

GUIA 2024 GASTRONÒMICA SABORS D'EIVISSA

PRODUCTES · PRODUCTORS · CALENDARI

www.saborsdeivissa.es



Sabors
IBIZA · EIVISSA



AIXÒ

si

ÉS D'EIVISSA!

CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA

Hi guanyam tots!

Consell



d'Eivissa



PIMEEF
PETITA I MITJANA EMPRESA D'EIVISSA I FORMENTERA

El Sabor de UNA ISLA

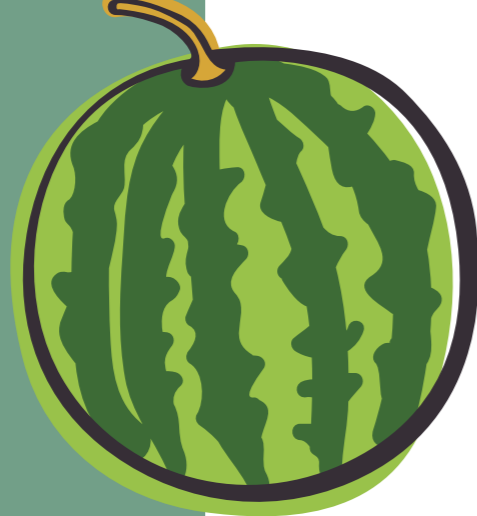


1.

DE L'HORT: FRUITA I HORTALISSES

DE LA HUERTA: FRUTA Y HORTALIZAS

FROM THE VEGETABLE GARDEN: FRUIT AND VEGETABLES



Encara que a Eivissa predomina un paisatge agrari de secà, allí on es disposa d'aigua l'horta és especialment fèrtil, sobretot en terra vermella. Els productes estrella són la patata vermella i la xíndria, i la producció al llarg de l'any inclou tota classe d'hortalisses. Les varietats tradicionals es troben en procés de recuperació com la patata, la pebrera, la ceba o el meló. Entre els fruiters de regadiu s'obtenen taronges, llimons, mandarines i, més recentment, alvocats.

Aunque en Ibiza predomina un paisaje agrario de secano, allí donde se dispone de agua la huerta es especialmente fértil, sobre todo en la tierra roja. Los productos estrella son la patata roja y la sandía, y la producción a lo largo del año incluyen toda clase de hortalizas. Las variedades tradicionales se hallan en proceso de recuperación como la patata, el pimiento, la cebolla o el melón. Entre los frutales de regadío se obtienen naranjas, limones, mandarinas y, más recientemente, aguacates.

Although Ibiza is predominantly a dry farming landscape, where water is available, the orchard is particularly fertile, especially in the red soil. The most important produce is the red potato and the watermelon and production throughout the year includes all kinds of vegetables. Traditional varieties are in the process of recovery, such as potatoes, peppers, onions and melons. Irrigated fruit trees include oranges, lemons, tangerines and, more recently, avocados.

PRODUCTES ESTRELLA

Patata vermella

La patata vermella és un dels productes estrella de l'hort d'Eivissa. El seu prestigi procedeix de la varietat antiga "eivissenca", ara recuperada, de pell vermella i carn groga. La doble aptitud per fregir-la i bullir-la l'han convertit en l'ingredient original i imprescindible en la cuina eivissenca. La varietat Desirée és l'única varietat comercial de característiques culinàries similars a l'original i la va substituir a partir dels anys setanta per problemes productius.

Xíndria

La xíndria d'Eivissa és molt apreciada per la seua dolçor i textura cruixent gràcies a la utilització de varietats amb llavors, en contra de la tendència general del mercat. La seua comercialització respectant el cicle productiu permet oferir xíndries de gran qualitat a partir de mitjans de juny.

Varietats tradicionals d'horta

Desplaçades per les varietats modernes i en procés de recuperació, les varietats tradicionals hortícoles són els ingredients originals de la gastronomia de l'illa. La patata eivissenca, el meló eriçó, de gran dolçor i ràpida maduració, la pebrera blanca, per a consum en cru, la ceba vermella, especialment dolça i carnosa, o la tomata de penjar, de llarga conservació i ideal per untar el pa.

PRODUCTOS ESTRELLA

Patata roja

La patata roja es uno de los productos estrella de la huerta de Ibiza. Su prestigio procede de la variedad antigua ibicenca, ahora recuperada, de piel roja y carne amarilla. La doble aptitud para la fritura y el hervido la han convertido en ingrediente original e imprescindible en la cocina ibicenca. La variedad Desirée es la única variedad comercial de características culinarias similares a la original y la sustituyó a partir de los años 70 por problemas productivos.

Sandía

La sandía de Ibiza, muy apreciada por su dulzor y textura crujiente gracias a utilizar variedades con pepitas, en contra de la tendencia general del mercado. Su comercialización respetando el ciclo productivo permite ofrecer sandías de gran calidad a partir de mediados de junio.

Varietades tradicionals de huerta

Desplazadas por las variedades modernas y en proceso de recuperación, las variedades tradicionales de la huerta son los ingredientes originales de la gastronomía de la isla. La patata ibicenca, el melón Eriçó, de gran dulzor y rápida maduración, el pimiento blanco, para consumo en crudo, la cebolla roja, especialmente dulce y carnosa, o el tomate de colgar, de larga conservación y ideal para untar el pan.

MAIN PRODUCE

Ibiza red potato

The red potato is one of the main produce of Ibiza's vegetable garden. Prestige comes from the old 'Ibicenca' variety, now recovered, with red skin and yellow flesh. The double aptitude for frying and boiling have made it an original and essential ingredient in Ibiza's cuisine. The Desirée variety is the only commercial variety with culinary characteristics similar to the original and was replaced in the 1970s due to production problems.

Watermelon

The Ibiza watermelon, highly appreciated for its sweetness and crunchy texture thanks to the use of seeded varieties, contrary to the general market trend. Its commercialization respecting the production cycle makes it possible to offer high quality watermelons from mid-June onwards.

Traditional orchard varieties

Displaced by modern varieties and in the process of recovery, the traditional varieties of the vegetable garden are the original ingredients of the island's gastronomy. The Ibicenca potato, the melon Eriçó, of great sweetness and fast maturation, the white bell pepper, for raw consumption, the red onion, especially sweet and fleshy, or the tomato of hanging, of long conservation and ideal to spread on bread.

