

SANTA EULÀRIA DES RIU · IBIZA



Restaurants  
*con encanto*



AJUNTAMENT DE  
SANTA EULÀRIA DES RIU  
[visitsantaeulalia.com](http://visitsantaeulalia.com)



SANTA EULÀRIA  
Natural diversity · Ibiza



Santa Eulària  
Empresarial  
[www.santaeulariaempresarial.com](http://www.santaeulariaempresarial.com)



**SANTA EULÀRIA**  
Diversidad natural · Ibiza

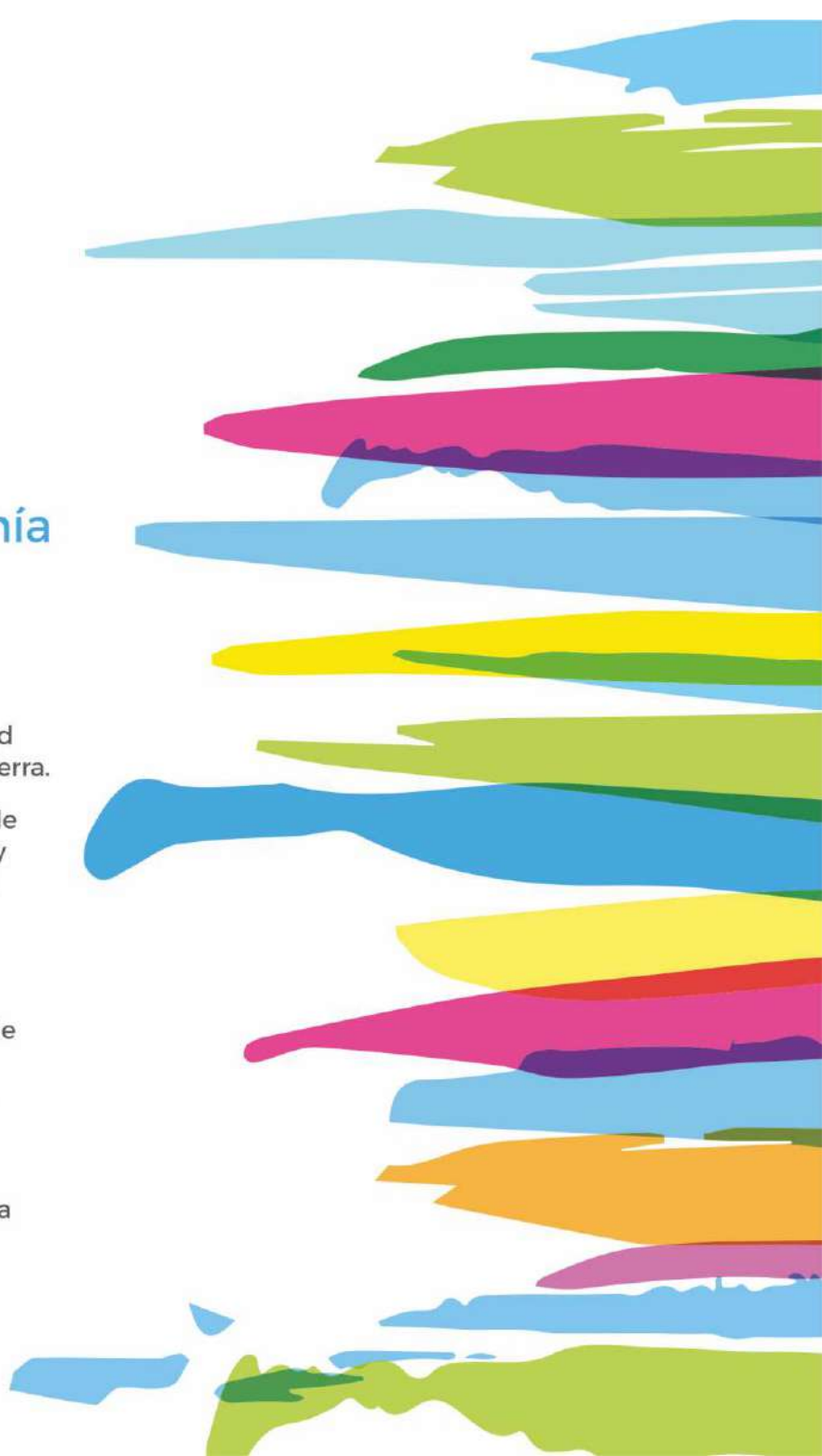
## Un lugar donde todo el mundo convive en armonía

Por su pasado hippy y la libertad  
que inspira cada rincón de su tierra.

Por ser el punto de encuentro de  
artistas, intelectuales, famosos y  
personas de toda índole que la  
buscan por su discreción y  
acogimiento.

Por su estilo de vida, abierto,  
cosmopolita e integrador, donde  
todo el mundo, sea cual sea su  
naturaleza, encuentra su lugar.

Porque así es Santa Eulària, un  
destino rico en diversidad de  
personas que conviven de forma  
natural en armonía.





Nuestra isla se ha convertido en uno de los destinos más atractivos del mundo, especialmente para viajeros deseosos de disfrutar de unas vacaciones de calidad de estilo mediterráneo donde la buena mesa tenga un especial protagonismo.

El recetario tradicional ibicenco, alimentado durante siglos de los usos y costumbres culinarios de los pueblos que la habitaron, ha cedido espacio en las mesas de Santa Eulària des Riu a una amplia diversidad de propuestas gastronómicas que demuestran el carácter vanguardista y cosmopolita de nuestra isla.

Restaurantes con Encanto ofrece una muestra representativa de la diversidad gastronómica del municipio a través de una selección de 44 restaurantes y gastrobares que destacan por su singularidad, siguiendo unos criterios de calidad que tienen en cuenta tanto los servicios ofrecidos como el ambiente o el diseño.

De mercado, vegetariana, callejera, de fusión, *nikkei*, de autor, de asador, francesa, creativa, internacional, mediterránea, de alta gastronomía... Las cocinas a saborear en Santa Eulària des Riu ofrecen un viaje culinario enriquecedor y variado que no puede pasar desapercibido durante unas vacaciones en Ibiza.

La creatividad, el buen hacer y los saberes tradicionales presentes en los espacios gastronómicos incluidos en esta guía se nutren preferentemente de la fertilidad de nuestra tierra y nuestro mar, que proveen a las cocinas de ingredientes de excelente calidad, con una apuesta creciente por el uso de frutas y hortalizas ecológicas. No en vano, algunos de estos lugares ofrecen en su recetario productos de su propia huerta.

Este catálogo incluye establecimientos románticos, de diseño, de lujo, relajados, con chef reconocido, acogedores, con vistas panorámicas o especialmente adecuados para negocios y eventos, para que tanto los visitantes como los residentes encuentren el establecimiento con encanto que más se ajuste a sus deseos. Incluidos los comensales con preferencia por platos vegetarianos, veganos, elaborados sin gluten o menús infantiles.

Un aliado perfecto con el que descubrir el pasado y el presente gastronómico de Santa Eulària des Riu a través de restaurantes y gastrobares únicos que ofrecen una experiencia culinaria de calidad digna de ser disfrutada en cualquier época del año.

# AGROTURISMO CAN ARABÍ

*Del campo a la mesa*

Rodeado de cítricos y olivos, este agroturismo situado a escasos dos kilómetros de la ciudad de Ibiza es un refugio de paz creado por sus propietarios para acercar al cliente a la esencia de la vida rural ibicenca tradicional. Abierto en lo que fue una antigua vaquería, el jardín de naranjos y el porche acogen las mesas del restaurante de Can Arabí, una opción romántica y elegante que resulta idónea para acoger una celebración familiar, la conmemoración de un aniversario o un evento de negocios.

La cocina creada por su chef Tony gira en torno al recetario mediterráneo trabajado con mimo, elaborado con productos llevados del campo a la mesa y pincelado con algunos guiños asiáticos procedentes de su tierra de origen. Una filosofía en consonancia con el entorno, la personalidad del agroturismo y el carácter cosmopolita de la isla. Abierto solo durante la temporada alta, sus propuestas incluyen algunas opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.



El huerto de Can Arabí provee a la cocina de este restaurante con encanto de productos frescos con los que preparar la selección de platos y acompañamientos sugeridos en su carta de mediodía y su carta de noche. Seis opciones de entrantes, seis principales y seis platos de parrilla a añadir a la carta de la cena conforman las dos cartas en las que se reparte la propuesta culinaria de Can Arabí, la cual huye de los menús extensos para centrarse en las especialidades seleccionadas por el chef. Los raviolis de calabaza y nueces, sus woks de pollo con albahaca o de ternera con tirabeques y brócoli; y el salmón marinado con miso braseado son algunas de las creaciones del chef disponibles en ambas cartas.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: campo

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

- 📍 Dirección: c. des Torrent, s/n. Es Puig d'en Valls
- ☎ Teléfono: (+34) 971 313 505
- ✉ E-mail: [info@canarabi.com](mailto:info@canarabi.com)
- 🌐 Web: [www.canarabi.com](http://www.canarabi.com)
- 📷 Instagram: [ibizacananarabi](https://www.instagram.com/ibizacananarabi)
- 📘 Facebook: [Can Arabí Ibiza](https://www.facebook.com/CanArabIbiza)

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Relajado  
Acogedor  
Lujo

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Huerto propio  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Carnes  
Asiática



AGROTURISMO CAN ARABÍ

# AIYANNA IBIZA

*Platos sugerentes con influencias del Mediterráneo oriental*

En primera línea de mar de la playa de Cala Nova se encuentra este restaurante de playa con encanto que presume de ser uno de los más bonitos de Ibiza gracias a su colorida decoración hippy chic. Su estética desenfadada con toques bohemios va acorde con su concepto gastronómico fresco y sugerente donde tienen protagonismo propuestas saludables con influencias del Mediterráneo oriental y elaboradas con el máximo número posible de ingredientes ecológicos y de cercanía.

Abierto durante toda la temporada alta, Aiyanna Ibiza busca atraer a todo el mundo gracias a su terraza con diferentes ambientes, su estilo chic, relajado y desenfadado; y una propuesta gastronómica disponible desde el desayuno hasta la noche donde no faltan especialidades y sugerencias vegetarianas, veganas y sin gluten. Actuaciones de música en vivo, exposiciones de arte, sesiones de yoga y otras actividades completan el concepto gastronómico y lúdico de este espacio singular diseñado para sacar el máximo disfrute a un día de playa, a una cena romántica o a una celebración o evento.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: playa



Con pescados frescos, carnes ecológicas, hortalizas de su propio huerto y productos ecológicos y de temporada se elabora la propuesta gastronómica de Aiyanna Ibiza, pensada para que el cliente disfrute por igual de estéticas presentaciones y de los sabores de una sugerente cocina mediterránea con toques provenientes de sus rincones más orientales. Algunos de los platos que son ejemplo de su concepto culinario son la sandía a la brasa con rúcula, confitura de tomate, almendras y queso ibicenco; falafel estilo libanés con salsa de yogur griego, hierbabuena y tahini, y pollo de corral a la brasa deshuesado y marinado con zaatar y limón, y acompañamiento de patatas, espinacas, pasas y piñones.

