a toda su clientela con la mejor de sus sonrisas. Desde Pimeef Restauración confían además en que este año se retomen las cenas y las comidas de empresa que tanto ayudan a los negocios y que son parte «fundamental» de la temporada invernal. Su presidenta, Verónica Juan, hace un balance de la temporada y analiza la situación actual del sector.

—¿Ha sido la temporada 2022 tan buena como se esperaba?

—Había muchas esperanzas depositadas en esta pasada temporada de verano, se puede decir que ha sido una buena temporada pero marcada por muchísimos inconvenientes. Ha

«ENCONTRAR PERSONAL CUALIFICADO SE HA CONVERTIDO EN UNA ARDUA TAREA QUE ADEMÁS CONSUME MUCHÍSIMO TIEMPO Y ENERGÍA»

habido actividad pero si es verdad que también ha habido fluctuaciones, la actividad no ha seguido un ritmo constante, depende también del perfil de establecimiento del que estamos hablando.

—La falta de personal, ¿ha afectado a muchos negocios?

—Coincidimos todos en decir que la falta de personal junto a la subida de los costes han marcado sin duda estos últimos meses de actividad. Si no hubiese sido por las plantillas fijas este problema se habría visto seriamente agravado. Encontrar personal cualificado se ha convertido en una ardua tarea que además consume muchísimo tiempo y energía a un empresario o empresaria que después ha de subir la persiana.

Esta claro que no hay mayor activo que un buen personal y formar a plantillas nuevas cuesta mucho, hay que hacer un serio replantamiento sobre el tema del coste de la vivien-

La presidenta de Pimeef Restauración, Verónica Juan.



Director

Juan Mestre

Textos y maquetación

Raquel Marí

Diseño de Publicidad

Juan Marcos Ribas
Jonatan Van Diemen

Jefe de Publicidad

Miguel Amengual

Equipo Comercial

Pere Morros
Sofía Papalia

Tráfico de Publicidad

Nuria Marín

Portada

Juan Marcos Ribas

PERIÓDICO de IBIZA

Camino Viejo de San Mateo, 3.
Polígono es Raspallar, Eivissa.
971 190 543
redaccion@periodicodeibiza.es
www.periodicodeibiza.es



Foto: Yernajá

«LA HOSTELERÍA NO ES FÁCIL, YO DIRÍA QUE ES CASI VOCACIONAL, CON MUCHÍSIMAS HORAS DE TRABAJO, PERO TAMBIÉN SE CARACTERIZA POR TENER AL FRENTE A GENTE LUCHADORA»

da, es hora ya de que se evalúe el gran perjuicio que esta creando el alquiler de pisos turísticos a la falta de vivienda de alquiler en las islas. Esta claro que ningún profesional quiere vivir en condiciones pésimas a un precio desorbitado, desde Pimeef llevamos avisando tiempo del efecto que iba a tener el sobrecoste de la vivienda sobre la contratación y desgraciadamente veo que no nos faltaba razón. Obviamente el que trabaja lo hace para obtener un beneficio y si este ha de ser gastado en vivienda pues entiendo que no salga a cuenta.

—¿Qué ha supuesto para los restaurantes la subida en la facturas?

—La subida de la luz, del gas y de todos los productos ha tenido un efecto directo sobre la obtención de beneficios. Nuestros precios han tenido que subir pero no para incrementar beneficios sino para paliar la subida de los costes. No vemos que esta situación tenga visos de cambiar en los siguientes meses y la verdad añade un elemento más a una situación complicada en la restauración. No nos olvidemos también que hemos de pagar los ICOS que la mayoría tuvo que sacar durante el Covid.

—¿Cómo se presenta el invierno?

—El invierno ha empezado con un noviembre mas bien mediocre pero sí se empiezan a ver reservas para las comidas/ cenas de empresa de Navidad que siempre han sido una parte importante de la actividad invernal y que debido a las restricciones no hemos podido disfru-



Foto: Hostel la Torre



Foto: El Hotel Pacha



Foto: San Carlos Bar Restaurante

tar. En Vila estamos esperando a que se acaben las obras que, aunque seguro que quedarán bien, es incuestionable admitir el perjuicio que ha causado a unos establecimientos en el centro de la ciudad que veían con ganas ya la llegada de una época para afrontar una actividad normal. Comercio y restauración son buenos compañeros de actividad por tanto es fundamental que se acaben o al menos se hagan transitables cuantas más aceras posibles para aprovechar las campañas Black Friday y Navidad. Las ayudas han de llegar para que puedan sobrevivir establecimientos que lo han pasado y están pasando seriamente mal.

—Ya queda menos para que se ponga en marcha la Escuela de Hostelería

—Parece que ya llega el momento sí, y personalmente creo que se tendría que haber puesto en marcha mucho antes. Desde que estoy en Pimeef llevamos reclamándola, pero sí es verdad que este es un proyecto muy ilusionante, con unas instalaciones impresionantes, necesario y una reivindicación histórica del sector. Me hubiese gustado que ya estuviese en marcha para poder contar con plantillas formadas la temporada que viene, al menos en calidad de ayudantes y compaginando formación y experiencia laboral pero esperamos que su puesta en marcha sea inminente. El relevo generacional esta cansado, es el momento también de dignificar la profesión a través de la formación, que no se vea la hostelería como un trabajo transitorio.

—¿En qué se diferencia nuestra gastronomía de otras?

—Ibiza tiene una cuestión especial y es que con un tamaño reducido ofrece una oferta extremadamente variada. Aún sintiéndome muy orgullosa de nuestras estrellas y soles, también quiero poner en valor el bar de toda la vida, los montaditos, una caña bien tirada en un chiringuito de playa etc... No olvidemos que el que nos visita come y bebe todo el día necesitando una oferta variada durante su estancia. En Ibiza nunca hemos sido de etiquetas y por eso me gustaría ser fiel a nuestro espíritu de libertad, que para mí se traduce



Foto: Can Gust

«NUESTROS PRECIOS HAN TENIDO QUE SUBIR PERO NO PARA INCREMENTAR BENEFICIOS SINO PARA PALIAR LA SUBIDA DE LOS COSTES»

«NO DEBEMOS DEJAR NUESTRA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN MANOS DE QUIEN PUEDE NO TENER SUFICIENTE ARRAIGO»

también en poder cenar en un restaurante de lujo y por la mañana tomarte un café en una cafetería de barrio. Tendemos a centrarnos, como es normal, en lo mas vistoso pero hemos de recordar que el verdadero tapiz de nuestra economía la forman los pequeños establecimientos con poco personal y muchas horas tras la barra. Últimamente se habla mucho de la cantidad de estrellas que tenemos en la isla. Recordemos que la inmensa mayoría han abierto aquí establecimientos porque es Ibiza, y aun recordando la importancia de contar con chefs de renombre al frente de establecimientos emblemáticos, recordemos que es un beneficio en ambas direcciones: Ibiza se beneficia de su imagen y promoción pero creo que no debemos dejar nuestra identidad gastronómica en manos de quien puede no tener suficiente arraigo.

La gastronomía de Ibiza refleja nuestro espíritu de innovación, superación, de lucha y de inconformismo que siempre nos ha caracterizado. No pongamos en segundo plano el arduo trabajo de profesionales de aquí durante muchos años al dejarnos deslumbrar por los recién llegados, que repito, no seré yo quien ponga en duda su aportación a nuestra imagen gastronómica, pero sí reivindico el trabajo constante, a un nivel mediático más modesto pero consistente, lo he hecho durante años desde aquí y así lo haré siempre.

—¿Se apuesta por el producto local?

—El producto local, en Sabors; ha sido uno de nuestros principales focos de atención desde Pimeef, considero que el trabajo ha de empezar por los cimientos y para la gastronomía el producto local es cultura, tradición, calidad y sobre todo vínculo. Nuestras recetas mas clásicas y más innovadoras no existirían sin nuestro producto local. También es importante poner en valor y vemos cómo los jóvenes están volviendo al campo, el producto como vía para mantener la viabilidad de las explotaciones agrícolas, vinícolas y ganaderas. El campo está más cuidado y a la vez se convierte en un recurso turístico. Y no hablemos de los beneficios que tiene consumir producto de proximidad para residentes y visitantes. Querría aprovechar para

«EL VERDADERO TAPIZ DE NUESTRA ECONOMÍA LO FORMAN LOS PEQUEÑOS ESTABLECIMIENTOS CON POCO PERSONAL Y MUCHAS HORAS TRAS LA BARRA»

agradecer a las cooperativas, cofradías y empresas que siempre están apoyando las iniciativas que ponemos en marcha desde Pimeef colaborando en todo lo que se les pide ique hay veces que no es poco!

—¿Qué objetivos tiene para 2023?

—Como presidenta me gustaría seguir la línea que teníamos establecida pero mejorándola, en los últimos años marcada por el Covid y ahora permitiéndonos arrancar con proyectos que estaban en el cajón. Para mi es fundamental conseguir un Plan Gastronómico Insular que aúne los esfuerzos de instituciones, asociaciones, empresas y que nos permita unificar esfuerzos en una dirección correcta multiplicando los resultados y estableciendo la evolución de nuestra gastronomía hacia donde todos queremos llegar, que es la excelencia. Obviamente Sabors seguirá siendo un eje en nuestra actividad pero ante todo la ayuda al socio, que es lo que nos caracteriza en Pimeef, una cercanía y dedicación a nuestros socios siempre, defendiendo su intereses ante instituciones y poniendo en marcha proyectos, gestionando subvenciones, ayudando en la puesta en marcha de empresas.

—¿Qué dicen los empresarios?

—Los empresarios y empresarias están bastante cansados después de una temporada agitada, y hay muchos que tienen el invierno también por delante. Ya veníamos cansados del Covid y el tema de la falta de personal, subida de precios, costes etc. Todo esto ha hecho que sea una temporada dura y el invierno se avecina complicado. La hostelería no es fácil, yo diría que es casi vocacional, con muchísimas horas de trabajo pero también se caracteriza por tener al frente a gente luchadora.

SAN CARLOS BAR RESTAURANTE

Buenos momentos en familia y con amigos

San Carlos Bar Restaurante es uno de los mejores sitios del norte de la isla para comer y pasar un buen rato entre familia o amigos. Está situado a tan solo un minuto del encantador pueblo de San Carlos, sobre la ruta principal que se dirige a Es Figueral. Su terraza y su acogedor salón interior son ideales para todo tipo de ocasiones y es que en este restaurante, además de comer bien, encontrarás un gran equipo dispuesto a hacer felices a todos sus comensales.

Disfruta de una parrillada de carne o pescado de primera calidad y platos de pasta casera acompañados de un buen vino.

Dominan a la perfección las brasas y además cuentan con opciones vegetARIANAS.

Después, déjate sorprender por uno de sus postres caseros y alarga la sobremesa con uno de sus ricos cócteles, tienen combinaciones para todos los gustos. El ambiente es relajado y sus amplias instalaciones con vistas al campo ibicenco son ideales para celebrar las próximas cenas de empresa o reuniones familiares.

Y si además, quieres echar unas risas con los amigos, consulta sus redes sociales, porque suelen programar eventos musicales, como el que tuvo lugar la semana pasada de tango.



ESSÈNCIA IBIZA BY CAN VISTABELLA



Conecta con el alma de Ibiza

El restaurante Essència se encuentra dentro del agroturismo Can Vistabella Boutique Resort, en Sant Antoni, un pequeño remanso de paz en mitad del campo ibicenco.

Su agradable terraza discurre en torno a su piscina rodeada de vegetación, lo que la convierte en un espacio tranquilo, íntimo y de lo más acogedor.

La gastronomía mediterránea es la base de su menú en el que también encontrarás influencias de todo el mundo. En las mesas de Essència by Can Vistabella podrás probar desde un sabroso calamar con toques de Oriente Medio o una presa ibérica al estilo japonés, hasta un bacalao con reminiscencias de la cocina hindú.

El restaurante cuenta con su propio huerto, del que extraen frutas y verduras que fermentan ellos mismos. Esa frescura predomina en sus platos, así como el empleo de producto de Ibiza y de cercanía. Entre sus opciones siempre hallarás platos veganos y vegetarianos. Asimismo, a diario ofrecen distintas sugerencias que te sorprenderán.

Aparte de su carta, cuentan con un menú take away que podrás disfrutar en cualquier punto de la isla.

Estas navidades descubre este rincón escondido entre las colinas de Benimussa y disfruta de momentos únicos con los sabores más creativos de 'eclectic.cooking' de la mano de su chef Francisco Moreno.


