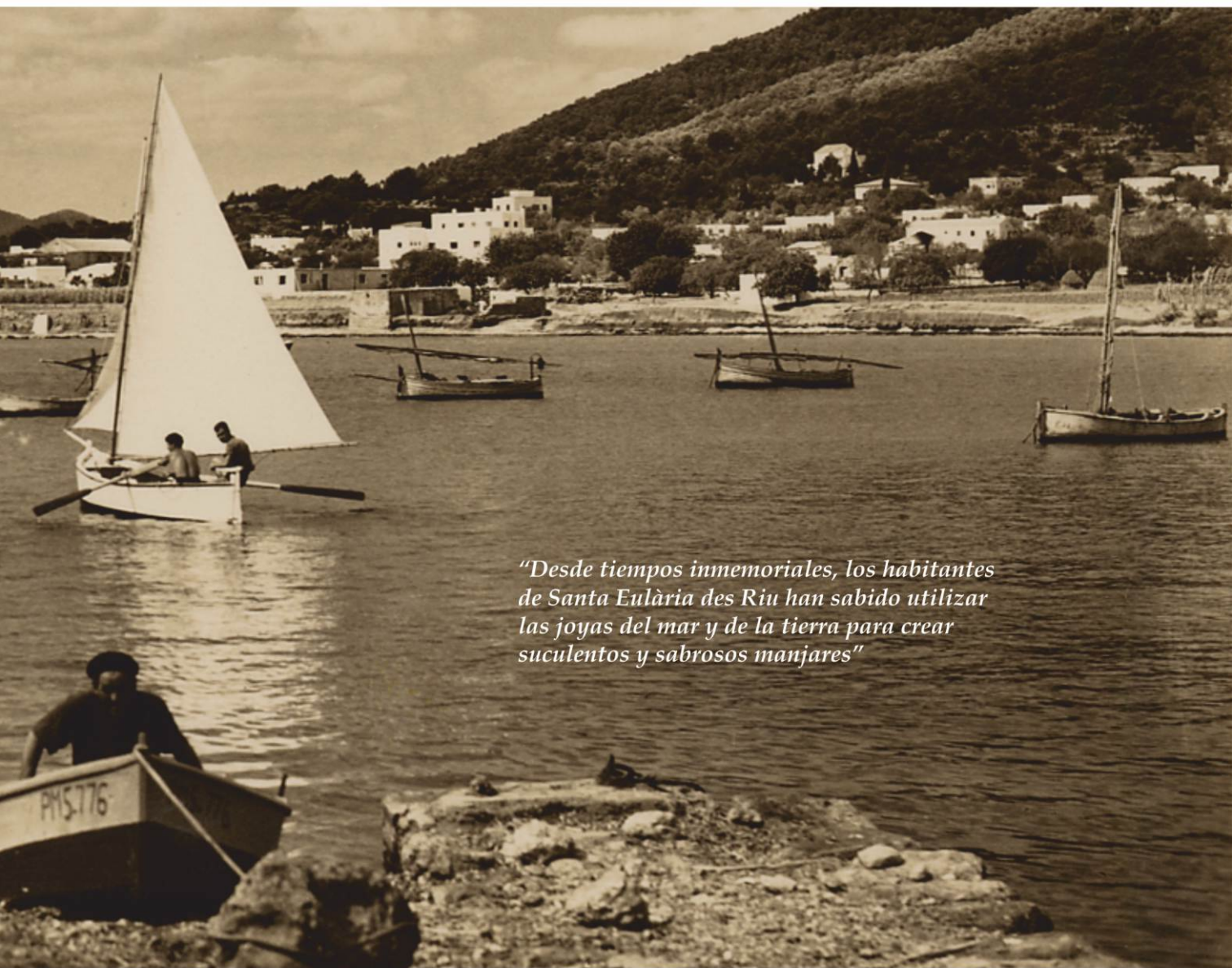


TRADICIÓN A LA CARTA

Santa Eulària des Riu • IBIZA







“Desde tiempos inmemoriales, los habitantes de Santa Eulària des Riu han sabido utilizar las joyas del mar y de la tierra para crear succulentos y sabrosos manjares”

PA PAGÈS, ALLIOLI I OLIVES

El
acompañamiento
por excelencia de
cualquier comida
en Ibiza es un
buen *pa pagès*, de
miga consistente
y oscura, con
allioli y unas
aceitunas.