- 📍 Dirección: platja de Cala Nova
- ☎ Teléfono: (+34) 971 330 456
- ✉ E-mail: [roberta@aiyannaibiza.com](mailto:roberta@aiyannaibiza.com)
- 🌐 Web: [www.aiyannaibiza.com](http://www.aiyannaibiza.com)
- 📷 Instagram: [ibizaaiyanna](https://www.instagram.com/ibizaaiyanna)
- 📘 Facebook: [ibizaaiyanna](https://www.facebook.com/ibizaaiyanna)

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Diseño  
Lujo

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Servicio de recepción  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Creativa  
Vegetariana





# AMANTE IBIZA

*El restaurante para enamorar  
(y enamorarse)*

Discretamente resguardado en Salt d'en Serrà, una de las calas más íntimas de Santa Eulària des Riu, Amante Ibiza destaca como uno de los restaurantes de playa más románticos y emblemáticos de la isla. Con una década de historia a sus espaldas, su cocina dinámica y sugerente ha contribuido a enriquecer la oferta gastronómica del municipio y a aumentar su atractivo entre los viajeros que disfrutan con la buena mesa.

Su ubicación en un acantilado, la cuidada cocina y el servicio atento y cordial que recibe el cliente convierten a Amante Ibiza en uno destino gastronómico idóneo para cualquier momento del día, en el cual poder disfrutar de largas sobremesas junto al mar, saborear un delicioso cóctel, alquilar una tumbona o unirse a sus eventos especiales de clases de yoga y cine bajo las estrellas. Y tras el día, llega la noche, el momento en el que Amante Ibiza se transforma en un restaurante increíblemente romántico y mágico, perfecto para una cena especial e inolvidable con vistas al mar y a la luna.

Debido a su singularidad y servicios disponibles, Amante Ibiza ofrece la posibilidad de celebrar en el establecimiento eventos especiales, como bodas, fiestas familiares, desfiles de moda y presentaciones de producto.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 70-100€  
Localización: playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



La moderna cocina mediterránea de Amante Ibiza viaja principalmente entre España e Italia, llevando a sus sofisticados platos alguna que otra influencia de las cocinas japonesa y *nikkei*. Arroces, pescados y carnes asadas en grill Jospet protagonizan una cuidada carta con querencia por el producto de cercanía y donde no faltan opciones sin gluten, vegetarianas y veganas, así como platos especialmente pensados para los más pequeños. En Amante Ibiza, la presentación se cuida tanto como la elaboración, por lo que sus platos destacan por su elegancia y gran nivel técnico.

- 📍 Dirección: cala Salt d'en Serrà
- ☎ Teléfono: (+34) 971 196 176
- ✉ E-mail: [reservations@amanteibiza.com](mailto:reservations@amanteibiza.com)
- 🌐 Web: [www.amanteibiza.com](http://www.amanteibiza.com)
- 📷 Instagram: Amante Ibiza
- 📘 Facebook: Amante Ibiza

## TIPOLOGÍA

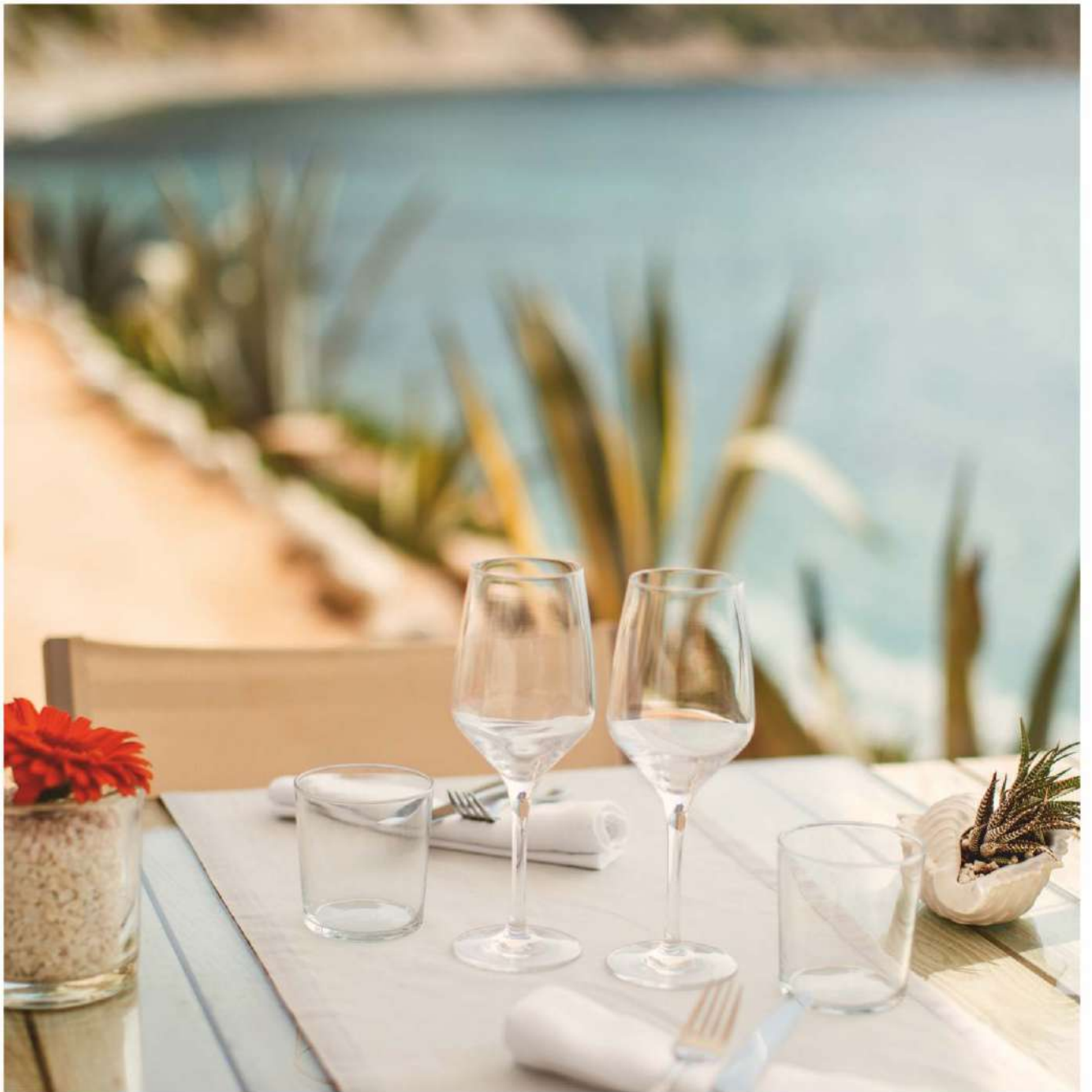
Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Para eventos  
Diseño  
Lujo

## SERVICIOS

Parking  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De mercado  
Vegetariana



# CALA BONITA

## Amor a Ibiza y al buen hacer

La recóndita cala de s'Estanyol, uno de los rincones más especiales de nuestra costa, alberga el restaurante de playa Cala Bonita, un establecimiento con encanto a pie de mar donde disfrutar de los sabores de la isla y del relax del verano y de los días soleados del invierno ibicenco. En un costado de esta pequeña cala, sus propietarios han creado un espacio culinario de aire rústico que atrae a un cliente mayoritariamente internacional, fiel al trato cercano y a la cocina mediterránea de temporada que sale de los fogones de Cala Bonita.

Para ello, han basado la filosofía del restaurante en destacar por el buen hacer, el cuidado al cliente, la excelencia en el producto y por un relajado ambiente selecto amenizado con sesiones de música estilo *balearic*, *retro house* y soul ofrecidas por su DJ residente. Todo concebido para ofrecer una experiencia gastronómica a recordar, ya sea en una cena romántica, una comida familiar o entre amigos e incluso celebraciones especiales, como bodas.



Restaurante Cala Bonita apuesta por una cocina honesta, sencilla, mediterránea y centrada en producto local y de la más alta calidad. Buscando que el sabor sea el gran protagonista, la experiencia culinaria está orientada a ofrecer una experiencia mediterránea auténtica más que a sorprender con complicadas elaboraciones. Su cocina fresca y ligera da protagonismo al pescado salvaje y los mariscos cocinados a la plancha o a la brasa de leña de olivo; también ofrecen platos de carne, como los cortes de Angus a la brasa, uno de los clásicos preferidos por su clientela. Especialidades recomendadas: el tartar de atún con raspadura de lima, cigalas de Formentera a la plancha y sus arroces. Además, la carta de Cala Bonita también incluye opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: playa

📍 Dirección: platja de s'Estanyol  
☎ Teléfono: (+34) 605 450 592  
✉ E-mail: [events@calabonitaibiza.com](mailto:events@calabonitaibiza.com)  
🌐 Web: [www.calabonitaibiza.com](http://www.calabonitaibiza.com)  
📷 Instagram: [cala.bonita.ibiza](https://www.instagram.com/cala.bonita.ibiza)

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

### TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos

### SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Dispone de terraza  
Internet  
Carta en varios idiomas

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Pescados y mariscos  
Carnes  
Arroces



CALA BONITA

# CAN CAUS

## Sabores de Ibiza de producción propia

Este restaurante con encanto situado en la carretera de Santa Gertrudis forma parte de Companatge, una empresa familiar dedicada a la recuperación, producción y comercialización de productos tradicionales de Ibiza, como embutidos, lácteos, quesos y hierbas ibicencas. Al formar parte de este complejo alimentario, en Can Caus todo está concebido para que los clientes disfruten de recetas de la gastronomía ibicenca elaboradas con sus propios productos y con hortalizas de las huertas de la isla.

Abierto todo el año, cuenta con amplias terrazas para los meses de clima cálido y un agradable salón con chimenea decorado con fotografías antiguas de Ibiza, aperos y otros objetos que retrotraen a cómo era y cómo se vivía en la isla en los tiempos de antaño. Sus amplios espacios y rincones coquetos lo convierten en un establecimiento adecuado para todo tipo de comidas, desde una cena romántica a una celebración familiar numerosa. Además, el restaurante está conectado con la tienda, donde se pueden comprar sus productos y otros producidos en la isla si así se desea.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: campo



Los embutidos, los quesos y las carnes a la parrilla de carbón son las especialidades de Can Caus, cuya carta también incluye algunas opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Entre sus recomendaciones del recetario ibicenco no faltan el arroz de matanza, el cabrito y el cordero de su propia granja asados a baja temperatura, la tabla de embutidos con sobrasada, *botifarró* blanco y negro y vientre relleno; el asado de pimiento y berenjena, la ensalada payesa con *crostes* o el surtido de quesos Can Caus. Y como cierre, una copa de sus hierbas ibicencas.

