

IBIZA/EIVISSA

Sabor

Ès temps de matances!

- JORNADES DE GASTRONOMIA DE TARDOR
- AUTUMN FOOD FESTIVAL
- JORNADAS DE GASTRONOMÍA DE OTOÑO

15/10 - 2/12 · 2018



#IbizaSabor18
#EivissaSabor18

Consell  d'Eivissa

www.ibiza.travel

 [Ibiza_Travel](https://twitter.com/Ibiza_Travel)

 facebook.com/ibztravel

 [@ibizatrael](https://www.instagram.com/ibizatrael)





www.ibiza.travel
info@ibiza.travel

Edició/Edition/Edición: Octubre/October/Octubre 2018
Dipòsit Legal/Legal Diposit/ Depósito Legal: DL I-154-2018

- No ens feim responsables d'errors tipogràfics u omissions que es puguin trobar en aquest fullet.
- We are not responsible for typographical errors or omissions that may be found in this guide.
- No nos hacemos responsables de errores tipográficos u omisiones que se puedan encontrar en este folleto.



“TEMPS DE MATANCES”

El Consell Insular d'Eivissa y Pimeef organitzen les Jornades Gastronòmiques de tardor **#IbizaSabor #EivissaSabor**, del 15 d'octubre al 2 de desembre, amb les tradicions vinculades a les matances, amb els seus productes i plats emblemàtics com a protagonistes. Entre les novetats de la vuitena edició, es celebra el “I Concurs de Mels de les Illes Balears”, en col·laboració amb l'Associació d'Apicultors d'Eivissa.

Es tracta d'un període en el qual els trulls de l'illa estan a ple rendiment i és el moment de viure la festa d'una nova collita d'oli d'Eivissa a través d'un viatge d'un trull antic fins a un trull modern, en el transcurs del qual es mantenen vius el llegat cultural i les tradicions.

En col·laboració amb l'Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l'Olivar d'Eivissa (Oli d'E), per primera vegada, tots els restaurants que participen amb un menú oferiran un tast d'olis autòctons a taula, contribuint així a difondre la qualitat i el valor gastronòmic de les marques locals. Tots aquests productes de temporada, juntament

amb el peix i l'horta, ofereixen l'oportunitat de gaudir d'una tardor plena de sabors, amb la possibilitat de degustar plats tradicionals i també les versions més innovadores, sempre acompanyades dels vins dels cellers de la terra i dels licors autòctons.

Al certamen gastronòmic de referència de l'illa d'Eivissa, no només es podran degustar menús a 25 euros i tapes a 7 euros, sinó que també es celebraran diversos esdeveniments, de caràcter gratuït, que fan de la gastronomia d'Eivissa una gran festa on es comparteixen sabors, tradicions, cultura i emocions. Gaudiu la tardor a Eivissa: Coneixeu la història culinària de l'illa i assaboriu una destinació gastronòmica única.

#EivissaSabor18



“IT’S PIG SLAUGHTER TIME”

The Consell Insular d’Eivissa and Pimeef are organising the **#IbizaSabor** Autumn Gastronomic Days from 15 October to 2 December, with the traditions linked to slaughtering and its products and signature dishes as the highlights.

The novelties of the eighth event include the holding of the “I Concurs de Mels de les Illes Balears” (1st Balearic Islands Honey Contest), in collaboration with the Associació d’Apicultors d’Eivissa (Ibiza Beekeepers’ Association).

It is a time when the island’s oil mills are running at full capacity and it is the moment to experience Ibiza’s new oil harvest festival with a journey from the old “trull” to the modern oil mill, where cultural heritage and traditions are kept alive.

In collaboration with the Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l’Olivar d’Eivissa (Oli d’E) (Ibiza Plant Protection and Olive Oil Health Association), for the first time, all the restaurants taking part with a menu will offer tastings of local oils at the table,

thus helping to spread the quality and culinary value of local brands.

All these seasonal products, together with the fish and the vegetable garden, offer the opportunity to enjoy an autumn full of flavour, with the chance to taste traditional dishes and also the most innovative variants, always accompanied by the wines from local wineries and local liqueurs.