Las aceitunas,
enteras o
partidas se
preparan en una
salmuera con
diferentes aliños
de hierbas y
plantas
aromáticas.

El *allioli* se
prepara, en su
receta más
auténtica,
picando, en un
mortero, ajos
emulsionados
con aceite y sal.





La gastronomía habla tanto de un destino como su arquitectura, su paisaje y sus costumbres. A través de los recetarios, se descubren la historia, la cultura y hasta las abundancias y las carencias de los territorios, ya sean éstos grandes o pequeños, o se encuentren aislados en el mar, como Ibiza. Nuestra isla sabe a Mediterráneo y a las recetas que llegaron de sus más diversos rincones de mano de los fenicios, los romanos, los árabes y los catalanes. Sabe a productos del campo y a frutos del mar, pues en ambos es generosa. Especialmente en nuestro municipio, en cuyos fértiles campos ricos en hierro crece cerca del 80 por ciento de la producción agrícola de la isla. El *sofrit pagès*, el *arròs de matances* y la *frita de porc* son algunos de los platos tradicionales de campo de la cocina ibicenca, elaborada con productos autóctonos de gran calidad, como el cordero, el cerdo, la sobrasada, la patata roja o la almendra, todos ellos certificados con su propia marca de calidad.

El litoral de Ibiza sobresale por sus hermosas calas de aguas limpias y transparentes, pero también por el sabor y la calidad del pescado y marisco que habita en torno a la isla. Esta riqueza marina no es casual, sino que se debe a la valiosa pradera de posidonia que cubre los fondos marinos proporcionando cobijo a numerosas especies y purificando el agua gracias a sus elevadas emisiones de oxígeno. Raya, langosta, gallo de San Pedro, *roja* o cabracho, pulpo, calamar, *gerret* o caramel, mero, rape, *raor*, *círvia*, *espardenyas* o pepinos de mar y gambas saltan del mar al plato en sabrosas especialidades como *bullit de peix*, *guisat de peix*, *frita de polp*, los calamares *a la bruta*, escabeche de *gerret* o *borrida de ratjada*.

Numerosos restaurantes de nuestro municipio ofrecen en sus cartas estas especialidades del recetario tradicional, al igual que algunos de los dulces emblemáticos de la isla como el *flaó* y la *greixonera*. Además de los platos recogidos en esta guía, encontramos numerosos platos de temporada que se sirven de manera ocasional. Algunos de los más destacados son el *bullit d'ossos*, la *salsa de Nadal* (Navidad), *arròs amb gerret i pinya de col* (arroz con caramel y coliflor), *cuinat* (Pascua), *panellets* (Todos los Santos)... El mejor cierre para un viaje culinario por nuestro pasado y presente que descubre al viajero la gastronomía de Ibiza, uno de los grandes atractivos de nuestro destino.

FORMATGE

El queso tradicional ibicenco se preparaba con leche de cabra y oveja de razas autóctonas. Se producía en las casas ibicencas para su autoconsumo ya que se trata de un producto que se conserva en óptimas condiciones durante mucho tiempo.



INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y MARCAS DE CALIDAD



Las siguientes marcas de calidad revalorizan destacados productos autóctonos de Ibiza con el objetivo de fomentar su consumo y producción, al tiempo que estipulan unos parámetros reguladores. Actualmente existen numerosas certificaciones de Marcas de Calidad, todas ellas con un sello distintivo que las diferencia del resto de producciones no autóctonas. Estas denominaciones son *Anyell d'Eivissa* (carne de cordero nacido y criado en Ibiza según las prácticas tradicionales), *Mel d'Eivissa* (miel), *Llagosta vermella d'Eivissa* (langosta roja), *Garrova d'Eivissa* (algarroba), *Flaó d'Eivissa*, *Oli d'Eivissa* (aceite de oliva), *Sobrassada d'Eivissa* (elaborada de forma tradicional a partir de cerdos criados en Ibiza y alimentados antes del sacrificio principalmente a partir de cereales y algarrobas), *Peix Nostrum* (pescado local), *Gamba Vermella d'Eivissa* (gamba roja), *Síndria d'Eivissa* (sandía), *Ametlla d'Eivissa* (almendra) y *Patata Vermella d'Eivissa* (patata roja), cuya delicada textura y alta capacidad para absorber y transmitir el sabor la convierte en un ingrediente imprescindible del recetario ibicenco.