- 📍 Dirección: ctra. de Sant Miquel, km 3,5 Santa Gertrudis
- ☎ Teléfono: (+34) 971 197 516
- ✉ E-mail: [info@cancaus.com](mailto:info@cancaus.com)
- 🌐 Web: [www.cancaus.com](http://www.cancaus.com)
- 📷 Instagram: [restaurantecancaus](https://www.instagram.com/restaurantecancaus)
- 📘 Facebook: [Restaurante Can Caus](https://www.facebook.com/RestauranteCanCaus)

### TIPOLOGÍA

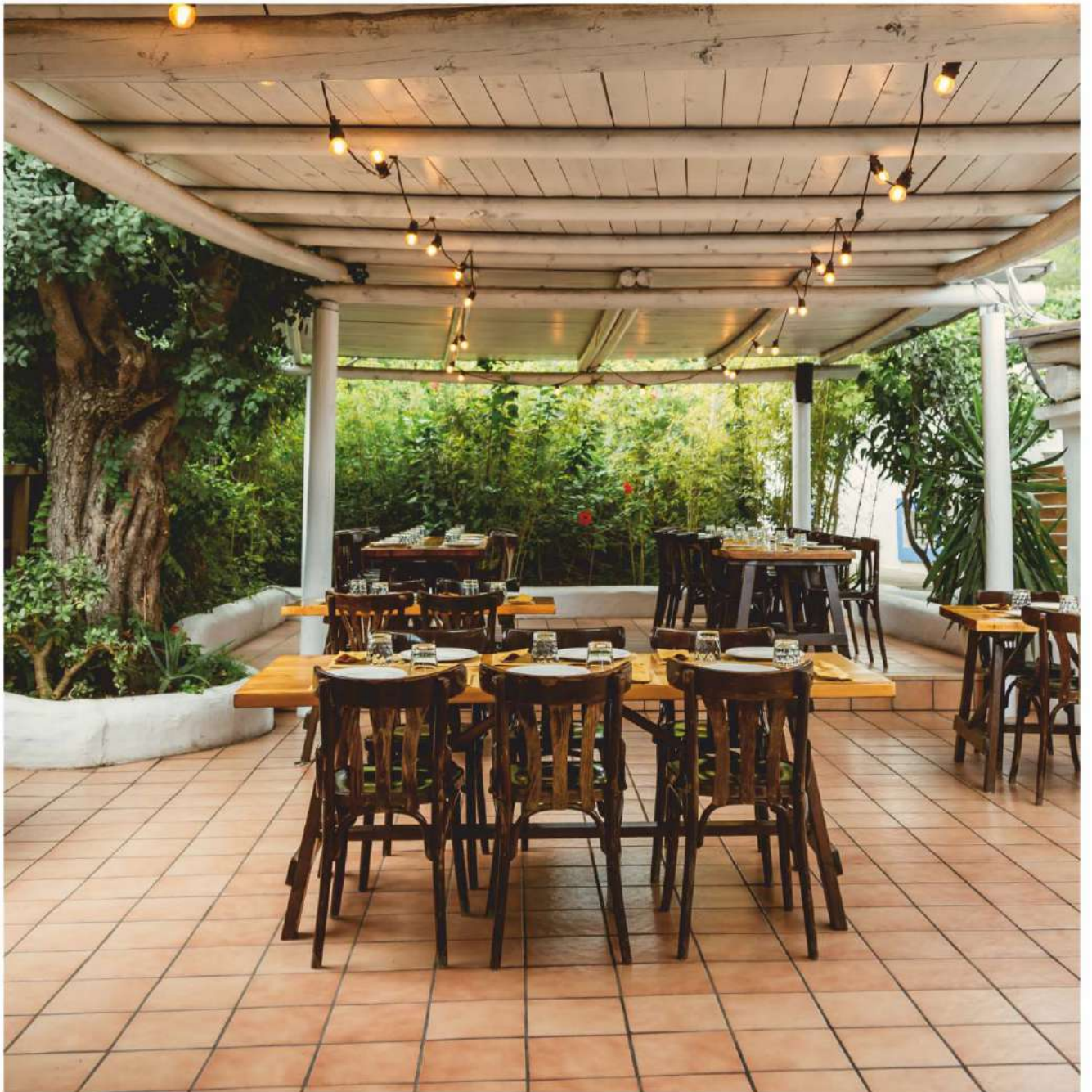
Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos

### SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
*Showcooking* de al menos 2 platos  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
*Plastic free*  
Disponer de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Carnes  
Arroces



# CAN MIMOSA

*Una experiencia ibicenca auténtica y relajada*

Una antigua vivienda tradicional de 200 años de antigüedad acoge este restaurante mediterráneo situado en Santa Gertrudis, a pocos metros de la animada plaza del pueblo. Abierto todo el año, sus propietarios Holly y Pedro desean que sus clientes vivan una experiencia ibicenca auténtica y relajada gracias a un ambiente evocador y acogedor.

Ya sea para sentarse a degustar sus propuestas mediterráneas de temporada en su agradable jardín, tapear en el bar-terracea o tomarse una copa mientras se disfruta de música en vivo, Can Mimosa Ibiza está concebido para disfrutar de su bienvenida y de su ambiente de comunidad, así como de la vida isleña.

Sus puertas están abiertas a clientes con ganas de disfrutar de un buen momento de manera informal: familias, parejas, grupos de amigos e incluso mascotas, y también resulta adecuado para celebraciones y eventos gracias a su agradable jardín rodeado de vegetación, donde los clientes pueden ver la huerta con la que el restaurante se provee de vegetales.



La filosofía gastronómica de este restaurante con encanto se basa en ofrecer una cocina mediterránea y de parrilla con toques del mundo elaborada con verduras de su huerta y priorizando el uso de productos locales y nacionales, que van variando a lo largo del año. Las propuestas culinarias de su chef Tim Payne se reparten entre el menú del día del mediodía y, por la noche, en los diversos platos disponibles para pedir a la carta.

📍 Dirección: c. de la Venda de sa Picassa, 4 Santa Gertrudis

☎ Teléfono: (+34) 971 197 037

✉ E-mail: [info@canmimosaibiza.com](mailto:info@canmimosaibiza.com)

🌐 Web: [www.canmimosaibiza.com](http://www.canmimosaibiza.com)

📷 Instagram: [canmimosaibiza\\_official](https://www.instagram.com/canmimosaibiza_official)

📘 Facebook: Can Mimosa Ibiza

Abierto todo el año: sí

Rango de precios: 20-50€

Localización: ciudad

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos

## SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Huerto propio  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Servicio de recepción  
Toallitas de rizo individuales en el servicio  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles  
Parque infantil

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De mercado  
Carnes





CAN MIMOSA

# CAN PAU

*Desde 1973, pasión  
por el mundo de la gastronomía*

Este clásico del panorama culinario de la isla cuenta con casi cincuenta años de historia y una larga tradición gastronómica detrás, pues la familia de Alba Pau, su fundadora, ya va por la cuarta generación dedicada al mundo de la cocina. Su amor por los placeres de la mesa se remonta a las abuelas de la familia y a la tradición del recetario catalán, los sabores de su infancia que llevó consigo a Ibiza y que transmitió a su cocina a partir de 1973, el año en que Can Pau abrió sus puertas en una casa de campo situada en la carretera de Sant Miquel.

La filosofía de Can Pau desde sus inicios ha sido la de ofrecer un espacio dentro de la sociedad cosmopolita de Ibiza donde la gastronomía sea un arte, gracias a un encuentro equilibrado entre tradición y modernidad. Concebido por la familia Pau como un hogar abierto a los clientes, el interior de esta antigua casa payesa alberga acogedores rincones llenos de encanto y una decoración muy personal que transmite cercanía y bienvenida. Su chimenea proporciona un ambiente cálido e íntimo en los días de invierno, mientras que durante el verano la amplia terraza de su porche con vistas al jardín acoge las mesas más solicitadas.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: campo



El recetario tradicional catalán y mediterráneo marca la pauta en la cocina de Can Pau a través de un menú elaborado con producto de alta calidad y técnicas gastronómicas contemporáneas. Todo ello con el objetivo de sostener la esencia cultural, emblemática y atemporal que caracteriza su cocina desde el año 1973. Algunas de las especialidades de Can Pau más afamadas son sus canelones, los caracoles lolita, las anchoas de La Escala con tomate y *crostes*, las croquetas caseras, el *tallat de bou* con salsa española o el bacalao a la *llauna*.

- 📍 Dirección: ctra. de Sant Miquel, km. 2,7
- ☎ Teléfono: (+34) 971 197 007
- ✉ E-mail: canpauinfo@gmail.com
- 🌐 Web: [www.canpaurestaurante.com](http://www.canpaurestaurante.com)
- 📷 Instagram: canpauibiza
- 📘 Facebook: canpauibiza

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Diseño

## SERVICIOS

Parking  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Toallitas de rizo individuales en el servicio  
Disponer de terraza  
Internet  
Disponer de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Tradicional española  
Mediterránea  
Carnes



# CAN PEP

## *Cocina ibicenca en ambiente familiar*

En las cuatro décadas de historia de Can Pep caben muchos clientes, anécdotas, arroces y cuencos de alioli, uno de los mejores de la isla según sus habituales. Y también los más de 7.000 mecheros que Pep, su propietario y fundador, ha coleccionado durante este tiempo y que decoran la barra del bar para gracia de los clientes, que no dudan incluso en contribuir al crecimiento de la colección.

Situado a poco más de 500 metros de la orilla de Cala Llenya, este restaurante con vistas a la costa abre solo durante la temporada alta y ofrece ambiente tranquilo y familiar en un local de estilo rústico, del que forma parte un amplio porche cubierto con madera de sabiná. El objetivo marcado por Pep y su familia sigue siendo el de ofrecer cocina ibicenca casera con un servicio amable y acogedor que convierta a los clientes en amigos, los cuales a menudo continúan visitando Can Pep acompañados de sus hijos y nietos.

Gracias a la amplia terraza abierta en su porche y a las varias salas que se distribuyen en su interior, este restaurante resulta adecuado para acoger celebraciones, reuniones en grupo y eventos de hasta 250 personas.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: playa



En los fogones de Can Pep se cocinan platos caseros tradicionales de Ibiza desde el año 1977, como la ensalada payesa, la frita de pulpo o el pescado a la plancha. Además del alioli, entre las especialidades más solicitadas por sus clientes se encuentran los arroces, como el arroz a la marinera o el arroz de matanzas. Su carta también incluye algunas opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

📍 Dirección: av. de Cala Llenya, 18  
☎ Teléfono: (+34) 971 335 305  
✉ E-mail: restaurantcanpep@gmail.com

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

### TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos

### SERVICIOS

Parking  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
Servicio de platos calientes  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Pescados y mariscos  
Carnes  
Cocina tradicional ibicenca



# CAN PISCOLABIS

*Donde cada plato cuenta una historia*

A pocos metros de la iglesia de Jesús, se encuentra este pequeño restaurante abierto en 2023 por Iulia Giurgi y el chef ibicenco Toni Funoy, quienes han creado un proyecto culinario inspirado en sus viajes y experiencias vividas. El mimo, la curiosidad y la pasión por la calidad de la materia prima marcan las directrices de su propuesta gastronómica, conformada por una amplia selección de tapas y pequeños platos con influencias asiáticas. El calamar y el pulpo de Ibiza, las carnes ibéricas de bellota, la ternera y el chuletón nacional, el *patató* ibicenco y el atún rojo de almadraba son algunos de los productos que nutren su cocina y que remarcan su compromiso con el género local y nacional.

Abierto todo el año, Can Piscalabis busca transmitir a sus clientes la historia que hay detrás de cada plato e invita tanto a tapear con unos vinos como a viajar a través de las elaboraciones de su carta y de las sugerencias del día recomendadas por Iulia. Debido a su especialidad en tapas y pequeños bocados, este establecimiento también ofrece menús especiales para eventos.



Las influencias asiáticas, con especial protagonismo de las especialidades japonesas, marcan la propuesta de la carta de Can Piscalabis, que guarda algún que otro guiño a los sabores mediterráneos, como el *patató* bravo, los calamares de Ibiza salteados con patatas paja o el pulpo de Ibiza a baja temperatura con boniato. El viaje a Oriente por tanto asoma en la mayoría de sus platos y tapas, como por ejemplo la ensalada de brócoli y kale crujiente, el *nasu miso*, las *gyozas* del día, su *sashimi* de salmón o el curry rojo *thai* de gambas, entre otras opciones.

