



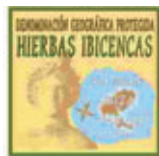
TRADITIONAL FLAVOURS / TRADITIONELLE GESCHMÄCKE



VINS DE LA TERRA (LOCAL WINE / REGIONALE WEINE)

This is the geographical indication embracing wines produced in Ibiza, with a tradition going back to the Phoenicians. Monastrell red or white and Grec white (malvasia grape) are the perfect accompaniment for all local specialities.

Herkunftsbezeichnung, die die auf Ibiza hergestellten Weine umfasst. Die Tradition der Weinerstellung auf Ibiza geht auf die Epoche der Phönizier zurück. Rot- oder Roséweine von Monastrell sowie der Weißwein von Grec (Malvasia) sind die perfekten Beigleiter für sämtliche Gerichte der lokalen Gastronomie.



HIERBAS IBICENCAS (LIQUOR / KRÄUTERLIKÖR)

This is the geographical indication that protects the anisette liquor which distills the aromas of Ibiza's forests and meadows. Every family and restaurant has its own jealously guarded recipe for this liquor (garnished with rosemary, thyme, juniper, mint, lemon verbena...).

Herkunftsbezeichnung, die die Aromen des Feldes und Waldes von Ibiza in einem Anislikör vereint. Jede Familie und jedes Restaurant haben Ihren eigenen Rezept für die Herstellung dieses Likörs und die verwendeten aromatischen Kräuter sind in jedem Fall ein Geheimrezept (Rosmarin, Thymian, Wachholder, Minze, Zitronengras...).

OLIVE OIL / OLIVENÖL

In Ibiza, as in the entire Mediterranean region, olive oil is an essential ingredient to dress salads and cook the traditional dishes of the island. There are olive trees a thousand years old gracing the groves alongside young specimens just starting their productive career and producing more every season.

In Ibiza ebenso wie auf den anderen Mittelmeerinseln ist das Olivenöl eine unerlässliche Zutat zum Abschmecken von Salaten und für die Zubereitung von traditionellen Gerichten der Insel. Auf Ibiza befinden sich tausendjährige Olivenbäume, die die Landschaft der Felder prägen, sowie junge Olivenbäume, bei denen mit jeder Ernte mehr Ertrag erzielt wird.



FLAÓ

This is a dessert traditionally served at Easter, made according to medieval recipes conserved in their original form by the local people. It combines tradition and flavour with aromas of mint and fresh goat and sheep milk cheese.

Traditionelles Dessert zu Ostern, dessen Rezept aus dem Mittelalter von den Bauern bis heute vollständig überliefert worden ist. Tradition und Geschmack, mit Aromen von Ziegen- und Schafsfrischkäse sowie Minze.

Flao, with fresh goat and sheep milk cheese and mint, and *greixonera*, with pastry (*ensamada*) and cinnamon, are the two desserts musts in any Ibiza restaurant. *Orelletes*, pastries in the shape of ears, are sold in bakeries all over the island.

FLAO, GREIXONERA, ORELLETES

A dish from inland Ibiza based on chicken, lamb and traditional pork sausages accompanied by potatoes and garlic. This is a very tasty dish that will satisfy the most demanding meat lover. Fish stock. A delicacy for the discerning palate.

SOFRIT PAGÈS

The typical fisherman's dish which is now served by the majority of the island's restaurants. Freshly-caught rock fish boiled with local potatoes and followed by savoury rice cooked in the fish stock. A delicacy for the discerning palate.

BULLIT DE PEIX & / UND ARROZ A BANDA

Traditional salad combining the best of the summer garden in refreshing harmony. Boiled potatoes, roast capsicum peppers, hard-boiled eggs, garlic and onion all dressed and tossed with olive oil. The perfect combination of simplicity and flavour.

Traditional *ensalada payesa* (country salad / Bauernsalat) and *ensalada de peix* (fisherman's salad), der das Beste aus dem Garten im Sommer in einem erfrischenden Gericht vereint. Gekochte Kartoffeln, gebrillte Paprika, Tomaten, hartgekochte Eier, Knoblauch und Zwiebel und das Ganze mit Olivenöl abgeschmeckt. Die perfekte Kombination aus Einfachheit und Geschmack.

