



ESPECIAL
GASTRONOMÍA DE OTOÑO
2024

ESPECIAL GASTRONOMÍA DE INVIERNO

«Estamos en un buen estado de salud gastronómica, pero tenemos que **potenciar y cuidar** lo que nos hace diferentes»

Aunque mantener el ritmo en temporada baja «es más complicado», muchos restaurantes apuestan por seguir ofreciendo lo mejor de su cocina tanto a la gente local como a los que visitan la isla en invierno

Mientras muchos restaurantes cierran sus puertas en temporada baja para disfrutar de unas merecidas vacaciones, algunos apuestan por el encanto del invierno y ven una oportunidad para ofrecer a sus clientes una experiencia más relajada y personalizada, lejos de las multitudes del verano.

Además, permanecer abiertos en invierno asegura una plantilla estable para cuando empiece la temporada y aunque «los números son más difíciles de cuadrar», se mira un poco más el resultado global. Así lo expone Miguel Tur, presidente de la Asociación de Bares, Restaurantes y Cafeterías de Ibiza y Formentera (Pimeef Restauració). Según Tur, mucha gente abre en invierno para mantener el personal, seguir el ritmo, y prefieren «perder un poquito o mantenerse», pero así garantizar una estabilidad laboral todo el año. Y es que «el objetivo del invierno es no perder, porque trabajas mucho un día o dos a la semana y tienes cinco días muy tranquilos».

Otra de las ventajas de abrir todo el año es que los restaurantes aseguran tener



Foto: CAS COSTAS.

«PARECE QUE HA ENTRADO MÁS GENTE QUE OTROS AÑOS Y QUE LA ISLA HA FUNCIONADO BIEN EN CUANTO A OCIO, PERO HA DESCENDIDO ESE PÚBLICO FAMILIAR QUE VA A RESTAURANTES»

una base de «clientela local más o menos estable», que fluctúa menos, «que no significa que te vaya mejor, pero a lo mejor has bajado mucho menos que la media». Para Tur, el sector de la restauración está volviendo a la normalidad de antes de pandemia, un año «donde las ventas se han reducido un poco y no ha sido para todos igual». «Ha sido una temporada de ajuste. El año pasado fue una temporada bastante buena y este año ha estado bien. En el caso de restauración quizás sí que hemos padecido un cierto cambio de tipología de turista a los últimos dos años». El presidente de los hosteleros de la Pimeef recuerda que con el Covid-19, había menos gente que venía de ocio, porque las empresas estaban cerradas, así que vino otro tipo de público que iba más a restaurantes. «Este año se ha vuelto a lo que era antes del Covid-19, es decir, la isla a nivel de ocio ha funcionado bastante bien, a nivel de números, a través del aeropuerto parece que ha entrado más gente que otros años aunque ha habido menos pernoctación. Lo que ocurre ahora es que hay mucha gente, pero con ese perfil más de ocio. Ese público más familiar que corre, pasea y va a restaurantes ha venido un poco menos y esto



Directora
María José Real

Textos y maquetación
Raquel Mari

Diseño de Publicidad
Juan Marcos Ribas
Jonatan Van Diemen

Equipo comercial
Miguel Amengual
Sofía Papalia
Pere Morros

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: BONABRASA.



Foto: BOSAI IBIZA.

«LOS NÚMEROS SON MÁS DIFÍCILES DE CUADRAR EN TEMPORADA BAJA Y MUCHOS RESTAURANTES PREFIEREN ABRIR EN INVIERNO PARA MANTENER UNA ESTABILIDAD LABORAL»

al sector de la restauración le ha afectado, no a todos por igual, ya que los restaurantes que tienen abierto todo el año han capeado mejor la temporada porque tienen a lo mejor una entidad local que les estabiliza más que los que son más turísticos, que han podido padecer un poco más».

Otro punto a destacar es la capacidad de gasto debido a los precios de la isla, ya que la inflación y los tipos de interés afectan mucho a las familias. En definitiva, para Tur se han juntado las dos cosas: que ha venido menos gente «de nuestro público potencial» por un lado y que ese público potencial que ha venido tiene menor capa-

cidad de gasto. «No es lo mismo una familia que son dos, tres o cuatro personas que tienen que alquilar coche, hotel, salir a restaurantes, que a lo mejor venga una sola persona que solo tiene que pagar sus gastos. Las familias ahora se lo miran más y tienen menor capacidad de ahorro».

Turismo familiar

Una de las preocupaciones del sector de cara a la próxima temporada es la evolución de los precios turísticos para las familias que vengan a Ibiza. «Hay un 'run run' que todos los restaurantes estamos oyendo: que venir a Ibiza es muy caro y no sale a cuenta, y este tipo de público familiar que suele normalmente venir a Ibiza cada vez lo tiene más complicado, porque los precios en general de toda la isla no le compensan en muchas ocasiones y ahí tenemos una amenaza que tenemos que ser conscientes y evitar. No podemos caer en ese error especialmente si la calidad no acompaña ese incremento de precio». Tur asegura que su «temor» es que dejen de venir familias, ya que se trata de un público que va a comercios, restaurantes, playas, gasta de forma muy repartida en pequeñas y medianas empresas y no los podemos perder porque nos vea caros.

Como «noticia positiva», Tur añade que la próxima temporada será parecida a esta, y destaca que los tipos de interés parecen que están bajando y eso cuando les toque revisión a las hipotecas hará que las familias tengan más recursos para poder gastar en ocio, aunque eso es algo «que no ocurre de forma inmediata».

Buen inicio de curso

La temporada 2024 también ha estado marcada por las dificultades para completar plantillas, aunque no ha sido tan acuciante como otros años. Una de las buenas noticias para el sector es la puesta en marcha de la Escuela de Hostelería, que ya ha iniciado algunos de sus cursos, como la formación de especialista en cocina y pastelería, que dura dos semestres en dos cursos distintos, y la formación de sumiller, que fueron 30 alumnos. Queda pendiente empezar el máster en alta gastronomía y gestión de cocina, que se iniciará el 4 de noviembre, y el de especialista en restauración. Pepita Costa Costa, directora de la Escuela de Hostelería de Eivissa, reconoce que ha sido un inicio de curso ajetreado por ser el primero. «Estamos aún en ello porque todas nuestras formaciones no empiezan al mismo tiempo, pero la acogida es muy buena. En el curso de cortadores de jamón hemos tenido más peticiones de las que hemos podido atender y en el curso de especialista en cocina y pastelería, ofrecíamos 16 plazas y en este momento hay 12 personas que ya han empezado y dos que han solicitado incorporarse ahora». Según Costa, de cara al año que viene, empezarán un poquito más tarde para poder dar entrada a más perfiles, ya que hay gente que está interesada, pero terminan de trabajar en noviembre. Aún así, las expectativas son muy buenas y para ser el primer año está muy bien. «Yo me incorporé aquí en mayo y la publicidad también se ha hecho en plena temporada, cuando la gente está pendiente del trabajo. El resultado es satisfactorio, ¿se puede mejorar? Seguro, esto siempre. Por ejemplo, hay plazas de adminis-



En noviembre dará comienzo el máster en alta gastronomía y gestión de cocina de la Escuela de Hostelería de Eivissa.

«HAY UN 'RUN RUN' QUE TODOS LOS RESTAURANTES ESTAMOS OYENDO: QUE VENIR A IBIZA ES MUY CARO Y NO SALE A CUENTA, UNA AMENAZA QUE TENEMOS QUE SER CONSCIENTES Y EVITAR»

tración que aún no están cubiertas o también vamos comprobando toda la maquinaria. Esto es como la puesta a punto de un hotel».

Costa quiere agradecer cómo se ha volcado todo el sector en plena temporada y cómo ha colaborado para formar parte del claustro, y cómo han ayudado a definir la programación de cada uno de los cursos, a preparar temas y material para alumnos. «Es un equipo humano con muchas ganas de trabajar, que hace que las cosas sean más fáciles».

La Escuela de Hostelería aportará la posibilidad de sumar al trabajo que ya vienen haciendo otros centros de formación reglada como Isidoro Macabich, Balafia o Sa Serra. «Vamos a sumar e intentar llegar a perfiles donde ellos no pueden llegar por causas de temporalización o por exigencias del propio currículum y vamos a intentar que nuestra oferta se ajuste lo máximo posible a la demanda de necesidades formativas que tenga el sector». Y es que para elaborar la propuesta formativa, la escuela se entrevistó con representantes del sector, cadenas hoteleras, empresas de restauración, sindicatos; todos aportaron cosas, lo que ha permitido elaborar «pequeñas píldoras formativas» tanto para personas que empiezan de cero y se quieren incorporar al mundo laboral como para los que ya están y se quieren reciclar, mejorar o especializar en alguna cosa.

Costa destaca que Ibiza tiene una oferta muy extensa y variada y «me remito a que tenemos muchos restaurantes que están reconocidos con Soles Repsol y estrellas Michelin, pero también tenemos muchos otros que no tendrán ni estrellas ni soles, pero son los que han dado el valor a la gastronomía de Ibiza con los platos tradicionales, son los que dan nuestro carácter y hay que cuidarlos. Estamos en un buen estado de salud gastronómica, pero tenemos que potenciar y cuidar lo que nos hace diferentes»

C/ Vahiers s/n, nave 42 - Pol. Ind. Cana Palava,
07819 JESÚS. Tels: 971 31 76 27 | 971 31 76 23 ·
www.buscastellvins.com - info@buscastellvins.com

ENTREVISTA Antonio Bachour

«Mi mayor logro es levantarme todos los días con la misma pasión, queriendo comerme el mundo»

Nombrado dos veces mejor chef pastelero del mundo, Antonio Bachour aterriza en Ibiza con Chocoheladería 97-12°. El portorriqueño confiesa que la clave de su éxito es «seguir al corazón y nunca darse por vencido»

Los postres hipercreativos de Antonio Bachour (Puerto Rico, 1974) han aparecido en numerosas publicaciones de pastelería. Tiene seis libros y su vocación, su perfección y su vanguardia lo han convertido en uno de los mejores pasteleros del mundo. Fue galardonado con el premio al Mejor Pastelero del Mundo en 2018 y un año después, la revista Esquire nombró a Bachour Mejor Chef Pastelero de 2019. En 2022 fue reconocido nuevamente como Mejor Pastelero del Mundo por The Best Chef Awards y en 2024 ganó el premio a Innovación Pastelera de La Liste, presentada por Cacao Barry.

Junto con Luis Costa inauguró este verano 97-12° una heladería artesana y chocolatería *bean to bar* en el centro de Ibiza, donde encontrarás una gran variedad de helados, sobre todo de cacao. «La gente tira la piel de cacao, pero nosotros la utilizamos y es el helado que más se vende; también tenemos un brioche prensado con helado que se calienta; y vamos a tener panetones con helado. Es una perfecta fusión entre pastelería, heladería y chocolatería».

—¿Cómo despertó tu pasión por el dulce?

—Mis papas tenían un negocio de supermercado, pastelería y carnicería. La pastelería estaba frente a mi casa, iba todos los días y me enamoré de los chefs, de cómo trabajaban, de su pasión riéndose, felices. Eso no se ve en muchas profesiones. Yo era dulcero, me gustaba el dulce, entonces me enamoré y empecé a trabajar a los 13 años y decidí ser chef.

—¿Cómo definirías tu pastelería?

—Somos una pastelería global con mucha técnica francesa pero con sabores tropicales. Nací y me crié en Puerto Rico de padres libaneses y tratamos de hacer como una pastelería con sabores tropicales, con sabores exóticos, utilizando técnicas francesas y europeas.

—¿Cuál sería para ti el postre perfecto? ¿Y tu favorito?



—Todavía no lo hemos encontrado. Un postre que sea bueno tiene que tener una textura crujiente, una cremosidad, un sabor que no empalague, que sea suavcito, cremoso, sutil, que cuando me lo coma me enamore de ese postre. A mi me gustan todas las texturas cremosas crumble, panacota, los mousses.

—¿Algo con lo que estés experimentando?

—Estamos haciendo muchas cosas



«LA PASTERÍA ESTÁ MÁS VALORADA QUE ANTES Y DOY CLASES PORQUE HAY MUCHA DEMANDA. LOS CHEFS RESPETAN MÁS A LOS PASTEROS, QUE TAMBIÉN GANAN MÁS DINERO QUE ANTES»



veganos, ahora está muy trending. Estamos trabajando con mucha fibra de cítricos para sustituir el huevo y la grasa de la mantequilla, que es lo que le da la cremosidad a los postres. Utilizamos mucha técnica y mucho producto natural para sustituir los productos animales

—¿Alguna creación de la que te sientas más orgulloso?

—Hicimos un postre de coco, fresa y chocolate vegano para unos chefs de Nueva York. También hemos hecho croissants veganos, hemos creado nuestra propia mantequilla vegana. Estamos trabajando en muchas cosas y dentro de poco será una tendencia.

—¿Qué principios enseña a sus alumnos?

—Lo más importante que les enseño es que tienen que tener pasión por su carrera. Esta es una carrera en la que se trabaja mucho, muchas horas, fines de semana cuando todo el mundo está en fiesta. Es muy sacrificado y hay que tener pasión, ser organizados y tener detalles. Los detalles son muy importantes en esta carrera.

—En un mundo tan healthy/ saludable, ¿cómo sobreviven los dulces?

—Estamos trabajando hace 10 años con postres dulces saludables. Hemos quitado más del 50% del azúcar, hemos quitado más del 50% de la grasa y vamos por el buen camino. También utilizaremos más vegetales y lo más naturales posibles.

—¿Algún requisito que tenga que cumplir el postre perfecto?

—Poner pasión. Es como aquellos que cocinan o algunas madres, no son conocidos pero todo lo que hacen lo hacen rico. Tengo un hermano que no es cocinero, pero que cuando cocina lo hace mejor que algunos chefs. La pasión es la clave. Cuando trabajas apasionado en cualquier carrera lo haces bien. La perseverancia, nunca darse por vencido y seguir al corazón.

—¿Cómo ves el futuro de la pastelería?

—Ahora todo el mundo quiere ser pastelero y yo doy clases porque hay mucha demanda. Está más valorada que antes y ahora los chefs respetan más a los pasteleros, que también ganan más dinero que antes.

—¿Cuál ha sido tu mayor logro profesional?

—Los premios son regalos de Dios y siempre los acepto bien, pero mi mayor logro es levantarme todos los días con la misma pasión, queriendo comerme el mundo, haciendo cosas viajando dando clases, consultorías, haciendo cenas con grandes chefs.

ALMAR Un buen arroz frente al mar, en Talamanca

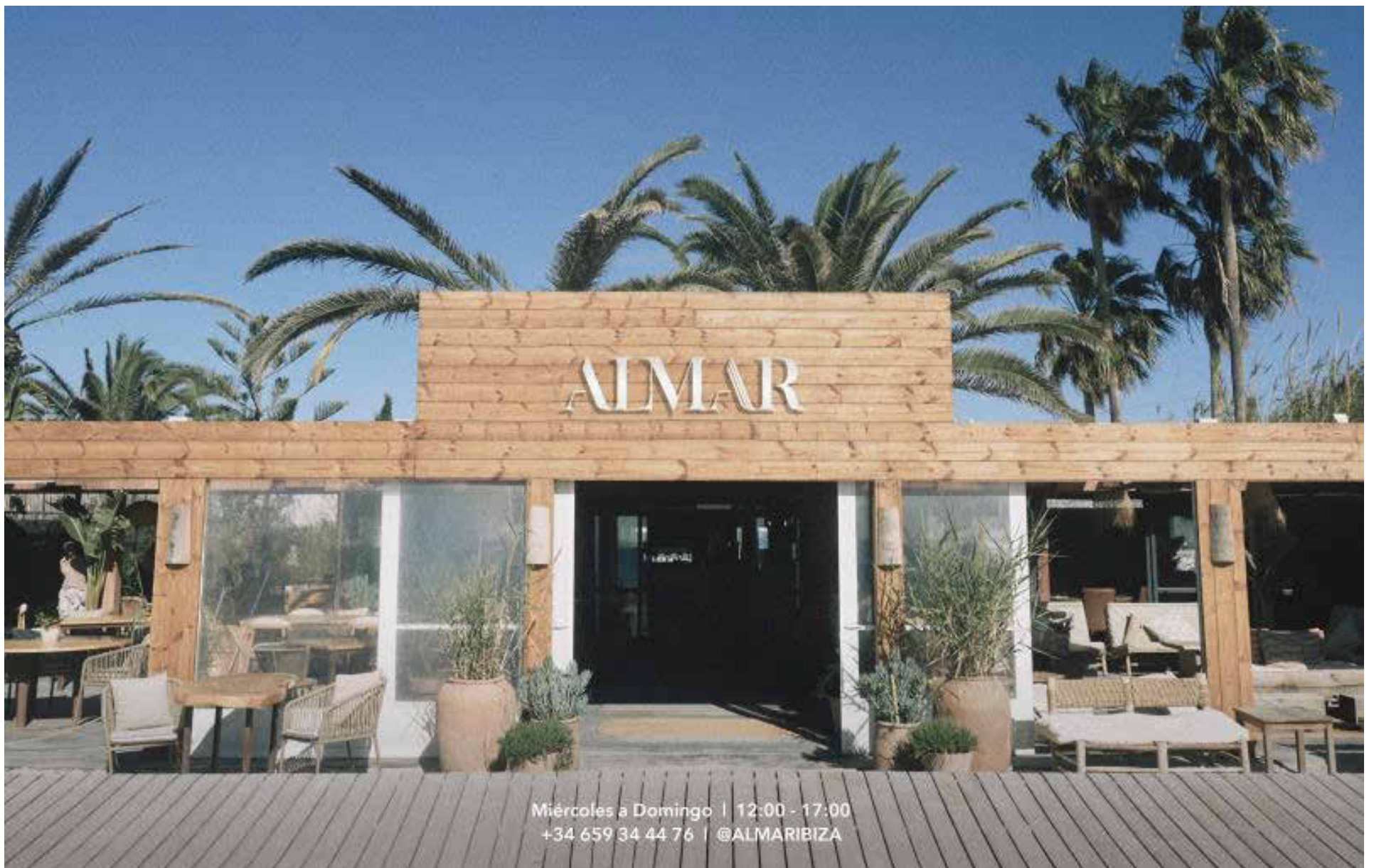
Almar está ubicado en una de las playas más extensas y emblemáticas de la isla, nuestra querida playa de Talamanca, a la que devolvemos su protagonismo entre los residentes mediante una carta especialmente pensada para compartir la gastronomía local durante los meses de invierno. En Almar puedes disfrutar de un arroz de matanzas, calamar con sobrasada o el emblemático *bullit de peix*, entre otras muchas opciones. Tiene un acogedor salón interior con biblioteca donde poder hacer una agradable sobremesa, así como terrazas con vistas a la gran playa donde poder comer bajo el sol de invierno. Enfocado al residente, con producto local y alma ibicenca, permanece abierto todo el año.