- 📍 Dirección: c. del Faisà, 4 (Jesús)
- ☎ Teléfono: (+34) 971 192 716
- ✉ E-mail: canpiscalabis@gmail.com
- 🌐 Web: www.canpiscalabis.com
- 📷 Instagram: canpiscalabis

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Acogedor  
Para eventos  
Lujo  
Romántico  
Relajado  
Diseño

## SERVICIOS

Parking  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio cargador de smartphone  
Jabón de baño de alta calidad  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Servicio infantil de entretenimiento  
Acceso independiente para proveedores  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Disponer de terraza  
Cartas en varios idiomas  
Comida saludable  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Internet  
Calefacción  
AACC  
Parque infantil

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Creativa  
De autor  
asiática



CAN PISCOLABIS

# CAPRICHIO IBIZA

*La vida es demasiado corta para no darte algún capricho*

La sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente y el estilo de vida ibicenco de antaño inspiran la filosofía de este gastrobar situado en primera línea de la playa de Santa Eulària, que busca aunar autenticidad con un carácter sofisticado y vanguardista. Capricho Ibiza presume de ser el primer local de Santa Eulària libre de plásticos de un solo uso y de producir su propia agua, disponible tanto para los clientes como para autoconsumo. Además, ha establecido la mayoría de espacios exteriores como zona libre de humos.

Este restaurante con encanto se ha concebido desde su inauguración en 2020 como un lugar de encuentro con ambiente desenfadado, inspirador y relajado donde degustar a cualquier hora del día una gastronomía divertida en compañía de la pareja, los amigos o la familia. Abierto durante todo el año, su carácter "friendly" ha propiciado que su carta incluya opciones para todos los gustos, incluyendo platos vegetarianos, veganos y sin gluten, así como propuestas divertidas para niños. Y todo ello con la filosofía de cocinar con el máximo número posible de ingredientes de kilómetro cero, algunos de los cuales proceden incluso de los huertos de la familia.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



La cocina mediterránea creativa de Capricho Ibiza propone una carta *gourmet* con un seleccionado surtido de tapas, entrantes, hamburguesas y platos principales de carne, pescado y verduras cuya elaboración se basa en el uso prioritario de productos locales o ecológicos. Algunas de las especialidades que reflejan su personalidad gastronómica son las alitas de pollo payés con salsa kimchi, bocadillos bao de calamares con mayonesa de limón y pimiento del padrón; la *burger* vegetariana, el canelón de carrillera con bechamel de tomate y el salmón marinado con puré de zanahoria y vainilla, verduritas y teja de sésamo. Y en los desayunos, sus huevos Benedict.

- 📍 Dirección: c. de Marià Riquer Wallis, Ed. Sharq, 5 Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 971 339 139
- ✉ E-mail: [pidetu@caprichoibiza.com](mailto:pidetu@caprichoibiza.com)
- 🌐 Web: [www.caprichoibiza.com](http://www.caprichoibiza.com)
- 📷 Instagram: [caprichoibiza](https://www.instagram.com/caprichoibiza)
- 📘 Facebook: [Capricho Ibiza](https://www.facebook.com/CaprichoIbiza)

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
Diseño

## SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Huerto propio  
Servicio de reserva previa  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
*Plastic free*  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Tradicional española  
Mediterránea  
Creativa





CAPRICO IBIZA

# CBbC MARINA STA. EULALIA

*Una experiencia 100 % CBbC*

Situado en el puerto deportivo, CBbC Marina Sta. Eulalia ofrece una completa carta de cocina mediterránea en cuya elaboración se utilizan productos de máxima calidad, priorizando los ingredientes de kilómetro cero. Pescados frescos, arroces, mariscos o ensaladas únicas se suman a una extensa selección de bebidas destinadas a convertir cualquier comida, cena o evento en una experiencia gastronómica y de ocio acorde con el producto de lujo ofrecido por CBbC Group. Y todo ello en un espacio que aúna la elegancia urbana del puerto deportivo, el estilo desenfadado ibicenco, estupendas sesiones de música y vistas a la bahía de Santa Eulària.

CBbC Marina Sta. Eulalia ofrece un espacio único abierto todo el año para celebrar y degustar, convirtiéndose en un lugar perfecto para cualquier momento especial, tanto de día como de noche. Eventos y celebraciones son bienvenidas en este espacio que cuenta con propuestas gastronómicas idóneas para cada momento.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: playa, ciudad

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



La carta de CBbC Marina Sta. Eulalia incluye desde excelentes frutos del mar Mediterráneo capturados en el día hasta los más exquisitos productos de la tierra. Los platos de pescado y los arroces son su especialidad, como su arroz de bogavante o el rape a la plancha con *patató* ibicenco. Su cocina mediterránea también incluye opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, así como propuestas divertidas para niños.

- 📍 Dirección: Port Esportiu, Marina Santa Eulalia
- ☎ Teléfono: (+34) 971 153 598
- ✉ E-mail: marina@cbbcgroup.com
- 🌐 Web: [www.cbbcgroup.com/cbbc/cbbc-marina-santa-eulalia/](http://www.cbbcgroup.com/cbbc/cbbc-marina-santa-eulalia/)
- 📷 Instagram: cbbcmarina
- 📘 Facebook: Cbbc Marina Santa Eulalia

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Diseño

## SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Showcooking de al menos 2 platos  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Disponer de terraza  
Internet  
Disponer de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Pescados y mariscos  
Arroces



# CELLER CAN PERE

Más de 55 años ligados  
a la tradición mediterránea

Abierto en 1965 en una casa payesa centenaria y en manos de la segunda generación de la familia Tur, este restaurante situado en la céntrica calle de San Jaume, en Santa Eulària des Riu, es conocido por su cocina mediterránea, que incluye especialidades ibicencas tradicionales. El interior de Celler de Can Pere refleja su larga historia con una decoración singular de estilo tradicional que incluye pintura y cerámica artesanal del reconocido artista ibicenco Toni Tur, antiguas vigas de sabinas y unas enormes cubas de vino que decoran el comedor principal y que remiten a su tradición como *celler*, palabra catalana con la que en Mallorca se denomina a un mesón con oferta de productos típicos.

Celler de Can Pere abre durante todo el año y mantiene su tradición de ofrecer una carta adaptada a las diferentes estaciones y de trabajar con productos de máxima calidad y cercanía, procedentes de su propio huerto siempre que es posible. Con cuatro salas y terraza exterior, se presenta como una opción idónea para comensales que deseen conocer el recetario tradicional ibicenco, disfrutar de una cena en un restaurante con encanto o celebrar una comida en grupo, ya sea familiar o de negocios.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad



Los pescados y mariscos frescos, las carnes de primera calidad y su variedad en arroces vertebran la carta de Celler de Can Pere, que también ofrece opciones vegetarianas y sin gluten para los clientes que lo deseen. Entre sus especialidades destacan el mero al horno al estilo ibicenco, los arroces caldosos, el tradicional *bullit de peix*, los asados de cordero y cochinillo con D.O.P., su plato de jamón ibérico de bellota, el arroz típico de matanzas y la fideuà, entre otras propuestas. Y para postre, sus especialidades caseras: *greixonera*, crema catalana o su conocido suflé.

📍 Dirección: c. de Sant Jaume, 63. Sta. Eulària des Riu  
☎ Teléfono: (+34) 971 330 056  
✉ E-mail: cellercanpere@hotmail.com

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Diseño

## SERVICIOS

Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
*Showcooking* de al menos 2 platos  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Huerto propio  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Disponer de terraza  
Internet  
Disponer de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Pescados y mariscos  
Arroces



CELLER CAN PERE

# DONDE MARIAN Y MIGUEL

*Pasión por la carne  
y el buen producto*

Con menos de una década de trayectoria, este restaurante situado en la carretera de Es Canar se ha convertido en una de las direcciones predilectas de los amantes de la carne. Ofrecer una buena relación entre servicio, calidad y precio fue el objetivo que se marcaron Marian y Miguel cuando pusieron en marcha en 2013 este establecimiento familiar abierto al público durante todo el año (a excepción del periodo de vacaciones).

Su amplio jardín repleto de vegetación y su porche con columnas que recuerda a la vivienda tradicional ibicenca proporcionan un ambiente acogedor tanto de día como de noche, así como el salón con chimenea, especialmente pensando para los días de invierno. Además, el cliente encuentra a la vista las cámaras de maduración de carne y una gran cava surtida con una amplia selección de vinos. Su variedad en propuestas gastronómicas y sus diferentes ambientes y espacios lo convierten en un lugar adecuado para cenas románticas, celebraciones familiares, reuniones de amigos y comidas de negocios.



La cocina mediterránea y de autor de Donde Marian y Miguel se elabora con escogidas materias primas y el trabajo dinámico de la chef Cecilia Prieto y del jefe de parrilla Adrián Mancebo, ambos en constante búsqueda de nuevas ideas. Sugerentes ensaladas, arroces y pescados se suman a la especialidad del restaurante: los chuletones de buey y de vaca madurados en su cámara Dry Ager.

Otros cortes de vacuno que se pueden degustar a la parrilla son entrecot, solomillo, hamburguesa de buey, churrasco y picaña. Además, la carta también propone carnes de cerdo ibérico de Extremadura a la parrilla, chuletillas de cordero de Aranda, pollo payés de Ibiza y asado de cochinillo de Segovia y cordero lechal de Aranda de Duero. Aparte de estas propuestas, el menú también ofrece opciones vegetarianas y sin gluten.

- 📍 Dirección: ctra. des Canar, Km 2
- ☎ Teléfono: (+34) 971 339 271
- ✉ E-mail: [dondemarian.ibiza@gmail.com](mailto:dondemarian.ibiza@gmail.com)
- 🌐 Web: [www.dondemarianymiguel.com](http://www.dondemarianymiguel.com)
- 📷 Instagram: [dndmarianymiguel](https://www.instagram.com/dndmarianymiguel)
- 📘 Facebook: Donde Marian y Miguel
- 🗺 TripAdvisor: Donde Marian y Miguel

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: campo

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Chef/restaurantes reconocidos

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Disponer de terraza  
Internet  
Disponer de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De autor  
Carnes



DONDE MARIAN Y MIGUEL

# EL NARANJO

## Arte y cocina de autor

Ubicado en una antigua casa payesa del pueblo de Santa Eulària, justo a la espalda del ayuntamiento, su nombre procede del jardín de naranjos que alberga en su parte trasera, un rincón idóneo para los días y noches del verano. La experiencia gastronómica de El Naranjo se inspira en el Mediterráneo y en la fusión de sus culturas, y se elabora con productos de mercado frescos y de kilómetro cero.

Abierto durante todo el año, su coqueto salón con chimenea ofrece un ambiente acogedor rodeado de exposiciones de arte de pintores y escultores afincados en la isla, lo que lo convierte en un restaurante con encanto adecuado también para cenas románticas.

El Naranjo se ofrece también como un lugar de encuentro agradable y tranquilo para comidas de trabajo, reuniones familiares o cenas con amigos que deseen disfrutar de cocina mediterránea de autor y elaboraciones de fusión con acento peruano, asiático y oriental. Sin olvidar las sugerencias del chef Javier Núñez, que cambian según los productos de temporada, y los vinos recomendados para crear el maridaje perfecto.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



La cocina mediterránea de autor que propone el chef Javier Núñez incluye platos tradicionales elaborados con métodos actuales, como su cochinillo lechal acompañado de compota de manzana, uno de los platos estrella de El Naranjo; el pato crujiente con salsa de naranja y grosellas rojas, o el solomillo de ternera Wellington con salsa de boletus.