VERDURES DE TEMPORADA

VERDURAS DE TEMPORADA

SEASONAL VEGETABLES

HIVERN

INVIERNO
WINTER



FAVES
LLETUGA
BLEDES
ESPINACS
CARXOFES
CEBA TENDRA

HABAS
LECHUGA
ACELGAS
ESPINACAS
ALCACHOFAS
CEBOLLETA

BROAD BEANS
LETTUCE
SWISS CHARD
SPINACH
ARTICHOKES
SPRING ONION

PRIMAVERA

PRIMAVERA
SPRING



VERDURA
ALLS
ESPÀRRECS
LLETUGA
ESPINACS
REMOLATXA

COLLEJA
AJOS
ESPÀRRAGOS
LECHUGA
ESPINACAS
REMOLACHA

COLLARD GREENS
GARLIC
ASPARAGUS
LETTUCE
SPINACH
BEEF

ESTIU

VERANO
SUMMER



PATATA
PRIMERENCA
TOMATA
LLETUGA
MONGETES
PRIMERENQUES
BLAT I ORDI
ESBERGÍNIA
REMOLATXA

PATATA
TEMPRANA
TOMATE
LECHUGA
JUDÍAS VERDES
TEMPRANAS
TRIGO Y CEBADA
BERENJENA
REMOLACHA

EARLY-HARVESTED
POTATO
TOMATO
LETTUCE
EARLY-HARVESTED
GREEN BEANS
WHEAT AND
BARLEY
EGGPLANT
BEEF

TARDOR

OTOÑO
AUTUMN



PATATA
TARDANA
MONGETES
CARABASSA
MONIATO
ESBERGÍNIA

PATATA
TARDÍA
JUDÍAS VERDES
CALABAZA
BONIATO
BERENJENA

LATE-HARVESTED
POTATO
GREEN BEANS
PUMPKIN
SWEET POTATO
EGGPLANT

VARIETATS TRADICIONALS

VARIEDADES TRADICIONALES

TRADITIONAL VARIETIES

	GEN ENE JAN	FEB FEB FEB	MAR MAR MAR	ABR ABR APR	MAI MAY MAY	JUN JUN JUN	JUL JUL JUL	AGO AGO AUG	SET SEP SEP	OCT OCT OCT	NOV NOV NOV	DES DIC DEC
PEBRERA BLANCA PIMIENTO PEPPER							✓	✓	✓			
ERIÇÒ MELÓN ERIÇÒ ERIÇÒ MELÓN							✓	✓				
CEBA VERMELLA CEBOLLA ROJA RED ONION						✓	✓	✓				
TOMATA DE PENJAR TOMATE DE COLGAR HANGING TOMATOES							✓	✓	✓	✓	✓	✓
COL PAGESA COL PAYESA CABBAGE	✓										✓	✓



● **CONSERVACIÓ** CONSERVACIÓN PRESERVATION
● **RECOLECCIÓ** RECOLECCIÓN HARVEST

FRUITES DE TEMPORADA

FRUTAS DE TEMPORADA

SEASONAL FRUITS



HIVERN
INVIERNO
WINTER

TARONGES
MANDARINES
LLIMONS
ALVOCAT

NARANJAS
MANDARINAS
LIMONES
AGUACATE

ORANGES
TANGERINES
LEMONS
AVOCADO



PRIMAVERA
PRIMAVERA
SPRING

TARONGES
MADUIXES
NESPRES
AUBERCOCS
ADVOCAT

NARANJAS
FRESAS
NÍSPEROS
ALBARICOQUE
AGUACATE

ORANGES
STRAWBERRIES
LOQUATS
APRICOTS
AVOCADO



ESTIU
VERANO
SUMMER

FIGUES
AMETLLES
GARROVES
PRUNES
RAÏM
MADUIXES
SÍNDRIA
MELÓ
PRÉSSEC

HIGOS
ALMENDRAS
ALGARROBAS
CIRUELAS
UVA
FRESAS
SANDÍA
MELÓN
MELOCOTÓN

FIGS
ALMONDS
CAROB BEANS
PLUMS
GRAPES
STRAWBERRIES
WATERMELON
MELON
PEACH



TARDOR
OTOÑO
AUTUMN

CODONY
MAGRANES
RAÏM
CAQUI

MEMBRILLO
GRANADAS
UVA
CAQUI

QUINCE
POMEGRANATES
GRAPES
PERSIMMON



FRUITA I HORTALISSES
FRUTA Y HORTALIZAS
FRUIT AND VEGETABLES



NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Cooperativa Agroevissa	971 31 84 48	Sa Blanca Dona Eivissa
Toni Tur Can Lluçà	639 42 26 04	Santa Gertrudis de Fruitera de sa Talaia
Joan Prats Can Micolau	620 12 98 31	Sant Antoni de Portmany de sa Talaia
José Ribas Can Bernadet	626 81 51 31	Sant Antoni de Portmany
Antoni Planells Can Sastre	686 10 44 66	Santa Gertrudis de Fruitera
Josep Ferrer Can Pep Cristòfol	659 50 54 51	Sant Rafel de sa Creu
Mister Chippy	971 33 46 40	Sant Miquel de Balansat
Can Malacosta	661 76 09 26	Santa Eulària des Riu
Can Marçà	630 55 63 58	Santa Gertrudis de Fruitera
Can Toniet	637 22 49 10	Es Mercat Vell
Agroturismo Can Planells	971 33 49 24	Sant Miquel de Balansat
Toni Can Murtera	606 15 63 25	Mercat Pagès d'Eivissa i Sta. Gertrudis de Fruitera
Pep Can Murtera	676 61 90 92	Mercat Pagès d'Eivissa i Sta. Gertrudis de Fruitera
Strawberry Queen	632 33 70 24	Santa Gertrudis de Fruitera
Frutería Maria	971 33 23 82	Mercat de Santa Eulària des Riu
Antònia Ferrer	619 16 16 04	Santa Eulària des Riu
Can Cantó	620 98 17 42	Sant Antoni de Portmany
Can Jaume Andreu	608 35 05 22	Santa Eulària des Riu
Can March des Prat	647 76 26 85	Sant Joan de Labritja
Can Montserrat	616 87 71 77	Santa Eulària des Riu

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Pep Mussonet	686 51 17 20	Sant Antoni de Portmany
Can Pou	620 12 23 16	Sant Rafel de sa Creu
Can Soldat	606 31 42 28	Sant Antoni de Portmany
Can Toni d'en Pere	628 77 17 46	Santa Eulària des Riu
Pepe Vedrané	648 65 95 80	Sant Antoni de Portmany
Toni Vedrané	629 62 53 91	Sant Antoni de Portmany
VAP SC	677 15 09 34	Sant Antoni de Portmany
Està Bo	696 18 80 53	Puig d'en Valls
Antonia Ferrer	619 16 16 04	Santa Eulària des Riu
Can Perot d'Àtzaró	641 95 06 08	Santa Eulària des Riu



PRODUCTORES ECO BIO
 PRODUCTORES ECO BIO
 ECO BIO PRODUCERS

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Cooperativa Ecofeixes	679 32 38 78	Sa Blanca Dona · Eivissa
Can Puvil	606 31 40 44	Sant Josep de sa Talaia
Ca na Berri	661 20 60 99	Sant Josep de sa Talaia
Tierra de Ibiza	627 33 47 11	Sant Antoni de Portmany
Can Fruitera	971 32 53 10	Santa Eulària des Riu
S'ànima	678 78 56 97	Sant Joan de Labritja
Short d'en Josepet	971 31 01 31	Sant Carles de Peralta
Can Gustí de Baix	622 05 57 76	Carretera de Santa Agnès
The Farm Ibiza	639 77 21 50	Sant Joan de Labritja
Els Corondà d' en Celleràs	627 95 30 96	Sant Miquel de Balansat
Can Fontet	622 27 07 40	Carretera de Santa Agnès
Ca na Carla	637 20 03	Sant Joan de Labritja
Coop. Sa Reminyola Agroecològica	613 13 73 03	Forada
Juntos Farm	683 30 75 50	Santa Gertrudis