ENSALADA PAYESA (COUNTRY SALAD / BAUERNSALAT)

Typisches Gericht, das ursprünglich die Fischer zubereiten und das heute von dem Großteil der Restaurants auf der Insel angeboten wird. Es handelt sich um einen Suppentopf aus langfrischem Fisch mit ibizenkischen Kartoffeln, gefolgt von einem Reisgericht, das in der Fischbrühe zubereitet wurde. Ein wahrer Gaumenschmaus.

Gericht, das alle Fleischliebhaber vollständig zufrieden stellen wird. Schlachtes, mit Kartoffeln und Knoblauch als Beilage. Es handelt sich um ein sehr schmackhaftes Fleischgericht mit den Grundzutaten Huhn, Lamm und Wurstsorten aus dem örtlichen

Der *flao*, aus Ziegen- sowie Schafsfrischkäse und Minze, und die *greixonera*, aus croissantähnlichem Teig (*ensamada*) und Zimt, sind die zwei unerlässlichsten Desserts in den Restaurants auf Ibiza. *Orelletes*, ein süßes Gebäck in Form von Ohren, sind in allen Bäckereien auf der Insel erhältlich.

Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

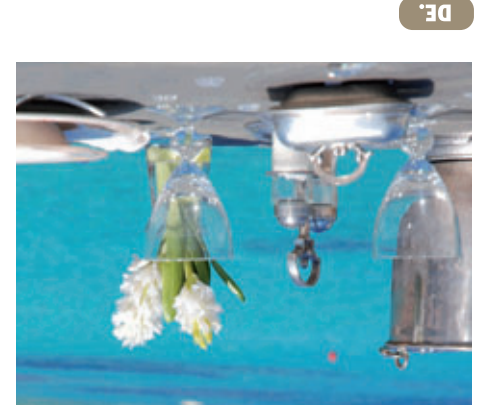
Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.

Langusten von Ibiza sind ein noch unbekanntes Produkt. Die Krustentiere werden auf nachhaltige Art kleinen, traditionell hergestellten Fischerbooten gefischt. Die herausragende Qualität dieses Produkts ist durch die Klarheit der Gewässer und den Sofortverkauf der Lebewesen garantiert. Das Stargericht aus diesem Produkt: Reis mit Langusten.



Das auf der Insel hergestellte wird, über traditionelle und innovative Gerichte mit lokalen Produkten vom Land oder aus dem Meer bis hin zum *flao*, einem Dessert mittelalterlichen Ursprungs. Dabei darf ein Wein von der Insel oder ein Glaschen ibizenkischen Krütertinktors nicht fehlen.

Sabors d'Eivissa ist eine Herkunfts-bezeichnung, die aus dem Bedürfnis heraus geboren wurde, die Gastronomiebetriebe zu kennzeichnen, die auf die traditionellen Produkte und Aromen von Ibiza als Grundlage ihrer Küche setzen, ganz unabhängig davon, ob sie traditionelle Rezepte verwenden oder eine innovative Küche praktizieren.



INTRODUCTION / EINLEITUNG

DE.

ENG.

Sabors d'Eivissa is a brand which was created to identify those catering establishments which support traditional Ibiza products and flavours as a basis for their cuisine regardless of whether or not they follow traditional recipes or go for an innovative cuisine.

This is an opportunity to enjoy the unique flavours of Ibiza. From the traditional "payés" bread with olive oil produced on the island followed by traditional or innovative dishes with local products of the earth or from the sea and "flao", a dessert rooted in medieval times. And a glass of local wine or a glass of Ibiza herbs is an essential part.



IBIZA



ENG. / DE.