San Carlos
 BAR RESTAURANTE

RESTAURANTE ABIERTO VIERNES Y SÁBADOS DE 19:30 A 23:30 H.
 Y DOMINGOS DE 13:00 A 16:00 H.
 FOOD TRUCK DE MARTES A SÁBADOS DE 12:30 A 16:30 H.

Teléfono de reservas: 971 335 039
 info@sancarlosibiza.com
 Carretera Es Figueral - San Carlos
 IBIZA


“Una experiencia gastronómica mágica”








 CAN VISTABELLA
 ABIERTO TODO EL AÑO

Teléfono Reservas Restaurante 692 968 893
www.essenciaibiza.com eclectic.cooking
 Camino de Benimussa, s/n • San Antonio
 Can Vistabella Boutique Resort

YEMANJÁ. Arroces, pescados frescos y carnes a la brasa

Un arroz meloso con bogavante, una sabrosa carne a la brasa o un buen pescado fresco al horno o a la parrilla saben mucho mejor a orillas del Mediterráneo, en primera línea de mar y bajo la luz de una de las puestas de sol más bonitas de la isla. Este lugar existe y como ya saben muchos, estamos hablando del restaurante Yemanjá, en Cala Jondal, uno de los escenarios a pie de playa más privilegiados y emblemáticos de la isla.

Yemanjá conserva el verdadero espíritu de la isla y de la cocina mediterránea tradicional ibicenca. Sus elaboraciones son sencillas y modernas, con un toque personal que sorprende al paladar. De su carta, destacan los arroces, pescados frescos, carnes a la brasa y otras recetas autóctonas, elaboradas siempre con una cuidada materia prima: productos frescos, locales y KMO. Una selecta carta de vinos locales, nacionales e internacionales ofrecen el maridaje perfecto, sin olvidar su célebre sangría de cava, reconocida como una de las mejores de la isla. Para la sobremesa, mientras disfrutamos de la puesta de sol, te recomendamos que no te vayas sin probar uno de sus cócteles, elaborados con los mejores productos premium y las mejores técnicas.

Y con motivo de las próximas fiestas navideñas, días de banquetes y reuniones de amigos y familiares, Yemanjá ofrecerá, además de su clásico menú, menús especiales, elaborados con productos seleccionados para la ocasión. Además, sus instalaciones están perfectamente acondicionadas para disfrutar de los días más fríos.

Saborea el auténtico espíritu de Ibiza

El secreto de Yemanjá reside en la cuidada selección de sus productos, frescos, locales y KMO



EN EL **PERIODO NAVIDEÑO**, YEMANJÁ OFRECERÁ A SUS CLIENTES UNA OFERTA GASTRONÓMICA ESPECIAL ELABORADA CON PRODUCTOS SELECCIONADOS PARA LAS FIESTAS



BEACH RESTAURANT

ESPECIALISTAS EN ARROCES, PAELLAS Y PESCADOS FRESCOS

RESERVAS: YEMANJAIBIZA.COM | +34 971 16 74 81 | CALA JONDAL

SUGERENCIAS ESPECIALES

de Navidad

DESDE EL 19 DE DICIEMBRE

ENTREVISTA. Jordi Costa, nutricionista y dietista

«En Ibiza contamos con una gran variedad de productos locales que deben ser **protegidos y promocionados**»

Jordi Costa anima a consumir producto local y alimentos frescos que, aunque en un principio pueden parecer más caros, al final, la cesta de la compra acaba siendo más «económica» al prescindir de procesados y precocinados

Con los banquetes navideños a la vuelta de la esquina, Jordi Costa (Ibiza, 1992), nutricionista-dietista y miembro del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Balears, brinda algunos consejos para llevar una alimentación saludable, nos pone al día sobre nutrición y nos acerca a los alimentos de temporada.

—¿Qué productos son típicos de esta época? ¿Qué propiedades tienen?

—Otoño es la estación donde podemos encontrar una gran variedad de verduras a las que llamamos crucíferas, por ejemplo, brócoli, coliflor...etc. Suele ser habitual que cocinemos grandes hervidos de verduras aprovechando estos alimentos de temporada. Tampoco debemos olvidar los clásicos como la calabaza, boniato, castañas... todos ellos muy apropiados para esta época del año y con multitud de posibilidades. Y cómo no, mencionar las maravillosas granadas o mandarinas y su sabor ácido. En general, estos alimentos son ricos en sustancias antioxidantes y en polifenoles. En concreto, el color naranja típico de la calabaza o boniato viene derivado de la presencia de B-Carotenos, un potente pigmento orgánico con poder antiinflamatorio. Tampoco olvidar los clásicos ibicencos como el *arrós de matances*.

«LAS ALMENDRAS, LAS ALGARROBAS O LOS HIGOS SON PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA QUE PUEDEN FORMAR PARTE DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE»

«TENDEMOS A SUBESTIMAR NUESTRA INGESTA CALÓRICA Y A SOBRESTIMAR NUESTRO GASTO ENERGÉTICO DURANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA»

—En general, ¿es correcta la dieta de los ibicencos?

—Igual que la pregunta anterior, podríamos dividirlo en dos sectores: aquellos que entrenan regularmente y se preocupan por su alimentación; y aquellas personas que abusan de alimentos más calóricos con una baja actividad física diaria. En general, el ibicenco acostumbra a desayunar fuera de casa y hacer pequeñas tapas como aperitivo. También nos sentamos en la mesa un domingo y alargamos



durante horas la sobremesa, aumentando habitualmente el consumo de alcohol o alimentos más calóricos. Además, en Ibiza jugamos con el factor de que durante la temporada de verano muchas personas disponen de poco tiempo para entrenar o suelen alimentarse en sus lugares de trabajo, a veces con opciones poco saludables.

—¿Cuáles son los errores que más cometemos?

—En general, tendemos a subestimar nuestra ingesta calórica y a sobreestimar nuestro gasto energético durante la actividad física.

—El ayuno intermitente ha venido para quedarse, ¿qué beneficios tiene? ¿cómo llevarlo a cabo de manera correcta?

—La estrategia del ayuno intermitente puede ser útil en muchos casos donde la persona, por motivos de trabajo, conciliación o hambre, le es complicado cubrir las franjas de ingestas típicas durante el día. En estos casos, se establece una 'horquilla de alimentación' y otra de 'ayuno', con tal de ajustar los horarios de comida. La mayoría de los beneficios del ayuno aún están en estudio o tienen poca evidencia científica en humanos. Los beneficios más claros parecen ser la estimulación de la autofagia (un proceso de renovación celular), reducir el estrés oxidativo, favorecer la flexibilidad metabólica o mejorar la sensibilidad insulínica. Por otro lado, hay un beneficio individual, donde la persona se siente más 'liberada', ya que no se depende tanto de estar pendiente de comer cada dos o tres horas.

—¿Abusamos de los suplementos?

«CREO QUE SEGUIMOS DANDO MÁS IMPORTANCIA A LOS NUTRIENTES QUE A LOS ALIMENTOS. NO ES LO MISMO LA CALORÍA DE UNA NUEZ QUE OTRA DE UNA BOLLERÍA»

—El consumo de suplementos debería estar siempre pautado por un profesional sanitario. Si nuestra alimentación es correcta y completa, y no tenemos ningún déficit nutricional (por ejemplo anemia ferropénica) los suplementos no son necesarios.

—¿Qué opina de la gastronomía ibicenca? ¿Qué producto y que plato destacaría?

—En Ibiza contamos con una gran variedad de productos locales que deben ser protegidos y promocionados. Nuestra cocina, además, conserva elementos de las antiguas culturas que habitaron la isla (como la árabe), lo que la hace particularmente sabrosa. Algunos alimentos de la isla que pueden formar parte una alimentación saludable son las almendras, las algarrobas o los higos (y las preparaciones derivadas de estas, como panes de algarroba), la patata roja ibicenca, la sandía ibicenca o la variedad local de melón llamada 'erico'. Tampoco quisiera olvidarme del pan payés y los quesos de cabra típicos de la isla. Por último, también destacaría la carne de cordero típica de la isla y sus preparaciones (como el *guisat de bestiar*), así como la variedad de preparaciones a base de pescado como el *bullit de peix*.

También soy un gran apasionado de los aceites de oliva fabricados en la isla.

—¿Qué consejos darías a nuestros lectores para evitar aumentar de peso estas Navidades?

—Que traten de seguir con su rutina habitual de comidas, permitiéndose disfrutar de aquellas comidas familiares típicas de las fiestas Navideñas. Es importante que realicen actividad física durante las fiestas y que moderen el consumo de alcohol.

—¿Comer saludable, es más caro? Debido a la crisis, ¿abusamos más de precocinados y procesados?

—Es más caro para tu salud consumir productos precocinados y procesados. Todo es cuestión de prioridades a la hora de invertir más o menos dinero en mejorarla. En términos económicos, la comida saludable puede ser más cara debido a que, habitualmente, es más perecedera y fresca. Sin embargo, muchos pacientes me suelen relatar cómo han ahorrado dinero desde que han mejorado su alimentación, esto es debido a que su cesta de la compra ya no contiene aquellos productos como snacks, galletas, alcohol o refrescos, a veces los causantes de que aumente el precio de esta.

—¿Cuál crees que es la mayor equivocación que tiene la gente?

—En general, podríamos decir que la población está mucho más informada y concienciada en la importancia de una correcta alimentación saludable. Sin embargo, en mi opinión, creo que le seguimos dando más importancia a los nutrientes que a los alimentos. Me explico, muchas personas se preocupan más de cubrir una cantidad concreta de calorías, carbohidratos o proteínas, sin darle importancia a la procedencia de estos nutrientes (no podemos comprar una caloría proveniente de una nuez con otra de una bollería, por ejemplo). De hecho, cada vez es más común los productos enriquecidos con nutrientes concretos (por ejemplo, la gama + proteína), los cuales pueden enmascarar a alimentos de poco interés nutricional.

—¿Qué opina de la ortorexia?

—Los extremos nunca han sido buenos. La clave radica en saber gestionar nuestra alimentación y flexibilizarla, disfrutando de ella y sabiendo que el consumo ocasional de alimentos menos interesantes nutricionalmente puede estar incluido. Dicho esto, cualquier corriente que busque comer más saludable siempre es bienvenida. Se suele juzgar más a este tipo de personas que a aquellas que normalizan el consumo diario de alimentos ultra procesados. Creo que la vara de medir es diferente en ambos casos.

iPIZZA. Recetas tradicionales, perfeccionadas y con mucho sabor



Bajo una nueva dirección, IPIZZA presenta una nueva carta, nuevas propuestas y una extraordinaria cocina casera italiana, saludable, sencilla y bien elaborada. Samantha Downey y Sharif Saci junto con el Pizzaiolo y chef Carmine Scutti, quien cuenta con más de 26 años de experiencia, toman las riendas de este establecimiento con un objetivo: ofrecer a sus clientes y amigos la mejor cocina casera, deliciosas pizzas, pastas y especialidades italianas y una cuidada atención para que se sientan como en casa.

Las pizzas son al más puro estilo napolitano, auténticas, los entrantes, las ensaladas y las pastas tienen sabores únicos. También hay opciones de pizza y pasta veganas y sin gluten. Su secreto es la cuidadosa selección de ingredientes frescos y de calidad italiana, y la preparación de la masa, con un sabor y textura inmejorables.

Entre semana, IPIZZA está abierto de 12:00 a

Tu pizzería **artesanal** en Ibiza

Descubre la nueva carta de iPizza con especialidades italianas, pasta casera y sin gluten. También hay ensaladas, hamburguesas, platos veganos y cócteles



OFRECE MENÚ DEL DÍA CON DOS PLATOS Y POSTRE POR 14,90 EUROS DISPONIBLE DE 12:00 A 16:00, TODOS LOS DÍAS EXCEPTO LOS MIÉRCOLES (CERRADO)

16:00 para comer y de 20:00 a 24:00 para cenar, excepto los miércoles que cierran. Los sábados y domingos el horario es de 18:00 a 01:00 para aquellos que estén dispuestos a disfrutar de una noche especial durante el fin de semana. También tienen un menú del día de 3 platos, que incluye el postre por 14,90€. IPIZZA Pizza tiene su propio servicio de entrega a domicilio para el centro de Ibiza y sus alrededores. Consulta sus redes sociales, ¡siempre tienen ofertas especiales! Como una pizza clásica y cerveza o vino por 10 euros o la Ladies' Night de los martes!