In the leading gastronomic event on the island of Ibiza, not only will you be able to taste menus for 25 Euro and tapas for 7 Euro, but there will also be various events, free of charge, which transform Ibiza’s cuisine into a great festival combining flavours, traditions, culture and emotions.

Enjoy autumn in Ibiza: Discover the culinary history of the island and savour a unique culinary experience.

#IbizaSabor18



“TIEMPO DE MATANZAS”

El Consell Insular d’Eivissa y Pimeef organizan las Jornadas Gastronómicas de otoño **#IbizaSabor**, del 15 de octubre al 2 de diciembre, con las tradiciones vinculadas a las matanzas, sus productos y platos emblemáticos como protagonistas.

Entre las novedades de la octava edición, la celebración del “I Concurs de Mels de les Illes Balears”, en colaboración con l’Associació d’Apicultors d’Eivissa. Se trata de un periodo en que las almazaras de la isla están a pleno rendimiento y es el momento de vivir la fiesta de la nueva cosecha de aceite de Ibiza a través de un viaje desde el “trull” antiguo hasta la almazara moderna, donde se mantiene viva la herencia cultural y las tradiciones.

En colaboración con la Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l’Olivar d’Eivissa (Oli d’E), por primera vez, todos los restaurantes que participan con un menú ofrecerán cata de aceites autóctonos en la mesa, con lo que contribuyen a difundir la calidad y el valor gastronómico de las marcas locales.

Todos esos productos de temporada, junto con el pescado y la huerta, brindan la oportunidad de disfrutar de un otoño lleno de sabor, con la posibilidad de degustar platos tradicionales y también las versiones más innovadoras, acompañadas siempre de los vinos de las bodegas de la tierra y los licores autóctonos.

En el certamen gastronómico de referencia en la isla de Ibiza, no sólo se podrán degustar menús a 25 euros y tapas a 7 euros, sino que también se van a celebrar distintos eventos, de carácter gratuito, que convierten la gastronomía de Ibiza en una gran fiesta donde se comparten sabores, tradiciones, cultura y emociones. Disfruta el otoño en Ibiza: Conoce la historia culinaria de la isla y saborea un destino gastronómico único.

#IbizaSabor18



GASTROESDEVENIMENTS

1. VISITA AL CELLER CAN RICH I TAST

Lloc: Camí de sa Vorera s/n - Sant Antoni de Portmany

Dia: Dissabte 20 d'octubre

Horari: d'11.30 a 13.00 hores

Sortida en autobús a les 11.00 hores des de Multicines Eivissa i tornada a les 14.00 hores

• Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

2. PRESENTACIÓ DEL LLIBRE “HISTÒRIA, CUINA I RECORDS DE CA N'ALFREDO 1934-2018”

Lloc: Can Ventosa · Av. Ignacio Wallis, 26 · Eivissa

Dia: Dilluns 22 d'octubre

Horari: 20.00 hores

3. VISITA AL CELLER IBIZKUS I TAST

Lloc: Carretera Eivissa - Santa Eulària, km 9,5

Dia: Divendres 26 d'octubre

Horari: de 18.30 a 20.00 hores

Sortida en autobús a les 18.00 hores des de Multicines Eivissa i tornada a les 20.30 hores

• Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

4. FIRA DE LA SAL

Lloc: Parc Natural de ses Salines - Sant Francesc - Sant Jordi

Dies: Del divendres 26 al diumenge 28 d'octubre

www.santjosep.net/fira-la-sal

5. FIRA DES CALAMAR

Lloc: Sant Carles

Dia: Dissabte 27 d'octubre

www.peixnostrum.com/ferias

6. IV TALLER PRÀCTIC DE FORMACIÓ EN SALA

Lloc: Restaurant Cas Costas - Carretera Sant Josep, km 3

Dia: Dissabte 27 d'octubre

Horari: de 17.00 a 19.30 hores

Ponents:

- Julia Pérez Lozano, periodista i directora del portal Gastroactitud
 - Cristóbal Toledo, director general del Grup Nassau: “L'orgull d'ésser cambrer”
 - Javier Zárate, manager de Heart: “Criteris de selecció de personal”
 - Teresa Ferreira, autora de “El Manual del Cambrer”, guia de bones pràctiques: “Coneixements bàsics per ésser un/a cambrer/a d'èxit”
 - Joan Mari Martínez, tècnic de l'Agrupació de l'Olivar d'Eivissa: Explicació pràctica d'un tast d'olis d'Eivissa en la taula
 - Vicent Tur, maître del restaurant Can Berri Vell i professor de restauració del SOIB, amb la col·laboració dels cellers d'Eivissa: Tast i promoció diferenciada del vins de la terra
- Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 7288

7. RUTA DE L'OLI D'EIVISSA

Història i futur: Viatge en el temps des d'un trull antic fins a un trull modern

Dia: Dissabte 3 de novembre

• 16.00 hores: XIII Festa de s'oli en es Trull de Can Pep de sa Plana

Dia: Dissabte 3 de novembre

• 19.00 hores: Visita al trull de Sant Joan i tast d'olis d'Eivissa en col·laboració de l'Agrupació de l'Olivar d'Eivissa

Sortida en autobús a les 15.30 hores des de Multicines Eivissa i tornada a les 20.30 hores

• Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

8. TALLER DE REBOSTERIA TRADICIONAL (PANELLETS) PER BOIXOS I BOIXES

Dia: Diumenge 11 de novembre

Lloc: Es Graner de Can Coves - Polígon Montecristo - Alcalde Torres Tur, 21

Horari: d'11.30 a 13.30 hores

Hi participen:

- Esther Suárez, rebostera de l'obrador de Can Coves
- Xicu Planells de l'obrador de Can Coves
- Marga Orell, xef del Taller de cuina s'Ametller

Aquest taller està adreçat a boixos i boixes entre 5 i 16 anys i l'aforament és de 40 places i, per tant, s'acceptaran participants segons ordre de reserva.

• Imprescindible reservar: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

9. 1er CONCURS DE MELS DE LES ILLES BALEARS

Dia: Dissabte 24 de novembre

L'Associació d'Apicultors d'Eivissa convoca el I Concurs de Mels de les Illes Balears amb les següents categories: mel de primavera, mel de tardor i mel original

www.ibizasabor.es · www.apicultorseivissa.com



GASTRO-EVENTS

1. VISIT TO CAN RICH WINERY AND WINE TASTING

Place: Camí de Sa Vorera s/n · Sant Antoni de Portmany

Day: Saturday 20th October

Time: 11.30am - 1.30pm

Bus departure at 11am from Multicines Eivissa and return at 2pm

• Booking is required: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

2. BOOK LAUNCH “HISTORY, CUISINE AND MEMORIES OF CA N'ALFREDO 1934-2018”

Place: Can Ventosa · Av. Ignacio Wallis, 26 · Ibiza

Day: Monday 22nd October

Time: 8pm

3. VISIT TO IBIZKUS WINERY AND WINE TASTING

Place: Road Ibiza - Santa Eulària, km 9,5

Day: Friday 26th October

Time: 6.30pm - 8pm

Bus departure at 6pm from Multicines Eivissa and return at 8.30pm

• Booking is required: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

4. FIRA DE LA SAL (SALT FESTIVAL)

Places: Parc Natural de ses Salines - Sant Francesc - Sant Jordi

Days: From Friday 26th to Sunday 28th October

www.santjosep.net/fira-la-sal

5. FIRA DES CALAMAR (SQUID FESTIVAL)

Place: Sant Carles

Day: Saturday 27th October

www.peixnostrum.com/ferias

6. IV TRAINING WORKSHOP ROOM STAFF

Place: Restaurant Cas Costas · Road Sant Josep, km 3

Day: Monday 29th October

Time: 5pm - 7.30pm

Speakers:

- Julia Pérez Lozano, journalist and manager of Gastroactitud website
 - Cristóbal Toledo, general manager in Nassau Group: “The pride of being a waiter”
 - Javier Zárate, manager of Heart: “Staff selection criteria”
 - Teresa Ferreira, author of “The server's manual”, good practice guide: “Basic knowledge to be a successful waiter/waitress”
 - Joan Mari Martínez, technician at Agrupació de l'Olivar d'Eivissa (Ibizan olive grove association): Practical explanation of a olive oil tasting on the table
 - Vicent Tur, maître in Can Berri Vell restaurant and specialized teacher in cooperation of Ibiza wineries: Tasting and differentiated promotion of local wines
- Booking is required: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

7. IBIZA OLIVE OIL ROUTE

History and future: A journey through time from an old “trull” to a modern olive oil mill

Day: Saturday 3rd November

4pm: XIII Oil Festival in es Trull de Can Pep de Sa Plana

7pm: Visit to Sant Joan olive oil mill and Ibizan oil tasting in cooperation with Agrupació de l'Olivar d'Eivissa (Ibizan olive grove association)

Bus departure at 3.30pm from Multicines Eivissa and return at 8.30pm

• Booking is required: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

8. TRADITIONAL CONFECTIONERY WORKSHOP (“PANELLETS”) FOR CHILDREN

Day: Sunday 11th November

Place: Es Graner de Can Coves · Montecristo industrial park
Alcalde Torres Tur, 21

Time: 11.30am - 1.30pm

Participants:

- Esther Suárez, Can Coves bakery's baker
- Xicu Planells from Can Coves bakery
- Marga Orell, chef at S'Ametller cooking workshop

This workshop is aimed at children aged between 5 and 16 and the capacity is 40 seats so participants will be accepted following the order of booking.

• Booking is required: ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

9. 1st BALEARIC ISLANDS' HONEY CONTEST

Day: Saturday 24th November

The Associació d'Apicultors d'Eivissa (Ibizan beekeepers' association) calls the 1st Balearic Islands' Honey Contest with the following categories: spring honey, autumn honey and original honey

www.ibizasabor.es · www.apicultorseivissa.com

1. VISITA A LA BODEGA CAN RICH Y CATA
Lugar: Camí de sa Vorera s/n - Sant Antoni de Portmany
Día: Sábado 20 de octubre
Horario: 11.30 – 13.30 horas

Salida en autobús a las 11.00 horas desde Multicines Eivissa y regreso a las 14 horas
• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

2. PRESENTACIÓN DEL LIBRO “HISTORIA, COCINA Y RECUERDOS DE CA N’ALFREDO 1934-2018”
Lugar: Can Ventosa · Av. Ignacio Wallis, 26 · Ibiza
Día: Lunes 22 de octubre
Horario: 20.00 horas

3. VISITA A LA BODEGA IBIZKUS Y CATA
Carretera Ibiza - Santa Eulària, km 9,5
Día: Viernes 26 de octubre
Horario: 18.30 - 20.00 horas

Salida en autobús a las 18.00 horas desde Multicines Eivissa y regreso a las 20.30 horas
• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

4. FERIA DE LA SAL
Lugares: Parque Natural de Ses Salines · Sant Francesc · Sant Jordi
Días: Viernes 26 de octubre – Domingo 28 de octubre

www.santjosep.net/fira-la-sal

5. FERIA DEL CALAMAR
Lugar: Sant Carles
Día: Sábado 27 de octubre

www.peixnostrum.com/ferias

6. IV TALLER PRÁCTICO DE FORMACIÓN EN SALA
Lugar: Restaurante Cas Costas · Carretera Sant Josep, km 3
Día: Lunes 29 de octubre
Horario: 17.00 - 19.30 horas