Esencia ibicenca

Almar rinde 'Culto al Mediterráneo' con una propuesta gastronómica enfocada en los arroces y mimo al producto local. Comparte su pasión y especialidad por los arroces, tanto por su variedad como por su originalidad. Arroces como el de nécora y gamba (uno de los más solicitados), el de pulpo y ajos tiernos, el de bogavante, el negro con navajas o la fideuà de lubina y berberechos son de los favoritos de su clientela. El enclave en primera línea de mar contrasta una zona de hamacas y terrazas muy orgánica, de materiales naturales y tonos beige con un interior perfecto para el invierno, con librería y sofás acogedores alrededor de las estufas para poder seguir disfrutando su gastronomía en los meses más fríos. Lo bueno de siempre para los de siempre. #ElAlmaSiempreVuelve

Arroz, playa y culto al Mediterráneo

Almar refleja el magnetismo de la vida ibicenca, un ambiente relajado en primera línea de mar



Miércoles a Domingo | 12:00 - 17:00
+34 659 34 44 76 | @ALMARIBIZA

CAS COSTAS Abierto todo el año

Ocho años de **tradición y música** en el corazón de Ibiza

En Cas Costas encontrarás una cocina mediterránea y saludable, en la que los productos ibicencos están muy presentes. Disfruta de una familiar y distendida comida y siente la auténtica Ibiza

Ubicado en el kilómetro 3 de la carretera de San José, Cas Costas se enorgullece de ofrecer ocho años de auténtica cocina local y hospitalidad. En 2016, Grupo Nassau apostó fuerte para crear un establecimiento de restauración donde se comieran productos mediterráneos, saludables y de máxima calidad. Y así ha sido. En Cas Costas se reúnen los amantes de la esencia de Ibiza y es que es el lugar perfecto para disfrutar de una experiencia gastronómica única, sea cual sea la ocasión. Cuenta con un huerto anexo al restaurante de donde salen algunos de los ingredientes que llegan a la mesa con todo el sabor y frescura del campo ibicenco y que forman la base de la carta de Cas Costas, donde también encontrarás una sección especialmente pensada para vegetarianos, para que todos los comensales encuentren algo delicioso en el menú.

Otro de los secretos de la autenticidad y sabor de su cocina es el horno Jospier, un lecho de brasas vegetales sobre los que colocar una parrilla donde, además de las verduras, se cocinan carnes (y también pescados y mariscos) de una calidad exquisita.

Y es que en Cas Costas se escoge con mimo la materia prima. Si eres amante de las carnes, te encantará saber que Cas Costas es conocido por su excelente calidad en este apartado. Todas las piezas provienen de animales criados en fincas que trabajan siguiendo los criterios más ecológicos. Ya sea el cordero lechal criado en La Mancha, los cortes de Black Angus o el T-Bone madurado de vaca frisona, procedente de Burgos, o el pollo payés, que producen algunas de las explotaciones avícolas que existen en la isla.

Y si aún no has ido un domingo, descubre la 'Noche del Chuletón', una cita imperdible para los carnívoros más exigentes.

Los fines de semana son perfectos



Es ideal tanto para comidas y cenas de empresa, como para reuniones familiares o con amigos.

para disfrutar de su 'Vermut de Fin de Semana' y, si buscas un plan más relajado entre semana, no te pierdas la promoción de 2x1 en cócteles por las tardes, el momento ideal para desconectar y disfrutar con amigos.

Celebra tu cena de empresa

Abierto todo el año, en otoño e invierno, el ambiente acogedor del gran salón de Cas Costas es perfecto para alargar la sobremesa junto a la chimenea. Ahora que se acercan las reuniones de trabajo y celebraciones familiares o con amigos, Cas Costas es ideal para comidas o cenas de empresa.

CAS COSTAS ES CONOCIDO POR SU EXCELENTE CALIDAD EN CARNES. SU 'NOCHE DEL CHULETÓN' DE LOS DOMINGOS ES TODO UN ÉXITO, PERO TAMBIÉN OFRECE UNA AMPLIA VARIEDAD DE OPCIONES VEGETARIANAS

Cuenta con un espacioso patio techado, perfecto para disfrutar al aire libre sin preocuparse del clima, y una acogedora zona interior con sofás y chimenea, donde podrás relajarte en un ambiente cálido y confortable. Además, todos los jueves por la noche, el restaurante se llena de vida con música en directo, creando el ambiente ideal para una velada inolvidable.

No esperes más para descubrir Cas Costas. Puedes reservar fácilmente a través de su web www.cascostas.com o llamando al 971 30 87 55. «¡Te esperamos para ofrecerte una experiencia culinaria que querrás repetir!»



Cas Costas cuenta con una preciosa terraza, perfecta para disfrutar al aire libre y una acogedora zona interior con sofás y chimenea, donde podrás relajarte en un ambiente cálido y confortable.

Cas Costas

RESTAURANT & GRILL

Ibiza



SABOR Y TRADICIÓN

ABIERTO TODO EL AÑO

Info & reservas: +34 971 308 755 · cascostasibiza.com · info@cascostasibiza.com

CTRA. SAN JOSÉ KM 3 · IBIZA

  [cascostasibiza](http://cascostasibiza.com)

SAN CARLOS BAR RESTAURANTE

Cada plato es una celebración de **sabores y calidad**

En San Carlos Bar Restaurante te esperan siempre con una sonrisa y es que el equipo de este encantador restaurante te hace sentir como en casa. Un lugar donde además de comer bien, disfrutarás de buenos momentos este invierno. Es el plan perfecto para compartir con amigos y familia.

En San Carlos Bar Restaurante dominan a la perfección las brasas y es uno de los mejores sitios del norte de la isla para comer carne auténtica, con sabrosos cortes que llegan desde Uruguay directo a tu plato. Disfruta de una parrillada de carne o pescado de primera calidad, como el calamar de Formentera a la parrilla, un plato jugoso y suave, que destaca por su delicado sabor y textura, combinando a la perfección la frescura del mar con el toque ahumado de la parrilla. Y si tienes antojo de pasta, no te quedes sin probar su pasta 100% casera, puedes elegirla con o sin relleno. También tienen opciones vegetarianas y una amplia carta de vinos que marida a la perfección con cada uno de los platos. Los postres son caseros, están riquísimos, y para la sobremesa, atrévete con uno de sus originales cócteles, te sorprenderán.

Además, de martes a sábado a mediodía tienen un menú especial con una selección de opciones para todos los gustos que



incluye milanesas, bocatas, sandwiches, ensaladas, los clásicos chivitos uruguayos y mucho más!

El ambiente es cálido y agradable y su terraza tiene unas impresionantes vistas al campo ibicenco, por eso también es un lugar ideal para realizar comidas y cenas de empresa o celebraciones familiares.

Está situado a tan solo un minuto del encantador pueblo de San Carlos, sobre la ruta principal que se dirige a Es Figueral.

ROYAL PLAZA



Una **gran gastronomía** en un ambiente inmejorable

Además de un magnífico hotel cuatro estrellas, Royal Plaza también es el lugar favorito de muchos residentes para celebrar eventos, reuniones familiares o disfrutar de una excelente gastronomía en el centro de Ibiza. Está abierto tanto a huéspedes como a la gente de la isla que han descubierto la calidad de este establecimiento tan céntrico y de larga trayectoria y tradición.

En el restaurante encontrarás una carta fresca, sabrosa y que apuesta por una cocina creativa, con productos de kilómetro cero y con la base de la tradición ibicenca. También tienen cabida en su carta los platos de la gastronomía internacional y es que la chef Mayte Martínez, que lleva más de una década en el equipo de Royal Plaza,

elabora el menú según el producto de temporada con propuestas para todos, desde la más tradicionales ibicencas hasta sugerencias más healthy y originales. Merece una especial mención su menú semanal, siempre delicioso, equilibrado y a muy buen precio.

El hotel se ha especializado en grupos, eventos y celebraciones. Dispone de comedores privados de diferente capacidad, y preparan unos atractivos menús, con especial atención estas Navidades a las cenas de empresa, Nochebuena y Nochevieja.

Y si tienes la suerte de alojarte en este encantador hotel, vivirás una experiencia de bienestar incomparable, el lugar perfecto para revitalizar cuerpo y mente.


San Carlos
 BAR RESTAURANTE
CELEBRACIONES, CENAS DE EMPRESAS Y GRUPOS

RESTAURANTE MEDIODÍA DE MARTES A DOMINGOS DE 13:00 A 16:00 H.
RESTAURANTE CENA DE MARTES A SÁBADOS DE 19:30 A 23:30 H.
LUNES CERRADO

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

C/ Pedro Francés, 27 • 07800 Ibiza • Teléfono de reservas: 971 31 00 00
 hotel@royalplaza.es • www.royalplaza.es
 Abierto todos los días de 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas.
 Consulte nuestras posibilidades para eventos y celebraciones

Cenas de empresas • Salones privados
 Cena de Nochebuena y Nochevieja
 Tu oasis en el centro de la ciudad de Ibiza.
 ¡Vive la experiencia!


Royal Plaza
 HOTEL

EL HOTEL PACHA Nuevos y exclusivos menús para grupos

Celebraciones inolvidables

El Hotel Pacha amplía su oferta gastronómica con propuestas cuidadosamente seleccionadas para realzar cada ocasión

El Hotel Pacha presenta dos nuevos y exclusivos menús para grupos, ideales para cenas memorables con amigos, eventos corporativos y celebraciones especiales.

El menú 1 con un precio de 75€ es una invitación a disfrutar de un festín mediterráneo que comienza con entrantes para compartir. Degusta una ensalada César crujiente con parmesano, bacon dorado, picatostes y pollo empanado en panko, acompañada de espárragos tiernos con ricota, rúcula y pesto de aceituna negra. Los huevos rotos, servidos con jamón ibérico, patatas paja y un toque de trufa fresca completan esta entrada perfecta. Para el plato principal, podrás degustar el pulpo en salsa romesco con huevas de trucha y perlas de caviar y el filete empanado estilo napolitano, servido con puré de patatas trufado y cremoso. La experiencia culmina con una exquisita tarta de queso, perfecta para cerrar la velada con dulzura.

Para quienes desean un toque extra de lujo, el menú 2 con un precio de 90€ comienza con jamón ibérico de primera calidad, servido con pan tostado y tomate rallado, seguido de una delicada



burratina acompañada de tomates cherry, pesto de rúcula y pistachos. Continúa con calamar al estilo andaluz, que se realiza con un toque de lima y alioli de tinta. Como plato principal, el menú presenta la lubina al estilo siciliano, servida con verduras baby, y el entrecot al estilo tagliata acompañado de puré de patatas cremoso. Para el toque final, un postre de chocolate fluido garantiza satisfacer los antojos dulces de todos los comensales.

Ambos menús incluyen una cuidada selección de bebidas: una botella de vino de la casa por cada tres personas, agua, refrescos, cerveza, una copa de cava de bienvenida y un chupito de licor para cerrar la experiencia. Cada plato está diseñado para ser compartido, fomentando conversaciones y creando recuerdos inolvidables.

Además de estos menús exquisitos, El Hotel Pacha destaca por su afamada propuesta culinaria, especialmente en la

elaboración de sus pizzas, consideradas entre las mejores de la isla. La masa artesanal y los ingredientes mediterráneos de primera calidad encarnan el compromiso del hotel con la excelencia en cada bocado.

Ya sea para una reunión íntima, una cena corporativa o una celebración festiva, los menús grupales de El Hotel Pacha ofrecen el ambiente perfecto y una experiencia culinaria que hará de cada evento un momento inolvidable.



RESTAURANTE
el HOTEL
Pacha
IBIZA

¡Juntos sabe mejor!

Descubre nuestros menús especiales para grupos y haz de tu evento una ocasión única.



VER MENÚS

Reserva ahora +34 971 315 963

ENTREVISTA Edurne Martín @edurnyx Pablo Cabezali @cenandoconpablo

Influencers gastronómicos, piezas clave del marketing en la industria culinaria

Plataformas como Instagram, YouTube y TikTok se han convertido en escaparates virtuales donde los foodies comparten reseñas y experiencias en los restaurantes. Edurne Martín y Pablo Cabezali nos acercan un poco más a este fenómeno global



«Siempre que vamos a Ibiza intentamos ir con **bastante ahorro** para poder disfrutar sin culpas ni miramientos»

Edurne Martín nació el 21 de abril de 1997 en Barcelona. Fue después del Covid cuando esta abogada y apasionada de la gastronomía decidió grabar sus visitas a restaurantes y compartir con los usuarios de las redes sociales sus impresiones y experiencias. Hoy, @edurnyx sigue ejerciendo de abogada y es foodie los fines de semana. Cuenta en Instagram con más de 179 mil seguidores y 1,6 millones en tiktok y se ha hecho muy popular por las cantidades que come y por la naturalidad con la que realiza sus vídeos.

—¿Cómo surgió la idea de ser influencer?

—Desde pequeña me encanta la gastronomía y la cocina. Voy a restaurantes desde que tengo 3 días de vida. Mi pareja fue quien me dijo que enseñara todos los sitios a los que íbamos, así que de ahí surgió la idea. Empezamos a grabar restaurantes y a la gente le gustó como lo hacía. Sorprendió la naturalidad con la que pruebo la comida, sin florituras.

—Muchos de tus vídeos se han hecho virales en varias ocasiones, ¿cuál destacarías?

—El vídeo en el que salgo probando comida callejera en la India.

—¿Cuál es el trabajo que más ilusión te ha hecho?

—Cuando restaurantes de fuera de Barcelona como Madrid, Sevilla o Valencia han querido colaborar conmigo e incluso han asumido gastos de alojamiento, transporte etc.

«TENEMOS MUCHA SUERTE DE VIVIR EN ESPAÑA, NUESTRA GASTRONOMÍA ES PRIVILEGIADA, NO SOLO POR CALIDAD DE PRODUCTO SINO POR LA VARIEDAD»

—¿Te llegan invitaciones o eliges tu los restaurantes?

—Depende. Grabo contenido orgánico y contenido colaborativo. Algunas veces vamos a restaurantes como clientes normales, pagamos y grabamos. Y otras veces se ponen en contacto los restaurantes para darles publicidad.

—¿Crees que en general los influencers son honestos a la hora de recomendar un buen restaurante?

—No todos. Aunque creo que es un error, al final te debes a tu público, si les mientes, son ellos los que dejarán de creer en tus recomendaciones y al final te pasará factura. La honestidad es lo más

«AL FINAL TE DEBES A TU PÚBLICO, SI LES MIENTES, SON ELLOS LOS QUE DEJARÁN DE CREER EN TUS RECOMENDACIONES. LA HONESTIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE»

importante, por ello yo siempre analizo los sitios antes de aceptar colaboraciones, y si no cuadra con mi contenido directamente no lo acepto.