IPIZZA

ABRIMOS DE:
12:00 - 16:00 | 20:00 - 24:00
CERRAMOS LOS MIÉRCOLES
SÁBADO - DOMINGO 18:00 - 0:100

ABIERTO TODO EL AÑO

€10 / Pizza
"OFERTA" LUNES HASTA VIERNES
MEDIODÍA PIDE CUALQUIER PIZZA
CLÁSICA CON UNA BEBIDA

LLAMAR PARA ENTREGA A DOMICILIO

+34 692 68 70 90

AV. 8 D'AGOST, 29, 07800 EIVISSA, ILLES BALEARS

@IPIZZARESTAURANTE @IPIZZAIBIZA

EBUSUS CBbC RESTAURANT

Gastronomía, tradición y cultura en un **enclave único**

La tradición, la cultura y la gastronomía se funden cada día en Ebusus CBbC Restaurant para ofrecer a sus comensales una carta con sello ibicenco abierta al público durante todo el año y que brilla de forma especial en las fechas navideñas para las que ha creado menús personalizados para empresas o comidas familiares, así como

sendas propuestas de primer nivel para celebrar una Nochebuena y una Nochevieja únicas. Veladas únicas, al amparo de la decoración de la icónica plaza de Vara de Rey, en las que recrearse en un ambiente festivo y diferente gracias a los conciertos de música en directo, ponencias, charlas inspiracionales o exposiciones que impulsa, además, Ebusus Sociedad Cultural durante todo el año.

Asimismo, Ebusus CBbC Restaurant abre de forma ininterrumpida de lunes a miércoles y domingo de 09:00 a 23:30 horas, y jueves a sábado de 09:00 a 00:00 horas, para que saborear un desayuno mediterráneo, sus paellas, arroces con bogavante o carnes a mediodía, y pescados y tapas de noche sea los 365 días del año una experiencia inolvidable.



Ebusus CBbC Restaurant cuenta, además, con una terraza exterior en la que poder disfrutar de una velada con vistas al casco antiguo de la ciudad al amparo de sus cócteles de autor y su amplia carta de vinos.

Entre sus platos más reconocidos se encuentran sus arroces, como la paella mixta, la fideuá ciega o el arroz negro, bullit de peix con arroz a banda y todo tipo de ensaladas, con productos frescos de Kilómetro Cero. Las carnes y los pescados también se encuentran entre las sugerencias más demandadas, como el costillar de cerdo agridulce con tortitas mex, su pollo payés o la langosta a la plancha.

Reservas en el teléfono +34 971 853 418 o a través de su página web www.cbbcgroup.com

CBbC MARINA STA EULALIA

Inspiración ibicenca

El próximo 16 de diciembre regresan la frescura y la delicadeza gastronómica a las que rinde homenaje el restaurante CBbC Marina Sta Eulalia, ubicado a pocos metros del edificio de la Capitanía Marítima de Santa Eulària des Riu, y a tan solo 14 kilómetros de la ciudad de Ibiza. En este enclave único, su cocina de proximidad inspirada en la tradición ibicenca combinada con toques de autor innovadores defiende una propuesta gastronómica destinada a convertirse en la mejor opción para disfrutar con amigos o en familia durante todo el año.

Con unas vistas inmejorables al Mediterráneo, CBbC Marina Sta Eulalia apuesta por deleitar a sus comensales con una carta repleta de productos frescos con sabor a mar y con un menú durante la semana distinto a elegir cada mediodía con el que se podrá saborear los exquisitos productos que alberga nuestra isla. Carne, pasta, pescado o arroz, cualquier opción siempre será un acierto porque, si por algo destaca este establecimiento, es por la pasión y la exquisitez con la que sus cocineros crean cada plato.

Disfruta de un día de invierno junto al mar o sumérgete en una apasionante velada a la luz de la luna y déjate seducir por la magia de CBbC Marina Sta Eulalia.

CBbC Marina Sta Eulalia dispone, además, de propuestas personalizables para cenas



de empresa o comidas navideñas y contará con un menú degustación de primer nivel para celebrar una Nochevieja única. Reservas en el teléfono +34 971 153 598 o a través de su página web: www.cbbcgroup.com

EBUSUS
CBbC
RESTAURANT

Cultura CBbC en Vara del Rey
Paseo Vara de Rey 20, Ibiza. Reserva tu mesa +34 971 853 418
www.cbbcgroup.com

CBbC
MARINA STA EULALIA

VIVE UNA EXPERIENCIA CBbC
CBbC Marina Sta Eulalia, junto al edificio de capitanía
Apertura 16 de Diciembre de 2022
Reservas a través de la web - WWW.CBBCGROUP.COM

CONSELL DE FORMENTERA. Apuesta por nuestra tierra y bienestar

Apoyo al **producto local** de Formentera

El Consell de Formentera refuerza su compromiso con el sector primario de la isla y continúa con su objetivo de fomentar el producto local, protegiendo así la actividad agrícola y el desarrollo del campo pitiuso.

Para promocionar su venta, el Consell de Formentera, a través del área de Medi Rural, tiene en marcha desde este verano la campaña 'De Formentera amb molt de gust', una iniciativa que surgió con el objetivo de dar visibilidad y reconocer los productos de proximidad procedentes del campo de Formentera, del mar o del rebaño de la isla, así como otros elaborados en Formentera, como la harina de *xeixa*, la sobrasada o el vino.

Apostar por el comercio local es respaldar nuestra economía, protegiendo nuestro territorio y su bienestar, y es importante tomar conciencia del impacto que tiene nuestra cesta de la compra en el futuro y las sostenibilidad de las islas. Para dar visibilidad a la campaña, el diseño incorpora ilustraciones de diversos productos de proximidad que distingue tanto los puestos de los productores, como los comercios de los distribuidores, para que así tanto los residentes como los visitantes reconozcan y valoren el producto local de Formentera.

El diseño de la campaña también se ha estampado en bolsas y cajas de cartón que los vendedores reparten entre sus clientes.

El Consell de Formentera promociona el consumo de producto local con la campaña 'De Formentera amb molt de gust'



Campanya de promoció del **producte local**

Campaña de promoción **del producto local** | Campaign to promote **local products**

www.conselldeformentera.cat



PANADERÍA · REPOSTERÍA
PASTELERÍA · COMIDA PARA LLEVAR



SANT ANTONI · SANTA GERTRUDIS
SANTA EULÀRIA · SANT JORDI
PUIG D'EN VALLS · IBIZA

@forncanbufi



www.forncanbufi.com

971 19 70 35

La guía 'Menús Saludables de Balears' defiende una dieta equilibrada y atractiva

Disfrutar de la excelente gastronomía de nuestro país y de sus cervezas no está reñido con llevar una alimentación equilibrada. Así se puso de manifiesto en la presentación de la guía Menús Saludables de Balears que tuvo lugar el pasado día 18 en el restaurante La Alacena del Gourmet en Ibiza. La serie a la que pertenece la guía, elaborada por el Foro para la Investigación de la Cerveza y Estilos de Vida (FICYE), la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y la chef Charo Val Hernández, propone menús saludables y fáciles de elaborar.

La guía Menús Saludables de Balears incluye recetas accesibles a todos los consumidores, compuestas por un primer plato, un segundo y un postre, todos ellos con información gastronómica y nutricional. Los menús incorporan una gran variedad de alimentos, haciendo especial hincapié en aquellos de origen vegetal y limitando los alimentos más calóricos y de menor densidad nutricional. Además, los menús contemplan diversos procesos culinarios (hervidos, plancha, estofados, etc.) para incrementar la variedad, mejorar la calidad nutricional y evitar la rutina. La chef Charo Val Hernández ha elaborado los menús de la guía, que fusionan tradición y vanguardia.

Su importante trayectoria profesional y pasión por la cocina han convertido a la cocinera en un referente de la cocina ibicenca. «Hemos intentado combinar los mejores productos de nuestra tierra, como el queso de oveja de Formentera o la paletilla de cordero balear, respetando siempre la esencia de la Dieta Mediterránea. La combinación de estos platos con distintos tipos de cerveza, siempre y cuando su consumo sea moderado, los eleva y ofrece a los comensales una experiencia atractiva en la mesa», apuntó la chef.

La Fundación Española de la Nutrición (FEN) ha sido la encargada de supervisar las creaciones de los chefs desde el punto de vista nutricional.

Su director general, José Manuel Ávila, explicó durante la presentación que «cada uno de los platos de este menú semanal tiene un equilibrado aporte nutricional. Un recetario variado con elementos de la huerta, el campo y el mar, pensado para disfrutar dentro y fuera de casa. Además, han sido maridados con bebidas fermentadas de baja graduación alcohólica, que podría ser sustituida por su variedad sin alcohol o por agua».

Por supuesto, el consumo de este tipo de



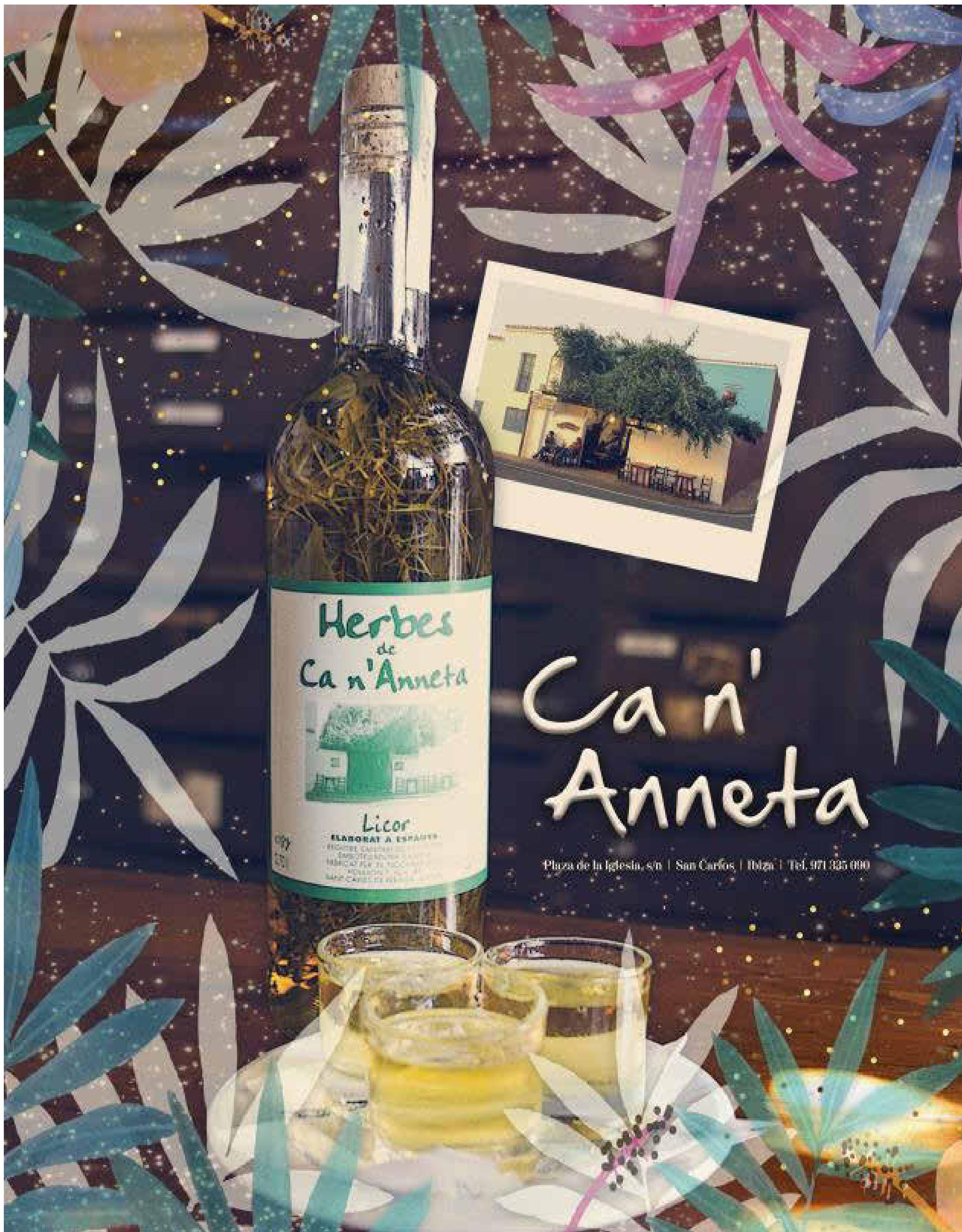
«HEMOS INTENTADO COMBINAR LOS MEJORES PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA, COMO EL QUESO DE OVEJA DE FORMENTERA Y LA PALETILLA DE CORDERO»

bebidas debe ser realizado con moderación, acompañando nuestras comidas y siempre en el marco de un estilo de vida saludable y por adultos sanos.