RESTAURANTS

TRADITIONAL IBIZA COOKING TRADITIONELLE IBIZENKISCHE KÜCHE

- CA NA PEPETA**
Ctra. Ibiza-Sant Joan, km. 15,4 · 07812 Sant Llorenç
Tel. +34 971 325 023 · cana_pepeta@hotmail.com
• SPECIALISES IN MEATS/SPEZIALISIERT AUF FLEISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: Charcoal grilled meats, rice dishes with fish and pork products/Grillteller, Reisgerichte mit Fisch und Schweinprodukte
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Tuesday/Dienstag
- CA NA RIBES**
Sant Jaume, 67 · 07800 Santa Eulària
Tel. +34 971 331 280 · evariera@hotmail.com
• SPECIALISES IN FISH/SPEZIALISIERT AUF FISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Bullit de peix*, rice dishes
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Sunday midday and from October to April/Sonntags zu Mittag und von Oktober bis April
- CA N'ALFREDO**
Paseo Vara de Rey, 16 · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. +34 971 311 274 · canalfredo@gmail.com
www.canalfredo.com
• SPECIALISES IN FISH/SPEZIALISIERT AUF FISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Borrida de rajada*, *bullit de peix*, Ibiza-style squid/*Borrida de rajada*, *bullit de peix*, Tintenfisch nach ibizenkischer Art
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Monday/Montag
- CAN BERNAT**
Ctra. Sant Rafel, km. 4 · 07840 Santa Gertrudis
Tel. +34 971 197 014 · canbernatt@hotmail.com
• Banquets: 20 diners; no menu/Bankette: 20 Personen. Keine Speisekarte.
• SPECIALISES IN MEATS/SPEZIALISIERT AUF FLEISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: Charcoal grilled meats/Fleisch vom Holzkohlegrill
• Only opens on request/Öffnet nur für Feiertlichkeiten
- CAN CAUS**
Ctra. Sant Miquel, km. 3,5 · 07840 Santa Gertrudis
Tel. +34 971 197 516 · info@companatge.com
www.cancaus-ibiza.com
• SPECIALISES IN MEATS/SPEZIALISIERT AUF FLEISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: Charcoal grilled and roast meats, house production of traditional sausages, cheese, lamb and kid/Fleisch vom Holzkohlegrill und aus dem Ofen, Eigenherzeugung von traditionellen Wurstwaren, Käse sowie Lamm- und Zickleinfleisch
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Mondays (except holidays) Montag (außer Feiertag)
- CAN GAT**
Cala de Sant Vicent · 07811 Sant Joan
Tel. +34 971 320 123 · angi.cangat@gmail.com
• SPECIALISES IN FISH/SPEZIALISIERT AUF FISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: Lobster, rice with fish/ Languste, Reisgerichte mit Fisch
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Sundays and from November to March/Sonntag und von November bis März
- CAS PAGÈS**
Ctra. Sant Carles, km. 10 · 07840 Santa Eulària
Tel. +34 971 319 029 · carmenpruna@hotmail.es
• SPECIALISES IN MEATS/SPEZIALISIERT AUF FLEISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Sofrit pagès*, charcoal grilled meats/*Sofrit pagès*, Fleisch vom Holzkohlegrill
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Tuesdays and February Dienstag und Februar
- ES CALIU**
Ctra. Sant Joan, km. 10,8 · 07840 Santa Eulària
Tel. +34 971 325 075 · info@escaliuibiza.com
www.escaliuibiza.com
• SPECIALISES IN MEATS/SPEZIALISIERT AUF FLEISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: Charcoal grilled meats/Fleisch vom Holzkohlegrill
• CLOSED/GESCHLOSSEN: January/Januar
- ES REBOST DE CAN PRATS**
Cervantes, 4 · 07820 Sant Antoni
Tel. +34 971 346 252 · catirebost@gmail.com
www.esrebostdecaprats.com
• SPECIALISES IN TRADITIONAL COOKING/SPEZIALISIERT AUF IBIZENKISCHE KÜCHE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Sofrit pagès*, *frita de polp*
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Tuesdays, Christmas and January/Dienstag, zu Weihnachten und im Januar
- PERALTA**
Residencial Peralta, 5b · 07850 Sant Carles
Tel. +34 971 326 037 · ex.torpar@gmail.com
• SPECIALISES IN MEATS/SPEZIALISIERT AUF FLEISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: Roast lamb/Lamm aus dem Ofen
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Open 7 days/Kein Ruhetag

- PORT DE BALANSAT**
Port de Sant Miquel · 07815 Sant Joan
Tel. +34 971 334 537 · info@apartamentosbalansat.com
www.restaurantportbalansat.com
• SPECIALISES IN IBIZA-STYLE FISH DISHES/SPEZIALISIERT AUF IBIZENKISCHE GERICHTE MIT FISCH
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Bullit de peix*
• CLOSED/GESCHLOSSEN: From October to March/ Von Oktober bis März
- SA CALETA**
Playa de Sa Caleta s/n · 07818 Sant Josep
Tel. +34 971 187 095 · jordisacaleta@hotmail.com
• SPECIALISES IN FISH/SPEZIALISIERT AUF FISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Bullit de peix*, rice dishes
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Open 7 days/Kein Ruhetag
- SA NANSA**
Avda. 8 de Agosto · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. +34 971 311 274 · www.sanansa@terra.com
www.restaurantesanansa.com
• SPECIALISES IN FISH/SPEZIALISIERT AUF FISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Borrida de rajada*, rice dishes, *bullit de peix*, red prawn
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Saturdays and Mondays at midday in summer/Samstag und Montag zu Mittag während der Sommersaison
- S'ESPARTAR**
Ctra. Cala Tarida · 07830 Sant Josep
Tel. +34 971 800 293 · restaurantespartar@gmail.com
• SPECIALISES IN FISH/SPEZIALISIERT AUF FISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Bullit de peix*
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Monday and from December to Easter/Montag und von Dezember bis Ostern
- 2000**
Benirràs · 07815 Sant Joan
Tel. +34 971 333 313 · barrestaurant2000@gmail.com
• SPECIALISES IN FISH/SPEZIALISIERT AUF FISCHGERICHTE
• RECOMMENDATIONS/EMPFEHLUNGEN: *Bullit de peix*, rice dishes/*Bullit de peix*, Reisgerichte
• CLOSED/GESCHLOSSEN: From November to Easter Von November bis Ostern