—Algunos vídeos no se libran de polémicas, ¿Alguno que te haya molestado especialmente?

—Hace daño quien puede no quien quiere. Las únicas opiniones que me interesan son las de mi familia que son los que realmente me quieren. Gente que no me conoce no me puede molestar. Quién no entienda esto no puede ser personaje público, si no va a llevar una relación tóxica con las redes.

—¿Cómo has evolucionado?

—He aprendido a ser más natural, a conocer los gustos de mis seguidores, a interactuar más con ellos y a crear una comunidad. Además de que hemos mejorado las grabaciones y las ediciones.

—¿Cuáles serían los tres platos que más te han cautivado?

—Croquetas de la Pedroche en Streetxo. El postre de koyak de Jordi Cruz en Abac. La paella valenciana de Casa Carmela.

—¿Qué te pareció Ibiza?

—Adoro Ibiza. Llevamos yendo desde hace 5 años. La oferta gastronómica es buena aunque cara. Siempre que vamos intentamos ir con bastante ahorro para poder disfrutar sin culpas ni miramientos. Este año conocimos dos restaurantes que me encantaron Madunia y Casa Jondal.

—¿Alguna anécdota en la isla?

—La isla es preciosa, es cautivadora. Sus playas, sus paisajes y su vibra, es inexplicable pero cuando vas siempre tienes que volver. Anécdota como tal muchas pero entre ellas ir al restaurante donde más caviar del mundo venden. Me hizo mucha ilusión poder disfrutar de la experiencia, aunque el desembolso de dinero fue grande.

—¿Qué opinas de la restauración española en comparación con otros países?

—Que tenemos mucha suerte de vivir en España, nuestra gastronomía es privilegiada, no solo por calidad de producto sino por variedad.

Pablo Cabezali es youtuber gastronómico y creador del popular canal Cenando con Pablo. Visita hace 6 años restaurantes y espera con sus valoraciones «sinceras y transparentes» ayudar a sus seguidores a elegir bien. Tiene más de 535 mil seguidores en Instagram y 786 mil seguidores en Tiktok.

—¿Cómo empezó esta aventura?

—Llevo seis años y medio creando contenido en redes sociales sobre restaurantes. Empecé como un hobby, ya que seguía bastantes cuentas similares a la mía y estaba bastante enganchado. Como a menudo iba a restaurantes con amigos, familia, citas y trabajo compartía mis vivencias como crónicas más periodísticas redactando texto y a la gente le gusta bastante. Al año empecé a crear contenido en Youtube creando vídeos largos de unos 20 y 30 minutos.

—¿Nos podrías explicar cómo es el proceso subir contenidos?

—Hay restaurantes a los que voy yo por mi cuenta, tanto porque los conozco o ya he estado o son una recomendación de mi comunidad, de mis seguidores. También por artículos que veo en prensa o de otros foodies y además hay hosteleros que me contratan para dar altavoz a su negocio, porque es algo que hace que la gente los descubra. Y quiero recalcar dar altavoz, no hablar bien de ellos. A mí, si me han contactado mil hosteleros a lo largo de mi carrera en 'cenandoconPablo', te podría decir que son muy muy pocos, un 1%, quienes me piden que hable bien del local y para mí eso es una delicada línea roja. Yo hablo de los restaurantes con sus luces y sus sombras vaya por libre o me contacten.

«YO HABLO DE LOS RESTAURANTES CON SUS LUCES Y SUS SOMBRAS, VAYA POR LIBRE O ME CONTACTEN»

—Una de las claves de tu éxito es la sinceridad, ¿Has recibido algún 'toque de atención' de alguno de los restaurantes que has visitado?

—Sí que hay algún restaurante al que le pueda haber sentado mal mi valoración, pero siempre he tenido una máxima: si yo ahora mismo salgo descontento con el punto de la carne de un local o con el concepto, lo digo con buenas formas. No es igual que hablar por privado con un compañero y decirle «este sitio no vale nada», porque al fin y al cabo en las redes son millones de seguidores y hay que tener tacto y hacer las cosas educadamente.

—Ya son seis años como comunicador, ¿cómo ha evolucionado la gastronomía en este tiempo?

—La gastronomía ha evolucionado muchísimo, creo que uno de los mayores ejemplos es que hay una competencia muy feroz. Abren muchos negocios y entonces o te pones las pilas en cuanto a hacer las cosas lo mejor posible, tanto en cocina como en redes sociales, o estás en una clara desventaja. Se puede vivir sin ello, pero hoy en día las redes sociales son súper importantes y condicionan mucho los restaurantes.

—Es una gran responsabilidad valorar a

un restaurante, dada la repercusión que puede tener tu valoración, ¿alguna vez has rectificado una opinión o has dado una segunda oportunidad?

—He dado una segunda oportunidad y a veces ha sido mejor y otras peor inclusive. Al final es una tómbola que depende de muchos factores, cómo estés de humor el día que vayas, el producto que tengan, quien te lo cocine, es una cosa súper súper aleatoria.

—¿Algún trabajo que te haya hecho especial ilusión?

—Tengo un montón de experiencias que me han marcado: desde grabar por mi cuenta en restaurantes desconocidos en pueblos, alta cocina, conocer a chefs o personas encantadoras, probar cosas que ni sabía que existían, redescubrir lo que ya conozco, trabajar con grandes marcas o con ayuntamientos, y hace poco que hice un contenido con la embajada de Tailandia. Al final creo que son grandes logros y es una señal de que se están haciendo las cosas bien, aunque siempre se puede ir a más.

—¿Cómo llevas los comentarios más irónicos?

—Lo llevo bien. Sí que hay a veces algún descerebrado que desespera un poco y hay mucho experto a través de un teléfono. Gente que te critica sin argumentos incluso falta el respeto y yo soy de los que dice que el mundo está lleno de expertos, pero no de gente con resultados. Si consi-

«HOY EN DÍA LAS REDES SOCIALES SON SÚPER IMPORTANTES Y CONDICIONAN MUCHO LOS RESTAURANTES»

deran que no tengo ni idea o lo hago mal, si tienen más nivel que yo, que cojan y se pongan a hacer lo mismo, porque lo saben de sobra, y sino se lo digo yo, ahora puede sonar muy prepotente pero se vive muy bien. Yo vivo viajando, comiendo bien, gano dinero, me siento acogido, y sobre todo soy feliz, que para mí eso es lo más importante. Es un muy buen estilo de vida e infinitamente superior que estar con un teléfono escribiendo. Quien critique mis pasos se puede poner mis zapatos y ponerse manos a la obra y vivir esta vida que es de verdad bastante buena.

—¿Qué has aprendido desde tus inicios hasta hoy?

—He aprendido en qué me equivoco, en qué acierto, en mejorar, y sobre todo un poco pulirlo y ser feliz. La mayoría de veces como bien, ayudo a gente, me siento realizado y creo que eso es lo más importante.

—¿Alguna comida que destacarías?

—No sabría decirte. Probar hamburguesas increíbles como en Hundred, la de sitios increíbles de sushi en Madrid o comer en restaurantes de pueblo en Asturias, que es algo que personalmente se me ha quedado marcado y estoy deseando revivir.

—Has recorrido muchos lugares, incluso Ibiza, ¿qué opinas de la oferta gastronómica de la isla?

—Creo en Ibiza hay mucha gastronomía increíble y otra que no. También hay sitios con precios desproporcionados, que lamentablemente está yendo a más en la



«Nada, ni yo ni nadie, es garantía de éxito porque **cada experiencia es un mundo**. La valoración depende de muchos factores»

isla. Como en todos los lugares se puede comer muy bien, pero hay que saber buscar por ejemplo en el periódico, compañeros o foddie favorito para ver las recomendaciones y procurar atinar en tu elección aunque nada ni yo mismo ni nadie es garantía de éxito porque cada experiencia es un mundo.

—¿Alguna anécdota en la isla? Cuéntanos un poquito tus impresiones

—En Cala Jondal me cobraron la botella de agua a diez euros y me pareció un despropósito. Más que nada porque es una botella de agua: abrir y servir, y que les cuesta a ellos medio euro, incluso menos y te la venden por 10. Entiendo que el sitio, el servicio y el producto se paga pero lo puedo pagar en un vino o en un plato que lleva una elaboración y un I+D detrás, pero en una botella de

agua me parece que es querer sacar el dinero a toda costa y no lo comparto.

—Muchos usuarios recurren a ti en busca de consejos, ideas, recomendaciones, ¿qué consejo le darías a tus seguidores?

—Les diría que aunque yo saque un restaurante, que se documente, que sigan un poco mis consejos. Pero como te he dicho, nada es garantía de éxito, me ha pasado a mí mismo. Restaurantes que me ha recomendado gente encarecidamente he ido y no ha sido para tanto y yo he ido a restaurantes que me han flipado y la segunda vez no ha sido lo mismo. Nada es seguro al 100%, hay mil factores, pero procuro hacer reseñas precisas y por supuesto reales. Si he probado siete platos, les digo a mi comunidad cuáles han sido mis predilectos para que atinen a la hora de ir para allá.

CAN FRED

Expertos instaladores de maquinaria profesional

Can Fred sabe que, en plena temporada, el tiempo y la rapidez son cruciales para la hostelería, por eso se vuelca en facilitar el trabajo al sector, ayudándole a resolver lo más rápido posible cualquier imprevisto que pueda tener, y es que esta empresa ibicenca se dedica a la venta, instalación y reparación de maquinaria de hostelería desde hace más de 30 años.

Tanto en Ibiza como en la isla de Formentera, en sus instalaciones cuentan con equipamiento para la Hostelería y un equipo profesional que les orientará

en la selección de su maquinaria.

Y en especial en Formentera disponen de un «autoservicio» para que sus clientes puedan acceder en cualquier momento al local y tener acceso tanto a consumibles como a recambios como a pequeña maquinaria auxiliar.

Además, Can Fred mantiene sus instalaciones en Ibiza, el taller de acero inox y continúa con su tienda online, donde también encontrarás todo tipo de maquinaria de hostelería, climatización y frío industrial. Trabaja con marcas exclusivas como Convotherm, Hobart, Mareno y Merrychef.



ES MIRADOR DE SAN CARLOS



Reconecta con los sabores ibicencos de toda la vida

En Es Mirador de San Carlos siguen apostando por lo auténtico, los sabores ibicencos y la cocina tradicional. Un lugar familiar, que te lleva a la cocina de siempre y cuyo encanto radica en su sencillez.

Lo que en su día fue un punto de encuentro para tomar unas de las mejores hierbas de la isla, hoy es un acogedor restaurante familiar dirigido por todo un referente de la cocina ibicenca, Toni Colomar. En su carta encontrarás tradición en cada plato. Comida auténtica, elaborada al momento y con los mejores productos de la tierra y del mar ibicencos. Te recomendamos el sofrit payés, el arroz de matanzas, las paellas, la frita de calamar, sus frescas ensaladas o una buena burger casera vegetal. Las vistas al campo ibicenco son impresio-



nantes, tiene facilidad de parquin y no se puede reservar, por lo que recomendamos ir pronto. Dentro del restaurante también encontrarás la 'botigueta', una pequeña tienda con mucha historia con producto local y droguería ecológica a granel, todo biodegradable y no contaminante.



MAQUINARIA, CLIMATIZACIÓN Y FRÍO INDUSTRIAL

Avda. Sant Josep de sa Talaia, 28
Ibiza • Tel. 971 39 81 31

Plaça de les Illes Pitiüses • Edif. Orion, 2
La Savina • Formentera

www.canfred.com • info@canfred.com

MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA NOS AVALAN.

PRODUCTOS AL MEJOR PRECIO CON GARANTÍA DE SERVICIO TÉCNICO.









Restaurante

Es mirador

Cocina Ibicenca y Mediterranea
Ibizan and Mediterranean cuisine

Sa Botigueta

d'Es mirador

Venta Producto Local / Droguería Ecológica
Sale Local Product / Ecological Drugstore

Can Toni Ribas - Sant Carles - Ibiza - T. +34 971 33 52 15



BUGANVILLA IBIZA Una propuesta única en la isla

Tapas y comida asturiana en Cala Llonga

No te pierdas este invierno los menús asturianos de Bugarvilla, un lugar al que siempre apetece ir

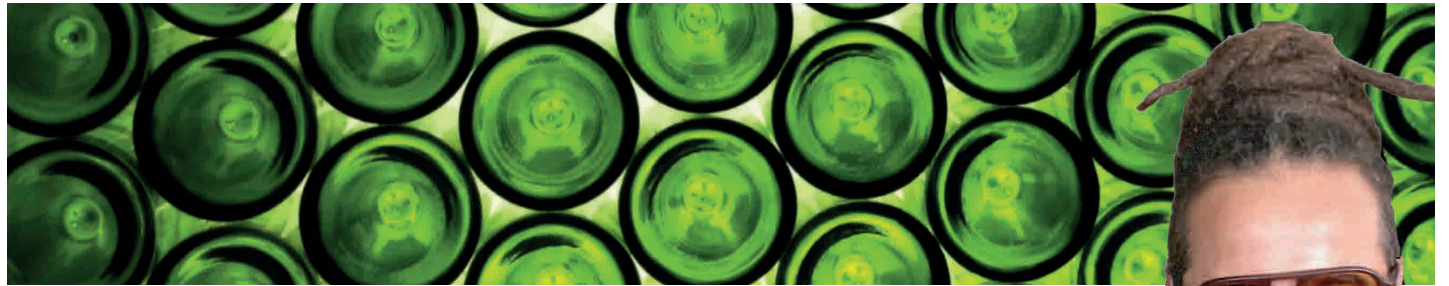
Bugarvilla es un punto de encuentro en la isla que atrae tanto a jóvenes como a familias. Y es que en este divertido establecimiento de Cala Llonga además de comer muy bien, la calidad y el buen humor son la norma. En Bugarvilla encontrarás un restaurante que ha sabido capturar el espíritu más auténtico de Asturias para que puedas disfrutar de todo el sabor de la región y vivas una experiencia completa.

Con la llegada del invierno, el restaurante cambia su propuesta y abre los fines de semana para dar de comer con un menú muy atractivos y a muy buen precio. Hay platos como la fabada, pote asturiano, fabes con almejas, fabes con jabali, chorizos a la sidra, verdinas con pulpo y setas, sus famosas croquetas caseras de fabada, cecina y queso cabrales, además de sus cachopos y su cachopo vegetariano.

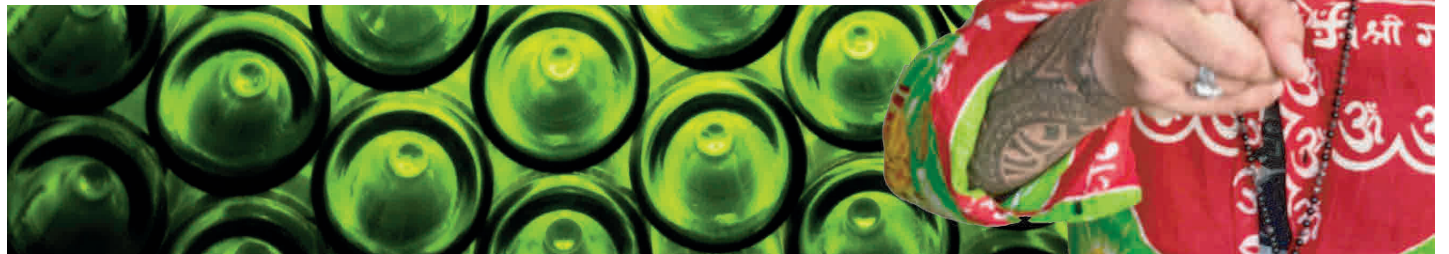
No te vayas sin probar uno de sus postres, sus especialidades son el arroz con leche y las casadielles de la abuela, todo ello regado con sidrina asturiana escanciada para sentir la verdadera gastronomía asturiana. Después, acompaña la sobremesa con sus hierbas 'asturianas', mitad asturianas mitad payesas, y su gin de manzana asturiana.

¡Te sentirás parte de una gran familia!

«Con fabes y sidrina nun fae falta gasolina»



¡A Bugarvilla vendrás y fartuco saldrás!



BON LLOC La renovación de un clásico

Bon Lloc, tradición ibicenca en el corazón de Jesús

Situado en el corazón de Jesús, este restaurante de toda la vida permanece abierto también en invierno para ofrecer una cocina tradicional y casera. Con la llegada de los meses fríos, disfruta además de sus dos chimeneas

Ubicado en el encantador pueblo de Jesús, Bon Lloc es un restaurante que ha sido un pilar de la comunidad durante años. Con su ambiente acogedor y su esencia auténtica, este establecimiento se mantiene abierto durante el invierno, ofreciendo a sus comensales una experiencia de cocina tradicional y casera.

La propuesta culinaria de Bon Lloc se caracteriza por su compromiso con la calidad y el sabor, presentando platos que evocan la rica herencia gastronómica ibicenca.