Por su parte, Andrea Calderón, dietista-nutricionista de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), ha expresado que «la cerveza es una bebida fermentada, elaborada a partir de ingredientes naturales (agua, cebada y lúpulo), con bajo contenido calórico y numerosos nutrientes y su consumo moderado (un máximo de 600 ml en los hombres y 400 ml para las mujeres, acompañadas de alimentos) podría tener efectos positivos para el organismo, siempre que se trate de individuos adultos y sanos».

Los menús incorporan diferentes armonías entre distintos tipos de cervezas españolas, desde las más ligeras a las de mayor cuerpo, tanto en su versión tradicional como sin alcohol.





Ca n' Anneta

Plaza de la Iglesia, s/n | San Carlos | Ibiza | Tel. 971 335 090

EL HOTEL PACHA. El escenario ideal para unas vacaciones inolvidables



Siéntate y disfruta de una **sorprendente gastronomía**

Si algún lugar refleja el glamour y la profesionalidad en el mundo de la restauración de Eivissa, ése es El Hotel Pacha, punto de referencia de la gastronomía de calidad, de la diversión y la libertad

El Hotel Pacha es, sin lugar a duda, el sitio perfecto para sentir el ADN de la marca: diversión, libertad y mucho glamour. Un escenario ideal para encontrarse con otros, hacer nuevas amistades y, por supuesto, para celebrar la vida a todas horas.

El Hotel Pacha tiene una ubicación inmejorable, en pleno centro, a tan solo cien metros del puerto deportivo y, lo mejor de todo, justo enfrente del famoso club de las cerezas, Pacha. Un hotel urbano, abierto durante todo el año y en el que poder crear la banda sonora de los mejores recuerdos de tus vacaciones en Ibiza.

El hotel, que ha sido reformado recientemente, ofrece diferentes opciones de habitaciones, todas decoradas en tonos naturales, amplias y muy luminosas, para ofrecer una estancia inolvidable en la isla.

A todo ello, se suma su restaurante, un delicioso espacio en el que conviven una cocina y una barra donde se ofrece todo tipo bocados, tanto dulces como salados, y las mejores bebidas, desde una amplia carta de vinos, hasta combinados, bebidas premium y divertidos cócteles.

No importa si no estás alojado. El Hotel Pacha está abierto a todo el público de la isla, así que puedes darte un capricho y por ejemplo empezar el día con un buen desayuno. Encontrarás una exquisita selección de panes, quesos y fruta, y un sinfín de propuestas saludables, sin olvidar los dulces, desde tortitas y bollería, hasta las tartas más tentadoras.

Acabada la temporada de verano El Hotel Pacha no baja la guardia y formula su nueva carta para que todos sus clientes puedan disfrutar de unos platos que deslumbran en su planteamiento y en el resultado final. De lunes a sábado a mediodía el Hotel Pacha ofrece succulentas propuestas por 22 euros, bebida incluida. Los lunes, escalope milanesa acompañado con pasta del día; los martes, salmón a la plancha



ADEMÁS DE OFRECER UNA ESTANCIA INOLVIDABLE, EL HOTEL PACHA PREPARA DE LUNES A SÁBADO A MEDIODÍA SUCULENTAS PROPUESTAS POR 22 EUROS, BEBIDA INCLUIDA



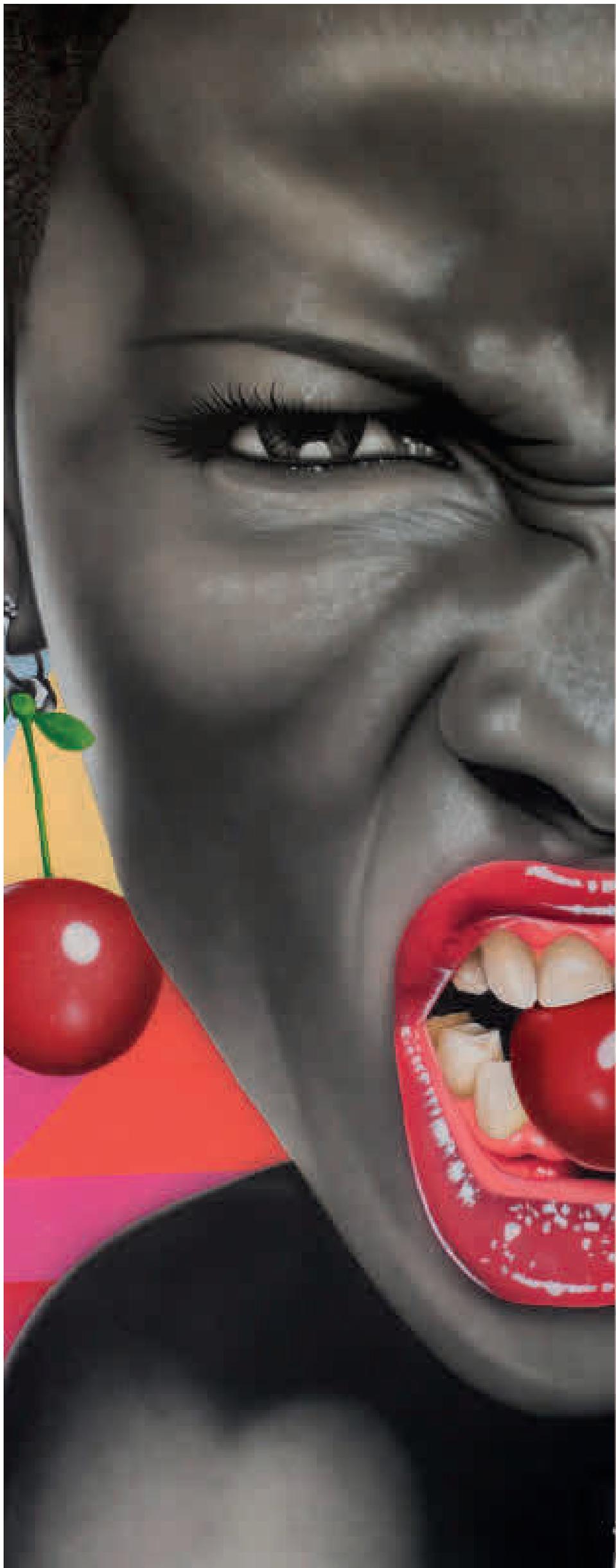
con salsa ponzu acompañado de carpaccio de calabacín con parmesano y nueces; los miércoles, roast Beef con salsa vitelo acompañado de camisa provolone; los jueves, costillas con salsa BBQ acompañadas de tempura de verduras con salsa romesco; los viernes, entrecot de ternera acompañado de ensalada cesar; y los sábados, pizza a elegir acompañada de ensalada de burrata y kumato.

Y, si lo que quieres es disfrutar del mejor sushi, ¡no te lo pierdas! Porque los jueves, viernes y sábados de 8pm a 11pm el restaurante de El Hotel ofrece un menú de sushi de calidad y extremadamente bue-

no. Otro de sus puntos fuertes es la elegante terraza con piscina, perfecta para disfrutar de un día soleado o para tomar una copa o un cóctel a primera hora de la noche. Un espacio que se ha hecho muy popular entre la gente de la isla gracias también a su buen ambiente y a su impecable oferta gastronómica.

El Hotel promete ser el comienzo de una noche inolvidable.

El Hotel Pacha
C/ Historiador Joan Mari Cardona, 3.
Teléfono: 971 31 59 63
Web: <https://www.elhotelpacha.com/>



RESTAURANTE
el HOTEL
Pacha

IBIZA

LUNCH

* DAILY MENU *

De lunes a sábado
de 13'00 a 16'00 hrs.

DINNER

* SUSHI MENU *

Jueves, viernes y sábado
de 20'00 a 23'00 hrs.

*Cómetelo
todo!!*

elhotelpacha.com

Booking Tables: +34 971 315 963



LA VILLA PORTMANY

Riquísimas tapas, raciones y arroces en **Sant Antoni**

Después de un verano dando lo mejor de su cocina a turistas y gente de la isla, el restaurante Villa Manchega, también conocido como La Villa Portmany, continúa abierto en invierno con la misma ilusión y calidad de siempre. Además de su riquísima comida casera a buen precio, en La Villa Portmany siempre encontrarás un gran equipo que te hará sentir como en casa.

Las paellas y los arroces son su especialidad, y además, si lo preferimos, también los podemos encargar para llevar y disfrutarlos en casa. Su carta es muy variada, y te recomendamos especialmente que pruebes su pollo al curry con arroz, la paletilla de cordero, los fla-

menquines caseros, las hamburguesas o un buen entrecot. Como entrante, pide una sartén de almejas a la marinera, puntillitas a la andaluza, o una frita ibicenca de sepia. Y si queremos compartir, las tablas de pescado o la de carnes son una magnífica opción.

También disponen de menú diario y además participan en el certamen gastronómico Restaurat con una completísima propuesta: croquetas de botifarró, rollitos de otoño rellenos de verduras y setas, ensalada de temporada con nueces y queso ibicenco de cabra, arroz de matanzas y hamburguesa de cordero con salsa de higo. De postre, greixonera y sorbete de limón con toque de hierbabuena y Palo.



PROMOCIONES COMERCIALES DE IBIZA



Especializados en distribución de **cervezas y bebidas**

Promociones Comerciales de Ibiza lleva más de 55 años distribuyendo cervezas y vinos en Ibiza y Formentera. Esta empresa ibicenca ha ido creciendo con el paso de los años y ha sabido adaptarse a las nuevas tendencias y gustos del mercado hasta convertirse hoy día en una empresa especializada en cervezas de todas las nacionalidades, incluido artesanas.

En Promociones Comerciales encontrarás más de 50 cervezas de todos los formatos: barril, botella y lata, y un amplio

catálogo de vinos de las mejores denominaciones de origen. También distribuyen cavas, agua mineral, zumos y productos de importación. Atienden tanto a empresas como a profesionales y disponen de la experiencia y los equipos necesarios para brindar a sus clientes un servicio personalizado y eficiente.

Promociones Comerciales ha incorporado recientemente a su catálogo la exquisita cerveza malagueña Victoria, cerveza oficial de la Selección Española de fútbol.



La Villa Portmany
Casa de comidas

Especialidad en arroces, tapas y menú diario.

Abierto todos los días desde las 12h.

C/ Isidoro Macabich 19 • Sant Antoni de Portmany
Reservas y pedidos para llevar a casa: 971 34 62 53
www.villamanchega.com

PROMOCIONES COMERCIALES DE IBIZA, S.A. Disfruta de un consumo responsable <18% alcohol>

DISTRIBUCIÓN ESPECIALIZADA

Cerveza en botella, barril, lata y artesanales. Vinos, cavas, zumos y aguas. Productos ecológicos.



CATALOGO

DESCARGAR

Tel. 971 31 45 75

Calle Fusters, 20
Pol. Industrial Montecristo

info@promocionescomercialesibiza.com
www.promocionescomercialesibiza.com



CARNES MARCH. Carnes, embutidos, productos ibicencos y gourmet, en Sant Antoni

Vicente Roselló abrió en 1965 la primera carnicería de San Antonio, iniciando entonces una historia de amor y entusiasmo por el buen producto que mantienen viva la segunda y tercera generación de la familia. En Carnes March son «carniceros por vocación y ganaderos por pasión», por eso han ampliado el sueño del abuelo Vicente y se han esforzado para crear su propia ganadería vacuna y porcina, cuyos animales crecen y pastan en su finca Cigüeña Negra, en Extremadura.

Carnes March es todo un referente en calidad en el sector cárnico de la isla. Se dedica a la producción, distribución y venta tanto al por mayor como al menor de productos cárnicos y de elaborados propios de alta calidad.

Gracias al trabajo que hacen en su finca y al control total de toda la producción, desde la selección de las terneras hasta la venta directa al cliente, han logrado obtener unos productos de gran calidad, como la carne de sus terneras retintas, el aceite ecológico Cigüeña Negra y los ibéricos puros de bellota comercializados también bajo la marca Cigüeña Negra.