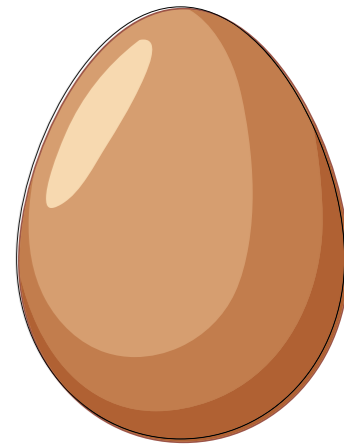
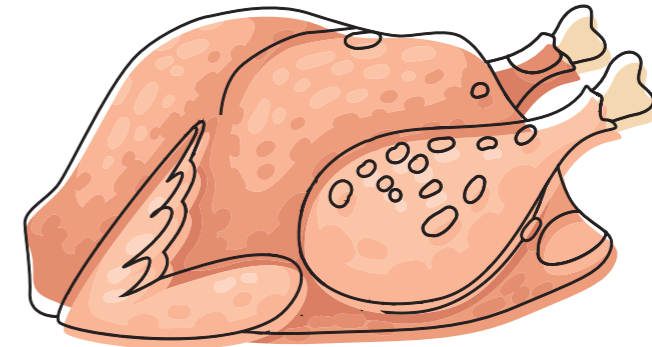
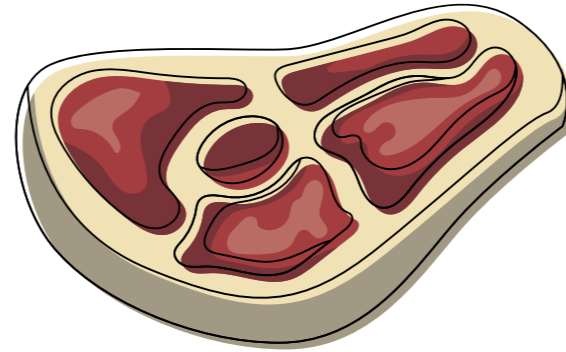
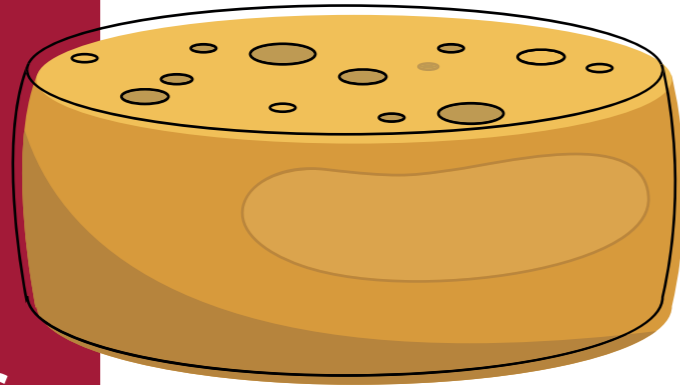


2.

CARNS, EM-BOTITS, FORMATGES, OUS I POLLASTRE PAGÈS

CARNES, EM-BUTIDOS, QUESOS, HUEVOS, Y POLLO PAYÉS

MEATS, SAUSAGES, CHEESES, EGGS AND FREE RANGE CHICKEN



La ramaderia de petites dimensions ha acompanyat sempre el pagès: ovelles i cabres, i de la seua llet, formatges; porcs i sobrasada, gallines i ous, la carn i els seus derivats eren els productes més preuats i els ingredients dels plats més festius del camp.

La ganadería de pequeñas dimensiones ha acompañado siempre al payés: ovejas y cabras, y de su leche quesos, cerdos y sobrasada, gallinas y huevos, la carne y sus derivados eran los productos más preciados e ingredientes de los platos más festivos del campo.

Small livestock has always accompanied the farmer: sheep and goats, and from their milk cheeses, pigs and sobrasada, hens and eggs, meat and its derivatives were the most prized products and ingredients of the most festive dishes of the countryside.

SOBRASSADA D'EIVISSA

La sobrasada per torrar.

El porc, engreixat amb seny, amb cereals i garroves abans de la matança, és la base de la festa social més important del calendari rural.

La sobrasada, elaborada amb carn magra com a ingredient principal, juntament amb xuïa i pebrera vermella, i un capolat gruixut, constitueix un aliment ric en proteïna que es pot consumir fresc o torrat. És un ingredient bàsic de plats tradicionals com el Sofrit Pagès o els Calamars Farcits.

ANYELL D'EIVISSA

Criat en petites manades que reposen a l'ombra dels garrovers i pasturen en llibertat, la carn d'anyell és la més representativa de l'illa i ingredient de plats tradicionals com el Sofrit Pagès.

SOBRASSADA DE IBIZA

La sobrasada para asar

El cerdo, cebado con esmero con cereales y algarrobas antes de la matanza, es la base de la fiesta social más importante del calendario rural. La sobrasada, elaborada con carne magra como ingrediente principal, junto con panceta y pimentón dulce, y un triturado grueso, constituye un alimento rico en proteína para consumirse fresca o asada. Es un ingrediente básico de platos tradicionales como el Sofrit Pagès o los calamares rellenos.

CORDERO DE IBIZA

Criado en pequeños rebaños que reposan a la sombra de los algarrobes y pastorean en libertad, la carne de cordero es la más representativa de la isla e ingrediente de platos tradicionales como el Sofrit Pagès.

SOBRASSADA FROM IBIZA

Sobrasada for roasting

The pig, carefully fattened with cereals and carobs before the slaughter, is the basis of the most important social festivity of the rural calendar. Sobrasada, made with lean meat as the main ingredient, together with bacon and sweet paprika, and a coarse grind, is a food rich in protein to be eaten fresh or roasted. It is a basic ingredient in traditional dishes such as Sofrit Pagès or stuffed squid.

IBIZA LAMB

Raised in small flocks that rest in the shade of carob trees and graze freely, lamb is the most representative meat of the island and an ingredient of traditional dishes such as Sofrit Pagès.