Entre las propuestas de la carta donde el chef introduce toques de fusión se encuentran el atún con salsa agrídulce de tomate confitado al aroma de citronela y jengibre; el ceviche de vieiras, gambas y lubina; y la ternera al curry con leche de coco, entre otras opciones. Sin olvidar que la cocina de El Naranjo también ofrece propuestas divertidas para niños y elaboraciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

-  Dirección: c. de Sant Josep, 31  
Santa Eulària des Riu
-  Telephone: (+34) 971 330 324
-  E-mail: restaularia@hotmail.es
-  Instagram: elnaranjoibiza
-  Facebook: elnaranjoibiza

## TIPOLOGÍA

Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Diseño  
Lujo  
Chef/restaurantes reconocidos

## SERVICIOS

Parking  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de smartphone  
Cambiador para bebés  
Showcooking de al menos 2 platos  
Carta de vinos Internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Plastic free  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Fusión  
Creativa





# ES MIRADOR DES PORT

## *Gastronomía en un entorno náutico*

Entre la oferta gastronómica del puerto deportivo de Santa Eulalia se encuentra Es Mirador des Port, un restaurante con parrilla Jospier cuya terraza en esquina ofrece amplias vistas a las embarcaciones y al ajeteo de la marina. Su cocina y ambiente están pensados para que el cliente disfrute desde una comida en un entorno elegante a una reunión de trabajo junto al puerto.

Durante el día, la actividad náutica y la brisa marina acompañan su amplia oferta gastronómica mediterránea a tan solo unos metros del mar, mientras que a la noche el ambiente se vuelve más íntimo y sofisticado. Carnes a la brasa, paellas y pescados frescos protagonizan una carta que incluye opciones vegetarianas y sin gluten para los clientes que lo deseen. Tanto su amplia terraza como la amplia oferta de entrantes y platos principales lo convierten en un restaurante con encanto preparado para acoger eventos y comidas de grupos grandes.



Restaurante Es Mirador des Port ofrece cocina mediterránea española con una gran variedad de platos que buscan satisfacer la diversidad de gustos. Su carta incluye un amplio surtido de entrantes, ensaladas, sopas y pastas, arroces, platos vegetarianos, pescados, mariscos, pizzas y carnes a la brasa cocinadas en su parrilla Jospier, como sus cortes de Angus, costillas de cordero, secreto ibérico, chuletón de ternera o brochetas de pollo y cerdo, entre otras opciones. La propuesta se cierra con una bodega adecuadamente surtida y un menú de cócteles para disfrutar de día y de noche.

- 📍 Dirección: Port Esportiu.  
Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 971 338 437
- 🌐 Web: [www.esmiradordesport.com](http://www.esmiradordesport.com)
- 📷 Instagram: [esmiradordesport](https://www.instagram.com/esmiradordesport)
- 📘 Facebook: [Es Mirador des Port](https://www.facebook.com/EsMiradordesPort)
- 🗺 Tripadvisor: [Restaurante Es Mirador des Port](https://www.tripadvisor.com/Restaurant-Review-g187497-d1044444-Reviews-Es_Mirador_des_Port-Santa_Eulalia_del_Riu_Ibiza.html)

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

### TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos

### SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles  
Parque infantil

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Pescados y mariscos  
Carnes  
Arroces



ES MIRADOR DES PORT

# ES TERRAL

*Homenaje al terruño y al producto de temporada*

En el corazón del pueblo de Santa Eulària se encuentra Es Terral, un íntimo restaurante de cocina mediterránea que conecta los sabores de Ibiza y Francia a través de una carta dinámica que cambia según las opciones disponibles del día y la temporada. Sus propietarios, Sandra Aseijas y el chef Matthieu Savariaud, han logrado incluir su establecimiento en la lista de restaurantes Bib Gourmand de la Guía Michelin por ofrecer una excelente relación calidad-precio.

Con una filosofía basada en el aprovechamiento de la despensa ibicenca y en los orígenes franceses del chef, en Es Terral trabajan con el objetivo de que el cliente disfrute de un lugar donde comer bien sin rodeos o artificios y sintiéndose bienvenido. Y todo con el experimentado hacer de Matthieu Savariaud, que trabajó junto a maestros gastronómicos como Alain Ducasse y Hélène Darroze.

El restaurante con encanto Es Terral abre todo el año, salvo en su período vacacional, y resulta idóneo para comidas relajadas, cenas románticas y pequeños eventos. Por su tamaño reducido, resulta recomendable reservar previamente para garantizarse la disponibilidad de mesa.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



Es Terral ofrece delicada cocina mediterránea con toques franceses, elaborada con materia prima ibicenca y escogidos productos estrella de Francia, como el pato del Périgord.

Su homenaje al terruño y a los regalos gastronómicos que cada estación trae a la isla definen una carta breve que cambia con la cesta de la compra, pero que suele mantener algunas de sus platos más exitosos, como el *magret* de pato con puré de patata ibicenca ecológica o el crujiente de rabo de toro. Los vegetales, ya sea como acompañamiento o como producto protagonista del plato, también se encuentran entre sus especialidades.

- 📍 Dirección: c. de Sant Vicent, 47. Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 664 456 125
- ✉ E-mail: info@esterral.com
- 🌐 Web: www.esterral.com
- 📷 Instagram: es\_terral\_ibiza
- 📘 Facebook: Es Terral IBIZA
- 🐦 Twitter: EsTerral

## TIPOLOGÍA

Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Chef/restaurantes reconocidos

## SERVICIOS

Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
*Showcooking* de al menos 2 platos  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Cambio de cubertería entre platos  
*Plastic free*  
Dispone de terraza  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De mercado

# Es Terral



# ESTEL BY CAN CURREU

*Cocina sofisticadamente  
mediterránea*

De la experiencia de Can Curreu nació este nuevo proyecto gastronómico abierto en la confluencia del paseo marítimo con el puerto deportivo de Santa Eulària des Riu, y creado con la filosofía de fusionar la cocina de autor con las recetas ibicencas tradicionales. Y todo ello con el objetivo de aunar la calidad de un buen servicio con un ambiente acogedor y agradable para los sentidos.

Con más de 400 metros cuadrados, Estel by Can Curreu ofrece dos espacios con personalidad diferenciada: uno sofisticadamente clásico y otro moderno e informal, que evoluciona su ánimo según avanza el día y sus apetitos, desde el desayuno al vermut, pasando por un cóctel tras la cena. Por ello, este restaurante con encanto resulta adecuado para una comida de trabajo, una cena romántica o una reunión sin prisas con los amigos disfrutada bajo un techo punteado de luces como si de un cielo estrellado se tratara.

Estel by Can Curreu mantiene abierta su cocina durante todo el año, poniendo a disposición del cliente una propuesta de cocina mediterránea con toques de fusión para ser disfrutada en la terraza, en las mesas del salón o en su amplia barra de bar.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: ciudad



Estel by Can Curreu propone una cocina mediterránea sofisticada y creativa inspirada en la tradición isleña, y una carta informal que invita a degustar los mejores platos de su menú clásico en raciones más pequeñas. Además, cada día ofrecen sugerencias elaboradas con los productos más frescos traídos del mercado y la posibilidad de descubrir su cocina a través de un menú degustación y un menú del chef, ambos elaborados según los ingredientes de temporada. Algunas de las propuestas de su carta son el ceviche de *círvia* y gamba con crema picante de aguacate, el risotto de rabo de toro estofado con crujiente de parmesano y el muslo de pollo payés deshuesado con puré de coliflor y salsa curry.

- 📍 Dirección: c. d'Isidor Macabich, 36  
Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 871 110 166
- ✉ E-mail: [restaurant@estelibiza.com](mailto:restaurant@estelibiza.com)
- 🌐 Web: [www.estelibiza.com](http://www.estelibiza.com)
- 📷 Instagram: [estelibiza](https://www.instagram.com/estelibiza)
- 📘 Facebook: [estelibiza](https://www.facebook.com/estelibiza)

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Acogedor  
Diseño  
Lujo

## SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Pescados y mariscos  
Arroces



ESTEL BY CAN CURREU

# GRILL SA BRASA

*La mejor carne a pie de La Marina*

Especializado en carnes asadas a la brasa de carbón y en cocina mediterránea de mercado, este restaurante ofrece ambiente familiar y una excelente ubicación en el puerto deportivo de Santa Eulària. El cuidado por el más mínimo detalle y el uso de productos frescos y de la mejor calidad son la base de la filosofía gastronómica de Sa Brasa, que ofrece una amplia variedad de platos a ser disfrutados durante los meses de la temporada estival.

Tanto de día como de noche, las mesas de su gran terraza con vistas al puerto son las más solicitadas, aunque también cuentan con dos comedores y una sala privada para 15 comensales, por lo que el establecimiento da la bienvenida a comidas de negocios y celebraciones de grupos con capacidad para más de 100 personas.



La carta de Sa Brasa está especialmente dedicada a los amantes de la buena carne. Entre las piezas destinadas a su parrilla, destacan el chuletón con 40 días de maduración y el entrecot de novilla de la dehesa. Otros platos estrella de su menú de carnes nacionales e internacionales son el cordero segureño y el costillar de Angus cocinado a baja temperatura. Pescados, ensaladas y entrantes diversos se suman a sus especialidades de carne para ofrecer una carta variada donde el cliente encuentra también opciones vegetarianas, veganas, sin gluten y otras especialmente atractivas para los niños.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

- 📍 Dirección: Port Esportiu. Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 871 048 871
- ✉ E-mail: [sabrasa18@gmail.com](mailto:sabrasa18@gmail.com)
- 🌐 Web: [www.restaurantegrillsabrasa.com](http://www.restaurantegrillsabrasa.com)
- 📷 Instagram: [sabrasagrill](https://www.instagram.com/sabrasagrill)
- 📘 Facebook: [Restaurante Grill Sa Brasa](https://www.facebook.com/RestauranteGrillSaBrasa)

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias.  
Servicio de platos calientes  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Servicio infantil de entretenimiento  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Dispone de terraza  
Internet  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Tradicional española  
Pescados y mariscos  
Carnes





GRILL SA BRASA

# HOTEL RURAL & SPA CAN CURREU

*El lujo de lo natural*

Situado en el paisaje rural de Sant Carles, este restaurante con encanto forma parte del hotel rural del mismo nombre, un refugio de estilo ibicenco que ofrece un ambiente acogedor y romántico. La experiencia gastronómica de Can Curreu complementa el concepto hedonista del hotel al ofrecer a los amantes de la buena mesa una combinación perfecta de productos de calidad y buen servicio, la base de su filosofía.

La naturaleza que asoma en el jardín y el paisaje circundante, las puestas de sol y las maravillosas vistas que se observan desde Can Curreu proporcionan un placer visual añadido a la propia experiencia culinaria. Con una completa bodega que cuenta con una gran selección de los mejores vinos nacionales e internacionales, este romántico restaurante de cocina mediterránea también acoge elegantes celebraciones de boda.