Gracias a la suma de la fertilidad del suelo de Ibiza y la sabiduría popular generada a lo largo del tiempo, nuestro territorio también atesora dos Indicaciones Geográficas Protegidas: Hierbas Ibicencas y *Vins de la Terra*. Para conocer su calidad y la del resto de los productos ibicencos lo más recomendable es sentarse a la mesa de cualquiera de los numerosos restaurantes de nuestro municipio que ofrecen en sus cartas especialidades del recetario tradicional. Todo un viaje culinario por nuestro pasado y presente que descubre al viajero la gastronomía de Ibiza, uno de los grandes atractivos de nuestro destino y el que, sin duda, deja mejor sabor de boca.

SOBRASSADA I BOTIFARRA

Dos de los principales embutidos que se obtienen tradicionalmente de la matanza del cerdo son la *sobrassada* i la *botifarra* o *botifarró* (según su grosor). La *sobrassada* se elabora con carne, especias, sal y pimentón y se deja curar antes de ser consumida. Por el contrario, el *botifarró* o *botifarra* se elabora añadiendo sangre a la masa y cociéndolo en un caldero, por lo que puede ser consumido inmediatamente.





LA MATANZA DEL CERDO

La matanza del cerdo es una arraigada tradición que se celebra en Ibiza desde hace siglos, y tenía como principal objetivo la obtención de alimento para la familia para todo el año. Esta gran fiesta reunía a vecinos y familiares para compartir trabajo, comida, bebida, canciones, rondallas, bailes, juegos y chistes, algo que sucedía solo en contadas ocasiones por la dispersión de las casas. Se solían hacer dos matanzas del cerdo; una, entre Todos los Santos y Santa Catalina -25 de noviembre- (solía ser un lechón -*porcella*-) y, la segunda, en febrero o marzo. Una vez que el cerdo tenía el peso adecuado, unas 20 *roves* (200 kg), se hacían los preparativos para el día de fiesta más celebrado del año en la familia ibicenca. De un animal de esta envergadura se podían sacar unos 72 kg de *sobrassada*, 24 kg de *botifarra*, 32 kg de tocino, 22 de huesos y otros productos.

Empezaba la fiesta con la salida del sol, el porrón de vino y los buñuelos, que se habían hecho el día anterior que ya estaban preparados, desde muy temprano, para recibir a los primeros invitados. Se empezaba a trabajar y, a media mañana, se reponían fuerzas con pan y embutido, *gerret* (caramel) en escabeche, cocas con pimientos asados... En ocasiones, se elaboraba una comida de *frita* de calamar o *frita* de lomo de cerdo y setas y, en los últimos tiempos, por si alguien puede seguir comiendo, se prepara además un succulento *arròs de matances* y una *frita de porc* para cenar.

- 1 **RESTAURANTE BAHÍA**
C. de Molins de Rei, 2
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 319734
Especialidades: *ensalada de crostes, bullit de peix, greixonera*
- 2 **RESTAURANTE BON LLOC**
Crta. de Cala Llonga s/n - Jesús
Tel. +34 971 311813
Especialidades: *bullit de peix, guisat de peix, greixonera, flaó*
- 3 **RESTAURANTE BRISA DE LA MAR**
Platja de Cala Pada
Tel. +34 971 330826
www.brisadelamar.com
Especialidades: *ensalada pagesa, frita de polp, frita de porc, bullit de peix, guisat de peix, greixonera, flaó*
- 4 **RESTAURANTE CALA BOIX**
Platja de Cala Boix
Tel. +34 971 335408
www.restaurantecalaboix.com
Especialidades: *sofrit pagès, bullit de peix, guisat de peix, greixonera, flaó*