**RAMADERIA,
EMBOTITS,
LÀCTICS I MEL**

**GANADERÍA,
EMBUTIDOS,
LÁCTEOS Y
MIEL**

*LIVESTOCK,
SAUSAGES,
DAIRY, AND
HONEY*

HIVERN INVIERNO <i>WINTER</i>	Anyell Cabrit Ous	Cordero Cabrito Huevos	<i>Lamb</i> <i>Baby goat</i> <i>Eggs</i>
PRIMAVERA PRIMAVERA <i>SPRING</i>	Llet d'ovella i cabra Formatge Llet apresa Anyell Cabrit Mel de primavera	Leche de oveja y cabra Queso Leche cuajada Cordero Cabrito Miel de primavera	<i>Sheep and goat milk</i> <i>Cheese</i> <i>Curdled milk</i> <i>Lamb</i> <i>Baby goat</i> <i>Spring honey</i>
ESTIU VERANO <i>SUMMER</i>	Mel d'estiu Ous	Miel de verano Huevos	<i>Summer honey</i> <i>Eggs</i>
TARDOR OTOÑO <i>AUTUMN</i>	Porcella de Tots Sants Mel de tardor Matança: Sobrasada, Ossos salats i Butifarró	Lechona de Todos los Santos Miel de otoño Matanza: Sobrasada, Huesos salados y Butifarró	<i>Suckling pig of All Saints' Day</i> <i>Autumn honey</i> <i>Slaughter:</i> <i>Sobrasada,</i> <i>Salted Bones,</i> <i>and Butifarró</i>



PORC NEGRE DE FORMENTERA I EIVISSA

Porc autòcton de les Pitiüses, en procés de recuperació. Pertany al tronc mediterrani igual que el Porc ibèric, el Chato murcià, el Porc negre mallorquí. De capa negra, rústic i amb tendència a acumular greix. La seua destinació era l'elaboració d'embotits, sobrasada i botifarró i l'obtenció de greix.

FORMATGE DE QUALL VEGETAL

Seguint la tradició, el formatge de cabra i ovella es quallava amb quall vegetal d'escard o herba de formatjar, cosa que li dona un toc amarg característic.

"PORC NEGRE" DE FORMENTERA E IBIZA

Cerdo autóctono de las Pitiusas, en proceso de recuperación. Pertenece al tronco mediterráneo al igual que el cerdo ibérico, el chato murciano, o el cerdo mallorquí. De capa negra, rústico y con tendencia a acumular grasa. Su destino principal era la elaboración de embutidos, sobrasada y Botifarró, y la obtención de tocino.

QUESO DE CUAJE VEGETAL

Siguiendo la tradición, el queso de cabra y oveja se cuajaba con cuaje vegetal de cardo, lo cual le da un toque amargo característico

"PORC NEGRE" FROM FORMENTERA AND IBIZA

Pig native to the Pitiusas, in the process of recovery. It belongs to the Mediterranean trunk like the Iberian pig, the Murcian chato, or the Majorcan pig. It has a black coat, is rustic and tends to accumulate fat. Its main destination was the elaboration of sausages, sobrasada and Botifarró, and the obtaining of bacon.

VEGETABLE CURD CHEESE

Following the tradition, the goat and sheep cheese is curdled with vegetable curd of thistle, which gives it a characteristic bitter touch.

ESTABLIMENTS

ESTABLECIMIENTOS

SHOPS

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Caus Companatge. Anyell	971 19 75 21	Santa Gertrudis de Fruitera
Supermercat Can Ros. Sobrassada. Anyell	971 30 66 09	Sa Carroca
Super Es Cucó. Sobrassada. Anyell	971 34 32 70	Sant Agustí des Vedrà
Carn & Coop. Sobrassada. Anyell	699 276 964	Mercat Nou Eivissa
Carns Colom. Anyell	971 30 04 84	Eivissa
Carnisseria JR. Anyell	971 30 02 69	Jesús Eivissa
Carnicería Toni. Anyell	971 80 07 07	Sant Josep de sa Talaia
Hipercentro. Anyell	971 31 59 00	Crtra. Sant Antoni km 3.7

FORMATGE

QUESO

CHEESE

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Caus Companatge	971 19 75 21	Santa Gertrudis de Fruitera
Ses Cabretes	627 85 45 65	Sa Blanca Dona
Es Tap Nou	699 96 81 58	Sant Miquel de Balansat
Granja Artina	627 42 76 43	Sant Rafel de sa Creu

PORC NEGRE. RAMADER

“PORC NEGRE”. GANADERO

“PORC NEGRE”. PRODUCER

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Toni Guasch Can Vildu	615 68 86 38	Sant Carles de Peralta
Carn & Coop	699 27 69 64	Mercat Nou Eivissa

OUS. AVICULTOR

HUEVOS. AVICULTOR

EGG. PRODUCER

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Ecofeixes ECO	679 32 38 78	Sa Blanca Dona
Sa Posta · ECO	626 09 34 92	Sant Agustí des Vedrà
Granja des Fornàs	667 52 07 05	Antoni de Portmany
d'Es Nostro camp	639 67 34 05	Sant Llorenç de Balàfia

POLLASTRE DE CORRAL. AVICULTOR

POLLO DE CORRAL. AVICULTOR

FREE RANGE CHICKEN. PRODUCER

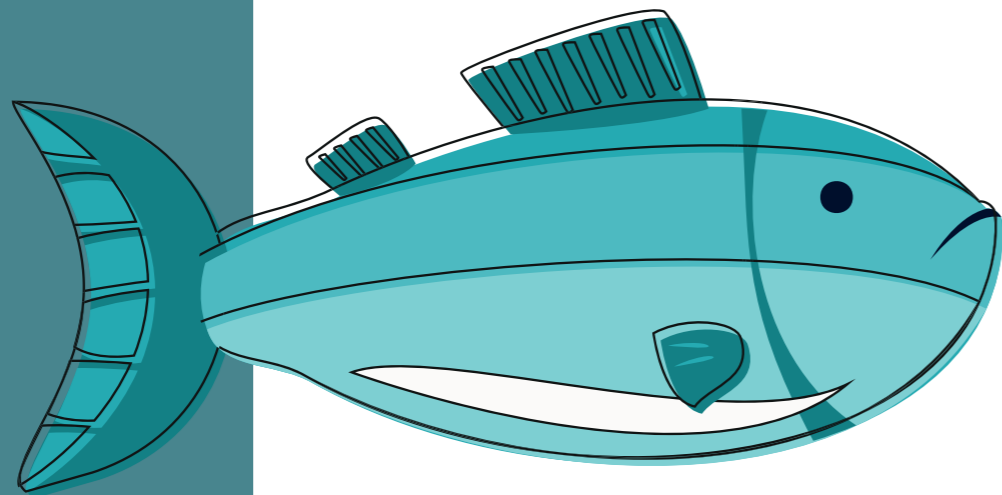
NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Toni Guasch	615 68 86 38	Sant Carles de Peralta
Juan José Lluquí	650 86 48 68	Portinatx
Can Cristòfol	618 47 11 94	Sant Rafel de sa Creu
Sa Cova	679 59 69 57	Sant Miquel de Balansat
Terra Viva Ibiza	661 36 78 10	Sant Rafael de sa Creu

3.

PEIX I MARISC

PESCADO Y MARISCO

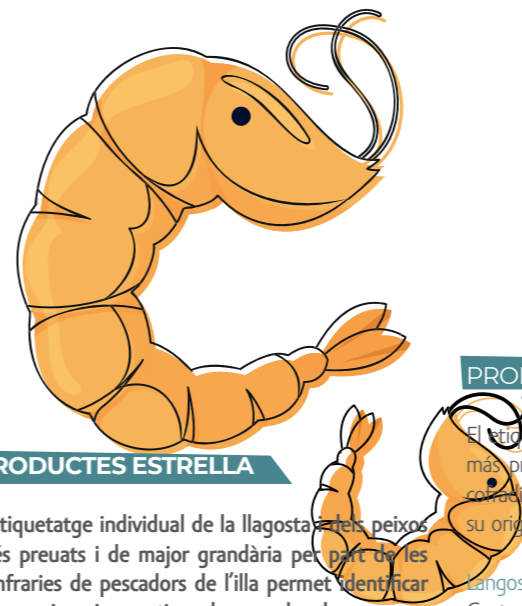
FISH & SEAFOOD



La mar, el gran rebost dels eivissencs, des de l'humil gerret, fins a l'excel·lent llagosta, és font d'ingredients per a la cuina marinera d'Eivissa.