La amplia carta de Can Curreu incluye una selección de platos escogidos por su exquisitez que aúnan la tradición ibicenco con los toques creativos de la cocina moderna. Los productos frescos son la esencia de sus creaciones culinarias, que aprovechan toda la producción de su propia huerta para hacer realidad la premisa 'de la huerta a la mesa'. Algunas de sus sugerencias son sus huevos payeses al horno con salsa de setas y trufa negra; o gallo San Pedro al horno al estilo tradicional ibicenco con guarnición.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: campo

- 📍 Dirección: ctra. de Sant Carles, km. 12
- ☎ Teléfono: (+34) 971 335 280
- ✉ E-mail: [hotel@cancurreu.com](mailto:hotel@cancurreu.com)
- 🌐 Web: [www.cancurreu.com](http://www.cancurreu.com)
- 📷 Instagram: [cancurreu](https://www.instagram.com/cancurreu)
- 📘 Facebook: [can.curreu](https://www.facebook.com/can.curreu)

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos

## SERVICIOS

Parking  
Jabón de baño de alta calidad  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias.  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Huerto propio  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Disponer de terraza  
Internet  
Disponer de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Creativa  
De Mercado



HOTEL RURAL & SPA CAN CURREU

# HOTEL RURAL XERECA

*Gastronomía de fusión en el  
corazón de Ibiza*

Tan solo tres kilómetros separan el bullicio de Ibiza de este restaurante acristalado abierto en Hotel Xereca, un hotel rural de cinco estrellas situado en una finca rural tradicional ibicenca de Es Puig d'en Valls. Un molino de viento, un *safareig* y varias acequias remiten a un pasado agrícola que se cuele en el restaurante a través de sus paredes acristaladas y de los productos de su propio huerto, con los que elaboran algunas de las propuestas culinarias presentes en la carta o en las sugerencias del día.

El restaurante Xereca busca sorprender al comensal a través de una gastronomía mediterránea de autor con toques fusión provenientes de la cocina *nikkei*, y elaborada con ingredientes locales siempre que estos sean cultivados o producidos en la isla. Abierto solo en temporada alta, sus mesas también están disponibles para clientes no alojados en el hotel, así como para comidas de trabajo, celebraciones y toda clase de eventos que requieran de amplios espacios ajardinados y una cuidada cocina con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: campo

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



La carta de Restaurante Xereca ofrece una selección de platos de cocina mediterránea con influencias del recetario asiático y *nikkei*, elaborados con productos orgánicos y de cercanía siempre que es posible. Entre las propuestas gastronómicas elaboradas por su chef que muestran sus toques creativos de fusión se encuentran su ceviche de lubina salvaje con chicharrón de calamar, el *bao* de ternera mechada al estilo japomexicano, las patatas bravas a la huancaína o la ensaladilla de cangrejo real con regañá, mayonesa japonesa y huevos de salmón y pez volador. Otras propuestas que remiten al recetario mediterráneo son las croquetas de huevo frito payés y sobrasada, la ensalada de burrata, higos nueces y pesto o el *micuit* de foie, dátiles y naranja.

- 📍 Dirección: c. del Torrent, s/n. Es Puig d'en Valls
- ☎ Teléfono: (+34) 971 316 192
- ✉ E-mail: [reservas@xereca.es](mailto:reservas@xereca.es)
- 🌐 Web: [www.xereca.es](http://www.xereca.es)
- 📷 Instagram: [xerecaibiza](https://www.instagram.com/xerecaibiza)
- 📘 Facebook: Xereca Restaurant

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos  
Diseño  
Lujo

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Huerto propio  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Toallitas de rizo individuales en el servicio  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Carta en varios idiomas

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Fusión  
Creativa



HOREL RURAL XERXA

# LA SIDRERÍA SIDRASTUR

## Asturias en Ibiza

Con más de 25 años de experiencia, este establecimiento situado en el puerto deportivo de Santa Eulària ofrece cocina tradicional de Asturias durante los meses de la temporada alta. Su terraza y el salón abierto al exterior, aluden a la tierra de origen del propietario con algunos elementos decorativos asturianos, como toneles de sidra o la proa de una barca de pesca. La amplitud y comodidad de ambos espacios proporcionan la posibilidad de grandes reuniones, como celebraciones familiares y encuentros de amigos.

Está abierto a mediodía y noche; su oferta gastronómica pone el foco en especialidades asturianas clásicas elaboradas con ingredientes de origen, incluyendo carnes con I.G.P. "Ternera Asturiana", embutidos, quesos, *fabes*, lacón y sidra La Llarada, elaborada en Tineo, el pueblo de donde es originario el propietario. Entre las propuestas de su carta, también se ofrecen opciones vegetarianas y sin gluten.



El recetario tradicional asturiano asoma en la carta de tapas, raciones y carnes a la brasa de Sidrastur, donde no faltan algunas de las especialidades regionales más típicas, como el chorizo a la sidra, las patatas al cabrales, el lacón cocido acompañado de patatas, la fabada asturiana, las rabas de calamar, la tabla de quesos asturianos o el cachopo de ternera con patatas fritas y pimientos de Padrón. Y, a los postres, el popular arroz con leche asturiano.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad

📍 Dirección: Marina Santa Eulalia,  
Santa Eulària des Riu  
☎ Teléfono: (+34) 971 091 964 / (+34) 678 670 677  
✉ E-mail: asturibi@hotmail.com  
📘 Facebook: Sidrastur

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

### TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Diseño

### SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
*Plastic free*  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Tradicional española  
Asturiana  
Carnes



# TAPAS COM SAVOR ASTURIANO TAPAS

TRADITIONAL ASTURIAN TAPAS

ORIZOS A LA SIDRA	6,50	JAMÓN IBÉRICO Y PAN CON TOMATE	9,50
CHORIZOS (CHARCUTERIE) WITH CIDER	6,50	IBÉRICO CURED HAM AND BREAD WITH TOMATO	9,50
ADILLO EXTRA CASERO	6,50	SETAS AL CABRALES	8,50
HOMEMADE MARINATED MINCED MEAT	6,50	WILD MUSHROOMS WITH CABRALES CHEESE	8,50
PATAS AL CABRALES	6,50	PUNTILLA DE CALAMAR BABY SQUIDS	6,50
POTATOES WITH CABRALES CHEESE	6,50	RABAS DE CALAMAR SQUID STRIPS	7,50
PATAS BRAVAS POTATOES WITH SPICY SAUCE	6,50	FRITOS DE BACALAO FRIED COD	7,50
PIELLAS DE CERDO ADOBADAS CON	7,50	PULPO ASTUR ASTURIAN STYLE OCTOPUS	9,50
Y PIMENTÓN MARINATED SPARE RIBS	7,50	TABLA MIXTA MIXED PLATTER	18,50
WITH GARLIC AND CAYENNE PEPPER	7,50	Quesos y embutidos asturianos	18,50
CON COCIDO CON PATATINAS	6,50	TABLA DE QUESOS ASTURIANOS	18,50
COOKED SHOULDER OF PORK WITH POTATOES	6,50	ASSORTED ASTURIAN CHEESE PLATTER	18,50
LIQUO A LA ASTURIANA	7,50	Afuégol Pisu Ahumado cremoso, Azul Fundense,	
ASTURIAN ANGLE TRIPES	7,50	Cabrales D.O., Gamonéu del Valle	
SOPA ASTURIANA ASTURIAN BEAN SOUP	9,50	QUESO ASTURIANO (ESCOJA UNO)	7,50
BERNE A LA SIDRA BEEF WITH CIDER	8,50	ASTURIAN CHEESE (CHOOSE ONE)	
ROQUELAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO	6,50	Afuégol Pisu Ahumado cremoso, Azul Fundense,	
HOMEMADE IBÉRICO CURED HAM CROQUETTES	7,50	Cabrales D.O., Gamonéu del Valle	
CECINA CON ACEITE DE OLIVA			
CECINA CURED PORK			
WITH OLIVE OIL			

# LE 27

## Bistró acogedor con especialidades francesas caseras

La pareja propietaria de Le 27 abrió las puertas de este restaurante situado en la calle peatonal de Sant Vicent, en Santa Eulària, con el objetivo de ofrecer una cocina francesa sencilla, sabrosa y honesta, sin alardes sofisticados ni sobresaltos culinarios. Una propuesta gastronómica en concordancia con su objetivo de que el cliente reciba una atención natural, amable y simpática, y disfrute de una experiencia culinaria de calidad y a un precio razonable.

Abierto todo el año, cuenta con dos terrazas - una de ellas en la azotea- y un acogedor salón donde disfrutar de una cena en pareja o en pequeños grupos. Su localización en pleno centro de Santa Eulària lo convierte en una opción adecuada para comer o cenar tras dar un paseo por el pueblo, o tras salir del trabajo al mediodía, pues durante los meses de temporada baja también ofrecen menú diario y el tradicional *plat du jour* francés, que incluye un plato principal. Para acompañar sus especialidades, este bistró con encanto cuenta con una bodega con una amplia selección de vinos españoles y franceses.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad



La carta de Le 27 ofrece cocina mediterránea y francesa de mercado, con especial atención a su *magret* de pato acompañado de salsa casera a elegir (pimienta verde, naranjas ibicencas y Cointreau o de frutos rojos y grosellas negras) y el solomillo o el lomo alto de ternera a la brasa con salsa casera de roquefort, mantequilla al ajo o Café de París. Los mejillones gratinados al horno de leña, las gambas provenzales flambeadas al brandy, el *foie gras micuit* de la casa con mermelada de higos; y la raya con salsa de mantequilla y alcaparras son otras de las especialidades de este bistró francés de ambiente acogedor.

- 📍 Dirección: c. de Sant Vicent, 27.  
Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 691 197 975
- ✉ E-mail: le27restaurant@gmail.com
- 📷 Instagram: le\_27\_restaurant\_ibiza
- 📘 Facebook: Le 27 Restaurant

### TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos

### SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
*Showcooking* de al menos 2 platos  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Cambio de cubertería entre platos  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De mercado  
Cocina francesa





# MAMAJUANA

*la casa de la playa*

A escasos pasos de la orilla de Es Canar, en primera línea de mar, se encuentra este restaurante con vocación isleña y mediterránea cuyo eslogan, "Nuestra casa de la playa", recoge la filosofía de su concepto: ofrecer una experiencia gastronómica relajada, acogedora y llena de sabor que invite al cliente a estar a gusto y regresar de nuevo. Mamajuana Ibiza se compone de dos espacios diferentes marcados por un estilo natural y bohemio, con coloridas creaciones de la artista Yica Djuric que aportan a la decoración personalidad y energía.

Mamajuana Ibiza ofrece al comensal un servicio integral que incluye su propuesta gastronómica mediterránea con toques vanguardistas, carta de coctelería, reserva de hamacas para todo el día, aparcamiento privado y sesiones Dj. Un espacio apto también para la celebración de eventos y para cenas románticas con vistas al mar y la luna.