Bullit de peix

Este plato es considerado hoy como un auténtico manjar y se elabora con el mejor producto de nuestras aguas, utilizando pescados como el rape, el cabracho, el gallo de San Pedro o el mero. Tiene un humilde origen en la cocina de los antiguos pescadores que preparaban este plato a bordo de sus barcas de pesca con la morralla y el pescado de roca que no se podía vender en la lonja, del que se obtenía el intenso sabor que impregna las patatas y el arroz. Según la tradición, se come primero el pescado, hervido con patatas y enriquecido con una picada a base de tomate, ajo, ñora y perejil y regado con un *allioli* tradicional que potencia su sabor, y después un *arròs a banda* (arroz seco), que se prepara con el caldo del pescado y trozos de sepia.



Bullit de peix

- 5 RESTAURANTE CALA LLENYA**
Av. de Cala Llenya, 120
Tel. +34 971 335223
www.calalleny.es
Especialidades: *sofrit pagès, bullit de peix, guisat de peix, greixonera*
- 6 RESTAURANTE CA NA RIBES**
C. de Sant Jaume, 67
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 331280
www.canaribes.com
Especialidades: *frita de polp, bullit de peix, flaó*
- 7 RESTAURANTE CAN CAUS**
Ctra. de Sant Miquel km 3,5
Tel. +34 971 197516
www.companatge.com
Especialidades: *ensalada de crostes, ensalada pagesa, arròs de matances, greixonera, flaó, cafè caleta*

Guisat de peix

Este guiso caldoso, se prepara con varios tipos de pescado de roca, siendo las variedades más apreciadas para el *guisat* el mero, la *roja* (cabracho), el gallo de San Pedro, el sargo, el rape y la *círvia* (serviola), y patatas. Se elabora con un sofrito de pimientos, tomates y cebolla, al que se le añade posteriormente una picada de almendras fritas, perejil, ajos y ñoras. Se trata de otro de los manjares de los antiguos pescadores.



Guisat de peix

8 RESTAURANTE CAN COSMI

C. de Sant Jaume, 44

Santa Eulària des Riu

Tel. +34 971 807315

Especialidades: *ensalada de crostes, ensalada pagesa, frita de polp, Frita de porc, arròs de matances, sofrit pagès, bullit de peix, greixonera*

9 RESTAURANTE CAN PEP

Av. de Cala Llenya, 18

Tel. +34 971 335305

Especialidades: *arròs de matances, sofrit pagès, bullit de peix, greixonera, flaó*

**10 RESTAURANTE CAN PEP
SALVADOR**

Ctra. des Canar km 2,5

Tel. +34 971 338171

Especialidades: *ensalada pagesa, frita de polp, arròs de matances, bullit de peix, greixonera*

Sofrit pagès

Antiguamente el pescado costaba poco, muchos ibicencos lo pescaban ellos mismos y se consumía habitualmente, por lo que el plato para las festividades por excelencia era un plato a base de carne, el *sofrit pagès*. Este guiso mezcla varias carnes, entre las que se encuentran, pollo payés y cordero, verduras, *patató* (patata pequeña entera) y las dos variedades más típicas de embutido de la isla, *sobrassada* y *botifarró*, que le aportan su sabor característico. Durante el proceso de cocción se le añade una picada de ajos, perejil y pimientos; todo el conjunto se aromatiza con laurel.