Cada bocado refleja la pasión por la cocina casera, utilizando ingredientes frescos y de temporada que garantizan una experiencia inolvidable. Desde desayunos revitalizantes y un menú de mediodía delicioso, hasta tapas creativas y una variada carta, cada visita es una nueva aventura culinaria.

La oferta de tapas y platos para compartir rinde homenaje a la sencillez y calidad de sus productos, incluyendo delicias como las famosas anchoas del Cantábrico, el exquisito

LA PROPUESTA CULINARIA DE BON LLOC SE CARACTERIZA POR SU COMPROMISO CON LA CALIDAD Y EL SABOR, PRESENTANDO PLATOS QUE EVOCAN LA RICA HERENCIA GASTRONÓMICA IBICENCA

jamón ibérico, los irresistibles huevos rotos, las gambas al ajillo, y la frita de sepia o de cerdo. No pueden faltar las empanadas caseras y las célebres croquetas, que son un must para cualquier amante de la buena comida.

Para aquellos que prefieren opciones más ligeras, la selección de ensaladas no decepciona, con propuestas que van desde la clásica ensalada mixta hasta versiones más sofisticadas, como la de queso de cabra, césar o búfala. Y si lo que buscas es un plato contundente, las hamburguesas son insuperables, al igual que los arroces, una especialidad de la casa. Deléitate con sus carnes a la brasa, como el muslo de pollo pagés o las chuletas de cordero, y no olvides probar su exquisito pollo asado, ya un producto de referencia en Bon Lloc. Además, el restaurante se enorgullece de ofrecer



opciones veganas y un menú infantil, garantizando que todos encuentren algo delicioso.

Con la llegada de los meses más fríos, el restaurante se transforma en un refugio cálido donde los visitantes pueden disfrutar de una comida reconfortante frente a sus dos chimeneas, que añaden un toque de magia al ambiente. Este espacio no solo invita a disfrutar de una excelente gastronomía, sino que también crea un entorno familiar, ideal para compartir momentos especiales con amigos y seres queridos.

Ambiente sereno y acogedor

El ambiente del restaurante se complementa con rincones cuidadosamente diseñados, donde sutiles detalles invitan a vivir una experiencia maravillosa. La paleta de colores en blanco, la luz natural y el uso de madera reflejan la sencillez y elegancia del lugar, creando una atmósfera acogedora que te hará sentir como en casa.

Bon Lloc también cuenta con una amplia terraza, un verdadero oasis donde los comensales pueden disfrutar de la brisa mediterránea y del sol ibicenco. Este espacio exterior es perfecto para relajarse durante los días soleados, ideal para saborear un delicioso aperitivo a media mañana, acompañado de una bebida refrescante. La terraza se convierte en un remanso de paz, donde los visitantes pueden escapar del bullicio y el ritmo frenético de la isla, sumergiéndose en un ambiente sereno y acogedor.

Menús para grupos

Con la Navidad a la vuelta de la esquina, Bon Lloc se transforma en la opción ideal para celebrar cenas privadas, reuniones de empresa o pequeños eventos familiares.

Su entorno íntimo y cálido es perfecto para crear recuerdos inolvidables en compañía de amigos y seres queridos. Ya sea que busques un menú tradicional ibicenco, opciones veganas o un catering personalizado,



el equipo de Bon Lloc está preparado para ofrecerte una experiencia adaptada a tus necesidades. No dudes en solicitar un presupuesto sin compromiso; su versatilidad y atención al detalle aseguran que encontrarás un menú perfecto para cada ocasión.

Además, con la decoración navideña que embellece el restaurante, cada evento se convierte en una celebra-

SU VERSATILIDAD Y ATENCIÓN AL DETALLE ASEGURAN QUE ENCONTRARÁS UN MENÚ PERFECTO PARA CADA OCASIÓN.

CON LA LLEGADA DE LOS MESES MÁS FRÍOS, EL RESTAURANTE SE TRANSFORMA EN UN REFUGIO CÁLIDO DONDE LOS VISITANTES PUEDEN DISFRUTAR DE UNA COMIDA RECONFORTANTE

ción especial, donde la buena comida y la calidez del servicio se combinan para crear un ambiente festivo y acogedor. Bon Lloc es más que un restaurante; es el lugar donde la magia de la Navidad cobra vida a través de sabores, aromas y momentos compartidos.

Bon Lloc brilla con luz propia, abriendo sus puertas todos los días y apostando por cuidar a su público sin distinciones. Desde el momento en que cruzas el umbral, te recibe un ambiente cálido y acogedor que invita a disfrutar de una experiencia única. La atención impecable de su equipo no solo garantiza un servicio eficiente, sino que también crea un vínculo personal con cada visitante, haciendo que todos se sientan como en casa.

Ya sea que vengas a disfrutar de un café por la mañana, a compartir tapas con amigos por la tarde, o a cenar en un ambiente íntimo, Bon Lloc se compromete a ofrecerte un servicio que supera tus expectativas. Cada visita es una oportunidad para disfrutar de un momento especial, donde la gastronomía se convierte en el hilo conductor de historias compartidas y risas.

Además, Bon Lloc se enorgullece de ser un punto de encuentro para locales y visitantes, creando un ambiente inclusivo donde todos son bienvenidos. No importa la ocasión, cada día es una celebración en Bon Lloc, y siempre hay algo nuevo por descubrir. Ven y forma parte de nuestra historia; estamos ansiosos por recibirte y hacer de tu experiencia algo inolvidable.



ACTUALIDAD

La escuela Le Cordon Bleu abre el plazo de inscripciones para el Premio Promesas de la Alta Cocina

Las escuelas de cocina de las Islas Baleares vuelven a recibir por decimotercer año consecutivo la esperada convocatoria del Premio Promesas de la alta cocina de Le Cordon Bleu Madrid. Este premio, considerado como uno de los más relevantes del panorama gastronómico, vuelve a brindar a los estudiantes de cocina de último curso de todo el país la oportunidad de continuar su formación en una de las escuelas más prestigiosas del mundo.

En esta edición, la escuela vuelve reforzar su vínculo y compromiso con la gastronomía española, en una cita que un año más busca contribuir de manera efectiva en la formación de los jóvenes estudiantes. Tal y como declara Andrea Loureiro, directora del Premio: «Tenemos muchas ganas de conocer a los candidatos de este año. Somos cómplices del compromiso, la ilusión, la determinación y por supuesto, la gran capacidad de las nuevas generaciones de jóvenes que siguen apostando por la gastronomía de nuestro país. Estamos preparados para vivir una edición que será muy especial para todos y para seguir construyendo la plataforma de talento que es este premio».



El Premio Promesas de la alta cocina es un certamen de ámbito nacional dirigido a estudiantes menores de 25 años que cursen actualmente el último año de formación en cocina en cualquier centro del país y que destaquen por su pasión y su visión de la cocina. El concurso ofrece la oportunidad de seguir formándose en Le Cordon Bleu Madrid, a través de dos

becas otorgadas a los dos primeros clasificados.

En esta edición, cuya final se celebrará en el marco del 130 aniversario de la institución, la escuela apuesta por incrementar el valor de los premios: el ganador optará a una beca valorada en 40.000 euros, que le permitirá estudiar el internacionalmente reconocido Grand Diplôme, y

el segundo ganador, a una beca valorada en más de 23.000 euros para cursar un diploma en cualquiera de las especialidades que ofrece la escuela. La organización premiará también el esfuerzo de los centros con una ayuda económica de 1.500 € para el centro del primer clasificado.

La convocatoria está abierta hasta el próximo 21 de noviembre. Hasta entonces, los candidatos podrán presentar sus solicitudes de participación, bien a través de su centro de formación, bien de manera individual. En ambos casos, la documentación debe ser enviada a través del correo electrónico: premiopromesas@ufv.es.

Serán un máximo de 50 los seleccionados de toda España los que continuarán en la competición, y se darán a conocer el próximo 27 de noviembre, elegidos por criterios de talento, vocación, expediente académico, capacidad de liderazgo, y buena predisposición hacia el trabajo.

Tras el anuncio de los candidatos, los estudiantes seleccionados tendrán que enviar una receta y video-receta de participación antes del 22 de enero con unas bases comunes pautadas por el certamen, pero cierto grado de libertad creativa que les proporciona la oportunidad de destacar.

COCINA SIN HUMOS SIN OLORES

MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA

CÁMARAS FRÍO INDUSTRIAL

AIRE ACONDICIONADO

PROYECTOS - VENTA

MONTAJE - MANTENIMIENTO

SERVICIO TÉCNICO

SIN MEZCLA DE SABORES

QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



DUQUESA
PLAYA
CAFETERÍA

CI/ SAN LORENZO, 18 • SANTA EULALIA
TELÉFONO RESERVAS 971 319 337



ES LLAÜT DE'N MARC

Pescado fresco, tradición y siempre una sonrisa

Es Llaüt de'n Marc no solo promete unas preciosas vistas al mar, sino una cocina tradicional excepcional con todo el sabor del mar ibicenco. Está situado en Talamanca, en una terraza relajada que invita a desconectar y disfrutar de la buena cocina.

En su carta encontrarás platos tan emblemáticos como el *bullit de peix*, salmorra, paellas, pescados frescos que puedes pedir a la parrilla, carnes y postres tradicionales caseros. Sabores intensos que llegan a la mesa con una presentación y textura excelente. Cocina sencilla y deliciosa, donde el producto local es el protagonista.

Juanito Masaueta junto a Josean de Can Pep March y Aida como encargada de sala trabajan a diario para hacer felices a sus clientes y es que en Es Llaüt de'n



Marc la atención es impecable. Este año cumple su cuarta temporada y es uno de esos restaurantes que se mantienen fieles a la tradición y que demuestran que con mucho amor y con ingredientes de calidad el éxito está asegurado.



SERVIFRUIT



¿Buscas frutas y verduras frescas de la **mejor calidad**?

Una de las claves del éxito de un restaurante es contar con una buena materia prima, que es lo que marcará la diferencia en su propuesta gastronómica. Los sabores del producto local, el olor y la textura son únicos e inigualables y aunque en la isla cada vez es más difícil encontrar productos de calidad, algunas empresas seleccionan con mucho cariño toda su oferta para que comensales y empresarios estén contentos y satisfechos.

Servifruit es una de ellas. Llevan más de 20 años dedicados a la distribución de frutas, verduras y productos de hostelería, como lácteos, huevos, aceites, especias o frutos secos entre otros muchos.

Realizan servicio de reparto a bares, restaurantes, barcos, hoteles y particulares a



domicilio para que puedan llenar su cocina con lo mejor de la temporada. El objetivo de Servifruit es ofrecer la mejor calidad y variedad del mercado a sus clientes y servir a aquellos que buscan ingredientes frescos en sus platos y una experiencia deliciosa y saludable. Y es que los productos van directos del campo a la cocina.

Restaurante
Especialidades en:
PESCADOS FRESCO
CARNES • ARROCES

Teléfono (+34) 871 11 15 78
TALAMANCA • IBIZA

Es
Llaüt
d'en Marc

servifruit
servicio integral para la gastronomía

FRUTAS • VERDURAS
ENCURTIDOS • CONSERVAS

C/ Margarita Akermann, 46, Izq. • Santa Eulàlia • Ibiza
Tel. 971 33 02 59 • Fax 971 33 18 59
e-mail: servifruit@hotmail.com

RESTAURANTE BLAVÓS Parrilla de carbón, comida Mediterránea y cócteles

Un lugar donde querrás pasar horas

Junto al mar, ideal para tus celebraciones de empresa o en familia, con sabrosos platos de cuchara de invierno y un saludable menú de lunes a viernes a precios asequibles

Si estás buscando un restaurante en Ibiza ciudad junto al mar, con platos sabrosos, ambiente vibrante y vistas a Formentera, el restaurante Blavós es el sitio perfecto, donde querrás pasar horas mirando al mar viendo la puesta de sol tras una comida deliciosa, quizás una cena de celebración en compañía de amigos, o un animado desayuno de trabajo, y todo ello a precios muy asequibles.

Blavós se encuentra al final del paseo de Figueretas, encima de la playa, a tan solo 15 minutos andando desde el puerto de Ibiza y cuenta con varios ambientes para elegir: La zona interior con una cuidada y simpática decoración, a través de cuyos ventanales puedes ver el infinito mar y, una gran terraza en el paseo, cubierta con sombrillas y plantas verdes que bien podrían trasladarte a cualquier sitio del Caribe; En la terraza puedes sentarte en las mesas bajas o altas especialmente pensadas para grupos de amigos, o en la zona chill-out con cómodas butacas y sofás. Ade-



más, si eres amante del fútbol o de cualquier otro gran evento deportivo, en Blavós tienen una pantalla grande donde disfrutar del espectáculo.

El restaurante Blavós, cuyo nombre hace referencia al color azulado del mar, es la mejor elección tanto por su fantástica ubicación, como por la variedad de comida que ofrecen, y su amplia carta de cócteles de los que disfrutar a cualquier hora. Ofrecen menús para grupos, a partir de 35 €, con diferentes

opciones para elegir y los ya conocidos menús "arroceros" por 45€, que incluye unos entrantes a compartir, un tipo de arroz a elegir, con postre y bebidas.

Su carta incluye deliciosas carnes y pescados cocinados en parrilla de carbón y platos de comida mediterránea con Arroces, Huevos Estrellados con Sobrasada o con Patatas y Jamón Ibérico, o si lo que te gusta es un buen plato de Jamón Cortado a Cuchillo o un Gazpacho Andaluz ¡lo tienen!, así

como diferentes cortes de carne calidad Angus y tartares. También hay pasta y la riquísima Hamburguesa Blavós en pan de Brioche que se funde en la boca. Para los que les gusta la comida más vibrante, la carta cuenta con algunos guiños a platos de otros países, como las Patatas Bravas con Chiptole, o los Nachos con queso fundido, pico de gallo, guacamole, jalapeño, salsa mexicana y crema. Ofrecen también diferentes opciones de ensalada. Para terminar,

hay exquisitas elaboraciones como la famosa tarta de queso casera, un delicioso brownie para los más golosos o fruta de temporada. La carta de vinos ofrece distintos tipos como blancos, rosados, espumosos, o vino en copa. Asimismo, presentan una exclusiva carta de coctelería donde disfrutar del arte de la mixología en un ambiente placentero. ¡Sus cocteles son imprescindibles! A partir del día 21 de octubre empiezan su famoso #paquetealimentos, un menú diario de lunes a sábado, con platos caseros de cuchara, ricos y equilibrados, a 11,95€ incluyendo postre a elegir y una bebida.

El restaurante presentará en noviembre una renovada imagen de los espacios interior y exterior que sorprenderá por su diseño moderno y acogedor de influencia mediterránea.

¡Qué mejor sitio que el mar Mediterráneo que baña Ibiza! Reservas para restaurante y Eventos en events@vibrahotels.com o en el 681242317.



BLAVÓS
RESTAURANT

COCINA MEDITERRÁNEA

CARNES Y PESCADOS
EN PARRILLA DE CARBÓN

conoce
nuestra
carta



RESERVAS 681 24 23 17 events@vibrahotels.com

Abierto todos los días de 9:00 a 00:00. Final del Paseo de Figueretas junto el Hotel Vibra Marítimo.

REPORTAJE Alimentos de temporada

«El llamativo color de los alimentos de otoño no es de extrañar, actúan como **potentes antioxidantes**»

El dietista y nutricionista Jordi Costa nos explica las propiedades de algunas frutas y verduras de otoño, que además de estar repletas de nutrientes, «nos protegen contra los primeros resfriados»

Los meses de otoño son ideales para el consumo de diferentes frutas y hortalizas características de esta época. El hecho de que la mayoría de alimentos de temporada de otoño sean de colores llamativos como el naranja, púrpura o rojo no es de extrañar, ya que actúan como potentes antioxidantes protectores contra los primeros resfriados típicos de la llegada del frío», explica el dietista y nutricionista Jordi Costa. El consumo de alimentos de temporada, además de ser más sostenible medioambientalmente, nos ayuda a elegir el momento óptimo de consumo de cada alimento, siendo así el punto de maduración donde otorgan mayor cantidad de nutrientes.

Costa destaca algunas frutas y verduras de temporada y nos explica sus propiedades.

Mango

Esta fruta de origen tropical es muy usada en todo tipo de cocinas. Crudo, a la plancha o en forma de zumos, su característico color naranja le otorga un poder antioxidante muy potente. Mi recomendación: tartar de salmón, aguacate y mango.

Caquis

Esta fruta es rica en vitamina A y antioxidantes, siendo especialmente rica en betacarotenos. Su sabor dulce la hace ideal como fruta después de un plato principal o como parte de repostería casera. Mi recomendación: natillas de caquis y chocolate.

Pomelo

El pomelo es una fruta rica en vitamina C, por lo que presenta un gran poder antioxidante. El zumo de pomelo es muy rico en este nutriente, aunque siempre conviene optar por la pieza entera. Cabe recordar que el pomelo puede interactuar en la absorción de algunos fármacos, por lo que conviene siempre consultar con su doctor en caso de estar tomando



algún medicamento.