Son productos fruto de un trabajo constante y cuidado. La carne de retinto, el aceite y los ibéricos de bellota se pueden encontrar en sus carnicerías de San Antonio, Ibiza y San Lorenzo así como en los mejores restaurantes y hoteles de la isla. Aparte también ofrecen terneras

Máxima calidad y un sabor **inmejorable**

Carnes March es todo un referente en el sector cárnico de la isla. Destacan sus productos de elaboración propia, totalmente caseros, y la cuidada atención a todos sus clientes



certificadas, chuletón de buey, corderos, cerdo blanco e ibérico y todo tipo de aves. También elaboran una amplia variedad de productos como hamburguesa de angus, buey, ternera, cordero y wagyu.

Cuentan con una selección de embutidos y quesos excelentes así como productos gourmet y aprovechando la excelente materia prima de la que disponen han creado una serie de platos precocinados caseros y naturales, como los fondos de arroz, todo tipo de carnes asadas y platos como manitas de cerdo

EN SU FINCA HOTEL HÁBITAT CIGÜEÑA NEGRA, EN EXTREMADURA, PRODUCEN CARNE Y ES EL LUGAR IDEAL PARA HACER UNA ESCAPADA EN INVIERNO

o pollo al curry. Para aquellos que este invierno quieran hacer una escapada, Carnes March inauguró recientemente su finca hotel en Extremadura, Hábitat Cigüeña Negra, premiada por la Junta

de Extremadura con el Reconocimiento al Emprendimiento y a la Resiliencia Turística 2021. Es una finca de 220 hectáreas ubicada en el noroeste de Extremadura, en la Sierra de Gata, en cuya dehesa se alimenta una ganadería extensiva de vacuno, ovino y de cerdo ibérico, que nutre de excelentes carnes al negocio familiar, Carnes March. También es el lugar ideal para quienes estén buscando un escenario de ensueño para celebrar un evento, porque además de su paisaje espectacular, este hotel rural de 12 habitaciones cuenta con un restaurante asador HCN, el único de la península que ofrece carne RETWAGYU en un precioso entorno natural, que invita a la relajación y a la observación de aves, y conforma un proyecto global 360º único.

Además de producir una carne extremadamente sabrosa, la finca se ha convertido en uno de los olivares más bonitos de la zona.

Recientemente, Hábitat Cigüeña Negra ha obtenido dos galardones que premian la excelencia de su proyecto agroturístico y de economía circular, y la gran calidad de su oferta gastronómica.

DESDE 1965

Carnes March

1965

Instagram: [carnesmarch](https://www.instagram.com/carnesmarch)

Carrer Rosell, 16 • Sant Antoni Portmany • Teléfono 971 341 087

www.carnesmarch.com

VEDRÀ KOMBUCHA. 100% orgánica, saludable, baja en calorías y con todo el sabor



Una sorprendente experiencia ecológica

Vedrà ha desarrollado cuatro sabores de Kombucha, elaborados con ingredientes locales frescos cultivados directamente en Ibiza

Vedrà lleva casi una década elaborando y vendiendo kombucha 100% natural en Ibiza. Su nombre y presentación han cambiado a lo largo de los años, pero eligieron el nombre Vedrà Kombucha en 2022 para conectarse claramente con la isla y las personas que les han brindado alegría y la maravillosa oportunidad de compartir su bebida saludable con el mundo.

Se trata de una bebida probiótica, conocida mundialmente, que utiliza métodos tradicionales e ingredientes locales para

ofrecer una kombucha consistente y deliciosa. Vedrà es uno de los pocos productores de kombucha en el mundo que embotella su kombucha personalmente (creando gas natural en la botella para brindar un sabor y una experiencia de bebida superiores) y es el único productor de kombucha en Baleares que cuenta con la certificación 100% ecológico.

La historia de Vedrà Kombucha empezó en 2013, en el mercadillo de Sant Joan, donde ofrecían degustaciones gratuitas. A partir de ahí, desarrollaron cuatro sabores

UTILIZAN MÉTODOS TRADICIONALES E INGREDIENTES LOCALES PARA OFRECER UNA KOMBUCHA CONSISTENTE Y DELICIOSA. SON LOS ÚNICOS PRODUCTORES DE BALEARES QUE CUENTAN CON LA CERTIFICACIÓN 100% ECOLÓGICO

distintos de kombucha, elaborados con ingredientes locales frescos cultivados directamente en Ibiza.

Vedrà Kombucha se puede beber sola o combinada con otras bebidas, ¡los cócteles salen buenísimos!. Además, tiene muy pocas calorías y no tiene azúcar añadida, ni concentrados ni aditivos artificiales.

Desde Vedrà apoyan y trabajan con Ibiza Preservation Fund y Plastic Free Ibiza, y ahora ofrecen Kombucha de barril para minimizar el empaquetado y ofrecer una experiencia de bebida más ecológica.



DARE TO
FULL OF VITALITY TASTE *the*
FREEDOM

organic
KOMBUCHA

Teléfono 622 324 026
e-mail: pedidos@vedrakombucha.com
@ vedra_kombucha

BRESCA IBIZA. Los mejores platos de la cocina italiana

Venir a Bresca es estar ávido de experiencias, de emociones y sobre todo de sabor. Un lugar de encuentro, de compartir... en definitiva de vivir. Encontrarás una amplia variedad de los mejores platos de la cocina Italiana y concretamente de Bologna, la cuna gastronómica de Italia, que se adaptan a la tradición española de compartir, con una excelente relación calidad precio.

El *leitmotiv* de su carta es traer los sabores de los platos de las abuelas italianas a nuestros días, dándole un toque personal. Desde estupendas tablas de queso y embutidos 100% italianos, lasagnas, carpaccios, riquísimas pastas tradicionales, ensaladas e innovadoras pastas rellenas pasando por succulentas y esponjosas nuvolettas hechas con masa madre.

En Bresca no quieren dejar atrás la realidad de las nuevas formas de comer y del creciente aumento de intolerancias y alergias y por ello su carta ha sido estudiada para dar respuesta a esta situación. Tienen una variada oferta de productos sin gluten, vegetarianos y veganos y cumplen de forma estricta y concienzuda el proceso de elaboración de sus platos para evitar la contaminación cruzada con hornos y zonas de elaboración diferenciadas.

En Italia no sólo se come, también se bebe y su carta se completa con cócteles, sangrías y spritz.

Enclavado en pleno paseo de San Antonio con dos plantas y una amplia terraza, Bresca Ibiza recibe al visitante y al local con la mismas ganas de hacerle partícipe de su energía.

Auténtico sabor italiano

Situado en el Passeig de ses fonts, en Sant Antoni, domina a la perfección la cocina italiana, desde el punto de cocción de la pasta y la masa, hasta el exquisito sabor de sus salsas



BRESCA

Un italiano diferente

COCINA SIEMPRE ABIERTA

OPCIONES VEGANAS Y SIN GLUTEN

PASSEIG DE SES FONTS 3, 07820, SANT ANTONI DE PORTMANY, ILLES BALEARS

En San Antonio 365 días al año
L-M-X-J-D 13:00 - 24:00 | V-S 13:00 - 1:00

WWW.BRESCA.ES 97 1 34 69 09

@brescataverna

SABORES DE OTOÑO. Sabrosos y auténticos, así son los productos de las Pitiusas



Reconecta con el **mar** y la **tierra** de Ibiza

Déjate llevar por el sabor del producto local y aprovecha las propiedades de los alimentos de temporada

Tras un inicio de otoño cálido llegan los primeros fríos, la temporada turística queda atrás y disponemos de más tiempo para recuperar nuestras tradiciones y reencontrarnos con amigos y familiares alrededor de una buena comida o en unas 'matances'.

En los platos tradicionales, como siempre afirman los entendidos, el tiempo y la paciencia son sus ingredientes principales: tiempo para seleccionar los ingredientes, para recolectarlos -si se trata de *pebrassos*-, y para elaborar el plato sin prisas, paso a paso.

El repertorio de platos tradicionales de otoño es amplio, empezando por las preparaciones durante el día de la matanza: *frita de matances*, *gerret escabetxat*, *arròs de matances* o *enciam de col pagesa*. Para seguir con *ossos amb col*, un plato festivo y consistente, *calamar farcit amb sobrassada*, *molls al forn* o *pebrassos a la brasa* o *al forn*.

En los restaurantes Sabors d'Eivissa, listados en la web www.saborsdeivissa.es/restaurantes/, podréis encontrar muchos de estos platos de temporada.

De Temporada

Llenaremos nuestras cocinas con sabores de la mar como el calamar, *molls* -salmonetes-, y empieza la temporada de gerret y del *moixó*, *pejerrey* -*Atherina boyeri*-.

Durante la primera quincena de noviembre en pequeñas parcelas de seca-



EL REPERTORIO DE PLATOS TRADICIONALES DE OTOÑO ES AMPLIO, EMPEZANDO POR LAS PREPARACIONES DEL DÍA DE LA MATANZA: 'FRITA DE MATANCES', 'GERRET ESCABETXAT' O ENCIAM DE COL PAGESA

no, las flores de azafrán aparecen de forma fugaz y se tienen que recoger con la humedad de la mañana, antes de que el sol los seque. Y de la huerta destaca la variedad tradicional de col ibicenca, los *moniats* y el inicio de la cosecha de naranjas y aguacates. Pero si el otoño es esperado en el campo ibicenco es por los deliciosos *pebrassos* y por la matanza del cerdo, sus embutidos y la gastronomía que la acompaña.

Aceite de Ibiza

Es época de cosecha de la aceituna y de la elaboración del aceite de oliva, aunque los aceites de la IGP Oli d'Eivissa necesitarán de un tiempo de reposo antes de envasarse.

De la mar

Con el frío, los calamares se acercan a la costa para reproducirse y es el momento en que la flota artesanal aprovecha para capturarlos mediante anzuelos diseñados para su pesca denominados *potera*. Es una de las especies más pre-

ciadas por los pescadores recreativos. También se pueden pescar mediante redes de arrastre y se conocen como calamar de *bou*. Continúa la pesca del *moll* y se inicia la temporada de *gerret*. Curiosamente el *moll* es una especie muy apreciada por la gastronomía ibicenca pero que ha desaparecido prácticamente de los restaurantes según parece por sus abundantes espinas. Su gran calidad y su especial sabor merece volverlo a situar entre los ingredientes imprescindibles del otoño. Merece también una especial mención la recuperación de la pesca del *moixó* por parte de la flota artesanal. El *moixó* es un pequeño pescado que se consume frito y que ahora vuelve a aparecer en el mercado, aunque en pequeños volúmenes y de forma esporádica.

Col pagesa

La variedad tradicional de col repollo de Ibiza es una col de gran tamaño, que supera los 2 kg, y que empieza a cerrar el cogollo con la llegada del frío, desde mediados de noviembre hasta enero.

La col pagesa es de aroma y sabor agradable, a diferencia de otras coles comerciales lo que permite su uso también en crudo. Forma parte de uno de los platos más típicos del invierno como es el *bullit d'ossos amb col*, un plato que se acompaña con productos típicos de invierno de la huerta ibicenca como son la patata roja y el boniato blanco, además de los huesos salados, la sobrasada y el *butifarró* de la matanza del cerdo. Tradicionalmente es el ingrediente principal de la ensalada de invierno, cortada



muy fina y aliñada, que también se incluía en el menú del día de matanzas para contrarrestar la consistencia de los otros platos.

Como la gran mayoría de verduras, la col está compuesta por un 92 % de agua, siendo un vegetal poco energético y bajo en calorías. Pero se trata de un alimento muy saludable debido a su contenido en fibra, vitaminas, minerales, glucosinolatos y metabolitos secundarios como los flavonoides.

Estos compuestos que conforman la col, proporcionan a nuestra salud elementos básicos para una dieta saludable y beneficiosa.

Sobrasada

La sobrasada de Ibiza es uno de los embutidos más apreciados de la matanza. Se elabora con carne magra como ingrediente principal, junto con tocino, panceta y pimentón dulce, el cual, además de actuar como antioxidante, aporta el color y sabor característicos a la sobrasada. Por su composición, la sobrasada Sabors d'Eivissa es un alimento rico en proteína.

Gracias a un triturado grueso en el embutido se distinguen los trozos de carne y tocino y, a diferencia de otras sobrasadas más grasas y de picado fino, la sobrasada de Ibiza no se usa para untar

el pan sino más bien para extenderla sobre él, al natural o, como es más sabrosa, ligeramente asada. Es también el condimento de los platos tradicionales, desde el cotidiano bullit de mongetes hasta al festivo sofrit pagès.