Sofrit pagès

- 11 RESTAURANTE CAS PAGÈS**
Ctra. de Sant Carles km 10
Tel. +34 971 319029
www.caspages.es
Especialidades: *ensalada pagesa, arròs de matances, sofrit pagès, greixonera*
- 12 RESTAURANTE CELLER CAN PERE**
C. de Sant Jaume, 63
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 330056
Especialidades: *ensalada de crostes, frita de polp, arròs de matances, greixonera*
- 13 RESTAURANTE EL BIGOTES**
Camí de Cala Boix a Cala Mestella
Tel. +34 670797633
Especialidades: *bullit de peix, cafè caleta*
- 14 RESTAURANTE ES PINS CALA PADA**
Ctra. Es Canar km 3,1
Tel. +34 971 330657
Especialidades: *ensalda pagesa, arròs de matances, greixonera*

Ensalada pagesa

Esta ensalada tiene su origen en una humilde receta de aprovechamiento, hecha a base de patata ibicenca hervida y pimientos rojos asados, aderezada con ajo picado y aceite de oliva. Hoy en día se pueden encontrar variaciones que incluyen diferentes ingredientes como tomate, cebolla, aceitunas, atún, huevo duro...



Ensalada pagesa

15 RESTAURANTE ÍNSULA RIU

C. del Riu, 17
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 390882
Especialidades: *frita de calamar,*
bullit de peix, greixonera

16 RESTAURANTE JUANITO

C. de Sant Vicent, 33
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 332923
Especialidades: *frita de polp,*
sofrit pagès, flaó

17 RESTAURANTE LA NORIA

Platja de Cala Boix
Tel. +34 971 335397
Especialidades: *bullit de peix,*
guisat de peix, greixonera

18 RESTAURANTE MAR AZUL

Av. de Cala Llenya, 130
Tel. +34 971 335256
Especialidades: *ensalda pagesa,*
frita de polp, bullit de peix,
greixonera

Ensalada de crostes

Las *crostes* son pedazos de pan payés horneados que se conservan en perfecto estado durante largo tiempo. Antiguamente se utilizaban en las casas cuando, por cualquier circunstancia, no se podía disponer de pan fresco; los pescadores las utilizaban también cuando pasaban largos períodos de tiempo en el mar. Así nació la ensalada de *crostes*, mezclando éstas, en sus inicios, sólo con aceite de oliva y pescado seco. La receta más actual incluye otros ingredientes a la ensalada como tomate, cebolla o ajo.



Ensalada de crostes

- 19 **RESTAURANTE MARTINA**
Platja de Cala Martina
Tel. +34 971 338745
Especialidades: *bullit de peix, guisat de peix, greixonera, flaó, cafè caleta*
- 20 **RESTAURANTE NIU BLAU**
Platja des Niu Blau
Tel. +34 971 332013
Especialidades: *ensalada de crostes, ensalada pagesa, frita de polp, frita de calamar, sofrit pagès, bullit de peix, guisat de peix, greixonera, flaó*
- 21 **RESTAURANTE OLEOTECA
SES ESCOLES**
Ctra. de Sant Joan km 9,8
Tel. +34 871870229
www.canmiquelguasch.com
Especialidades: *ensalada de crostes, ensalada pagesa, coques, arròs de matances, greixonera*
- 22 **RESTAURANTE POU DES LLEÓ**
Ctra. des Pou des LLeó, s/n
Tel. +34 971 335274
www.es.poueslleo.com
Especialidades: *bullit de peix, guisat de peix, greixonera, flaó*

Arròs de matances

Este plato se preparaba originariamente sólo el día de la matanza del cerdo. Se sofríe carne de cerdo con *pebrassos* (niscalos), verduras y una picada. Se añade además un poco de canela en rama, lo que proporciona al plato un sabor muy característico.



Arròs de matances

- 23 **RESTAURANTE RINCÓN
DE PEPE**
C. de Sant Vicent, 53
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 331321
Especialidades: *frita de polp,
frita de porc, frita de calamar,
greixonera, flaó*
- 24 **RESTAURANTE ROYALTY**
C. de Sant Jaume, 57
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 331392
Especialidades: *frita de porc,
guisat de peix, greixonera*
- 25 **RESTAURANTE S'ARRIBADA**
Platja de Cala Boix
Tel. +34 971 335224
Especialidades: *bullit de peix,
guisat de peix, greixonera,
cafè caleta*

Frita de porc

A igual que el *arròs de matances*, se trata de un plato calórico que se elaboraba tradicionalmente el día de la matanza del cerdo, en época de frío. Se fríen trozos de carne magra con *pebrassos* (niscalos), pimientos y ajos. Se añaden además patatas que se han frito previamente en otro recipiente.