Berenjena

Esta hortaliza, muy consumida durante todo el año, presenta un potente antioxidante, la antocianina, que le otorga ese color púrpura. Su alto contenido en agua y bajo contenido calórico la hacen muy propicia para el consumo diario, en todo tipo de poblaciones.

Calabaza

Este alimento es perfecto por su versatilidad a la hora de cocinarlo. Su sabor dulce, además, la hace muy propicia para introducir en recetas para los más pequeños. Rica en antioxidantes, destaca su potente color naranja debida a los carotenos. Mi recomendación: crema de calabaza con cúrcuma y jengibre.

za con cúrcuma y jengibre.

Uva

Aunque a la uva le preceda una mala fama por ser alta en azúcar y debiéndose así controlar su consumo, lo cierto es que es ideal como postre o para introducir una ración de fruta entre horas. Su color púrpura se debe a un componente antioxidante muy estudiado como anti aging: el resveratrol.

Boniato

Pensar en otoño es pensar en este fabuloso tubérculo. Asado, hervido o incluso formando parte de preparaciones típicas de la época (panellets), su sabor más dulce que la patata lo hace un alimento muy interesante para acompañar platos. Es, como sucede con la patata, muy saciante y de bajo índice glucémico.

Calabacín

Esta verdura destaca por ser rica en agua. La podemos preparar de diferentes formas, como una guarnición de calabacín a la plancha o en forma de crema de calabacín. Su alto contenido en agua la hace propicia para aquellas personas que buscan controlar el aporte calórico de su dieta.

Higo

Esta preciada fruta destaca por su intenso sabor dulce, además por sus colores potentes otorgados por ciertos antioxidantes que posee. Tiene un contenido similar de azúcar que la uva, pero cabe recordar que es un azúcar proveniente del propio fruto. Ideal para postre o entre horas, con una ración de 2 - 3 piezas.

Granada

Pensar en antioxidantes es pensar en esta fruta típica de la época. El jugo de esta fruta es rico en polifenoles, un tipo de componente con un gran poder antiinflamatorio. Ideal como parte de raciones frescas, como por ejemplo, en ensaladas.

«AUNQUE A LA UVA LE PRECEDA UNA MALA FAMA POR SER ALTA EN AZÚCAR, CONTIENE UN POTENTE ANTIOXIDANTE MUY ESTUDIADO COMO ANTI AGING: EL RESVERATROL»

Resveratrol, una joya nutricional

El resveratrol es un compuesto natural que se produce normalmente como respuesta inmunitaria en las plantas tras una agresión o infección.

Sus funciones sobre el organismo pasan por retrasar el envejecimiento y proteger el sistema cardiovascular, pero no son las únicas. Las investigaciones han mostrado que este compuesto tiene un enorme potencial terapéutico y muchos lo consideran uno de los mejores antiaging. Se trata de un polifenol, un tipo de

antioxidante, que se encuentra principalmente en la piel de las uvas, las bayas y algunos frutos secos. Su estructura química le permite neutralizar los radicales libres. Estudios en modelos animales han mostrado que el resveratrol puede extender la vida útil y mejorar la salud general en la vejez, ya que protege órganos y tejidos, actuando sobre las células inmunitarias. Estimula la síntesis de glutatión, el gran antioxidante endógeno que protege las membranas celulares de los radicales libres y la degeneración de los lípidos.



Además, activa las principales vías antiinflamatorias previniendo desequilibrios.

En comparación con otros antioxidantes, como la vitamina C y la vitamina E, el resveratrol tiene una estructura única que le permite penetrar más eficazmente en las células.

Lo encontrarás en las uvas, especialmente las de piel roja y morada, los arándanos, las moras, el chocolate negro, las frambuesas y algunos frutos secos como los cacahuetes, las almendras y las nueces.

FAMILIA MARÍ MAYANS Raíces y corazón ibicenco

Aromas y sabores de las islas

El otoño más acogedor invita a disfrutar de IBIZEN infusiones, con auténticas hierbas aromáticas de Ibiza y Formentera

Con la llegada del otoño y la bajada de temperaturas, apetece más que nunca sentir los aromas y sabores de la isla en forma de infusión, para lo que las propuestas de IBIZEN Infusiones del sello Familia Marí Mayans Botanicals, son la opción perfecta.

100% naturales, sin aditivos ni fitosanitarios las tres variedades de plantas aromáticas que ofrece IBIZEN Infusiones: Hierbaluisa, Manzanilla y Flor de Frígola, con tomillo y corteza de naranja, están repletas de los sabores tradicionales de Ibiza, que reconfortan y proporcionan momentos de calma y equilibrio.

Estas infusiones, cuyas hierbas naturales proceden tanto de los terrenos de Familia Marí Mayans en Ibiza como de diferentes producciones de payeses locales, se seleccionan y deshidratan de forma tradicional en la destilería de la empresa, por lo que conservan los aromas más puros de cada una de las aromáticas que las componen. Además, se presentan en pirámides monodosis que preservan las propiedades organolépticas de las plantas.

IBIZEN Infusiones responde, asimismo, a una de las premisas de Familia Marí



Mayans, preservar y honrar tanto los sabores tradicionales de Ibiza y sus plantas aromáticas, como la tierra que las proporciona, por lo que estas son cuidadosamente cosechadas y tratadas en Ibi-



za, y cuentan con un envase responsable, ecológico y reciclable en su totalidad.

Familia Marí Mayans, que desde 1880 conserva y promueve un legado de tradición con raíces y corazón ibicenco, ha

incorporado a IBIZEN Infusiones toda su sabiduría, para que cada taza esté repleta de la esencia de la isla, calidad y el inconfundible sabor de las hierbas propias de Ibiza.


IBIZEN
 INFUSIONES




 FMARIMAYANS.COM  FMARIMAYANS

100% PLANTAS AROMÁTICAS DE NUESTRA FINCA DE SANT MIQUEL



www.ibizkus.com

El Baile de las Cepas Viejas

La isla de Ibiza goza de muchas pequeñas parcelas de viñedos de más de 40 años de edad, principalmente de la variedad autóctona de la monastrell ibicenca. Estas cepas viejas es una riqueza del patrimonio de la isla y un lujo al que aspiran muchas bodegas.

Normalmente, cuando superan los 30 años de antigüedad, las plantas se consideran maduras y sus raíces tienen una expansión considerable, produciendo menos racimos, así como uvas más pequeñas. Se dice que las cepas viejas extraen la máxima expresión del terruño y, como son menos productivas, sus uvas tienen mayor concentración de polifenoles (los antioxidantes presentes en la piel y en las pepitas de la uva).

En la década de los 80, muchos viticultores decidieron arrancarlas y apuntarse a la moda de las variedades foráneas (cabernet sauvignon, merlot, etc...). La bodega Ibizkus sigue apostando por estas cepas viejas, dedicándole un laboreo más costoso, mucho cariño y una vendimia manual que requieren estas viñas podadas "en vaso".

Junto con una fermentación con levaduras indígenas y una mínima intervención en bodega, Ibizkus consigue unos vinos tintos con mucha complejidad y una estructura capaz de soportar largas crianzas. Seguiremos luchando para este patrimonio que tiene Ibiza y que sigan bailando durante mucho tiempo más estas cepas tan bellas, estéticas e interesantes.



BONSAI IBIZA



Sushi de primera y cócteles que te harán olvidar el frío

En este restaurante situado en el puerto deportivo de Santa Eulària encontrarás mucho más que un buen sushi. Su equipo de chefs y mixólogos te invitan a disfrutar de la mejor experiencia de cocina asiática y una atrevida coctelería de autor en un ambiente increíble. Un lugar que marca la diferencia tanto por sus platos como por el ambiente y la atmósfera que se respira.

Es momento de divertirse y dejarse sorprender por una carta de sabores en la que sentirás la pasión de los chefs por la cocina. La presentación es impecable y el producto está cuidadosamente seleccionado.

Platos que brillan por la calidad de los ingredientes y por un toque diferente.

Desde los rolls clásicos hasta los especia-



les, pasando por los tatakis, tartares o los yakisobas. También ofrecen opciones increíbles a la brasa como la Burger Bonsai, el solomillo de ternera con foie o el pulpo a la brasa. Pero la noche no acaba aquí. Bonsai Ibiza te sorprende cada noche con música, magia, shows acrobáticos y mucho más.



B O N S A I

VIERNES Y SÁBADOS:

Cocina de 19:00 a 23:00 h • Bar de 19:00 a 01:00 h

DOMINGOS:

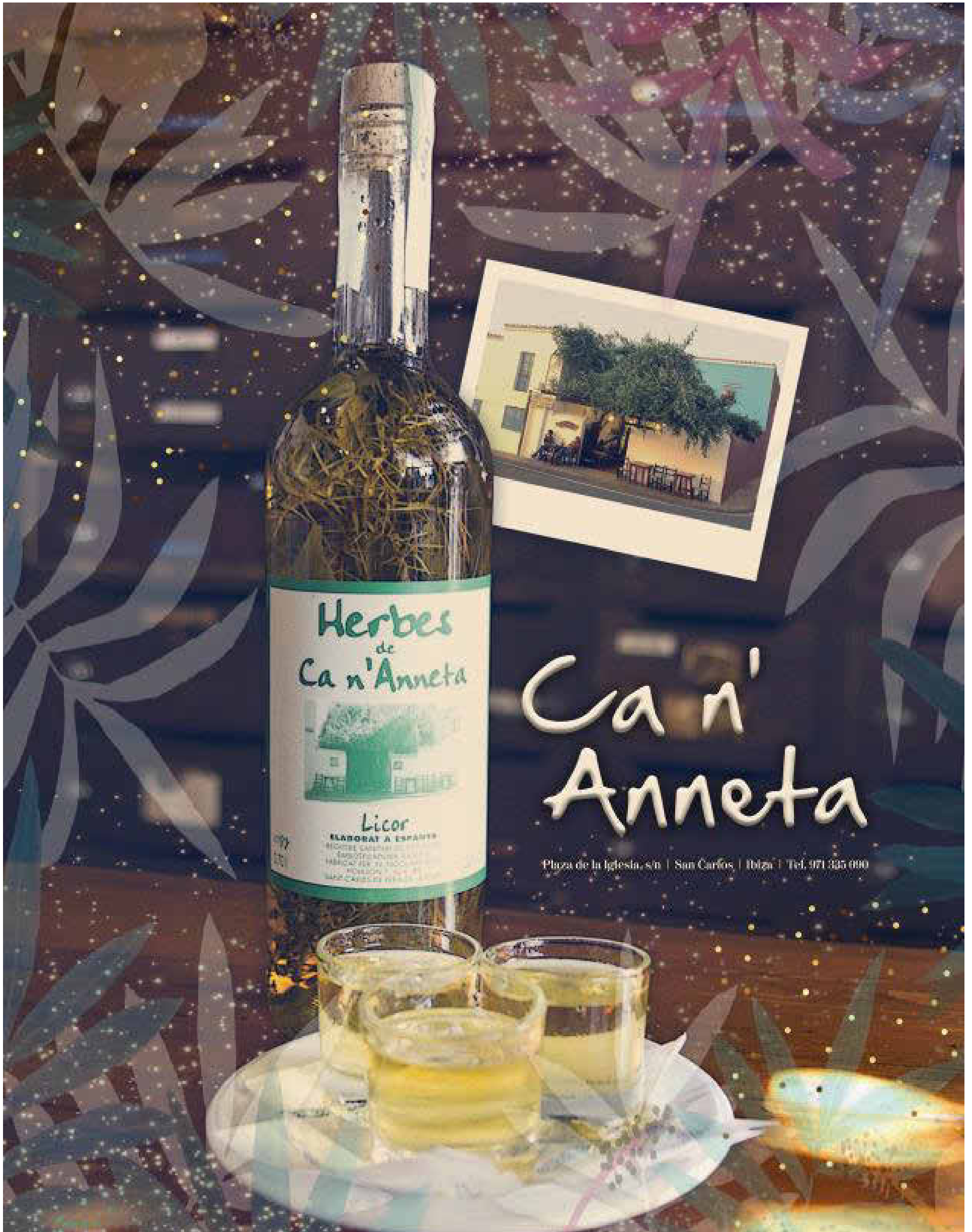
Cocina y Bar, todo el día hasta las 23:00 h.

Teléfono de reservas: 696 785 529

Puerto Deportivo de Santa Eulalia • Zona 2

www.bonsaibiza.es





Ca n' Anneta

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



Restaurantes Oli

Especializados en cocina mediterránea, tapas, bocadillos y postres caseros, sin gluten.

AMBIENTE LOCAL • ABIERTOS TODO EL AÑO



El empoderamiento de las **mujeres** en la **gastronomía**

El Congreso Internacional de Gastronomía, Mujeres y Reto Demográfico de Asturias recorrerá el occidente y Oviedo entre el 28 y el 30 de octubre en su cuarta edición con una treintena de cocineras, productoras y empresarias de Escocia, Portugal, Croacia, Italia y diferentes localidades de España

Desde su inicio en 2021, este congreso ha reunido a mujeres destacadas de la cocina, la agricultura, la ganadería y otros ámbitos relacionados con la alimentación para celebrar y visibilizar su contribución al mundo gastronómico y ayudar con sus experiencias a combatir el reto demográfico en el medio rural. FéminAs es un espacio que busca no solo resaltar la importancia de las mujeres en estos sectores, sino también fomentar la igualdad de género, la innovación y la sostenibilidad en el ámbito culinario.

De cómo esta cuarta edición abordará todos estos retos se ha hablado en la presentación oficial de este encuentro internacional donde se puso de relieve la importancia de un congreso con acento femenino, ya que históricamente «existía una deuda en el reconocimiento a las mujeres que nos dieron de comer y nos atendieron detrás de las barras. Con estas jornadas se salda esta deuda y se reconocen, por fin, figuras de la cocina que siempre han estado en segundo plano».

FéminAs también pondrá de relieve la diversidad cultural en la gastronomía y cómo las mujeres han sido fundamentales en la preservación y difusión de las tradiciones culinarias, con la presencia de cocineras tradicionales asturianas que mantienen vivas recetas y técnicas antiguas como chefs de renombre que fusionan estas raíces con la innovación. Sectores como la ganadería, las conservas o los quesos tendrán un papel destacado en esta edición, mundos donde las mujeres son agentes de cambio, y su papel es clave para construir proyectos más justos, inclusivos y resilientes.

En esta edición FéminAs explorará las

posibilidades que tiene la gastronomía como motor clave para combatir la despoblación en el medio rural, ya que conecta la riqueza cultural de los territorios con el desarrollo económico, la promoción del turismo y la atracción de nuevos habitantes. Diferentes cocineras y empresarias expondrán sus proyectos para demostrar cómo con el aprovechamiento de los recursos locales, la autenticidad de los productos y la tradición culinaria se puede ayudar a revitalizar áreas rurales y a generar nuevas oportunidades de empleo y emprendimiento.

Cocinar especies invasoras

La cocina medioambiental y la elección de cocinar especies invasoras será la temática que Chiara Pavan (Venissa*, Venecia, Italia) desarrollará en FéminAs. Pavan, embajadora del cambio climático, es uno de los grandes referentes de la cocina italiana en la actualidad. Chiara practica una cocina que define como ecológica en su restaurante de la pequeña isla de Mazzorbo, centrada en las verduras de su propio huerto, el abastecimiento de proximidad, el uso de hierbas silvestres, cereales y legumbres antiguas, y de cantidades reducidas de proteínas animales (que solo proceden de especies exóticas e invasoras) elegidas éticamente, en favor de las proteínas vegetales. Gracias a su interés por el medio ambiente y su conexión con la laguna, donde la intención es dejar la menor huella posible en el territorio, fue galardonada con la Estrella Verde Michelin.

Premio Guardianas de la Tradición

El Premio Internacional 'Guardianas de la Tradición' recae en esta edición en el proyecto 'A cozinha portuguesa a gostar dela própria', una serie de documentales dirigidos por el director y documentalista Tiago Pereira que han puesto en valor el trabajo de muchas cocineras tradicionales de Portugal y que se ha convertido en una especie de activismo para intentar crear un nuevo paradigma social basado en el compartir y en la escucha.



92OCHO

El primer local de comida rápida al **estilo canario** en Ibiza

Desde que abriera sus puertas en junio, 92ocho se convirtió en una de las revelaciones del verano ibicenco. Su propuesta es diferente, desenfadada y sobre todo, está riquísima, y es que 92ocho ha traído los sabores de las Islas Canarias a Ibiza. En la carta del restaurante no faltan clásicos como las papas mojón picón (corte tipo brava pero con mojo), y opciones más innovadoras como las papas pizza (papas con jamón queso cebolla, orégano y tres salsas) o las favoritas de la clientela, papas 92ocho (con jamón, queso ensalada de col, pollo y tres salsas).