La sobrasada Sabors d'Eivissa es fiel a las características de la sobrasada tradicional gracias a la elaboración a partir de cerdos criados y engordados en la isla, principalmente con cereales y algarrobas antes de la matanza. Se puede identificar en el comercio mediante la etiqueta Sabors d'Eivissa en la que participan Es Cucó, en Sant Agustí, Can Ros en Sant Jordi y Carn&Coop en Eivissa.

Harinas y más

Si el trigo se cosecha en verano, su uso como ingrediente se alarga durante todo el año en panes, cocas y dulces. En otoño las cocas y empanadas tienen también su protagonismo como aperitivo o cena informal, y ya están en los hornos los panes elaborados a partir de la harina de la nueva cosecha de trigo *Xeixa*, nuestra variedad tradicional. Y si a principios de otoño tiene lugar la cosecha de la algarroba, es también éste el momento en que el campo se llena del aroma dulzón del algarrobo. La harina de la algarroba se revela cada vez más como un ingrediente nutritivo y saludable y su uso en repostería y panadería es cada vez más extenso y habitual.

Frutas

En otoño después de la cosecha de caquis, granadas y membrillos, les llega el turno a las naranjas y aguacates, frutas llenas de sabor y salud.

**Temps de matances,
sabor a tradició**

Foto: Josep Costa

Foto: Josep Costa

Sabors
IBIZA · EIVISSA

Consell  **d'Eivissa**

www.saborsdeivissa.es

SANT ANTONI 365. Destino gastronómico por excelencia



Sant Antoni, una **despensa mediterránea** de 127 kilómetros cuadrados

La concejalía de Turismo de Sant Antoni de Portmany sigue trabajando para que el municipio sea un destino gastronómico de referencia bajo la campaña 'Sant Antoni 365, un sol todo el año'

La propuesta turística 'Sant Antoni 365, un sol todo el año' trata de dar a conocer todas las novedades de la localidad, acabar con la estacionalidad y promocionar el talento desde todos los sectores y para todos los viajeros. Más allá del Kilómetro 0, hay un Metro 0 centrado en la buena mesa, en los alojamientos con encanto, en la artesanía y en la pasión por las propuestas deportivas, culturales y el ocio de calidad.

Sant Antoni, destino gastronómico

La concejalía de Turismo ha realizado una gran apuesta por el turismo gastronómico durante esta legislatura con el objetivo de potenciar este atractivo del municipio. En 2020, Sant Antoni participó por primera vez en Madrid Fusión y ha repetido en las ediciones de 2021 y 2022, a la vez que ha impulsado varios proyectos para promocionar la gastronomía local como 'Sant Antoni Km0' o 'Sant Antoni para comérselo' con el objetivo de visibilizar y poner en valor el potencial gastronómico que tiene Sant Antoni. Un impulso que continúa con la campaña 'Sant Antoni 365' donde la gastronomía es uno de los principales pilares bajo el lema 'Somos Gastronomía'. «Con estas iniciativas queremos mostrar a los posibles visitantes de nuestro municipio la variedad y calidad de nuestra oferta gastronómica», señala el concejal de Turismo, Miguel Tur.

Desde la concejalía también se han realizado varios viajes de prensa tanto a nivel nacional como destinados al mercado holandés y a los países nórdicos, donde la



gastronomía es una de las protagonistas dando a conocer los restaurantes locales y la cata de productos ibicencos de nuestra tierra y nuestro mar.

La gastronomía es uno de los grandes atractivos que sustentan el éxito de este municipio costero gracias a sus productos km 0, cuyo resultado son restaurantes de gran calidad. Con una identidad culinaria propia reflejada en los fogones de las cocinas, Sant Antoni se convierte en un destino gastronómico por excelencia. Cuenta con su propia cofradía de pescadores, una cooperativa agrícola, una almazara de aceite y varias bodegas de vino, además de una extensa red de fincas ecológicas. Los productos de proximidad, junto a los



MÁS ALLÁ DEL 'KILÓMETRO 0', HAY UN 'METRO 0' CENTRADO EN LA BUENA MESA, EN LOS ALOJAMIENTOS CON ENCANTO, EN LA ARTESANÍA Y EN LA PASIÓN POR LAS PROPUESTAS DEPORTIVAS, CULTURALES Y EL OCIO DE CALIDAD.



chefs y restaurantes, son los pilares que posicionan al municipio como uno de los destinos referentes a nivel gastronómico y que consiguen atraer cada vez a más visitantes interesados por la buena cocina.

La gastronomía, esa que traslada la huerta ibicenca y el producto más fresco a la mesa, es un imán en cualquier estación gracias a restaurantes que basan su carta en una gastronomía empeñada en mantener las raíces sin dejar de mirar a los nuevos tiempos, y que también ha sido premiada siendo Sant Antoni el primer municipio de la isla de Ibiza en hacerse con la estrella Michelin, además de contar con restaurantes reconocidos con Soles de la Guía Repsol.



**Sant
Antoni
365**

Somos

KMO

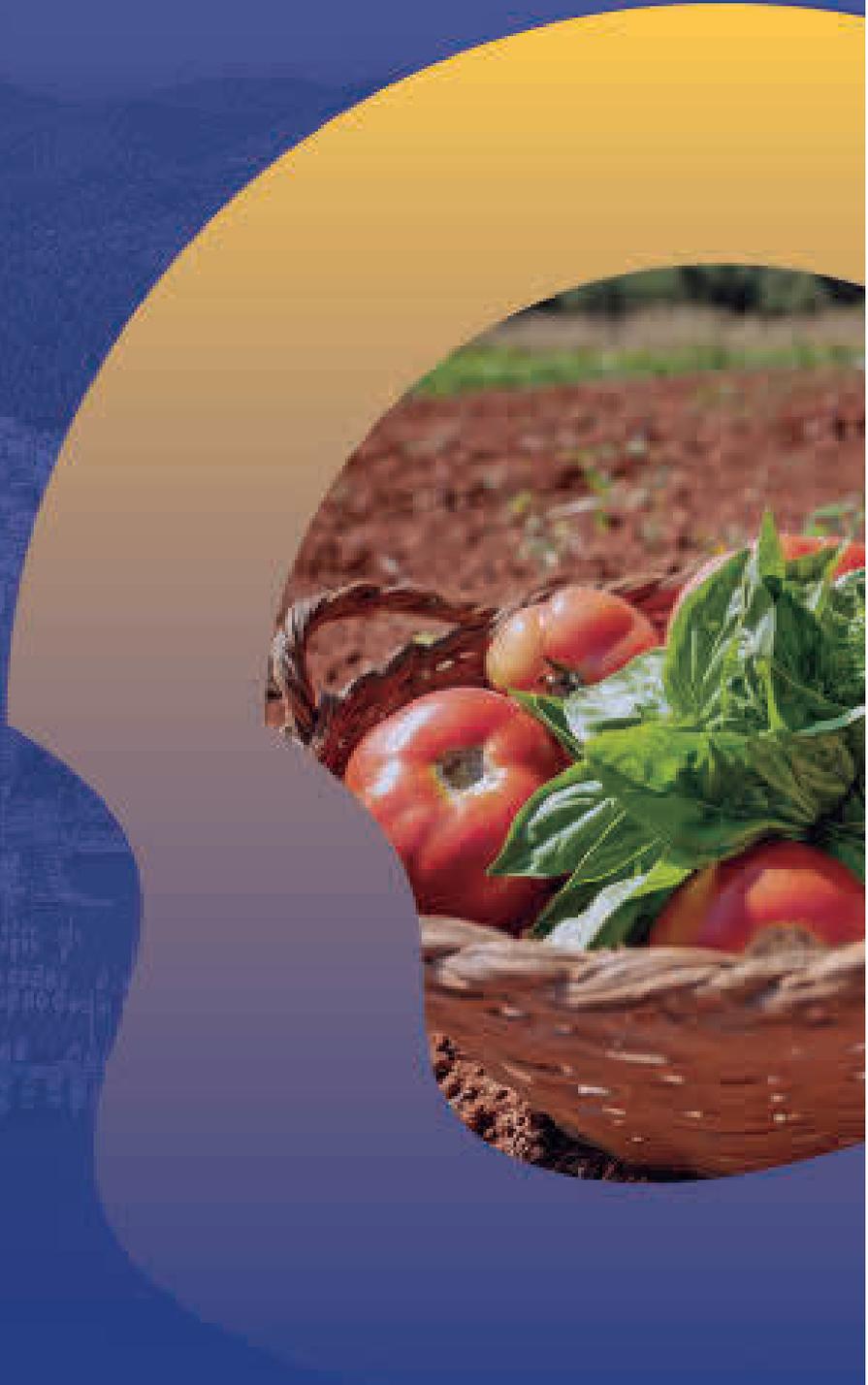
Tierra

Mar

Gastronomía

Tradición

Somos San Antoni 365.



Ajuntament de
Sant Antoni de Portmany

Visit
Sant Antoni
de Portmany

IBIZKUS

Esta Navidad, regala un **buen vino**

Un buen vino nunca debe faltar en la mesa y mucho menos en una celebración. Sin duda, es el mejor regalo gourmet para cualquier ocasión, por eso Ibizkus ha preparado para estas fechas packs especiales y ofrece una selección de lotes de navidad entre 16,95 y 79,00 euros.

Si quieres acertar con un detalle único, ya sea para un amigo, un regalo corporativo de empresa o sorprender a esa persona tan especial, puedes acercarte a la tienda de Ibizkus, en la Ctra. Ibiza - Sta. Eulalia, Km. 9,5, de lunes a viernes de 10h a 17h, visitar la web www.ibizkus.com/lotes/ o llamar al 971 80 73 30. También tienen cubiteras y una selección de productos de la isla, como chocolates, licores, aceite o sal, entre otros muchos. Tienes muchas opciones para elegir y te lo preparan a tu gusto y presupuesto.

Vinos ecológicos

Ibizkus se fundó en el año 2007 y tiene hoy en día más de 60 viñedos repartidos por la isla. Su enfoque son las dos variedades de uvas autóctonas de Ibiza: la monastrell y la malvasía. El 92% de la producción de la bodega se elabora con estas dos variedades.

El reto de Ibizkus es elaborar los mejores



vinos posibles con el menor impacto en el medio ambiente de la isla, protegiendo así el patrimonio vitivinícola de Ibiza.

La filosofía de la bodega incluye una viticultura en estricto ecológico, sin riego para conservar los recursos hídricos, una poda en vaso de las cepas viejas (la gran mayoría de sus viñedos), cosechado a mano en cajas de 12 kilos y fermentados con levaduras indígenas. Dependiendo del vino, la posterior crianza se realiza en depósitos de acero inoxidable, depósitos de hormigón, ánforas, barricas de roble francés o en bola de cristal conocida como 'Wine Globe'.

HOSTAL LA TORRE

La **magia de Ibiza** que sorprende todo el año

Hostal La Torre es ese rincón con un toque místico en el que las idílicas puestas de sol de la Bahía de San Antonio se funden cada día con una gastronomía mediterránea de ensueño para crear una atmósfera inolvidable. Un lugar donde disfrutar de una noche mágica, en sintonía con la naturaleza, acompañada de una exquisita gastronomía tanto para desayunar, como comer o cenar os 365 días del año.

Entre sus propuestas gastronómicas se encuentran platos tan exquisitos como sus croquetas de jamón ibérico, sus patatas bravas, su ceviche de corvina, sus calamares crujientes o sus langostinos al ajillo; un homenaje al Mediterráneo con productos de Kilómetro Cero que germinan en el propio huerto del que dispone Grupo Mambo y recetas destinadas a conquistar los cinco sentidos.

Este particular viaje se completa con sus menús degustación, con diferentes opciones para grupos cerrados ya sean empresas o celebraciones toda índole, y con una propuesta muy especial que cobrará vida el 31 de diciembre en el marco de una Nochevieja gastronómica única. Recibir 2023 disfrutando de sus habitaciones, decoradas con tonos cálidos y vistas al mar, tras tomar las uvas en familia o con amigos es



la apuesta de Hostal La Torre.

Durante todo el invierno este establecimiento contará, además, con ofertas para residentes, entre las que destaca una cena degustación, con una o dos noches para dos personas, talleres de pintura o clases de yoga, porque el invierno en la isla puede ser tan maravilloso como el verano, solamente hay que crear la atmósfera adecuada. Teléfono de reservas 971 34 22 71.

LOTES DE NAVIDAD

Aprovecha ofertas con descuentos de hasta un 38%



Infórmese en la tienda de la bodega o visite la web:
www.ibizkus.com/lotes/

IBIZA
ibizkus
Vino de la Tierra Ibiza.

hostal la torre

HOTEL • RESTAURANTE • PUESTA DE SOL

¡Celebra la Navidad con nosotros!