Frita de porc

- 26 RESTAURANTE SA TRENKA**
Av. de Cala Martina, 64
Tel. +34 971 331393
Especialidades: *ensalada de crostes, bullit de peix, guisat de peix, greixonera*
- 27 RESTAURANTE SKUMA**
Port Esportiu Santa Eulària,
zona 3, local 11 – 12
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 339591
Especialidades: *ensalada pagesa, frita de polp, frita de porc, frita de calamar, greixonera*
- 28 RESTAURANTE UTTOPIA**
C. de Cèsar Puget Riquer, 55
Santa Eulària des Riu
Tel. +34 971 330785
www.uttopiareSORT.com
Especialidades: *ensalada pagesa, frita de polp, bullit de peix, guisat de peix, greixonera*

Próximamente se podrá consultar el listado completo de los restaurantes del municipio en www.visitsantaEulalia.com

Frita de polp

Se trata de un plato que puede encontrarse en forma de tapa en numerosos establecimientos del municipio. Se elabora con patatas, pimientos, cebollas, ajos, además del pulpo. Resulta un plato sabroso y muy atractivo.



Frita de polp

FLAÓ

Es uno de los postres más conocidos de la gastronomía ibicenca y, aunque de orígenes inciertos, aparece descrito por primera vez en 1283 en el libro *Blanquerna* de Ramón Llull. Este postre elaborado con queso de oveja y cabra, azúcar, huevos y hierbabuena, se preparaba antiguamente en Pascua, aprovechando la abundancia de los ingredientes principales. Actualmente se prepara durante todo el año.





CAFÈ CALETA

Esta bebida es una antigua receta de pescadores, que acostumbraban a tomarla para entrar en calor antes de salir a faenar. Se prepara con brandy, canela, piel de limón y naranja y granos de café. Hoy en día se puede disfrutar en numerosos restaurantes que, aunque en muchas ocasiones no lo ofrezcan en sus cartas, lo preparan a petición del cliente.

GREIXONERA

Es un postre típico de las celebraciones familiares, que tradicionalmente se preparaba con las ensaimadas del día anterior o incluso con pan duro. Se aromatiza con canela y, a pesar de su sencillez, se trata de un postre de sabor exquisito.