El mar, la gran despensa de los ibicencos, des del humilde Caramel (Gerret) hasta la excelente langosta, es fuente de ingredientes para la cocina marinera de Ibiza.

The sea, the great treasure of the Ibizenco people, from the humble caramel, (Gerret) to the excellent lobster, is the source of ingredients for the seafood cuisine of Ibiza.



PRODUCTES ESTRELLA

L'etiquetatge individual de la llagosta i dels peixos més preuats i de major grandària per part de les confraries de pescadors de l'illa permet identificar el seu origen i garantir-ne la pesca legal.

Llagosta (*Palinurus elephas*)

Capturada únicament entre abril i agost entre els 20 i els 80 m de profunditat per barques artesanals. Altament apreciada per la gastronomia tradicional i ingredient de plats com l'arròs amb llagosta.

Gamba vermella (*Aristeus antenatus*)

Pescada amb arrossegament als caladors d'aigües profundes d'Eivissa i de Formentera, on viu camuflada enmig de la foscor dels 600 m de profunditat. Omnipresent en la gastronomia eivissenca, simplement a la planxa amb sal gruixuda i imprescindible en un arròs a la marinera.

Peix de roca / Peix fort

Pescat per petites barques de pesca artesanal, inclou espècies de gran valor gastronòmic com la roja, el déntol o el gall, imprescindibles en plats tradicionals com el bullit de peix.

L'escamarlà (*Nephrops norvegicus*)

Crustaci que viu en fons tous fins als 500 metres de profunditat, i pescat juntament amb la gamba vermella als caladors que circumden Eivissa i Formentera. Aconsegueix els 25 cm de grandària i, a diferència de la gamba vermella, és desconegut en la gastronomia d'Eivissa, ja que el seu hàbitat no permetia la captura per la flota tradicional.

PRODUCTOS ESTRELLA

El etiquetado individual de la langosta y de los peces más preciados y de mayor tamaño por parte de las confrías de pescadores de la isla permite identificar su origen y garantizar su pesca legal.

Langosta (*Palinuruselephas*)

Capturada únicamente entre abril y agosto entre los 20 y 80 m de profundidad por pequeños barcos artesanales. Altamente apreciado por la gastronomía tradicional e ingrediente de platos como l' Arròs Amb Llagosta.

Gamba roja (*Aristeusantenus*)

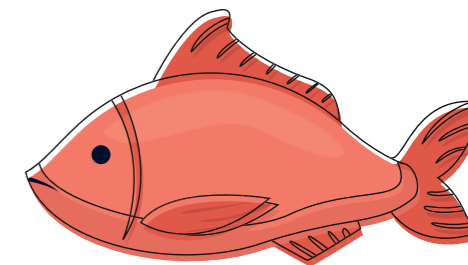
Pescada al arrastre en los caladeros de aguas profundas de Ibiza y Formentera, donde vive camuflada en medio de la oscuridad de los 600 m de profundidad. Omnipresente en la gastronomía ibicenca, simplemente a la plancha con sal gruesa e imprescindible en un Arròs a la Marinera.

Pescado de roca / Peix Fort

Pescado por pequeñas barcas de pesca artesanal, incluye especies de gran valor gastronómico como la Roja (Cabracho), el Dentón o el Gallo de San Pedro, imprescindibles en platos tradicionales como el Bullit de Peix.

La cigala (*Nephropsnorvegicus*)

Crustáceo que vive en fondos blandos hasta los 500 metros de profundidad, y pescada junto con la gamba roja en los caladeros que circundan en Ibiza y Formentera. Alcanza los 25 cm de tamaño, y a diferencia de la gamba roja, es desconocida en la gastronomía de Ibiza ya que su hábitat no permitía la captura por la flota tradicional.



MAIN PRODUCE

The individual labeling of lobster and the most valued and largest fish by the island's fishermen's guilds makes it possible to identify their origin and guarantee their legal fishing.

Lobster (*Palinuruselephas*)

Caught only between April and August between 20 and 80 m depth by small artisanal boats. Highly prized in traditional cuisine and an ingredient in dishes such as rice with lobster (Arròs amb Llagosta).

Red shrimp (*Aristeusantenus*)

Trawled in the deep water fishing grounds of Ibiza and Formentera, where it lives camouflaged in the darkness of the 600 m depth. Abundant in the Ibizan gastronomy, simply grilled with coarse salt and essential in rice with seafood.

Rockfish / Peix fort

Fished by small artisanal boats, it includes species of great gastronomic value such as the redfish (scorpion fish), the dentón (dentex) or the gallo de Sant Pedro, essential in traditional dishes such as Bullit de Peix (fish stew).

Nephropsnorvegicus (*Nephropsnorvegicus*)

This crustacean lives in soft bottoms up to 500 meters deep, and is fished together with the red shrimp in the fishing grounds of Ibiza and Formentera. It reaches 25 cm in size, and unlike the red shrimp, it is unknown in the gastronomy of Ibiza because its habitat did not allow it to be caught by the traditional fleet.

PEIXOS PESCADOS FISH

	GEN ENE JAN	FEB FEB FEB	MAR MAR MAR	ABR ABR APR	MAI MAY MAY	JUN JUN JUN	JUL JUL JUL	AGO AGO AUG	SET SEP SEP	OCT OCT OCT	NOV NOV NOV	DES DIC DEC
GERRET CARAMEL CARAMEL FISH	TOT L'ANY											
GATÒ PINTARROJA CATSHARK	TOT L'ANY											
GALL GALLO DE SAN PEDRO JOHN DORY	TOT L'ANY											
ROJA CABRACHO SCORPIONFISH	TOT L'ANY											
GAMBA VERMELLA GAMBA ROJA RED SHRIMP	TOT L'ANY											
ESCAMARLÀ CIGALA SLIPPER LOBSTER	TOT L'ANY											
RAJADA PEZ RAYA THORNBACK RAY	TOT L'ANY											
ANFÓS MERO GROUPE	TOT L'ANY											
RAOR PEZ LORO PEARLY RAZORFISH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LLAGOSTA LANGOSTA LOBSTER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CALAMAR CALAMAR SQUID	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓
MOLL SALMONETE RED MULLET	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓
POLP PULPO OCTOPUS			✓	✓	✓	✓	✓	✓				
SOREL JUREL HORSE MACKEREL				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SÉPIA SEPIA CUTTLEFISH		✓	✓	✓	✓	✓						



PEIX I MARISC PESCADO Y MARISCO FISH AND SEAFOOD

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Confraria de Pescadors d'Eivissa	971 31 32 63	EIVISSA
Confraria de Pescadors de Sant Antoni	971 34 22 24	SANT ANTONI

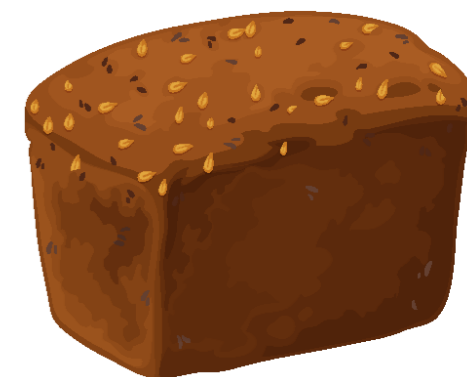
www.peixnostrum.com

4.