También tienen bocadillos de pata asada (carne asada) o Vuelta (ternera finita), sorprendentes sándwiches y croissants que son toda una bomba de sabor: pollo molido, jamón, queso fundido y alioli. Destaca especialmente el pan artesanal, que si lo quieres un punto más original, lo puedes pedir con anís ¡te sorprenderá!

Y para terminar, no te vayas sin probar el ron miel canario, un sabor único ideal para acompañar uno de sus postres típicos, como el polvito canario.



Para la elaboración de sus platos, el restaurante apuesta por el producto local, fresco y de temporada manteniendo un equilibrio con los productos traídos de Canarias.

Además de la calidad de la comida, si algo destaca en este establecimiento de Sant Antoni es la buena energía que hay nada más entrar y un equipo dispuesto a que tu experiencia sea de lo más placentera. Cada mordisco en este restaurante es una aventura porque todo lo que hacen está hecho con amor y autenticidad canaria. Abren de martes a domingo de 13:00 a 16:00 y 19:00 a 23:00, y los sábdados alargarán un poquito más. Y si lo prefieres, te lo llevan a casa.

PESCADOS MARÍ RIVARES

Un testimonio vivo de la **cultura y el legado** de las islas

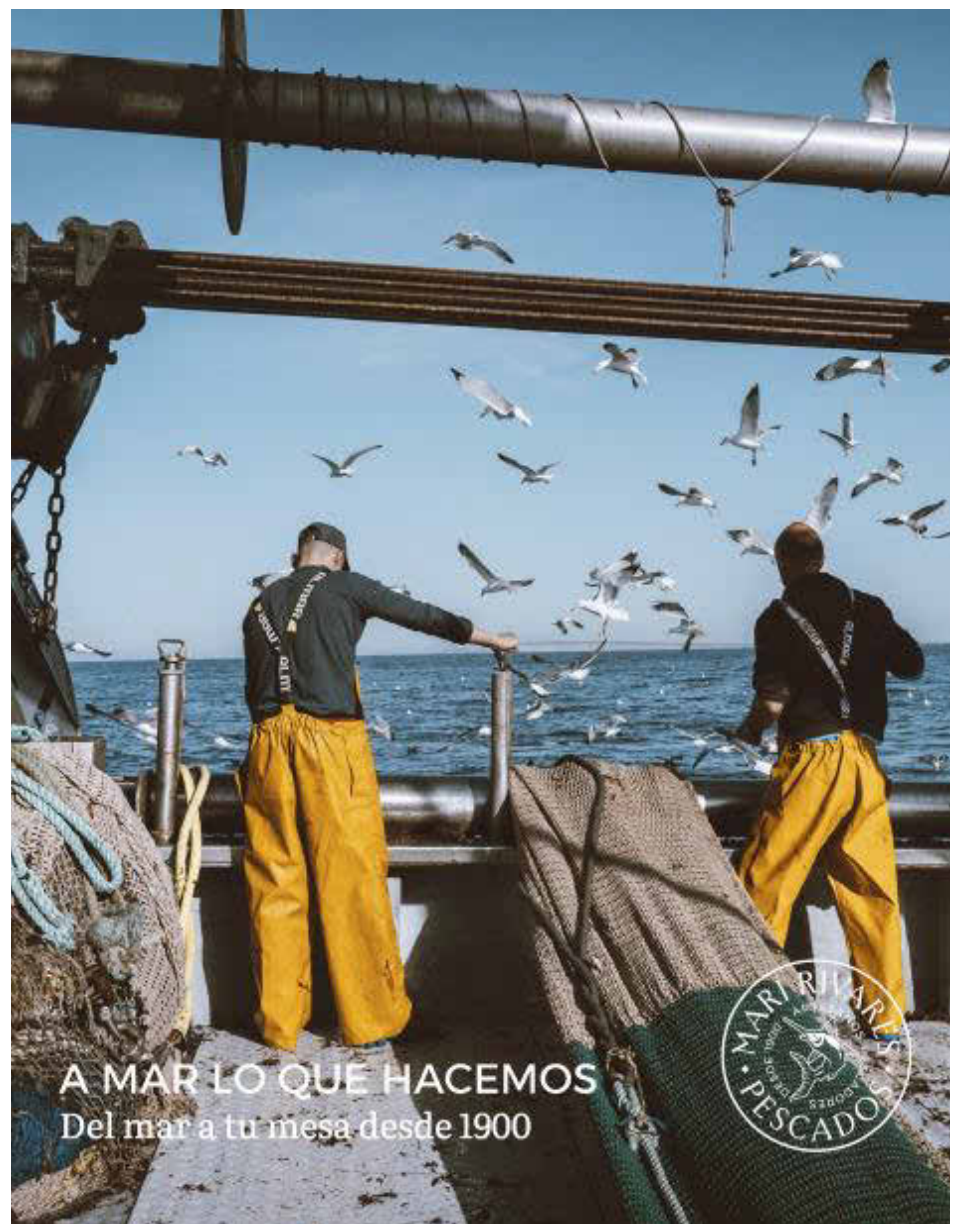
En la encantadora isla de Formentera se encuentra la fascinante historia de Pescados Marí Rivares. Este negocio familiar, que comenzó su andadura en 1900, ha crecido al compás del viento y las olas, siendo testigo de una rica herencia de pescadores que han transmitido su pasión y maestría en la pesca artesanal a lo largo de las generaciones.

Desde sus inicios, Pescados Marí Rivares ha representado más que un simple medio de subsistencia; es un auténtico estilo de vida. La pesca artesanal en estas aguas mediterráneas no se enseña en libros, sino que se hereda como un valioso legado familiar. Las técnicas tradicionales y el profundo conocimiento del mar convierten cada jornada en el océano en un acto de amor y devoción. Aquí, la pesca se eleva a la categoría de arte. La historia de esta emblemática empresa está tejida con momentos inolvidables: desde mares serenos hasta tormentas desafiantes, desde redes rebosantes hasta corazones agradecidos. Pescados Marí Rivares es mucho más que una simple pescadería; es un testimonio vivo de la cultura y el legado de las islas. En el centro de esta narrativa se encuentra La Maja, su icónico llaüt y su barco de pesca de arrastre el «Punta Gavina». Sus redes, extendidas como brazos abier-



tos, no solo recogen el pescado más fresco del Mediterráneo, sino que también atesoran las historias que el mar susurra a quienes lo conocen y respetan.

Hoy en día, al adquirir productos en Marí Rivares, no solo llevas a casa pescado fresco de calidad; te llevas contigo una parte de la historia viva de Formentera. Saboreas no solo los frutos del mar, sino también una herencia cultural que ha resistido el paso de más de un siglo, preservando la esencia de la pesca artesanal.





TODO PARA RESTAURACIÓN Y MENAJE

Textil, mantelería y servilletas a medida y personalizadas.
Teléfono Hostelería 608 59 94 72.



ESTAMOS A SU DISPOSICIÓN PARA PRESUPUESTOS O PEDIDOS

Pueden solicitarnos información sobre electrodomésticos, muebles de jardín y terraza, textil, etc. Estaremos encantados de atenderles y asesorarles de la mejor manera, como hemos hecho siempre.

Recuerden nuestras vías de contacto:

Teléfono 971 396 846 (08.00 a 16.00h) • WhatsApp: 686 897 808
e-mail: citubo@citubo.es

Agradecemos la confianza depositada estos años y esperamos sigan confiando en nosotros por muchos años más.

CA'S PAGÈS



Descubre 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 encender 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, solomillo de cerdo o cordero al horno de leña. En Ca's Pagès también encontrarás



platos tan tradicionales como el sofrit pagès, pinchitos de sobrasada, lechón, ensalada de patatas y pimientos asados o arroz de matanzas.

Los postres también son caseros y preparan los auténticos de la gastronomía ibicenca. Un lugar que supera las expectativas, con buen ambiente y un servicio impecable. Lo encontrarás en la carretera de Santa Eulària hacia Sant Carles.

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

CALA MARTINA Excelente cocina tradicional ibicenca junto al mar



Playa, amigos, familia y **buena comida**

Tranquilidad y la mejor materia prima es Cala Martina, un restaurante que se mantiene fiel a sus inicios

Comer un buen pescado o una deliciosa paella sabe mejor junto al mar, pero si además está preparada con productos frescos y locales, el éxito está asegurado.

En el restaurante Cala Martina lo tienes todo para disfrutar de una experiencia inolvidable, desde una ubicación perfecta en la playa, ideal para que los más pequeños se diviertan, hasta lo mejor del mar ibi-

cenco. Un restaurante de los de siempre, sin pretensiones y en el que encontrarás tranquilidad, un trato familiar y riquísima comida.

Puedes empezar por un gazpacho fresquito y seguir con uno de sus sabrosos arroces, pescado local, ensaladas, carnes, bullit de peix, un guiso de pescado o una salmorra, preparada con pescado de roca y de proximidad.

UN RESTAURANTE DE LOS DE SIEMPRE, EN EL QUE ENCONTRARÁS TRANQUILIDAD, UN TRATO FAMILIAR Y RIQUÍSIMA COMIDA

Y al atardecer, Cala Martina se viste de gala y ante el espectáculo de colores inigualable del cielo, te brinda una velada especial y relajada junto al mar.

Está abierto todos los días y si se alarga la sobremesa, aprovecha y pide un cóctel para disfrutar de un atardecer mágico a pie de playa. También puedes alquilar una hamaca y empezar el día con uno de sus completos desayunos.

**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

Ibiza se reafirma como destino gastronómico de excelencia en San Sebastián Gastronomika

Ibiza ha reafirmado su posición como un destacado destino gastronómico en la reciente XXVI Edición de San Sebastián Gastronomika celebrada en el Palacio Kursaal.

La participación de Ibiza en el congreso ha sido impulsada por el club de producto Eating in Ibiza, de Fomento del Turismo de la isla, gracias al convenio de colaboración con el Consell d'Eivissa / Ibiza Travel, y ha contado con la participación del restaurante Taste of Salia y su chef, Miguel López.

San Sebastián Gastronomika es una cita anual que representa una oportunidad para que Ibiza se haga presente, muestre su valor en el ámbito gastronómico internacional y promueva la riqueza de su gastronomía local.

La gastronomía es una parte esencial de la experiencia única que buscan quienes visitan la isla, que cuenta con productos excepcionales y grandes profesionales, desde productores hasta chefs, que debemos poner en valor.

Para esta edición, el chef Miguel López del restaurante Taste of Salia, ubicado en el Hotel Can Salia, tuvo el privilegio de representar a la isla en este prestigioso evento. Este tipo de iniciativas promocionales son de gran valor y una gran oportunidad, ya que resaltan la relevancia de la colaboración público - privada en la promoción del turismo y la sostenibilidad gastronómica de Ibiza.



El chef Miguel López tuvo el privilegio de representar a la isla y elaboró un menú excepcional que capturó la esencia de la gastronomía ibicenca.



Producto local

El chef Miguel López del restaurante Taste of Salia, ubicado en el Hotel Can Salia, tuvo el privilegio de representar a la isla en este prestigioso evento. Durante el congreso, ofreció una ponencia con showcooking en la que elaboró un menú excepcional que resaltó los productos locales y de temporada, capturando así la esencia de la gastronomía ibicenca.

El menú incluyó ingredientes autóctonos, como almendras, cabrito, embutidos de cerdo negro ibicenco, queso, calabaza, *ratjada* y pollo payés, todo ello ofertado por productores locales como Carn&Coop o Ses Cabretes. Más de 50 comensales pudieron disfrutar del menú. Todos ellos, profesionales del sector gastronómico, fueron partícipes de un viaje sensorial que equilibró perfectamente los sabores del mar y la tierra de Ibiza.

Este evento se complementó con un maridaje del vino Totem rosado 'Las Canteras' 2021 de la bodega Ibizkus y culminó con un delicioso chupito de hierbas ibicencas proporcionado por la Familia

Mari Mayans, ambas marcas respaldadas por la Indicación Geográfica Protegida.

Los criterios que prevalecieron para elegir al representante de Ibiza en este congreso se centraron en la gastronomía consciente y, sin duda, Taste of Salia se erige como un referente en este ámbito por su compromiso como restaurante sostenible.

Tradición y vanguardia

La capital vasca cerró una de sus ediciones más memorables de San Sebastián Gastronomika. El prestigioso congreso internacional mezcló como nunca antes tradición y vanguardia lo que derivó en una amplísima gama de ponencias y demostraciones culinarias, además de un hecho histórico: la victoria de una mujer en el Campeonato Nacional de Parrilla por primera vez en sus quince ediciones. En esta edición coronó como ganadora la parrillera Vanesa Martín, del restaurante El Alfoz de Burgos.

La edición más abierta y participativa de Gastronomika será recordada como la

EL MENÚ INCLUYÓ INGREDIENTES AUTÓCTONOS, COMO ALMENDRAS, CABRITO, EMBUTIDOS DE CERDO NEGRO IBICENCO, QUESO, CALABAZA, RATJADA Y POLLO PAYÉS

del año en que Ricard Camarena venció a la Inteligencia Artificial en el ejercicio tecnológico más avanzado que se ha hecho hasta ahora en un congreso de cocina.

El cocinero valenciano y la Inteligencia Artificial (IA) realizaron un menú de tres platos con los mismos ingredientes, según el veredicto del jurado profesional que evaluó a ciegas los menús.

En este reto, Camarena «ha demostrado que, a pesar del avance de la tecnología, la intuición, el conocimiento sensorial y la capacidad de conectar transversalmente los ingredientes siguen siendo elementos clave en la alta cocina».

Iván Cerdeño trajo al congreso otro concepto, el de la cocina de entorno y memoria. «Nuestra cocina es de entorno, pero no solo geográfico, sino también social y cultural», matizó, antes de hablar de otro capítulo importante de su proceso creativo, como es la inspiración basada en recetas históricas. «Creemos que somos autores de la cocina fusión, pero ésta existe desde que el hombre empezó a tener curiosidad por saber qué pasaba en otros lugares del mundo», explicó.

Pepe Solla sorprendió al Auditorio con dos lubinas con las que, ayudado de un profesional de la pesca artesana, quiso mostrar la importancia que tiene la muerte del pez a la hora de más tarde conservarse de una u otra manera. Pero dejó muchas más reflexiones sobre el papel del producto, de los productos, sobre cómo muchas veces se mira en exceso a la técnica y formuló una quimera en voz alta: «Algún día deberíamos ser capaces de que lo que salga en un plato sea tan excepcional como cuando vivía en el mar».



Pepe Solla reivindicó la importancia de la muerte del pez.



Por primera vez, victoria de una mujer en el Campeonato de Parrilla.



Ricard Camarena venció a la Inteligencia Artificial.



La Gourmandise Can Bellotera, en Sant Jordi, lleva 20 años endulzando los paladares en Ibiza con su bollería y panadería artesanal, hecha con productos locales de primera calidad. Destacan su pan ecológico de fabricación propia, elaborado con una harina especial traída de Francia, y su carta de desayuno, que incluye opciones como muesli, fruta fresca, tortillas, tortitas y bocadillos, acompañados de zumos naturales, café o té. Y a la hora de comer, disfruta de nuestro menú diario con una rica y variada comida casera.



La Gourmandise Can Bellotera   [gourmandise_canbellotera](https://www.instagram.com/gourmandise_canbellotera)

Empieza el otoño con estas recetas fáciles, ricas y de temporada

Crema de boniato con setas, huevo y picatostes

Ingredientes: 2 boniatos grandes (aprox. 700 g), 1 cebolla grande, 6 dientes de ajo, 600 ml de caldo de verduras, sal, pimienta negra molida, nuez moscada, comino molido, aceite de oliva virgen extra, 250 g de champiñones, 2 huevos, 2 rebanadas de pan de semillas.

Elaboración: Pelamos y cortamos la cebolla en juliana, pelamos los dientes de ajo y los pasamos por un rallador fino. Pochamos ambos a fuego suave durante 10 minutos. Mientras tanto pelamos los boniatos y los cortamos en dados. Añadimos a la cacerola junto con una pizca de nuez moscada, 1/2 cucharadita de comino molido, sal y pimienta negra molida al gusto. Rehogamos durante un par de minutos. Llevamos a ebullición y después reducimos el fuego. Cocemos a fuego medio, durante 20 minutos. Mientras, troceamos los champiñones y los salteamos con los dientes de ajo. Espolvoreamos con un poco de tomillo y añadimos el caldo de verduras. Cocemos a fuego medio, sin tapar, hasta que se haya consumido todo el líquido. Cortamos las rebanadas de pan en dados. Freímos los dados de pan hasta que estén dorados. Cuando el boniato esté tierno trituramos hasta conseguir una crema homogénea. Servimos la crema de boniato con su guarnición: los champiñones, medio huevo duro y unos picatostes. Fuente: Derechupete



Calabaza al horno con pistacho y granada

Ingredientes: 2.5 kg de calabaza, 2 dientes de ajo, perejil, 1 limón y su ralladura, chile en copos o pimentón picante o dulce al gusto, 50 g de pistachos sin sal picados, 10 ml de vino blanco 10 ml, aceite de oliva virgen extra, granada desgranada.