Ponentes:
- Julia Pérez Lozano, periodista y directora del portal Gastroactitud
- Cristóbal Toledo, director general del Grupo Nassau: “El orgullo de ser camarero”
- Javier Zárate, manager de Heart: “Criterios de selección de personal”
- Teresa Ferreira, autora de “El Manual del Camarero”, guía de buenas prácticas: “Conocimientos básicos para ser un/a camarero/a de éxito”
- Joan Mari Martínez, técnico de la Agrupació de l’Olivar d’Eivissa: Explicación práctica de una cata de aceites de Ibiza en la mesa
- Vicent Tur, maître del restaurante Can Berri Vell y profesor de Restauración del SOIB, con la colaboración de las bodegas de Ibiza: Cata y promoción diferenciada de los vinos de la tierra
• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

7. RUTA DEL ACEITE DE IBIZA
Historia y futuro: Viaje en el tiempo desde un antiguo “trull” a una almazara moderna
Día: Sábado 3 de noviembre
16.00 horas: XIII Festa de s’oli en Es Trull de Can Pep de Sa Plana
19.00 horas: Visita a la almazara de Sant Joan y cata de aceites de Ibiza en colaboración de la Agrupació de l’Olivar d’Eivissa

Salida en autobús a las 15.30 horas desde Multicines Eivissa y regreso a las 20.30 horas
• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

8. TALLER DE REPOSTERÍA TRADICIONAL (“PANELLETS”) PARA NIÑOS
Día: Domingo 11 de noviembre
Lugar: Es Graner de Can Coves · Polígono Montecristo · Alcalde Torres Tur, 21
Horario: 11.30 - 13.30 horas

Participan:
- Esther Suárez, repostera del obrador de Can Coves
- Xicu Planells del obrador de Can Coves
- Marga Orell, chef del Taller de cocina de S’Ametller
Este taller está dirigido a niños y niñas entre 5 y 16 años y el aforo es de 40 plazas por lo que se aceptarán participantes siguiendo orden de reserva.
• **Imprescindible reservar:** ibizasabor@gmail.es o 626 904 728

9. 1er CONCURSO DE MIELES DE LAS ILLES BALEARS
Día: Sábado 24 de noviembre

La Associació d’Apicultors d’Eivissa convoca el I Concurs de Mels de les Illes Balears con las siguientes categorías: miel de primavera, miel de otoño y miel original

www.ibizasabor.es · www.apicultorseivissa.com

Restaurants

MENÚS

IBIZA · EIVISSA

Ca n’Alfredo	10
Café Montesol Ibiza	11
El Restaurante (Hotel Pachá)	12
Formentera	13
Guillemís	14
Mirador de Dalt Vila	15
Rearr	16
Sa Nansa.	17

SANTA EULÀRIA DES RIU

Bottega Il Buco	18
Can Caus	19
Can Cosmi	20
Can Curreu	21
Es Caliu	22
Estel	23
Royalty	24

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Ca Na Sofía	25
Can Berri Vell	26
Cas Costas	27
Es Galliner	28
Nassau Beach Club Ibiza	29
Rascalobos	30
Sa Caleta	31
S’Espartar	32
S’Illa des Bosc	33

SANT ANTONI DE PORTMANY

45 Millas	34
Can Lluc	35
Can Mussonet	36
Es Nàutic	37
Es Rebot de Can Prats	38
Es Ventall	39
Grill Sant Antoni	40
Zebra Steak & Grill	41

SANT JOAN DE LABRITJA

2.000	42
-------------	----

TAPAS

IBIZA · EIVISSA

Café Mercat	44
Can Pou	44
La Cava	45

SANTA EULÀRIA DES RIU

Ca n’Anneta	45
Can Cosmi	46
Degusta Ibiza	46

SANT ANTONI DE PORTMANY

Can Mussonet	47
Es Nàutic	47



OLI D'OLIVA, HERÈNCIA CULTURAL D'EIVISSA

L'oli d'oliva sempre ha jugat un paper essencial. Els primers arbres foren introduïts pels fenicis. Al segle I abans de Crist, l'historiador grec Diodor de Sicília ja descrivia Eivissa com una illa “de petita extensió i mitjana fertilitat, amb vinyes i oliveres”.

Els romans comerciaven amb oli pitiús i a les excavacions arqueològiques de l'illa s'han identificat les restes d'una vintena de trulls que operaven en l'antiguitat. Podem afirmar, per tant, que a Eivissa la tradició de l'oli és tan antiga com la mateixa societat.