PA I PASTISSERIA

PAN Y PASTELERÍA

BREAD & PASTRIES



El blat, base de la dieta mediterrània, és també un ingredient bàsic de la cuina eivissenca, present cada dia en forma de pa o en dolços festius per a ocasions assenyalades.

El trigo, base de la dieta mediterrània, es també un ingredient bàsic de la cuina eivissenca, cotidianament en forma de pa o en dolços festius per a ocasions assenyalades.

Wheat, the base of the Mediterranean diet, is also a basic ingredient in Eivissenc cuisine, used daily in the form of bread or in festive pastries for special celebrations

PRODUCTES ESTRELLA

FLAÓ D'EIVISSA

Una recepta ancorada en el temps. Postres tradicionals elaborades per Pasqua a partir de formatge, ous i herba-sana. La recepta d'origen medieval ha estat conservada al camp eivissenc fins als nostres dies de forma íntegra. La combinació d'aromes làctics i herba-sana dona lloc a les postres més singulars de la gastronomia eivissenca.

PA PAGÈS

Pa tradicional redó o allargat, coc elaborat sense sal seguint la recepta ancestral, quan la sal era massa valuosa com per utilitzar-la en un producte de consum diari.

PA DE BLAT XEIXA

Varietat tradicional d'Eivissa en recuperació, de farina integral i llevat mare. Aromàtic i saludable.

PRODUCTOS ESTRELLA

FLAÓ DE IBIZA

Postre tradicional elaborado en Pascua a partir de queso, huevos y hierbabuena. La receta de origen medieval ha sido conservada en el campo ibicenco hasta nuestros días de forma íntegra. La combinación de aromas lácticos y hierbabuena da lugar al postre más singular de la gastronomía ibicenca.

PAN DE PAYÉS

Pan tradicional redondo o alargado, "coc" elaborado sin sal siguiendo la receta ancestral, cuando la sal era demasiado valiosa como para utilizarla en un producto de consumo diario.

PAN DE TRIGO XEIXA

Varietat tradicional de Ibiza en recuperació, de farina integral y levadura madre. Aromàtic y saludable.

MAIN PRODUCE

IBIZA FLAÓ

A recipe deep in time. Traditional dessert made at Easter from cheese, eggs and mint. The recipe of medieval origin has been preserved in the Ibizan countryside to this day in its entirety. The combination of lactic aromas and mint gives rise to the most unique dessert of Ibizencan gastronomy.

COUNTRY-STYLE BREAD

Traditional bread, made without salt according to the ancestral recipe, when salt was too valuable to be used in a produce for daily consumption.

XEIXA BREAD

Traditional variety from Ibiza, whole wheat flour and sourdough. Aromatic and healthy.

DOLÇOS

DULCES

SWEETS



HIVERN
INVIERNO
WINTER

Salsa de Nadal amb bescuit
Torró
En dies assenyalats **bunyols, Orelletes, magdalenes pageses, Greixonera.**

Salsa de Nadal con bizcocho
Turrón
En días señalados buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

Salsa de Nadal with biscuit
Nougat
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

PRIMAVERA
PRIMAVERA
SPRING

Flaó de Pasqua Llet apresa
En dies assenyalats **bunyols, Orelletes, magdalenes pageses, Greixonera.**

Flaó de Pascua Leche cuajada
En días señalados buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

Easter Flaó
Curdled milk
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

ESTIU
VERANO
SUMMER

Macarrons de Sant Joan
En dies assenyalats **bunyols, Orelletes, magdalenes pageses, Greixonera.**

Macarrons de Sant Joan
En días señalados buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

Macarrons de Sant Joan
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

TARDOR
OTOÑO
AUTUMN

Panellets de Tots Sants
Bunyols per Matances
En dies assenyalats **bunyols, Orelletes, magdalenes pageses, Greixonera.**

Panellets de Todos los Santos
Buñuelos para Matanzas
En días señalados buñuelos, Orelletes, magdalenas payesas, Greixonera.

All Saints' Panellets
Fritters for Pork Slaughters
On special days, fritters, Orelletes, and local muffins, Greixonera.

FLAÓ

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Forn Can Vadell	971 30 14 52	Eivissa
Pastelería Bonanza	971 30 41 14	Eivissa
Pastelería La Canela	971 30 50 40	Eivissa
Forn Can Coves	971 31 34 18	Sant Rafel de sa Creu
Panadería Gatzara	971 33 51 67	Santa Eulària des Riu
Pastelería Flor y Nata	971 30 05 18	Eivissa
Forn Can Noguera	971 39 52 73	Sant Josep de sa Talaia
Forn Can Bufí	971 19 70 35	Sant Miquel de Balansat
Forn Can Vadell	971 30 14 52	Eivissa

PA PAGÈS PAN PAYÉS COUNTRY-STYLE BREAD

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Forn Can Coves	971 31 34 18	Sant Rafel de sa Creu
Panadería Gatzara	971 33 51 67	Santa Eulària des Riu
Forn Can Noguera	971 39 52 73	Sant Josep de sa Talaia
Forn Can Bufí	971 19 70 35	Sant Miquel de Balansat
Forn Can Blai	971 80 50 61	Sant Mateu d'Albarca

XEIXA

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Forn Can Coves	971 31 34 18	Sant Rafel de sa Creu
Panadería Gatzara	971 33 51 67	Santa Eulària des Riu
Forn Can Noguera	971 39 52 73	Sant Josep de sa Talaia
Forn Can Bufí	971 19 70 35	Sant Miquel de Balansat
Forn Can Blai	971 80 50 61	Sant Mateu d'Albarca
Es Brot	630 32 71 79	Sant Antoni de Portmany
Pomona Bakery	871 209 554	Eivissa
Pantàstic	697 18 11 72	Eivissa



5.

FRUITS SECS

FRUTOS SECOS

NUTS



Ametlla i garrova

Des de l'arribada dels fenicis, l'ametller, la figuera i el garrover són els arbres mediterranis més emblemàtics de l'illa. A més d'oferir ombra a les manades d'ovelles durant l'estiu i regalar-nos amb la floració de l'ametller, la primera de l'any, els seus fruits han estat fonamentals per a l'economia de l'illa. L'ametlla és l'ingredient de les postres més preuades, la salsa de Nadal, les postres nadalenques per excel·lència, els panellets o les magdalenes pageses. La garrova, tradicionalment utilitzada com a pinso, gràcies al seu alt contingut en antioxidants, s'ha convertit en un aliment humà utilitzat en pastisseria i com a succedani de la xocolata, pel seu baix contingut gras.