La carta de Mamajuana Ibiza otorga especial protagonismo a los entrantes mediterráneos con toques creativos, al uso preferente de productos de kilómetro cero y, sobre todo, a sus arroces -caldosos y en paella-: de bogavante, con pato y setas, de verduras, negro, del *senyoret*, de matanzas, de marisco... Con opciones vegetarianas y sin gluten, la propuesta culinaria se complementa con platos de carne y pescado, y con sugerencias del chef que varían periódicamente. El restaurante cuenta con una amplia selección de vinos elaborada para maridar con los platos de la carta, así como un menú de cócteles idóneos para degustar tras la comida o la cena.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

📍 Dirección: platja des Canar s/n  
☎ Teléfono: (+34) 971 332 604  
✉ E-mail: reservas@mamajuanaibiza.es  
🌐 Web: www.mamajuanaibiza.es  
📷 Instagram: Mamajuanaibiza

## TIPOLOGÍA

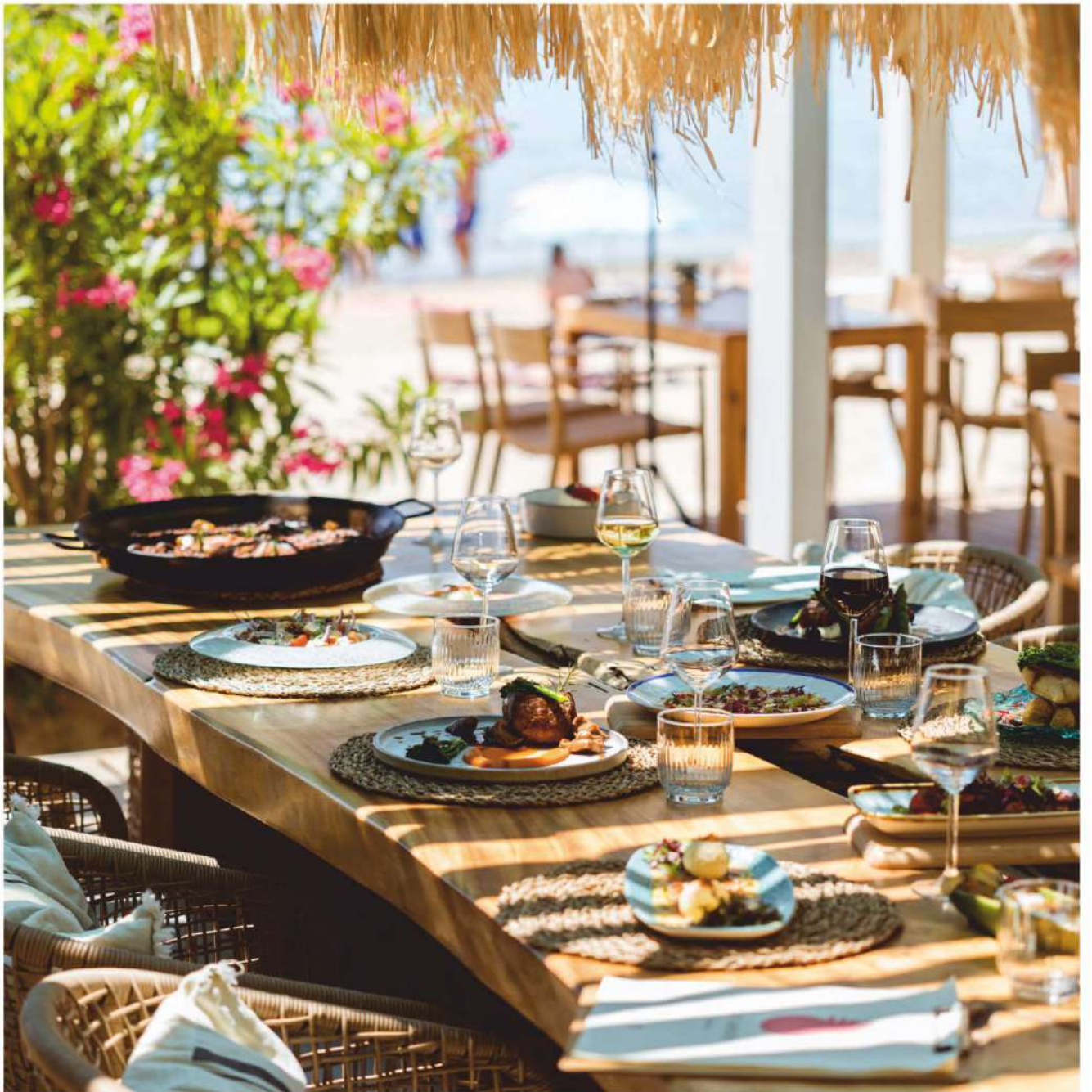
Vistas panorámicas  
Acogedor  
Para eventos  
Romántico  
Relajado

## SERVICIOS

Parking  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Showcooking de al menos 2 platos  
Servicio de platos calientes  
Cambiador para bebés  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Huerto propio  
Servicio infantil de entretenimiento  
Acceso independiente para proveedores  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Disponer de terraza  
Cartas en varios idiomas  
Opciones infantiles divertidas  
Servicio de reserva previa  
Tarjeta regalo disponibles  
Cambio de cubertería entre platos  
Servicio de recepción  
Plastic free  
Internet  
Parque infantil

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De autor  
Arroces



# MARVENT

*Un clásico en Es Canar con aromas internacionales*

Con más de 35 años de historia, este restaurante con vistas a la playa de Es Canar defiende que los tres principales ingredientes de su larga trayectoria son su buena atmósfera, la calurosa bienvenida con la que reciben al cliente y una continua pasión por la gastronomía. Y así lo demuestra su amplia terraza, uno de los enclaves clásicos de Es Canar donde sentarse a comer a cualquier hora del día, pues su cocina permanece abierta hasta la madrugada.

El restaurante Marvent ofrece una experiencia gastronómica con encanto a pie de playa gracias a un trato cercano y atento focalizado en la satisfacción del cliente, quien encuentra una amplia variedad de especialidades mediterráneas e internacionales con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, así como propuestas para niños. Sin olvidar su selección de helados, batidos y repostería del día con los que acompañar un desayuno o merienda.



La amplia y diversa carta de Marvent ofrece especialidades mediterráneas de siempre y platos internacionales con aromas exóticos, como su conocido *pad thai* o su curry de pollo *tikka massala*. La cazuelita de queso scamorza, el arroz a la *llauna*, su costillar de cerdo a la barbacoa o el *tomahawk* de ternera gallega para compartir son otras de las propuestas de una carta que viaja por España, México, Estados Unidos, Italia, India y Tailandia. Una propuesta culinaria divertida y sugerente que resulta idónea también para familias con niños.

📍 Dirección: av. de Punta Arabí, 126

☎ Teléfono: (+34) 971 331 455

✉ E-mail: [info@escanyer.com](mailto:info@escanyer.com)

🌐 Web: [www.marventibiza.com](http://www.marventibiza.com)

📷 Instagram: [Marvent Ibiza](#)

📘 Facebook: [Martvent Restaurant](#)

Abierto todo el año: no

Rango de precios: 20-50€

Localización: playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Servicio infantil de entretenimiento  
Acceso independiente para proveedores  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Disponer de terraza  
Internet  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles  
Parque infantil

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
Fusión  
Internacional



# MAYMANTA

*Un viaje de Ibiza a Perú de mano del Chef Omar Malpartida*

Las vistas sobre el puerto deportivo de Santa Eulària y las colinas circundantes ofrecen una cálida bienvenida mediterránea al fabuloso viaje gastronómico que aguarda en Maymanta, "origen" en lengua quechua. El imaginativo y joven chef Omar Malpartida ha convertido este exquisito restaurante abierto en el hotel de lujo Aguas de Ibiza en el punto de partida desde el que explorar los sabores y aromas de su innovadora cocina peruana, elaborada con productos de Perú procedentes de comercio justo y con productos locales de kilómetro cero. Una vuelta a las raíces del recetario andino, peruano y español que busca la unión entre el Pacífico y el Mediterráneo.

Maymanta propone un sugerente diálogo gastronómico entre Ibiza y Perú, especialmente creado para ser compartido y disfrutado en las noches de verano mediterráneas, con el encanto añadido de la brisa marina y de las vistas que ofrece la azotea del hotel Aguas de Ibiza. El sobresaliente trabajo del chef Omar Malpartida ha llevado al restaurante Maymanta a ser valorado con un Sol en la Guía Repsol, lo que convierte a este sofisticado establecimiento del hotel Aguas de Ibiza en parada obligatoria para los viajeros y residentes más *gourmet*. Y también, por supuesto, para los amantes de restaurantes de diseño, románticos y con vistas panorámicas.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 50-70€  
Localización: ciudad, playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



La cocina de autor de Maymanta se inicia en Ibiza y aterriza en las rutas menos transitadas de Perú, Amazonia, Andes y Pacífico. Tapeo criollo, anticuchos, ceviches, tiraditos, woks, platos al grill Jospier y otras especialidades peruanas nutren una carta mestiza y equilibrada elaborada también con escogidos productos locales, como pescados frescos de nuestra costa y verduras de la isla. Una sugerente experiencia culinaria que el chef Omar Malpartida ha creado para ser compartida y disfrutada con placer visual, aromático y degustativo.

- 📍 Dirección: av. de Salvador Camacho, 9
- ☎ Teléfono: (+34) 871 520 750
- ✉ E-mail: concierge@aguasdeibiza.com
- 🌐 Web: [www.aguasdeibiza.com/maymanta](http://www.aguasdeibiza.com/maymanta)
- 📷 Instagram: Maymantaibiza
- 📘 Facebook: Maymanta

## TIPOLOGÍA

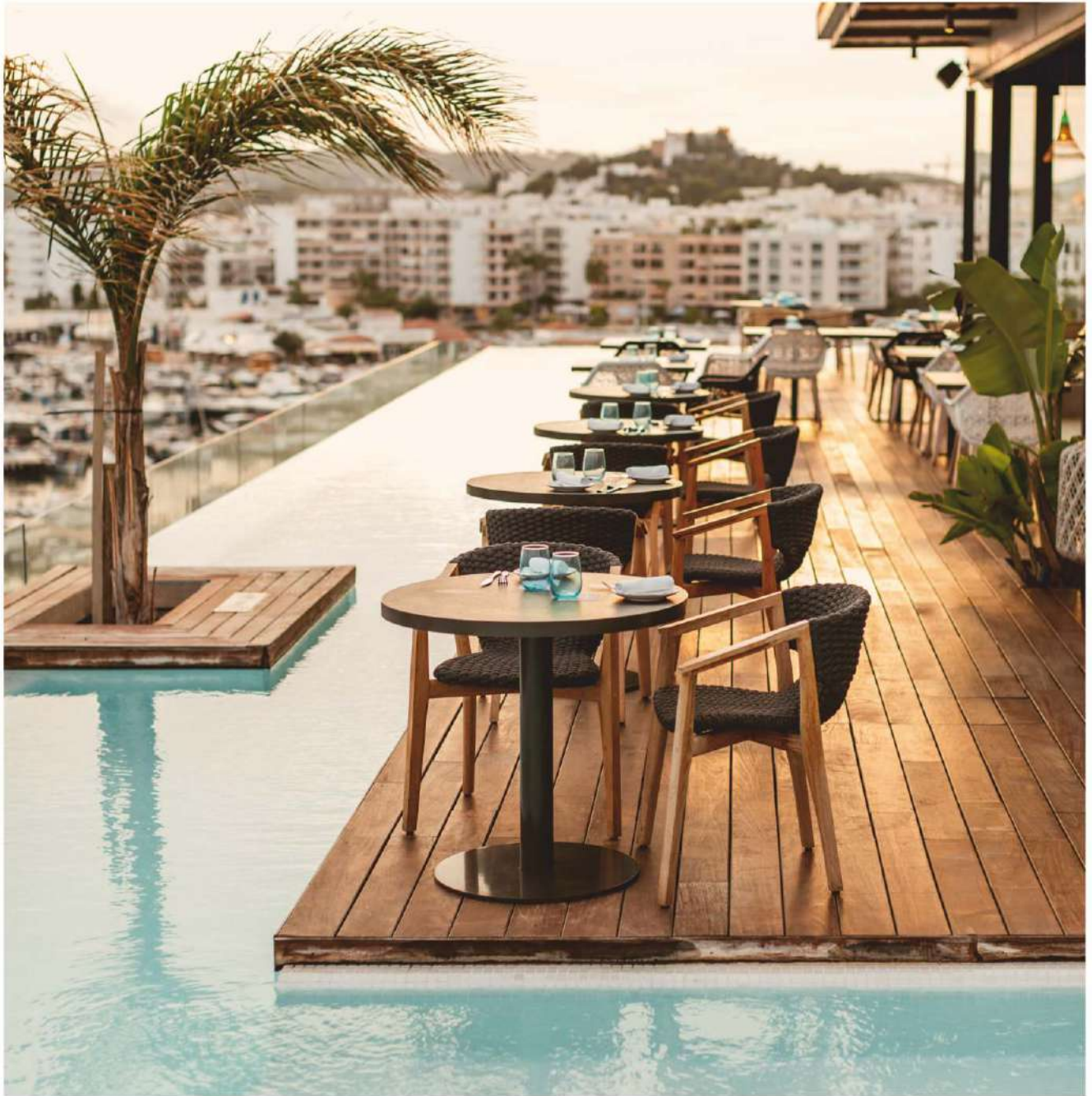
Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Diseño  
Lujo  
Chef/restaurantes reconocidos