Moltes cases pageses encara conserven aquestos trulls gegants d'enginyeria primitiva però eficaç. L'oli llavors era una senya d'identitat i el nombre de trulls era enorme, per a una població tan petita i tan dispersa.

Avui els antics trulls es mantenen com a exemple del llegat dels nostres avantpassats i la cultura de l'oli d'oliva d'Eivissa es potencia amb l'augment de plantacions, nous productes, esdeveniments i jornades gastronòmiques.

• Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l'Olivar d'Eivissa (Oli d'E)

La marca col·lectiva Oli d'E distingeix la producció d'oli per membres-socis de l'Agrupació de Defensa Vegetal i Sanitària de l'Olivar d'Eivissa, certificant que l'oli és de categoria verge extra, obtingut exclusivament a partir d'oliveres cultivades a l'illa d'Eivissa.

www.olideivissa.com



OLIVE OIL: IBIZA'S CULTURAL HERITAGE

Olive oil has always played an essential role on Ibiza, whose first olive trees were introduced by the Phoenicians. In the first century BCE, the Greek historian Diodorus of Sicily described Ibiza as an island “of small extension and moderate fertility having vineyards and olive trees”.

The Romans traded in Pitiusan oil, and the remains of twenty-one oil presses used in antiquity have been discovered at archaeological excavations across the island. We may safely affirm, then, that the tradition of olive oil in Ibiza is as ancient as its society.

Many farmhouses still conserve those gigantic oil presses, primitive in their engineering but efficient in their results. They are known locally as “trulls”. Oil, in ancient culture, was a hallmark of prosperity and the number of oil presses found on the island was enormous for a population as small and disperse as Ibiza's was.

Today, the ancient “trulls” are maintained as reminders of our ancestors' legacy; meanwhile, Ibiza's oil culture is on the rise with an increased number of plantations, new products, events, and tributes to our gastronomy.

• Group for the Vegetal and Sanitarian Defence of Ibiza's Olive Groves (Oli d'E)

The collective brand “Oli d'E” designates the production of oil by member-associates of the Group for the Vegetal and Sanitarian Defence of Ibiza's Olive Groves, and certifies that its oil pertains to the Extra Virgin category and is obtained exclusively from olives grown on the island of Ibiza.

www.olideivissa.com



ACEITE DE OLIVA, HERENCIA CULTURAL DE IBIZA

El aceite de oliva siempre ha jugado un papel esencial. Los primeros árboles fueron introducidos por los fenicios. En el siglo I antes de Cristo, el historiador griego Diodoro de Sicilia ya describía Ibiza como una isla “de pequeña extensión y mediana fertilidad, con viñedos y olivos”.

Los romanos comerciaban con aceite pitiuso y en las excavaciones arqueológicas de la isla se han identificado los restos de una veintena de almazaras que operaban en la antigüedad. Podemos afirmar, por tanto, que en Ibiza la tradición del aceite es tan antigua como la propia sociedad.

Muchas casas payesas aún conservan esas almazaras gigantescas de ingeniería primitiva pero eficaz, los “trulls”. El aceite entonces era una seña de identidad y el número de almazaras era enorme, para una población tan pequeña y tan dispersa.

Hoy los antiguos “trulls” se mantienen como un ejemplo del legado de nuestros antepasados y la cultura del aceite de oliva de Ibiza se potencia con el aumento de plantaciones, nuevos productos, eventos y jornadas gastronómicas.

• Agrupación de defensa vegetal y sanitaria del Olivar de Ibiza (Oli d'E)

La marca colectiva “Oli d'E” distingue la producción de aceite por miembros-socios de la Agrupación de Defensa Vegetal y Sanitaria del Olivar de Ibiza, certificando que el aceite es de categoría Virgen Extra, obtenido exclusivamente a partir de olivos cultivados en la isla de Ibiza.

www.olideivissa.com



Menús
25€

BEGUDES A PART
DRINKS NOT INCLUDED
BEBIDAS APARTE