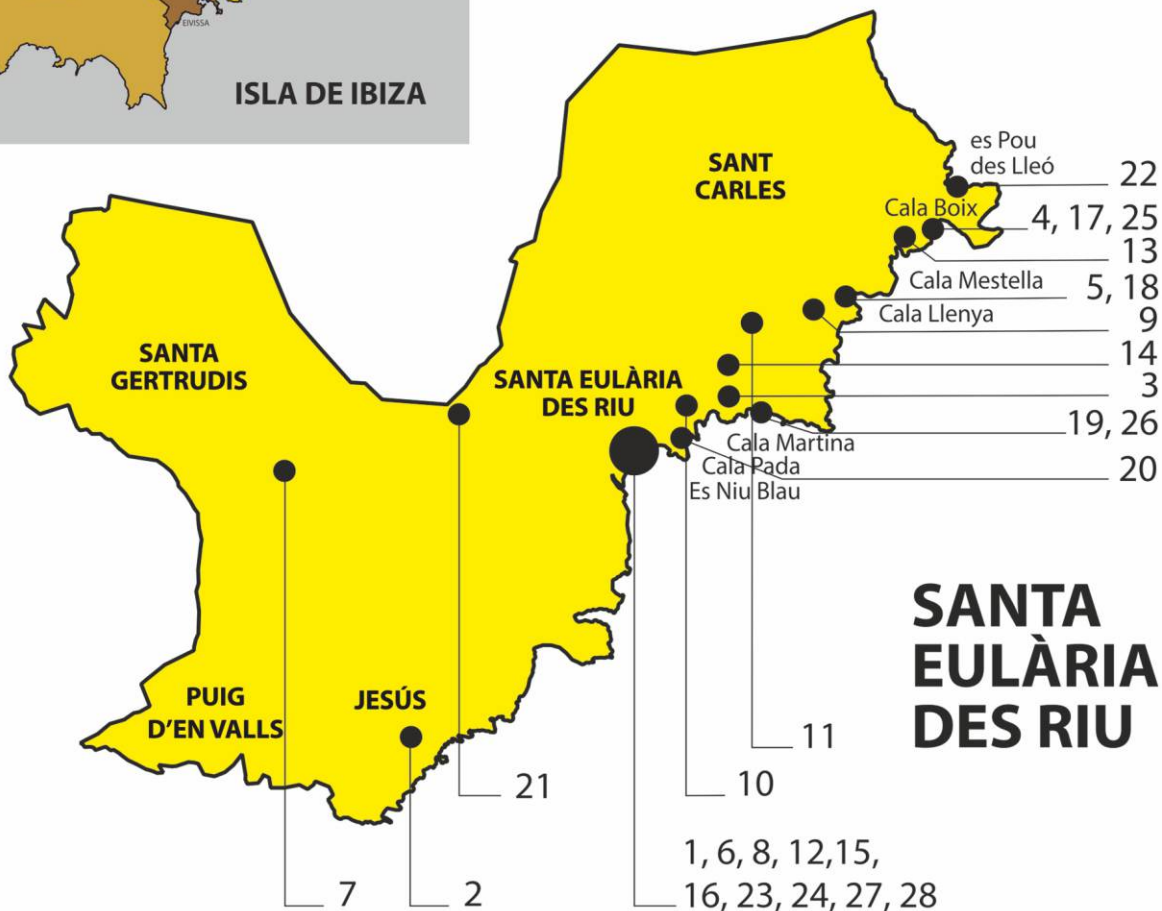


SALSA DE NADAL

Es uno de los postres navideños más tradicionales de las Pitiusas y se considera que es herencia de la época del asentamiento árabe en Ibiza. Es una salsa cuyo ingrediente principal es la almendra a la que se le añaden huevos, caldo de carne, azúcar o miel, pimienta, clavo, *totespècia* (pimienta de Jamaica) y azafrán. Se acompaña con el *biscuit de Nadal*, un bizcocho especial azucarado que se hace para la ocasión.

*Restaurantes de cocina tradicional
en Santa Eulària des Riu*

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | RESTAURANTE BAHÍA | 15 | RESTAURANTE ÍNSULA RIU |
| 2 | RESTAURANTE BON LLOC | 16 | RESTAURANTE JUANITO |
| 3 | RESTAURANTE BRISA DE LA MAR | 17 | RESTAURANTE LA NORIA |
| 4 | RESTAURANTE CALA BOIX | 18 | RESTAURANTE MAR AZUL |
| 5 | RESTAURANTE CALA LLENYA | 19 | RESTAURANTE MARTINA |
| 6 | RESTAURANTE CA NA RIBES | 20 | RESTAURANTE NIU BLAU |
| 7 | RESTAURANTE CAN CAUS | 21 | RESTAURANTE OLEOTECA SES ESCOLES |
| 8 | RESTAURANTE CAN COSMI | 22 | RESTAURANTE POU DES LLEÓ |
| 9 | RESTAURANTE CAN PEP | 23 | RESTAURANTE RINCÓN DE PEPE |
| 10 | RESTAURANTE CAN PEP SALVADOR | 24 | RESTAURANTE ROYALTY |
| 11 | RESTAURANTE CAS PAGÈS | 25 | RESTAURANTE S'ARRIBADA |
| 12 | RESTAURANTE CELLER CAN PERE | 26 | RESTAURANTE SA TRENKA |
| 13 | RESTAURANTE EL BIGOTES | 27 | RESTAURANTE SKUMA |
| 14 | RESTAURANTE ES PINS CALA PADA | 28 | RESTAURANTE UTTOPIA |





**AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU**
visitsantaeulalia.com



**Santa Eulària
Empresarial**
www.santaeulariaempresarial.com