Elaboración: Pelar y cortar la calabaza en piezas de 1 cm de grosor, desechando las semillas. Colocar en una bandeja de horno, salpimentar y añadir unos 20-30 ml de aceite, removiendo todo bien. Hornear durante 25 minutos; dar la vuelta a las piezas hasta que estén caramelizadas y algo tostadas. Machacar los ajos pelados con una pizca de sal hasta obtener una pasta. Poner en un cuenco con el chile o pimentón. Picar las hojas y los tallos más finos del perejil. Picar los pistachos. Agregar al cuenco con el zumo exprimido del limón, el vinagre y casi todo el aceite. Remover, probar y ajustar de sal, vinagre o aceite. Servir la calabaza en una fuente repartiendo la gremolata y los granos de granada por encima. Fuente: Directoalpaladar.



Risotto de setas

Ingredientes: 320 g. de arroz, 1 litro de caldo de verduras, 400 g. de setas variadas, 1 cebolla, 40 g. de mantequilla, 1/2 vaso de vino blanco, 1 diente de ajo, 100 g. de queso italiano curado rallado, 50 ml. de aceite de oliva. Para el caldo de verduras: 1 cebolla mediana, un puerro, 2 zanahorias, aceite de oliva y sal.

Elaboración: Picamos en cuartos las verduras. En una cazuela, echamos 1,5 l de agua y hervimos. Añadimos las verduras y cocinamos al menos 30 minutos. Laminamos los champiñones y las setas. Cortamos la cebolla en brunoise fina, y la pochamos. Cuando está casi transparente, añadimos la mantequilla. Vamos ahora a tostar el arroz. Lo repartimos por toda la cazuela, mezclamos con el resto y dejamos que se cocine 2-3 minutos. Verteremos el vino blanco, removemos y dejamos que se evapore el alcohol. Picamos el diente de ajo bien finito, lo ponemos en una sartén con aceite y añadimos el mix las setas. Tapamos y dejamos cocinar unos 5 minutos. Salamos al gusto. Pasamos las setas listas, con el jugo que han soltado, a la cazuela del arroz. Mezclamos bien, echamos un cucharón de caldo de verduras y comenzamos a remover el arroz. En el momento que el caldo esté casi consumido, añadimos un nuevo cucharón, y volvemos a remover el arroz. Este proceso lo vamos a repetir varias veces, añadiendo más caldo, pero siempre procurando que nunca llegue a quedarse sin líquido. Lo ideal es que el arroz quede 'al dente'. Retiramos la cazuela del fuego, añadimos una nuez de mantequilla y queso rallado. Fuente: Derechupete

Pumpkin Spice Latte

Elaboración: Comenzaremos preparando un sirope. Para ello, pondremos en un cazo 175 ml de agua, 90 gramos de azúcar blanco, 90 gramos de azúcar moreno, 90 gramos de puré de calabaza asada, media cucharadita de canela, media cucharadita de jengibre, 1 pizca de nuez moscada y 1 pizca de clavo en polvo. Llevamos a fuego medio, removiendo constantemente, y dejamos cocinar unos 15 minutos hasta que la mezcla espese. Colamos el sirope y reservamos hasta que se enfríe. Para preparar cada pumpkin spice latte, mezclamos muy bien 2 cucharadas del sirope de calabaza con 200 ml de leche. Agregamos 40 ml de café y mezclamos bien. Coronamos cada vaso con unos 50 g de nata montada y espolvoreamos con 1 pizca de canela. Fuente: bonviveur



CITUBO

TODO PARA RESTAURACIÓN Y MENAJE

Textil, mantelería y servilletas a medida y personalizadas.
Teléfono Hostelería 608 59 94 72.



ESTAMOS A SU DISPOSICIÓN PARA PRESUPUESTOS O PEDIDOS

Pueden solicitarnos información sobre electrodomésticos, muebles de jardín y terraza, textil, etc. Estaremos encantados de atenderles y asesorarles de la mejor manera, como hemos hecho siempre.

Recuerden nuestras vías de contacto:

Teléfono 971 396 846 (08.00 a 16.00h) • WhatsApp: 686 897 808 • e-mail: citubo@citubo.es

Agradecemos la confianza depositada estos años y esperamos sigan confiando en nosotros por muchos años más.

BONABRASA

El sabor de la tierra ibicenca

BonaBrasa es una vuelta a los orígenes, a la esencia de Ibiza. Un restaurante que apuesta por el sabor del producto local y que además sorprende con creaciones frescas y emocionantes.

Este oasis gastronómico situado en el corazón de Ibiza, se deleita en la frescura de los pescados más exquisitos, las verduras de temporada más selectas y las carnes más suculentas, todo maridado con los vinos más distinguidos de pequeños productores.

Con un respeto máximo a la tierra ibicenca, BonaBrasa ha sido una de las revelaciones de la temporada y es que su cocina no tiene límites, siempre encontrarás alguna novedad porque se esfuerzan y trabajan para que tu experiencia sea única.

El menú cambia semanalmente según los productos de mercado y destacan especialmente las carnes a la brasa, maduras, sabrosas y con el punto exacto. Cada bocado es un pecado delicioso que no podrás resistir. Ingredientes frescos y de calidad y una coctelería sorprendente para empezar la noche o para sobremesas aún más especiales. Relájate en un ambiente de diseño y acogedor, donde la excelencia se encuentra con la innovación y donde serás recibido por un gran equipo que te hará sentir como en casa. Además, no tendrás problemas para aparcar porque BonaBrasa cuenta con parking propio.



Menús especiales para grupos y eventos

BonaBrasa también es el lugar ideal para reunirte con amigos, familiares o compañeros de trabajo, ya que disponen de varios menús para grupos. Pídeles información sin ningún compromiso y celebra con ellos las próximas comidas y cenas de empresa.

HOSTAL RESTAURANTE POU DES LLEÓ



Reformado y con la misma esencia y recetas de siempre

El restaurante Pou des Lleó es uno de esos lugares en los que se respira la auténtica esencia ibicenca. Un emblemático lugar que desde 1965 se mantiene fiel a una receta que han pasado de generación en generación. Aquí conocerás el auténtico *bullit de peix*, elaborado «como lo hacía nuestra familia en su casa, a fuego de leña, hace ya más de 60 años y que decidimos compartir».

Lo que empezó siendo un pequeño bar donde se reunían los vecinos es hoy uno de los restaurantes más queridos de la isla, todo un referente que se ha ganado con su buen hacer su merecido reconocimiento.

Además de su plato estrella, el *bullit de peix*, en la carta también encontrarás otros platos típicos de la isla y otras propuestas más actualizadas, siempre con todo el sabor del producto fresco y local. Hay pae-

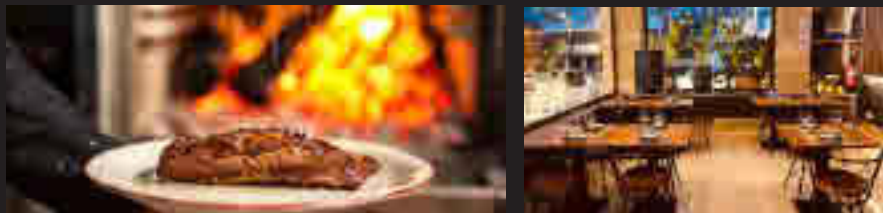
llas, pescados y mariscos frescos, alioli hecho a mano, licor de hierbas casero, un café caleta maravilloso y una extensa carta de postres y dulces que refleja los principios del restaurante: «dar a lo más tradicional y típico de Ibiza, un pequeño toque joven y moderno. Todo lo que nuestros abuelos un día crearon y que ahora hijos y nietos renuevan y trabajan para seguir con el que un día fue el sueño una pareja joven y emprendedora».

Además de enamorarte de la cocina ibicenca, esta pequeña cala te cautivará con sus increíbles y maravillosos paisajes. El pequeño hostel lo han renovado recientemente con mucho cariño y es un refugio ideal para disfrutar del ambiente familiar y la paz de Ibiza. Además, a pie de mar se encuentra el Chiringuito, donde compartir un almuerzo entrañable.

BONABRASA

vins & Brases

Restaurante de pescado, carnes, verduras y vinos.



Platos innovadores y maridajes de autor

Nuestro menú evoluciona semanalmente con materia prima excelente, tratada a fuego y brasas, maridajes con vinos de pequeños productores, garantizando calidad y excelencia.



DE LA BRASA A TU PALADAR

HORARIO DE INVIERNO:

Miércoles y jueves: 19:00 a 23:00 h. • Viernes y sábados: 13:00 a 15:30 y 19:00 a 23:00 h.
Domingo: 13:00 a 16:30 h. • Lunes y martes: Cerrado.

Av. Isidoro Macabich, 66 • 07800 Ibiza
Reservas al +34 665 907 582 • bonabrasaibiza@gmail.com

www.bonabrasaibiza.com @bonabrasaibiza



Restaurante Pou d'es Lleó

PAELLAS, PESCADOS Y MARISCOS

Disfruta de la auténtica cocina ibicenca



A PARTIR DE NOVIEMBRE ABRIMOS SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS AL MEDIODÍA.

DICIEMBRE CERRADO POR VACACIONES.

Pou d'es Lleó • Teléfono de reservas: 971 335 274 • es.poudeslleo.com

MASSA COFFEE Café artesano y un espacio donde trabajar relajado

La perfección en cada taza

Zumos naturales, cafés, smoothies, ensaladas y desayunos saludables, para disfrutar en su estupenda terraza o bien para llevar

Massa Coffee es un templo de la artesanía para aquellos que tienen que sacar un momento del día para conectarse al trabajo. Es una cafetería artesanal y take away con una oferta gastronómica saludable y de temporada, y donde además encontraremos una amplia variedad de zumos frescos y bebidas calientes.

Su propuesta se basa en la alta calidad de su materia prima, buscando siempre los productos más frescos, ligeros y saludables posible. Todo, desde su gran variedad de zumos naturales, cafés, smoothies energéticos y ensaladas hasta sus desayunos, bollería casera, tartas y bocadillos están cuidadosamente elaborados con productos frescos y locales. En su vitrina hay caprichos para todos los gustos, incluso tienen dulces veganos. Se encuentra en Marina Botafoch, abre todos los días y es el lugar perfecto para disfrutar de un capricho.



MASSA
COFFEE

DISFRUTA
DEL MEJOR CAFÉ
TAMBIÉN EN INVIERNO

DESAYUNO
BRUNCH
ZUMOS

DE LUNES A SÁBADO
8:00 - 16:00

MARINA BOTAFOCH
PASEO JUAN CARLOS I, 39, 07800, IBIZA
+34 871 738 060 - @MASSA_COFFEE

Estos son los mejores restaurantes del mundo en 2024, según los World Culinary Awards

Los World Culinary Awards acaban de publicar los ganadores de su ranking de este año. La organización invitó a votar a la comunidad culinaria, los expertos del sector y los consumidores que han escogido nueve restaurantes como los mejores de su región. Una vez analizados los resultados, la primera posición ha sido para Mezzaluna en la Lebua State Tower en Bangkok, Tailandia, un establecimiento que no solo ha sido nombrado como el mejor de Tailandia y Asia, sino que se ha llevado el reconocimiento al mejor restaurante del planeta.

Mezzaluna, con dos estrellas Michelin, ofrece un menú degustación de siete platos que incluye la reconocida carne de res wagyu. La experiencia en Mezzaluna combina sabores asiáticos con técnicas de alta cocina, lo que lo convierte en un destino obligado para los amantes del buen comer que visitan Bangkok.

Por otro lado, el primer puesto dentro de Europa lo ocupó Alléno Paris, un restaurante ubicado en la capital francesa; y en representación de África, se encuentra Epice, una propuesta innovadora en Franschoek, Sudáfrica.

En Argentina, dos sitios fueron reconocidos dentro de lo mejor del país. El primero se trata de la reconocida parrilla Don Julio, que se llevó el galardón al Mejor Restaurante del territorio nacional.



Mezzaluna en la Lebua State Tower en Bangkok, ha sido elegido mejor restaurante del planeta.

Los premios agruparon a los ganadores en base a la región del mundo a la que pertenecen. De esta forma, quedaron de la siguiente manera:

Asia - Mezzaluna en Lebua en State Tower, Tailandia.

África - Epice, Sudáfrica.

Caribe - Pescado de José Andrés en Atlantis Paradise Island, Bahamas.

Europa - Alléno París, Francia.

Océano Índico - Ai KISU, Mauricio.

América del Sur - Mayta, Perú.

Medio Oriente - COYA Dubai, EAU.

América del Norte - Le Bernardin, EE.UU.

Oceanía - Ática, Australia.

Este año han celebrado su quinta edición con el objetivo de promover la cultura gastronómica mundial y fomentar el turismo culinario. Ponen en valor las mejores prácticas e innovaciones del sector.

Los World Culinary Awards tienen otras

categorías, entre las que se encuentra la de los mejores restaurantes del continente. Este año la primera posición ha sido para Alléno Paris, un establecimiento con tres estrellas Michelin que estaba nominado junto a otros restaurantes europeos, incluido el de Martín Berasategui en Barcelona. Entre las categorías, también se encuentra la de los mejores destinos culinarios de Europa, un reconocimiento que ha sido para Lisboa, en Portugal.

En el marco del proyecto 'Evitemos el desperdicio alimentario: Activistas Gastronómicos Residuo Cero', IbizaPreservation ha lanzado una nueva guía visual para «ofrecer herramientas prácticas que permitan a la ciudadanía reducir el desperdicio alimentario en sus hogares y promover hábitos sostenibles», explican desde la fundación ambiental.

Este documento, compuesto por una serie de infografías, surge a partir de un ciclo de talleres formativos impartidos a varias asociaciones locales como la Asociación Pitiusa de Familiares de Personas con Enfermedad Mental (APFEM), la Asociación de Mujeres de Cala de Bou, la Asociación de Vecinos (AAVV) de ses Figueretes, el Hogar de Mayores de Ibiza y la Asociación Asperger Ibiza y Formentera, desde donde las personas participantes han aportado sus propios consejos para su inclusión en la guía. El proyecto ha sido financiado por el área de Medio Ambiente del Consell Insular d'Eivissa.

Esta Guía para Activistas Gastronómicos pretende presentar de manera accesible y didáctica una serie de prácticas para evitar el desperdicio de alimentos y promover la cocina de aprovechamiento. Uno de los principales mensajes que aparecen en este documento es la necesidad de reutilizar los restos: «Piensa antes de tirar: aprovecha los restos. Curiosear y pensar lo que puedes hacer para aprovechar los restos que generas». Además, la guía incluye recetas sostenibles como el vinagre de fresas o el kimchi de verduras, que enseñan cómo aprovechar ingredien-

IbizaPreservation recluta a 'activistas gastronómicos' con una nueva guía para reducir el desperdicio alimentario



tes que se suelen desechar, convirtiéndolos en productos caseros nutritivos y sabrosos.

Las infografías también ponen de relieve datos alarmantes sobre el desperdicio alimentario tanto a nivel europeo como español, destacando que «en la U.E. se desperdician unos 88 millones de toneladas de alimentos al año, mientras que en España tiramos 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año». Con estas cifras en mente, la Guía sugiere alternativas sostenibles para reducir los residuos en el día a día,

«PIENSA ANTES DE TIRAR: APROVECHA LOS RESTOS. CURIOSSEA Y PIENSA LO QUE PUEDES HACER PARA APROVECHAR LOS RESTOS QUE GENERAS»

como la compra a granel o la elección de productos locales sin envases. El proceso de compostaje, una práctica que puede implementarse en el hogar para reintegrar los residuos orgánicos

en la naturaleza, es otro de los temas que aparecen en las infografías.

El lanzamiento de esta guía busca «extender el impacto de los talleres formativos a un público más amplio, facilitando el acceso a información clara y concisa sobre cómo transformar los hábitos de consumo». «La Guía para Activistas Gastronómicos pretende ser una herramienta útil para que cualquier persona pueda aplicar pequeñas pero significativas acciones en su hogar. Queremos que la ciudadanía sea consciente de que sus decisiones diarias pueden marcar una gran diferencia en la lucha contra el desperdicio alimentario», explica Jordi Salewski, coordinador del programa de Economía Circular de IbizaPreservation.

Con esta iniciativa, la fundación busca fomentar un cambio de mentalidad en la comunidad, promoviendo la reducción de los residuos alimentarios y la adopción de hábitos de consumo más responsables. Las infografías, que están disponibles en redes sociales y en la página web de ibizapreservation.org, buscan inspirar a la población para que se conviertan en Activistas Gastronómicos Residuo Cero, liderando el cambio hacia una alimentación más consciente y sostenible.