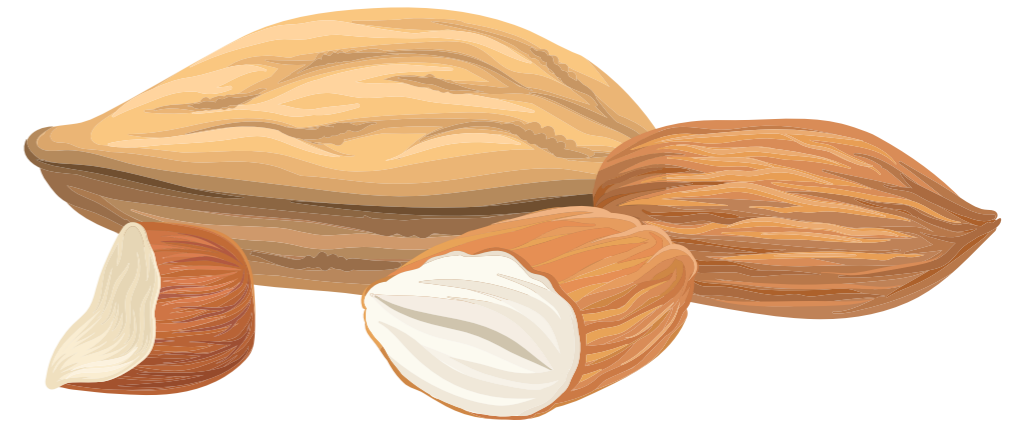
Almendra y algarroba

Desde la llegada de los fenicios, el almendro, la higuera y el algarrobo son los árboles mediterráneos más emblemáticos de la isla. Además de ofrecer sombra a los ganados de ovejas durante el verano y regalarnos con la floración del almendro, la primera del año, sus frutos han sido fundamentales para la economía de la isla. La almendra es el ingrediente de los postres más preciados, la salsa de Nadal, el postre navideño por excelencia, los Panellets o las magdalenas payesas. La algarroba, tradicionalmente utilizada como pienso, gracias a su alto contenido en antioxidantes, se ha convertido en un alimento humano utilizado en pastelería y como sucedáneo del chocolate.

Almond and carob

Since the arrival of the Phoenicians, the almond, fig and carob trees have been the most emblematic Mediterranean trees on the island. In besides offering shade to the sheep during the summer and giving us the almond blossom, the first of the year, their fruits have been fundamental for the island's economy. The almond is the ingredient of the most prized desserts, the Salsa de Nadal, the Christmas dessert par excellence, the Panellets or the "Magdalenas".

Carob, traditionally used as animal feed, thanks to its high antioxidant content, has become a human food used in pastries and as a substitute for chocolate.



FRUITS SECS FRUTOS SECOS DRY NUTS

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT LOCALIDAD LOCATION
Frutos secos Ibiza	971 19 82 92	Sant Rafel de sa Creu
Cooperativa de Sant Antoni	971 34 03 72	Sant Antoni de Portmany

6.

IGP OLI D'EIVISSA

IGP ACEITE DE IBIZA

IBIZA OLIVE OIL



El cultiu de l'olivera, portat juntament amb la vinya i altres fruiters pels fenicis, ha estat bàsic per als pobladors de l'illa, i el seu oli, un element fonamental de la seua dieta mediterrània.

El cultivo del olivo, traído junto con la vid y otros frutales por los fenicios ha sido un árbol básico para los pobladores de la isla, y su aceite un elemento fundamental de su dieta mediterránea.

The culture of the olive tree, brought along with the vine and other fruit trees by the Phoenicians, has been a basic tree for the inhabitants of the island, and its oil has been a fundamental element of their Mediterranean diet.



IGP OLI D'EIVISSA

IGP ACEITE DE IBIZA

IBIZA OLIVE OIL

NOM	NOMBRE	NAME	TEL	TEL	PHONE	LOCALITAT	LOCALIDAD	LOCATION
Miquel Guasch			670	64	36 77	Santa Eulària des Riu		
Can Benet			626	24	16 25	Sant Josep de sa Talaia		
Can Rich de Buscastell			971	80	33 77	Sant Antoni de Portmany		
Ortiz Sant Miquel			639	48	56 65	Sant Miquel de Balansat		
Can Maymó			971	80	51 00	Sant Mateu d'Albarca		
Garrovers			606	38	74 44	Sant Miquel de Balansat		
Oliada			681	02	64 08	Sant Joan de Labritja		
Balanzat			971	72	54 76	Sant Jordi de ses Salines		
Ca n'Andreu			686	60	23 52	Sant Rafel de sa Creu		
Can Domo			971	33	10 59	Santa Eulària des Riu		
Can Cosmi			655	92	88 76	Santa Eulària des Riu		
Cas Coix			647	78	41 96	Sant Joan de Labritja		

7.

Condiments i conserves

Condimentos y conservas

Seasonings & preserves



Sal, safrà, herbes aromàtiques, pebrera vermella, mermelades
La sal d'Eivissa, el safrà, essencial en plats com el Sofrit Pagès o la Salsa de Nadal, i el Citró de Matances, son elements imprescindibles a les cuines eivissenques.

Sal, azafrán, hierbas aromáticas, pimentón, mermelada
La sal de Ibiza, el azafrán, crucial en platos como el Sofrit Pagès o la Salsa de Nadal, y el pimentón extraído de la variedad tradicional de pimiento dulce "Citró de Matances", son elementos imprescindibles en las cocinas ibicencas.

Salt, saffron, aromatic herbs, paprika, jam
Ibiza salt, saffron, essential in recipes such as Sofrit Pagès or Salsa de Nadal, and paprika extracted from the traditional variety of sweet bell pepper "Citró de Matances", are fundamental elements in Ibicencan cuisine.

CONDIMENTS, CONSERVES, SALSES I FERMENTS CONDIMENTOS, CONSERVAS, SALSAS Y FERMENTOS SEASONINGS, SAUCES, PRESERVES & PICKLES

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Caragols- Caracoles - Snails	639 33 43 14	Sant Rafel de sa Creu
melmelades mermeladas jam		
Can Malacosta	971 30 22 53	Santa Eulària des Riu
Aloe Ibiza	971 34 38 11	Sant Antoni de Portmany
Fluxà	649 19 22 85	Jesús Eivissa
Safrà- Azafrán - Saffron		
Can Palau	638 24 96 83	Eivissa
Can Miquel d'en Guillem	657 96 89 34	Sant Carles de Peralta
Can Pep Beia	620 53 22 80	Sant Llorenç de Balàfia
Flors i brots- Flores y brotes- Flowers and greens		
Ibiza Púnica	florescomestiblesibizapunica.com	Sant Miquel de Balansat
S'Ànima Herbs	678 78 56 97	Sant Joan de Labritja
Ibiza Microgreens	671 08 35 95	Sant Miquel de Balansat
Sal Marina- Marine Salt		
Sal Torres	971 30 60 66	Sant Jordi de Ses Salines
Salinera Española	971 432 255	Palma
Sal de Ibiza	+49 302 809 81 80	Berlín
Sal Anacleta	971 10 35 74	Sant Antoni de Portmany
Salses - Salsas - Sauces		
Ibiza Chili Co	619 85 48 67	Eivissa
Aceite picante Fluxà	649 19 22 85	Jesús Eivissa
Aceite picante Can Gallart	608 897 593	Eivissa
Ferments - Fermentos - Ferments		
Los Fermentistas	638 497 901	Santa Eulària des Riu
Vedrà Kombucha	674 250 213	Santa Eulària des Riu
Mel - Miel - Honey		
Miel Falticska	640 196 902	Santa Eulària des Riu
Mel de Balàfia	971 325 008	Sant Llorenç

8.