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

+34 971 34 22 71 • info@latorre Ibiza.com • Urb. Cap Negret 25 • Sant Antoni
 📍 Hostal La Torre San Antonio 📱 LaTorreIbiza

CONSUELO & PARDALET. Proveedor de pescado en Ibiza, viveros propios de langosta

La **calidad** de un buen pescado

Pescados Consuelo & Pardalet es una empresa familiar con más de 35 años dedicados a la venta de pescados frescos, congelados y mariscos vivos. Su producto estrella es la langosta ibicenca, un ejemplar con una calidad y sabor excepcionales

Lo que empezó siendo una pequeña pescadería se ha convertido hoy en una nave industrial de más de 500 metros cuadrados con viveros propios, y todo gracias al buen trabajo de Juan y Consuelo que han sacado adelante esta empresa familiar.

Pescados Consuelo & Pardalet tiene siempre la mejor calidad en productos vivos, frescos y congelados, y apuestan siempre por la sostenibilidad y la cooperación local.

Son especialmente conocidos por su langosta ibicenca, y es que gracias a la capacidad de sus viveros propios consiguen langostas de la más alta calidad y tamaños que van desde los 600 gramos hasta los 2 kilos. Cada temporada ofrecen langosta pescada en nasa para así reducir el estrés del animal y conseguir que este trato se refleje en su textura y sabor.

Pasión por el atún rojo

Otro de sus productos más solicitados es el atún rojo extra, que se sacrifica según pedido por lo que queda ga-



rantizada la calidad del atún, y además te lo entregan en perfectas condiciones.

El pescado y marisco de Consuelo & Pardalet proviene de los barcos de arte menor y también de las lonjas de Ibiza en Sant Antoni, Santa Eulària y Formentera.

Así garantizan la mejor calidad. En su



**MÁS DE TRES DÉCADAS
TRABAJANDO CON LOS
PESCADORES IBICENCOS
Y OFRECIENDO SU
SERVICIO
365 DÍAS AÑO**



catálogo encontrarás especies como rotjas, gallos, langosta, cigala real, calamar de arrastre y pulpo de Ibiza entre otros muchos.

Pescados Consuelo & Pardalet reparten los 365 días al año en Ibiza y como novedad, ahora también en Formentera



Calidad del mar... a tu fogón

EMPRESA FAMILIAR FUNDADA EN 1985 POR M^o CONSUELO Y JUAN PARDALET

PEDIDOS HOSTELERÍA: Teléfono 00 34 661 667 237

<p>Contacto pescadería (7am - 14pm) Teléfono: 971 33 10 24 Calle Sol, Es Mercat • Puesto 95 y 96 07840 Santa Eulalia del Río</p>	<p>Contacto administración (7am - 14pm) Teléfono: 971 31 97 12 Carrer del Carreter, 9 • Pol. Ind. Ca Na Palava 07819 Santa Eulalia del Río</p>
---	---

CAN FRED

Por una buena temporada

El equipo al completo de Can Fred desea transmitir todo su apoyo a la hostelería pitiusa y aprovecha estas páginas para agradecer a todos sus clientes la confianza y el cariño que les han mostrado a lo largo de los años.

Can Fred ofrece sus servicios en diferentes ámbitos de los sectores de la hostelería y el comercio en general. Además de encontrar toda la maquinaria de hostelería que necesitas para tu negocio, siempre a precios económicos, Can Fred también diseña instalaciones, ofrece servicio de mantenimiento a toda Ibiza y Formentera y realizan el envío de sus productos a toda España y Europa.

Su filosofía no es otra que la de dar un buen servicio tanto en la venta inicial, como en la de servicio post-venta,

ya que en Can Fred su trabajo no termina en la venta de la maquinaria o mobiliario. Se comprometen a dar un servicio post venta eficiente, al mejor precio con servicio técnico propio, a domicilio o en su propio taller profesional.

Realizan estudios de decoración y diseño para tu negocio, y disponen de un taller propio donde construyen sus propios proyectos de acero inoxidable, así como la total construcción de buffets a medida.

Son distribuidores oficiales de las mejores marcas como Mareno, Convothem, Merrychef, Primer, Vito y Hobart.

Puedes visitar su tienda en la Avda. Sant Josep, o consultar su catálogo y servicios en: www.canfred.com. Asimismo disponen de tienda online en www.maquinariahosteleriacanfred.com



CAN POLL



Un restaurante ibicenco, de los de siempre

Por suerte aún quedan restaurantes en la isla que mantienen el espíritu ibicenco intacto, sin bajar la calidad y con los platos tradicionales y caseros, los de siempre. Can Poll es uno de ellos. Muy conocido entre los ibicencos, sus tapas son todo un éxito entre sus clientela. Está situado en la carretera de Santa Eulària,

Además de las tapas y de su amplia carta, en Can Poll también preparan desayunos y menú diario. Su cocina se basa en la comida casera y tradicional, siempre elaborada con los mejores productos locales.



Está abierto durante todo el año y durante todo el día, así que cualquier momento es bueno para hacer una parada y disfrutar de su buena gastronomía.

Un restaurante de esos que todos buscamos, donde podemos comer bien sin pagar precios desorbitados.

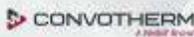


MAQUINARIA, CLIMATIZACIÓN Y FRÍO INDUSTRIAL

Avda. Sant Josep de sa Talaia, 28 • Ibiza • Tel. 971 39 81 31
www.canfred.com info@canfred.com



MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA NOS AVALAN.
PRODUCTOS AL MEJOR PRECIO CON GARANTÍA DE SERVICIO TÉCNICO.









BAR • RESTAURANTE

CAN POLL

DESAYUNOS Y TAPAS CASERAS
MENÚ DIARIOS





Ctra. San Carlos, Km 9,1 • Teléfono 971 71 66 70
 07840 Santa Eulalia del Río

CAN GUST. Comer bien y en un ambiente relajado, en Sant Antoni

Si te gusta la carne, prueba las **tablas** de Can Gust

Las tablas de carne son ideales para compartir, pero en este restaurante de Sant Antoni hay mucho más y todo está riquísimo



En la calle Doctor Fleming de Sant Antoni se encuentra Can Gust, un restaurante en el que además de comer bien, te sentirás como en casa.

Su especialidad son las carnes. Chuletón, entrecot, solomillo, presa ibérica, steak tartar... solo tienes que elegir tu punto de cocción favorito y disfrutar. Si vas con amigos,

LA CALIDAD DE SUS CARNES, LA VARIEDAD DE TAPAS Y LA ATENCIÓN DE SU EQUIPO SON SUS PUNTOS FUERTES

nuestra recomendación es que te decantes por una de sus tablas. Por ejemplo, la que lleva entrecot, secreto ibérico, ensalada y patatas con huevo y jamón; la de entrecot, solomillo de ternera con foie, patatas y pimientos del padrón; o chuletón de ternera, presa ibérica con salsa de champiñones, patatas y padrón.

La carta de Can Gust va más allá, y tie-

nes otras opciones como atún con soja y sésamo, su hamburguesa Black Angus o pulpo a la gallega. Los postres son caseros y los hay sin gluten, y si te apetece un picoteo al salir del trabajo, en su carta encontrarás tapas elaboradas, perfectas para compartir.

El ambiente es casero, ameno y familiar ¡te llevarás un buen recuerdo!

R E S T A U R A N T E



Un lugar de encuentro para disfrutar de las mejores carnes y tapas en Ibiza

ABIERTO TODO EL AÑO

Reservas al Teléfono 971 804 372 • Avinguda del Doctor Fleming, 37 • 07820 Sant Antoni de Portmany



CAN RICH

Producto local, vino y aceite ecológico para las fiestas

Celebra estas fiestas con producto local, vino y aceite ecológico de Ibiza y Hierbas Ibicencas. En Can Rich disponen de lotes que se ajustan a todos los presupuestos, presentados en un elegante estuche regalo.

Can Rich es el único vino de Ibiza ecológico, certificación que otorga la Unión Europea después de una serie de controles realizados en todo el proceso vitivinícola, (el campo, la viña y en el vino). Dichos controles se realizan varias veces al año y son la garantía de que un producto es 100% ecológico. Lo puedes comprobar en el etiquetaje con la inserción del sello EU, una hoja formada por estrellas, que evoca la bandera de la UE

sobre un fondo verde.

Can Rich inicia su actividad el año 1997 plantando 17 hectáreas de viñedos con variedades tradicionales y foráneas. En 1999 se construye la bodega, incorporando las nuevas técnicas de elaboración y en 2007 realizan una nueva plantación de 4 hectáreas de viñedos y 3.000 olivos en un entorno excepcional como es el Parque Natural de Ses Salines.

En Can Rich han unido tradición y modernidad y fueron pioneros en la aplicación de la agricultura ecológica en sus viñedos intentando que su particular forma de entender la cultura del vino y el respeto por la naturaleza, quede reflejado en la calidad de sus productos.



LA CANTINA PORTMANY SANT ANTONI



Las cocinas **del mundo** en una misma mesa

El emblemático restaurante La Cantina, que vuelve a abrir sus puertas el 1 de diciembre, está ubicado en el Passeig de ses Fonts, en la planta baja del Hotel Portmany. Es un establecimiento especializado en cocinas del mundo con chefs nativos que trabajan con materias de primera calidad y producto local.

Aromas de la cocina india, contrastes de sabores de Tailandia, deliciosas pastas y pizzas caseras de la gastronomía italiana, una divertida variedad en tex-mex, el equilibrio de la cocina mediterránea y menús especiales de fin de semana con paella de pescado y marisco, arroz meloso de bogavante o arroz de matanzas.

VUELVE A ABRIR SUS PUERTAS EL PRÓXIMO 1 DE DICIEMBRE

En La Cantina Portmany te brindan la oportunidad de compartir con los tuyos, en una misma mesa, un mundo de gastronomías. Están a tu servicio, con ambientes a tu elección; frente a la cálida chimenea, en su acogedor porche cubierto o en la terraza frente a la Bahía de Sant Antoni. Arraigo e innovación en los fogones con sabrosas y auténticas recetas que convierten a La Cantina Portmany en un referente dentro de la restauración de la isla y te sumerge en un viaje culinario a través de la vista, el olfato y el gusto.

Can Rich

-VINO DE LA TIERRA IBIZA-

UNA PUERTA ABIERTA A LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Tel. 971 803 377
Sant Antoni de Portmany
www.bodegascanrich.com

LA CANTINA PORTMANY

COCINAS DEL MUNDO

TAILANDESA • INDIA • TEXMEX • ITALIANA • MEDITERRANEA

Passeig de ses Fonts • Sant Antoni • 971345860
www.ibizacantina.com • @cantinaportmany

EL SOMMELIER IBIZA. Distribución y asesoramiento de vinos y productos gourmet



El lugar indicado para que encuentres lo que **buscas**

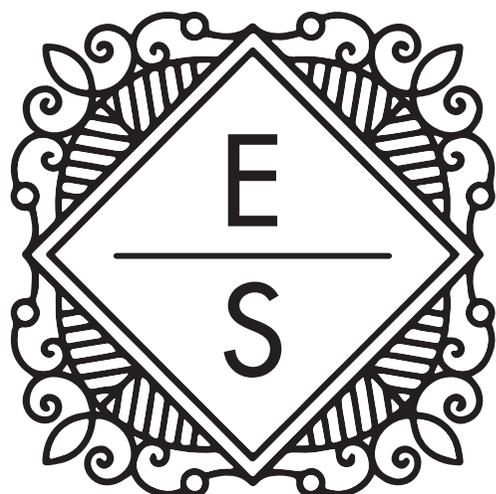
Ya seas profesional o particular, El Sommelier Ibiza está para escucharte y asesorarte

En el Sommelier Ibiza Distribución están especializados en vinos, espumosos y otros productos gourmet. Pero en este espacio, situado en Puig den Valls, en la calle Bisbe Cardona Riera, 2 bajos, encontrarás mucho más que un amplio catálogo de bebidas cuidadosamente seleccionadas. En el Sommelier Ibiza te ayudarán a encontrar exactamente lo que estás buscando y dedicarán todo el tiempo necesario para resolver

tus dudas. Esa ha sido la clave de su éxito. «Después de la pandemia tuvimos miedo como todo el mundo, ya que el futuro era incierto por la situación que vivimos. Hoy, después de cinco años que tiene la empresa, sabemos que nuestra apuesta por el trato cercano y personalizado tanto con nuestros proveedores como con nuestros clientes es lo que nos ha hecho crecer como empresa y como profesionales», señalan César y Katia.