COCINA
TRADICIONAL
1992

Passeig Platja d'en Bossa
Edificio Mari Mayans, 4
07800 Eivissa
971 393 132
casamanolo1992.com

CASA MANOLO

BISTRO DEL MAR

Iniciamos nuestra jornada
gastronómica de invierno:

PLATO DEL DÍA A 24€:

LUNES: Arroz de matanzas

MARTES: Sofrit pagès

MIÉRCOLES: Calamar a la bruta

JUEVES: Huesos con col

NUEVO HORARIO DE COCINA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE:

Lunes-Domingo: 13:00 - 17:00h.

Viernes-Sábado: 20:00 - 23:00h.



LA BARRA DE LA BIENTIRADA IBIZA

La barra **más castiza** de la isla

La barra más castiza de la isla se encuentra en la Avenida Bartomeu Roselló, 11. El protagonismo lo tiene la gran barra cervecera, desde la cual se da servicio a todas las mesas que la rodean, convirtiéndose en el punto de encuentro para residentes desde que abrió sus puertas hace más de un año, durante el cual el equipo humano y la propuesta gastronómica han conseguido posicionar este restaurante como uno de los favoritos para todos.

Al igual que el local, con una decoración cuidada, la cocina gira en torno a la barra. Una carta castiza e informal de una gran calidad dónde prima el producto ibicenco y de cercanía gracias a los productores locales.

La versatilidad de la propuesta gastronómica es fundamental puesto que encaja en cualquier momento del día desde un aperitivo como las ostras, gildas, la ensaladilla rusa o un pincho de tortilla, así como platos más tradicionales pero sumando elaboraciones más innovadoras como un calamar con sobrasada, la tosta de solomillo con queso brie fundido y cebolla caramelizada, o sus ya famosos brioche de calamares, tartar, gambón o carrillera. Este restaurante pensado para locales, está abierto todo el año, todos los días, todo el día. Porque siempre es buen momento para brindar.



BARLOVENTO



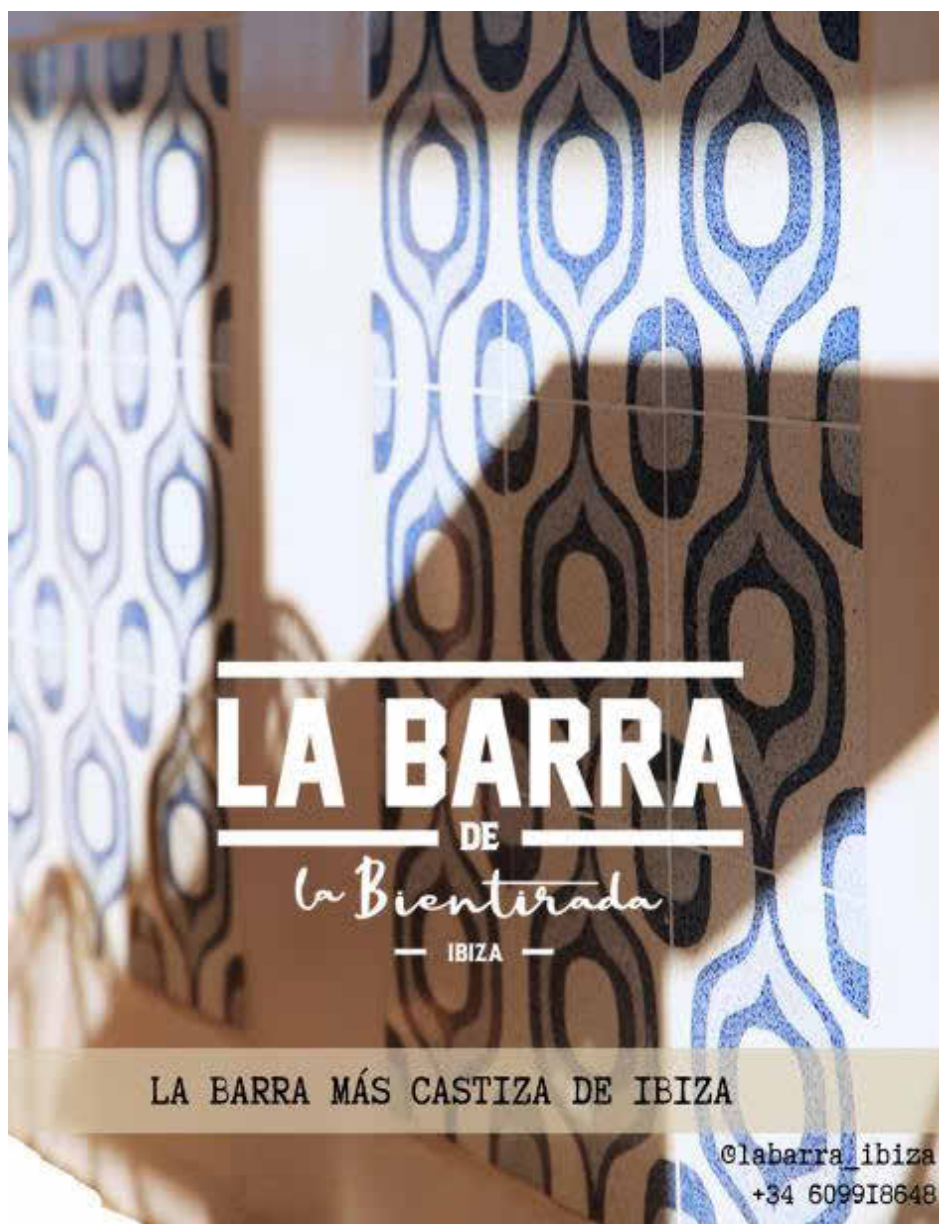
Un **imprescindible** para todo aquel que conoce bien la isla

Situado en pleno puerto de Marina Botafoch, encontramos esta cervecería moderna. Un local de toda la vida, muy conocido por todo aquel que reside en la isla. Destaca por su gran barra cervecera, y por ser un local amplio y luminoso con vistas insuperables a Dalt Vila desde su terraza esquinera. En Barlovento puedes comenzar el día disfrutando de su variada carta de desayunos, tomar un aperitivo de gran calidad, vivir inolvidables tardes con la puesta de sol y deleitarte por la noche con el inconfundible perfil de la Ibiza iluminada de fondo y el sonido del mar. Puedes disfrutar de la experiencia Barlovento durante todo el año, e inclusive contará con servicio de delivery para los meses de invierno, para



que el frío no sea un impedimento a la hora de disfrutar de una buena comida.

La propuesta gastronómica está totalmente pensada para ser compartida y disfrutada desde el aperitivo. Recetas tradicionales de gran calidad manteniendo los famosos bocadillos de Barlovento, un imprescindible para todo aquel que conoce bien la isla.



SA TRENKA Cocina ibicenca con vistas al mar

Este invierno, déjate **sorprender** en Cala Martina

El lugar perfecto para celebrar tus comidas de empresa o encuentros con amigos y familiares

Si te gusta comer buen pescado fresco, seguramente ya conoces Sa Trenka, uno de los referentes en la isla en cocina ibicenca y producto local. Con una ubicación privilegiada, a pie de playa, en Cala Martina, todo lo que se cocina en este restaurante se hace con amor, paciencia y buenos ingredientes. Una de las especialidades insignia son las paellas, y es que el arrozero de Sa Trenka es «todo un artista» en preparar las típicas paellas de la isla que llegan a la mesa con todo el sabor de los productos de la huerta y el mar ibicencos. Además de su carta, dispone de menús con sugerencias como arroz con bogavantes, calderetas, fideuá y pescado fresco al horno. Además, en Sa Trenka hacen uno de los *bullit de peix* más ricos de la isla, con buen producto y la receta original. También tienen opciones vegetarianas, como arroces, y una cuidada selección de vinos para que tu experiencia sea única.

Un restaurante que gracias a su fiel clientela, permanece abierto durante todo el año y que para estas fechas dispone de menús de grupos para que puedas celebrar los momentos más especiales con los tuyos.



**ABIERTO
TODO EL AÑO**

**De miércoles a domingo
De 10:00 a 18:00**



Avenida Cala Martina 64, Santa Eulària des Riu / +34 971 33 13 93 +34 689 50 16 40

La Real Academia de Gastronomía celebra su 50 aniversario

La Real Academia de Gastronomía celebró su 50º aniversario con una gala en el Teatro Real que congregó a 800 personas que han sido y son parte de la Edad de Oro de la gastronomía española y donde se reivindicó la importancia del sector tanto a nivel social como económico.

Una gala, que estuvo presentada por el actor, académico y Premio Nacional de Gastronomía Juan Echanove y que contó con la presencia de cerca de 70 galardonados con el Premio Nacional de Gastronomía a lo largo de estos años, entre los que figuraban Dabiz Muñoz, Andoni Luis Aduriz de Mugaritz, Blanca del Rey, de El Corral de la Morería, o José Gómez de Joselito, entre otros de los invitados. De esta forma, este año, de forma excepcional, no se han concedido los Premios Nacionales, ya que se ha buscado en su 50º aniversario brindar un gran homenaje a los profesionales que, durante medio siglo, han hecho de la española la mejor gastronomía del mundo.

La gala buscaba dar un reconocimiento público a la actividad gastronómica española, poniendo de manifiesto la nueva realidad de un sector que abarca toda una cadena de valor que se inicia en el producto y finaliza en la gestión de residuos alimentarios, pasando por la distribución, la elaboración y el consumo.

El presidente de la Real Academia de Gastronomía, Luis Suárez de Lezo, señaló en la gala que era un «momento de celebrar, pero también una oportunidad de reivindicarnos». «La gastronomía, y todos los actores que participamos en ella somos una parte vital de nuestro país. Y lo somos, en muchísimos ámbitos. Está presente, de manera significativa, en multitud de actividades diarias, y crea vínculos entre personas, familias, comunidades y naciones. La gastronomía fomenta la convivencia y la solidaridad, ejerce un gran impacto en la salud y en el bienestar social y es una poderosa herramienta para la educación», indicó.

«La gastronomía tiene una importancia trascendental en la economía de España. El sector primario, el turístico, el hostelería, la distribución, la industria alimentaria, la logística suponen una aportación muy significativa al PIB del país», reivindicó, al



tiempo que avanzó que en breve se podrá cuantificarse esta aportación, ya que se publicará un informe en el que la Real Academia y KPMG han estado trabajando en los últimos meses. Una gala que comenzaba con 'Las manos en la masa', la icónica canción de Vainica Doble, interpretada por Rodrigo Cuevas y Mapi Quintana. «Los Premios Nacionales de Gastronomía llevan 50 años siendo testigos de la transformación del panora-

ma culinario español, reflejando la capacidad de nuestra gastronomía para adaptarse, reinventarse y sorprender al mundo. Y por ello, en este año tan especial para nosotros, la Real Academia de Gastronomía dedica esta gala a todas esas personas y empresas que han levantado y levantan día a día la gastronomía española. A todos, va nuestro más profundo reconocimiento», indicó Echanove durante la presentación.

The Best Chef Awards 2024 celebrará su 8ª edición en Dubái

The Best Chef ha anunciado que la 8ª ceremonia anual de entrega de premios tendrá lugar en Dubái, Emiratos Árabes Unidos, del 4 al 6 de noviembre de 2024. Esta decisión se ha tomado teniendo en cuenta la importancia cada vez mayor de Dubái en el mundo culinario.

«Dubái es el lugar donde hay que estar, y ha sido una elección natural para ampliar el alcance mundial de los Best Chef Awards. Su reputación como crisol de culturas y su creciente estatus como destino culinario encajan perfectamente con nuestra visión de perfección gastronómica mundial», declaró Cristian Gadau, cofundador de The Best Chef Awards.

Los Best Chef Awards 2024 de Dubái reunirán a un impresionante elenco de autoridades culinarias mundiales, entre las que se incluyen chefs de renombre como Vaughan Mabee de Amisfield, Albert Adrià de Enigma, Ángel León de Aponiente y Floriano Pellegrino e Isabella Potì de BROS, lo que refuerza el estatus del evento como la principal plataforma para la excelencia culinaria internacional. El foco de atención abarca también a los chefs de Dubái más importantes, como Gregoire Berger (Ossiano), Mohammed Orfali (Orfali Bros) y Himanshu Saini (Tresind Studio, Avatara), que serán los principales aspirantes al máximo galardón.

Con la reciente introducción de un nuevo sistema de votación y clasificación, se espera que los premios The Best Chef Awards de este año sean el mayor acontecimiento culinario de su tipo. Un diverso grupo de chefs internacionales de renombre, junto con destacados periodistas y personalidades influyentes del sector de la restauración, se reunirán para dialogar y dar forma al futuro de la gastronomía mundial.

Dentro del evento tendrá un espacio importante el congreso The Future of Food (R)evolution. Las «Area Talks» y la conferencia «Food Meets Science» abarcarán debates revolucionarios sobre la innovación culinaria, dirigidos por chefs de renombre y expertos académicos. El objetivo de estas sesiones es explorar las últimas tendencias y tecnologías que están configurando el futuro de la restauración, fomentando una comprensión y apreciación más profundas de la ciencia de los alimentos entre los participantes.

Lisboa, elegida mejor destino gastronómico de Europa

Lisboa ha ganado, por primera vez, el premio a la Mejor Ciudad Destino Culinario de Europa, en los World Culinary Awards. El galardón fue recibido en una ceremonia celebrada en Dubái y entre las ciudades competidoras se encontraban Barcelona, Copenhague, Florencia, Londres, París y Viena.

La gastronomía es uno de los puntos clave a la hora de elegir un destino turístico y Lisboa es reconocida desde hace tiempo por su oferta diversa y de gran calidad. Desde restaurantes típicos y locales con comida tradicional, hasta restaurantes de autor y chefs con estrellas Michelin que reinterpretan sabores



clásicos, la ciudad alberga una amplia y variada propuesta gastronómica que atrae a visitantes de todos los rincones

del mundo.

Carlos Moedas, Alcalde de Lisboa, ha declarado que «es un gran orgullo ver

cómo se honran por primera vez la identidad y las tradiciones de Lisboa en este sector y cómo la innovación se combina con estas tradiciones gastronómicas. Es un reconocimiento a la calidad de la gastronomía que ha dado fama a Lisboa y un estímulo para todos los profesionales que la mantienen viva. La economía local es cada vez más un factor distintivo de esta ciudad y la gastronomía contribuye en gran medida a la calidad del turismo lisboeta».

Entre los platos más sabrosos y populares de Lisboa que han cautivado al jurado de los World Culinary Awards, están el bacalhau, las francesinhas y los pastéis de Belém.

LA VACA ARGENTINA Más de 30 años de experiencia



El restaurante que eleva la **carne a otro nivel**

La Vaca Argentina, parrilleros desde 1994, regresa al centro de Ibiza con sabrosas carnes de calidad excepcional

La Vaca Argentina resultará familiar a muchos de nuestros lectores y es que este restaurante especializado en carnes y parrilla fue todo un éxito en Ibiza durante 20 años. Ahora regresa de nuevo a la isla para convertirse una vez más en el referente de los amantes de la buena carne.

Su propuesta exalta los sabores tradicionales de la cocina argentina y para ello cuentan con los mejores cortes de Angus Argentino, que complementan con las mejores Razas de Europa, Sim-

mental alemana, Ayshire Sashi finlandesa, Raza Wagyu española, etc. El toque de distinción lo ponen los parrilleros, que conocen a la perfección cada corte y el punto exacto. Un gran equipo que combina gente con más de 20 años de experiencia en la isla con parrillero y cocineros formados por ellos en Madrid.

En la Vaca Argentina son parrilleros desde 1994, una experiencia de 30 años que garantiza que saben de carne y parrilla.

Además de sus cortes insuperables, en La Vaca Argentina encontrarás una

**ADEMÁS DE LOS MEJORES
CORTES DE ANGUS
ARGENTINO,
DE CARA AL INVIERNO
ABRIRÁN A MEDIODÍA CON
PLATO DIARIO DE CUCHARA**

amplia bodega de vinos con las mejores referencias nacionales que maridan con las carnes, y sobre todo con una excelente relación calidad-precio.

De cara al invierno, La Vaca Argentina, abrirá también los mediodías con plato diario de cuchara.

La apertura en Ibiza es parte de un crecimiento del grupo, que tiene 14 restaurantes a fin de este año.

Los encontrarás en pleno centro de Ibiza, una experiencia que invita a saborear, disfrutar sin prisas y con todas las atenciones.

¿RECUERDAS EL VERDADERO SABOR DE LA CARNE?



Calle Miquel Caietà Soler, 7 | IBIZA

bon lloc

— 1965 —

Desayunos · Comidas · Cenas
Menú semanal · Platos especiales

@bonlocibiza | www.bonlocibiza.com

reservasbonlloc@gmail.com | +34 971 31 18 13