D.O.P MEL D'EIVISSA

D.O.P MIEL DE IBIZA

IBIZA HONEY



L'endolçidor per excel·lència abans de l'arribada del sucre de canya, era la mel, l'edulcorant més accessible a Eivissa. Canviant segons l'estació, suau a la primavera, picant a l'estiu o torrada a la tardor, s'utilitzava en els dolços més preuats.

El endulzante por excelencia antes de la llegada del azúcar de caña, la miel era el dulce más accesible en Ibiza. Cambiante según la estación, suave en primavera, picante en verano o tostada en otoño, se utilizaba en los dulces más preciados.

The sweetener par excellence before the arrival of cane sugar, honey was the most accessible sweet in Ibiza. Changing according to the season, soft in spring, spicy in summer or toasted in autumn, it was used in the most precious sweets.

D.O.P MEL D'EIVISSA

D.O.P MIEL DE IBIZA

IBIZA HONEY



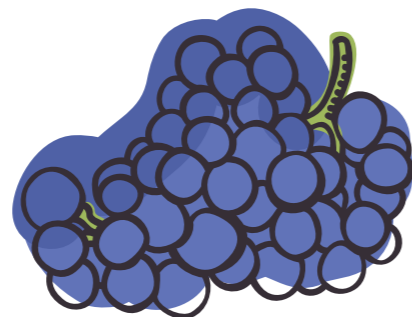
NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
D.O.P MEL D'EIVISSA		
Can Romanins	info@m13ibiza.com	Sant Josep
Mel Salewski.	654 79 21 08	Eivissa
Mel de Can Marí / Sa Nostra Mel	617 44 30 45	Puig d'en Valls
Cas Mestre	capurrotu@hotmail.com	Es Cubells
Juan Vicente Bonet Tur		

9.

VINS I LICORS

VINOS Y LICORES

WINES & SPIRITS



VI IGP EIVISSA

L'elaboració de vi es remunta a la colonització fenícia al segle VI aC. Els seus vins tenen un fort caràcter mediterrani marcat per les varietats tradicionals monastrell per a negre i rosat, i malvasia (coneguda a Eivissa com a grec pel seu origen a la Mediterrània oriental), sobre terres calcàries arenoses i terra rossa argilosa.

VINO IGP IBIZA

La elaboración de vino se remonta a la colonización fenicia en el s VI aC. Sus caldos tienen un fuerte carácter Mediterráneo marcado por las variedades tradicionales Monastrell para tinto y rosado y Malvasía (conocida en Ibiza como Grec por su origen en el Mediterráneo Oriental), sobre tierras calizas arenosas y tierra rosa arcillosa.

IBIZA WINE

Winemaking dates back to the Phoenician colonization in the 6th century BC. Its wines have a strong Mediterranean character marked by the traditional varieties Monastrell for red and rosé and Malvasia (known in Ibiza as Grec for its origin in the Eastern Mediterranean), on sandy calcareous soils and pink clay soil.

IGP HERBES EIVISSENQUES

Les aromes d'Eivissa

Licor anisat que expressa les aromes del camp i del bosc d'Eivissa. S'hi inclouen fins a disset plantes aromàtiques, entre les quals hi ha la frígola, el romaní, el ginebre, la sàlvia o l'herba sana.

HIERBAS DE IBIZA

Los aromas de Ibiza

Licor anisado que expresa los aromas del campo y del bosque de Ibiza. Hasta 17 plantas aromáticas se incluyen entre las cuales se hallan el tomillo cabezudo, "frígola" en ibicenco, el romero, el enebro, la salvia o la hierbabuena.

HIERBAS DE IBIZA

Ibiza's scents

An aniseed liqueur that expresses the aromas of the Ibiza countryside and forest. Up to 17 aromatic plants are included, among which are thyme, "frígola" in Ibicenco, rosemary, juniper, sage and mint.



I.G.P VI D'EIVISSA

VINO DE IBIZA

IBIZA WINE

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Rich de Buscastell	971 80 33 77	Sant Antoni de Portmany
Ojo de Ibiza	625 540 911	Sant Mateu d'Albarca
Can Maymó	971 80 51 0	Sant Mateu d'Albarca
Ibizkus	971 19 83 44	Santa Eulària des Riu

IGP HERBES EIVISSENQUES

HIERBAS DE IBIZA

HIERBAS DE IBIZA

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Can Rich de Buscastell	971 80 33 77	Sant Antoni de Portmany
Familia Marí Mayans	971 10 35 74	Sant Rafael de sa Creu
Aniseta	971 31 40 74	Santa Eulària des Riu

ALTRES LICORS I BEGUDES

OTROS LICORES Y BEBIDAS

LIQUORS

NOM / NOMBRE / NAME	TEL / TEL / PHONE	LOCALITAT / LOCALIDAD / LOCATION
Licores Carreró	677 02 78 55	Santa Eulària des Riu.
Limoncello LC	699 29 44 84	Santa Eulària des Riu
Ginebra Law	646 37 76 95	Santa Eulària des Riu
Familia Marí Mayans	971 10 35 74	Sant Rafael de sa Creu
Aniseta	971 31 40 74	Santa Eulària des Riu
Espumoso Can Xumeu Vinya	627 552 813	Es Cubells

**PLATS DE
TEMPORADA**

PLATOS DE
TEMPORADA

SEASONAL
DISHES

HIVERN

INVIERNO

WINTER

Bullit d'ossos amb col
Truita amb sobrassada i xulla de
carnestoltes
Sofrit pagès per Nadal
Faves ofegades
Porcella al forn

PRIMAVERA

PRIMAVERA

SPRING

Cuinat
Arros de quaresma
Anyell rostit al forn

ESTIU

VERANO

SUMMER

Ensalada pagesa
Ensalada de crostes
Sofrit pagès
Bullit de peix

TARDOR

OTOÑO

AUTUMN

Plats de matança
Gerret escambetxat
Frita de calamars
Frit de freixura
Frita de porc
Arros de matances
Calamars farcits



GUIA 2024
GASTRONÓMICA
SABORS D'EIVISSA
PRODUCTES · PRODUCTORS · CALENDARI