«**NUESTRA APUESTA POR EL TRATO PERSONALIZADO A NUESTROS CLIENTES ES LA QUE NOS HA HECHO CRECER COMO EMPRESA Y COMO PROFESIONALES**»

Y es que en el Sommelier Ibiza escuchan al cliente y sus necesidades, trabajando conjuntamente por incorporar productos que sumen en su negocio. Además, también sorprenden con vinos de parcelas singulares y productores pequeños con grandes vinos. El cuidado de la tierra y de sus viñas se refleja en los exquisitos vinos que estos productores brindan y eso es lo que El Sommelier Ibiza quiere ofrecer.



El Sommelier
IBIZA
DISTRIBUCIÓN

C/ Obispo Cardona Riera, 2 bajos.
Puig d'en Valls
Telf: 871 53 65 11 / 600 716 537

De lunes a viernes de 9.00 a 14.00 h. y 17.00 a 19.00 h.
Sábado de 10.00 a 15.00 h.

www.elsommelieribiza.com
email: info@elsommelieribiza.com
@elsommelieribiza



WINE LOVERS EXPERIENCE

- EVENTO PARA PARTICULARES, WINE LOVERS Y PROFESIONALES
- MÁS DE 30 BODEGAS CON VINOS DE TODO EL MUNDO
- DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS GOURMET
- APERITIVOS
- PERFORMANCE
- MÚSICA EN DIRECTO ¡ROXELA, JAZZ TRIO!
- SORTEOS Y MUCHO MÁS...

¿Te lo vas a perder?

¡Compra tu pase ya!

30€ full pass

¡Si compras tu entrada anticipada tienes un regalo!

Reserva en el 630 716 537 o directamente llamando a Wow al 691 662 979.

Ctra. Santa Gertrudis a San Rafael (antiguo Can Bernat)



CA'S PAGÈS

La gastronomía ibicenca más auténtica

Esta acogedora casa pagesa de Sant Carles es uno de los restaurantes más emblemáticos de la isla. Su cocina casera mantiene la esencia y calidad del primer día, y es que Ca's Pagès no necesita reinventarse, porque lo que hacen, lo hacen muy bien, y es por eso que es uno de los lugares preferidos por ibicencos, residentes y turistas.

Está abierto todo el año y si en verano triunfa su encantadora terraza-jardín rodeada de plantas, en invierno toca en-

cender la chimenea y disfrutar de un buen trozo de carne en su acogedor salón. En su barbacoa preparan sabrosas carnes a la brasa como chuletón, cordero, pollo payés o solomillo de cerdo. En Ca's Pagès también encontrarás platos tan tradicionales como el sofrit pagès, pinchitos de sobrasada, lechón, paletilla al horno, ensalada de patatas y pimientos asados o arroz de matanzas. Los postres también son caseros y preparan los auténticos de la gastronomía ibicenca.



CAPRICHIO IBIZA



Un nuevo concepto de Gastrobar en Santa Eulària

Capricho Ibiza es el primer gastro bar km 0 de Ibiza. Abierto todo el año, está situado en primera línea de playa, en Santa Eulària, y podemos desayunar, comer, merendar, recargar vitaminas con uno de sus smoothies naturales, tomarnos una copa, un buen café o caer en la tentación de un espectacular frapuccino. Siempre encontrarás algo apetecible, saludable y muy rico.

Su gastronomía es un homenaje a la isla, por ello, los platos están elaborados con producto local. Tampoco hay plásticos y además ellos mismos elaboran su propia agua. La carta es divertida, con mucho sabor y perfecta para compartir con amigos o en familia. Destacan tapas como los huevos trufados a baja temperatura, el trío croqueta (jamón, remolacha y rabo de toro);



alitas de pollo payés con salsa kimchi; el dúo de burger con carne de angus y pollo payés; o el pulpo con patata violet y aceite de pimentón picante. Entre sus especialidades, nuestros favoritos son el canelón de carrillera con bechamel de tomate; el lomo alto de iruki con salteado de setas y el salmón marinado con puré de zanahoria y vainilla, verduritas y teja de sésamo.

CA'S PAGÈS
Restaurant Típic

Especialidad en carnes a la brasa,
vino payés y postres ibicencos.

MARTES CERRADO
Teléfono de reservas: 971 31 90 29 - Ctra. Sant Carles, km 10

Capricho
GASTRO BAR & FRIENDS

Ed. Sharq Local 5 | Carrer de Marià Riquer Wallis | Santa Eulària des Riu
Ibiza | Spain | Tel: +34 971 33 91 39

www.caprichoibiza.com

FRUTOS SECOS IBIZA. Apuesta por el producto local

Un lujo para los sentidos

Un año más, Frutos Secos Ibiza quiere endulzarnos las fiestas y nos presenta sus Chocolates de Algarroba EXQUISITE únicos y diferentes, de textura crujiente, con un 70% de cacao y elaborados de forma artesanal. Nuestros algarrobos, una seña de identidad de la isla, convertidos en chocolate para los paladares más exquisitos y, además, con todas las propiedades saludables de la algarroba.

La gama de Chocolates con Algarroba de la línea de productos EXQUISITE de Frutos Secos Ibiza está elaborada pensando en los paladares más exigentes: Chocolate con Algarroba de Ibiza, Chocolate con Algarroba y Almendra tostada de Ibiza, Chocolate con Algarroba y Licor de Hierbas Ibicencas y Chocolate con leche y Algarroba. Cuatro sabores gourmet, todos ellos delicias hechas en Ibiza con productos de proximidad y con todas las propiedades nutricionales de la algarroba.

Turrone de calidad suprema

Con la almendra tostada de Ibiza como protagonista, Frutos Secos Ibiza nos trae sus Turrone EXQUISITE de calidad Suprema Blando y Duro, elaborados de forma tradicional y artesanal con la experiencia de varias generaciones de artesanos turroneiros, que garantizan el mejor sabor y la máxima calidad, ya que siguen un minucioso proceso de fabricación. Ambos turrone son protagonistas de esta época del año y no

Descubre el auténtico sabor de Ibiza con los turrone y chocolates Exquisite



pueden faltar en tu mesa estas fiestas. El turrón Suprema Duro EXQUISITE está elaborado de forma artesanal manteniendo todos los matices tradicionales. La mezcla de la almendra tostada de Ibiza, la miel y la clara de huevo hacen que este turrón sea una delicia en

cada bocado por su textura crujiente y exquisito sabor a almendra ibicenca.

El turrón Suprema Blando EXQUISITE se obtiene a partir de una mezcla de almendras tostadas de Ibiza, mezcladas con clara de huevo y miel, obteniendo así una delicada textura cremosa de calidad

extra e intenso sabor para los paladares turroneiros más exigentes.

Está claro que Frutos Secos Ibiza sigue apostando año tras año por el producto local y por traer a nuestras casas los mejores productos gourmet con el auténtico sabor de Ibiza.

MARKET
SUPER ROCAMAR
EAT FRESH, BUY LOCAL



DESDE 1980
SUPER CAN GUASCH
EAT FRESH, BUY LOCAL



AUTOSERVICIO
CAN PEP TIXEDÓ
DESDE SIEMPRE



FRESH FRUIT & VEGETABLES · LOCAL PRODUCT · ECO PRODUCT



Ctra. Ibiza - Santa Eulalia km 3,4 (+34 971 330 860)

Av. Doctor Fleming 78. Sant Antoni de Portmany (+34 971 346 133)

Ctra. de Las Salinas - Ibiza (+34 971 394 927)



Super Can Guasch · Super Rocamar · Can Pep Tixedó

CALA MARTINA. Arroces, pescado fresco y buena cocina desde 1978



Sabores **ibicencos**, también en invierno

Apuesta por este restaurante familiar para disfrutar de todo el sabor del Mediterráneo en compañía de la familia o los amigos

lega el invierno y son los restaurantes de siempre, los que trabajan con residentes e ibicencos, los que permanecen abiertos para seguir ofreciendo lo mejor de su cocina. El restaurante Cala Martina, situado en la cala que lleva su mismo nombre, es uno de los que abre todo el año, gracias sobre todo a su fiel clientela y a su excepcional gastronomía mediterránea.

Es el lugar ideal si quieres comer bien y disfrutar de un buen día de playa, también en invierno, ya que está perfectamente

EL TRATO CERCANO Y FAMILIAR NOS HACE SENTIR COMO EN CASA, LO QUE LE HA PERMITIDO TENER UNA FIEL CLIENTELA IBICENCA

preparado para los días más fríos.

La tranquilidad y la calma que se respira en este rincón tan especial de Santa Eulària convierten a Cala Martina en uno de los lugares preferidos de la gente de la isla. Está abierto todos los días y si se alarga la sobremesa, aprovecha y pide un cóctel para disfrutar de uno de los atardeceres más mágicos de la isla a pie de playa.

Desde 1978 esta familia ibicenca prepara una cocina que habla por sí sola: sabor y buenas elaboraciones. El producto local es

el protagonista, siempre fresco y de la mejor calidad.

Desde que comenzara su andadura, el restaurante Cala Martina ha trabajado con cariño y con la prioridad de hacer felices a sus clientes ofreciéndoles lo mejor. Pescado local, paellas, arroces, ensaladas, sabrosas carnes y unos deliciosos postres caseiros son algunas de las opciones de su carta, que además ofrece una fantástica relación calidad/ precio. Destaca su famoso *bullit de peix*, los guisos de pescado, salmorras, bogavante y la langosta.

**Restaurante
Cala Martina**

ESPECIALIDADES EN PESCADO FRESCO
PAELLAS Y ARROZ NEGRO

Playa Cala Martina • Parking propio para clientes • Reservas: 971 338 745 / 971 807 754

CAN MUSÓN DE SA VILA. Un imprescindible para amantes de la buena carne

No importa el momento del día que elijas para visitar Can Muson de Sa Vila, siempre encontrarás algo apetecible, una cálida bienvenida y la mejor de las sonrisas. Este restaurante, es un auténtico asador argentino, que en un ambiente elegante e informal, ofrece una experiencia única de asador. El escenario no puede ser más auténtico: una preciosa casa payesa con más de cien años de antigüedad envuelta en buganvillas.

Este encantador restaurante familiar ofrece cocina tradicional argentina con técnicas distintas para cada tipo de carne, como por ejemplo, la cocción lenta con ascua o la cocción a la estaca (a la cruz) que normalmente está entre 5 y 6 horas cocinando las piezas al calor de las llamas (cordero, costillar de ternera.). Todas las carnes son de crianza libre, es decir, pertenecen a granjas donde los animales comen pastos naturales con total libertad.

Las verduras y los aliños que se utilizan en su cocina son de km0 y la miel proviene de las colmenas de su vecino, el señor Juan.

En cuanto a su bodega, disponen de más de 300 referencias de vinos nacionales e internacionales y su propia bodega de vinos de Argentina

En palabras de Marisa: «Intentamos llevarte de viaje a Argentina a través de los sentidos y traerte de nuevo a casa utilizando lo mejor de la gastronomía española».

Una **experiencia** que siempre recordarás

Can Muson de Sa Vila combina la mejor gastronomía española y argentina en un ambiente tradicional a la vez que moderno



OFRECE **CARNE DE LA MÁS ALTA CALIDAD**, TRABAJAN CON DEHESAS DEL NORTE DE ESPAÑA, QUIENES REALIZAN LA CRÍA A CAMPO LIBRE Y CON PASTURA NATURAL

CAN MUSON
DE SA VILA

CARNES Y VINOS

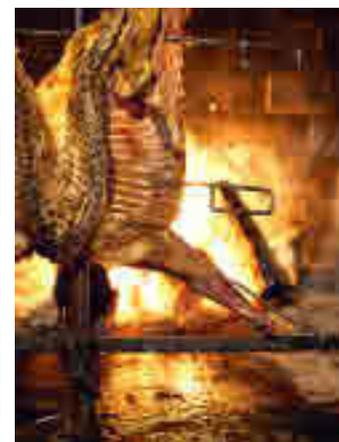
¡Simplemente por el placer de comer!

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS
PARA COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA

Teléfono 971 32 50 82

ABIERTO TODO EL AÑO

Carretera de San Juan, km 15,400
07810 SAN JUAN • IBIZA





Abierto cada día de 12:00 a 18:30 h. | Miércoles cerrado | Teléfono 971 313 574 | ☎ +34 613 42 62 03 | 📸 shu.ibiza

PLAYA DE TALAMANCA