



SABORES TRADICIONALES / SABORS TRADICIONALS



VINOS DE LA TIERRA / VINS DE LA TERRA

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

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



HIERBAS IBICENCAS / HERBES EIVISSENQUES

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

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



ACEITE DE OLIVA / OLI D'OLIVA

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

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



FLAÓ

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

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

El flaó, amb formatge fresc de cabra i ovella i herba sana, i la greixonera, amb ensaimades i canyello, són les dues postres imprescindibles als restaurants d'Eivissa. Les orelleres, dolços en forma d'orella, es troben a totes les pastisseries de l'illa.

El flaó, con queso fresco de cabra y oveja y menta, y la greixonera, con ensaimadas y canyello, se encuentran en todos los restaurantes de la isla.

Plat d'interior a base de pollastre, anyell i embolits de la matança, acompanyats amb patates i patates y ajo. Se trata de un plato muy sabroso y que dejará a todos los amantes de la carne totalmente satisfechos.

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

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

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

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

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

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

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

Plat d'interior a base de pollastre, anyell i embolits de la matança, acompanyats amb patates i patates y ajo. Se trata de un plato muy sabroso y que dejará a todos los amantes de la carne totalmente satisfechos.

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

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

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

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

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

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

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

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



SUGERENCIAS / SUGGERIMENTS

CORDERO / ANYELL

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

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

SOBRASSADA

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

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

LANGOSTA / LLAGOSTA

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

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

MIEL / MEL CERTIFICADA

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

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

PATATA ROJA / PATATA VERMELLA

De piel roja y carne amarilla, el prestigio de la patata roja proviene de la variedad tradicional ibicenca.

De pell vermella i carn groga, el prestigi de la patata vermella prové de la varietat tradicional eivissenca.

SANDÍA / SÍNDRIA

Es muy preciada por su dulzura y textura crujiente gracias a la tierra roja, su clima y la presencia de semillas.

Es molt preuada per la seua dolçor i textura cruixent es gràcies a la terra vermella, el seu clima i la presència de llavors.



INTRODUCCIÓN / INTRODUCCIÓ



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

Es una oportunitat para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva inmovilizado en la isla, seguído por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o del mar y el feix, postre de antaño rico en medievales. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

Es una oportunitat per degustar els sabors únics d'Eivissa. Des del pa pagès tradicional amb oli d'oliva produït a l'illa, seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes locals del camp o de la mar i el feix, postre d'antigues arrels medievales. No pot faltar hi el vi local o una copa d'herbes eivissenques.

Es una oportunitat para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva inmovilizado en la isla, seguído por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o del mar y el feix, postre de antaño rico en medievales. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

Es una oportunitat per degustar els sabors únics d'Eivissa. Des del pa pagès tradicional amb oli d'oliva produït a l'illa, seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes locals del camp o de la mar i el feix, postre d'antigues arrels medievales. No pot faltar hi el vi local o una copa d'herbes eivissenques.

Es una oportunitat para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva inmovilizado en la isla, seguído por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o del mar y el feix, postre de antaño rico en medievales. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

Es una oportunitat per degustar els sabors únics d'Eivissa. Des del pa pagès tradicional amb oli d'oliva produït a l'illa, seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes locals del camp o de la mar i el feix, postre d'antigues arrels medievales. No pot faltar hi el vi local o una copa d'herbes eivissenques.

Es una oportunitat para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva inmovilizado en la isla, seguído por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o del mar y el feix, postre de antaño rico en medievales. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

Es una oportunitat per degustar els sabors únics d'Eivissa. Des del pa pagès tradicional amb oli d'oliva produït a l'illa, seguit per plats tradicionals o innovadors amb productes locals del camp o de la mar i el feix, postre d'antigues arrels medievales. No pot faltar hi el vi local o una copa d'herbes eivissenques.

Es una oportunitat para degustar los sabores únicos de Ibiza. Desde el pan payés tradicional con aceite de oliva inmovilizado en la isla, seguído por platos tradicionales o innovadores con productos locales del campo o del mar y el feix, postre de antaño rico en medievales. No puede faltar el vino local o una copa de hierbas ibicencas.