CREATIVE CHEF / KÜCHE MIT GERICHTEN AUS EIGENER KREATION

- CA NA SOFIA**
Cala Vedella · 07830 Sant Josep
Tel. +34 971 808 273 · restaurantecanasofia@gmail.com
www.canasofia.com
• TRADITIONAL COOKING WITH CREATIVE CHEF TOUCHES/TRADITIONELLE KÜCHE MIT EINFLÜSSEN VON GERICHTEN AUS EIGENER KREATION
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Open 7 days/Kein Ruhetag
- CAN BERRI VELL**
Plaza Mayor, 2 · 07839 Sant Agustí
Tel. +34 971 344 321 · vicentcaspou72@hotmail.com
www.canberrivell.es
• CREATIVE CHEF CUISINE BASED ON TRADITIONAL COOKING/GERICHTE AUS EIGENER KREATION, DIE AUF DER TRADITIONELLEN IBIZENKISCHEN KÜCHE BASIEREN
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Sundays in March, April, May, October and from November to February/Sonntag im März, April, Mai, Oktober und von November bis Februar
- CAN LLUC**
Ctra. Santa Agnès Km. 2,0 · 07816 Sant Rafel
Tel. 971 198 673 · info@canlluc.com · www.canlluc.com
• CREATIVE CHEF CUISINE BASED ON TRADITIONAL COOKING/GERICHTE AUS EIGENER KREATION, DIE AUF DER TRADITIONELLEN IBIZENKISCHEN KÜCHE BASIEREN
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Winter Mondays to Thursdays/ Winter Montag bis Donnerstag
- ES VENTALL**
Cervantes, 22 · 07820 Sant Antoni
Tel. +34 971 341 729 · restauranteesventall@hotmail.com
www.restauranteesventall.com
• SPECIALISES IN RENOVATED TRADITIONAL COOKING/SPEZIALISIERT AUF INNOVATIVE GERICHTE DER TRADITIONELLEN KÜCHE
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Wednesday and February/ Mittwoch und Februar
- RASCALOBOS**
Avda. Vicente Serra, 25 · 07817 Sant Jordi
Tel. +34 971 395 860 · rascalobos@gmail.com
www.restauranterascalobos.com
• SPECIALISES IN IBIZA HOME COOKING BY CREATIVE CHEF/SPEZIALISIERT AUF TRADITIONELLE IBIZENKISCHE KÜCHE MIT EINFLÜSSEN VON GERICHTEN AUS EIGENER KREATION
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Mondays/Montag
- S'AMETLLER**
Pere Francès, 12 · 07800 Ibiza/Eivissa
Tel. +34 971 311 780 · restaurantsametller@hotmail.com
www.sametllerrestaurant.com
• SPECIALISES IN LOCAL SEASONAL PRODUCTS/SPEZIALISIERT AUF LOKALE PRODUKTE DER SAISON
• CLOSED/GESCHLOSSEN: Sundays in winter/ Sonntag im Winter

- Cove with tourist interest / Sehenswerte Grotte
- Petrol station / Tankstelle
- Camp site / Campingplatz
- Marina / Sporthafen
- Commercial port / Handelshafen
- Lighthouse / Leuchtturm
- Public Hospital / Öffentliches Krankenhaus
- Panoramic view / Panoramansicht
- Archaeological place of interest / Interessanter archäologischer Ort
- Point of interest / Sehenswürdigkeit
- Tower / Turm
- Altitude / Höhe
- Church - Cathedral / Kirche - Dom
- Golf course / Golfplatz