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Cambiador para bebés  
Showcooking de al menos 2 platos  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Toallitas de rizo individuales en el servicio  
*Plastic free*  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

De autor  
Peruana



# MUSSET

## Bocaditos del mundo en el corazón de Ibiza

Inclusión, buena energía y placer culinario conforman el trío sobre el que Musset ha creado su personalidad y propuesta culinaria. Bianca, propietaria de este café restaurante con encanto situado frente a la iglesia de Santa Gertrudis, concibe su establecimiento como un lugar donde todo el mundo sea bienvenido -residentes, turistas, jóvenes, gente experimentada, golosos, vegetarianos...-, donde fluyan las sonrisas, el agradecimiento, la buena música y el ambiente relajado y donde la diversidad de su menú satisfaga cualquier apetito con calidad.

Tanto su terraza con vistas a la plaza de la iglesia como su agradable y luminoso salón interior resultan idóneos para disfrutar de sus famosos desayunos, así como de sus tartas o de sus propuestas de cocina mediterránea e internacional, donde abundan las opciones vegetarianas y algunas especialidades veganas. Abierto todo el año, este café restaurante ofrece menú del día y cuenta con una zona infantil para que los niños se entretengan al terminar de comer o merendar.



La gastronomía de Musset está en constante cambio y evolución para ofrecer a sus clientes las últimas tendencias y gustos que surgen en las ciudades más modernas y vanguardistas del mundo. Su menú refleja los platos que han enamorado a Bianca durante sus viajes, desde los clásicos asiáticos a los platos más sabrosos de Estados Unidos o México, como *poke bowls*, tacos vegetarianos, hamburguesa de Angus o hamburguesa vegana, pollo crujiente teriyaki o *gyozas* japonesas, además de propuestas nacionales, como croquetas caseras y patatas bravas. Y para desayunar, tarta de zanahoria o de queso, panes sin gluten, bollería francesa, zumos naturales y mucho más.

📍 Dirección: c. de la Venda de sa Picassa, 2.  
Santa Gertrudis

☎ Teléfono: (+34) 971 197 671

✉ E-mail: m.santagertrudis@gmail.com

🌐 Web: [www.mussetibiza.es](http://www.mussetibiza.es)

📷 Instagram: [musset\\_ibiza](https://www.instagram.com/musset_ibiza)

📘 Facebook: Musset Santa Gertrudis

Abierto todo el año: sí

Rango de precios: 20-50€

Localización: campo

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

### TIPOLOGÍA

Entorno singular

Acogedor

De negocios

Diseño

Chef/restaurantes reconocidos

### SERVICIOS

Parking

WC para señor, señora y adaptados

Accesibilidad para movilidad reducida

Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*

Cambiador para bebés

Servicio de platos calientes

Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados

Comida saludable

Opciones sin gluten

Opciones vegetarianas

Opciones veganas

Servicio de reserva previa

Servicio infantil de entretenimiento

Tarjetas regalo disponibles

Cambio de cubertería entre platos

Uniformidad del personal: sala y cocina

*Plastic free*

Disponer de terraza

Internet

Calefacción

Carta en varios idiomas

AACC

Cartas accesibles

Parque infantil

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea

Mexicana

Asiática





UGANVILLA

G A T  
SUITES

Musset  
Café Restaurant

# NIU BLAU

*El placer de comer junto al mar  
en un entorno natural*

Las mesas de este restaurante con encanto especializado en arroces, pescados y carnes se extienden bajo la sombra de un pinar situado en primera línea de mar de la tranquila playa de es Niu Blau, lo que lo convierte en un enclave idóneo para los días y las noches estivales. Con más de 40 años de historia, y tras haber cambiado de propiedad por jubilación, Restaurante Niu Blau apuesta por seguir ofreciendo un servicio de calidad a los ibicencos y a los visitantes llegados a la isla durante el verano.

Su cocina mediterránea también puede ser disfrutada a la noche, al igual que las refrescantes mezclas o licores incluidos en su carta de cócteles, por lo que este restaurante decorado con toques rústicos y contemporáneos también resulta adecuado para disfrutar de una cena romántica a pie de playa o celebrar reuniones, celebraciones y eventos.



La carta de Restaurante Niu Blau se basa en la cocina de mercado y en el recetario mediterráneo tradicional, donde no faltan arroces, pescados a la brasa o la plancha, mariscos y platos de carne. Su menú también incluye propuestas vegetARIANAS y opciones sin gluten.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

- 📍 Dirección: platja des Niu Blau, s/n
- ☎ Teléfono: (+34) 971 332 013
- 🌐 Web: [www.restauranteniublau.com](http://www.restauranteniublau.com)
- 📷 Instagram: [restauranteniublau](https://www.instagram.com/restauranteniublau)
- 📘 Facebook: [Restaurante Niu Blau](https://www.facebook.com/RestauranteNiuBlau)
- 📍 TripAdvisor: [Restaurante Niu Blau](https://www.tripadvisor.com/Restaurant-Review-g187497-d1044444-Reviews-Restaurant_Niu_Blau-Santa_Eulalia_Des_Riu_Ibiza.html)

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio de cargador de *Smartphone*  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetARIANAS  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Disponer de terraza  
Internet  
Disponer de lencería de lino y/o algodón  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles  
Parque infantil

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Pescados y mariscos  
Carnes  
Arroces



NIU BLAU

# OLEOTECA SES ESCOLES

*Preserving heritage and  
well-crafted traditions*

Las estancias de unas antiguas escuelas alojan el restaurante y la tienda de este coqueto espacio culinario dedicado al aceite de oliva y la materia prima ibicenca. Situado en la carretera de Sant Joan, junto a la almazara familiar, su cocina busca transmitir la esencia del campo y el cuidado de lo tradicional, siempre resaltando el ingrediente estrella de Oleoteca Ses Escolles: el aceite de oliva virgen extra Can Miquel Guasch, producido en la propia finca y extraído de su olivar.

Abierto durante todo el año, este restaurante con encanto dispone de diferentes espacios diseñados por el estudio de arquitectura de Isabel López Vilalta: un salón principal con vistas a la cocina, un luminoso patio interior sombreado con fibras naturales, dos salones privados para grupos pequeños y una terraza exterior situada en el olivar, perfecta para las noches de verano. Gracias a su distribución y decoración, Oleoteca Ses Escolles resulta muy adecuado para comensales que busquen experiencias singulares, entornos especiales, cenas románticas, comidas de negocios o propuestas gastronómicas especiales.

Además, y para extender la experiencia de Oleoteca Ses Escolles de vuelta al hogar, este espacio cuenta también con una tienda gourmet donde comprar los productos gastronómicos más típicos de la isla, artesanía y el AOVE Can Miquel Guasch.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: campo



El lema de Oleoteca de Ses Escolles, "Menos es más", marca el carácter y el hacer de su cocina mediterránea de mercado, donde se prima al máximo el producto de proximidad, la calidad y el mimo a la hora de trabajar los ingredientes seleccionados. Entre las especialidades de su oferta gastronómica destacan las tradicionales cocas con un toque moderno y las carnes cocinadas a la parrilla de carbón. Sin olvidar las ensaladas donde el AOVE Can Miquel Guasch aporta su toque único, como la ensalada de queso de cabra Ses Escolles, la ensalada Ricardo o la ensalada de tomate seleccionado y cebolleta tierna, entre otras.

- 📍 Dirección: ctra. d'Eivissa a Portinatx, Km 9,8
- ☎ Teléfono: (+34) 871 870 229
- ✉ E-mail: [info@sesescoles.com](mailto:info@sesescoles.com)
- 🌐 Web: [www.sesescoles.com](http://www.sesescoles.com)
- 📷 Instagram: [sesescoles\\_oleoteca](https://www.instagram.com/sesescoles_oleoteca)
- 📘 Facebook: Ses Escolles, oleoteca

## TIPOLOGÍA

Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos  
Chef/restaurantes reconocidos

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias.  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Servicio de recepción  
Disponer de terraza  
Internet  
Disponer de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De autor  
Carnes

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



OLEOTECA SES ESCOLES

# PROJECT SOCIAL BAR & KITCHEN

*Hamburguesas para  
todos los gustos*

Vegetarianos, veganos y amantes de la carne tienen su punto de encuentro bajo el techo de este restaurante concebido para satisfacer los apetitos más diversos. Project Social Bar & Kitchen lleva en su nombre su vocación de reunión y buen rollo, con una gastronomía abierta a todos y un concepto de comida callejera para ser disfrutada en cualquier momento, desde el desayuno hasta la cena, pasando por el cóctel de después.

Situado en una céntrica calle del pueblo de Santa Eulària des Riu, Project Social Bar & Kitchen abre todo el año, y en torno a sus mesas se reúnen tanto residentes como visitantes gracias a su oferta gastronómica de marcado acento internacional, donde las hamburguesas de todo tipo son las estrellas. Una propuesta que marida muy bien con el ambiente urbano e industrial retro que proyecta su decoración, así como con su coctelería de autor y su amplio surtido de cervezas artesanales nacionales e internacionales.

Además de sus propuestas vegetarianas y veganas, en Project Social Bar también se presta especial atención a la oferta de platos y bebidas sin gluten, tanto en los platos principales como en los postres y las cervezas, algunas de ellas aptas para celíacos.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 0-20€  
Localización: ciudad



La cocina estilo callejero de Project Social Bar & Kitchen lleva a la mesa alitas de pollo ecológico, costillas de cerdo con salsa BBQ, perritos calientes, humus clásico, nachos y otras propuestas divertidas con las que picar antes de degustar su especialidad: las hamburguesas elaboradas con carne ecológica de vacuno, pollo o bacalao, y las hamburguesas vegetarianas y veganas, sorprendentes y originales. Una amplia carta de desayunos, postres variados y las sugerencias de su menú diario completan la propuesta gastronómica de su cocina, elaborada con el máximo número posible de ingredientes locales.

- 📍 Dirección: c. de Sant Llorenç, 22
- ☎ Teléfono: (+34) 871 110 893
- ✉ E-mail: [info@projectsocial.co](mailto:info@projectsocial.co)
- 🌐 Web: [www.projectsocial.co](http://www.projectsocial.co)
- 📷 Instagram: [projectsocialibiza](https://www.instagram.com/projectsocialibiza)
- 📘 Facebook: Project Social

## TIPOLOGÍA

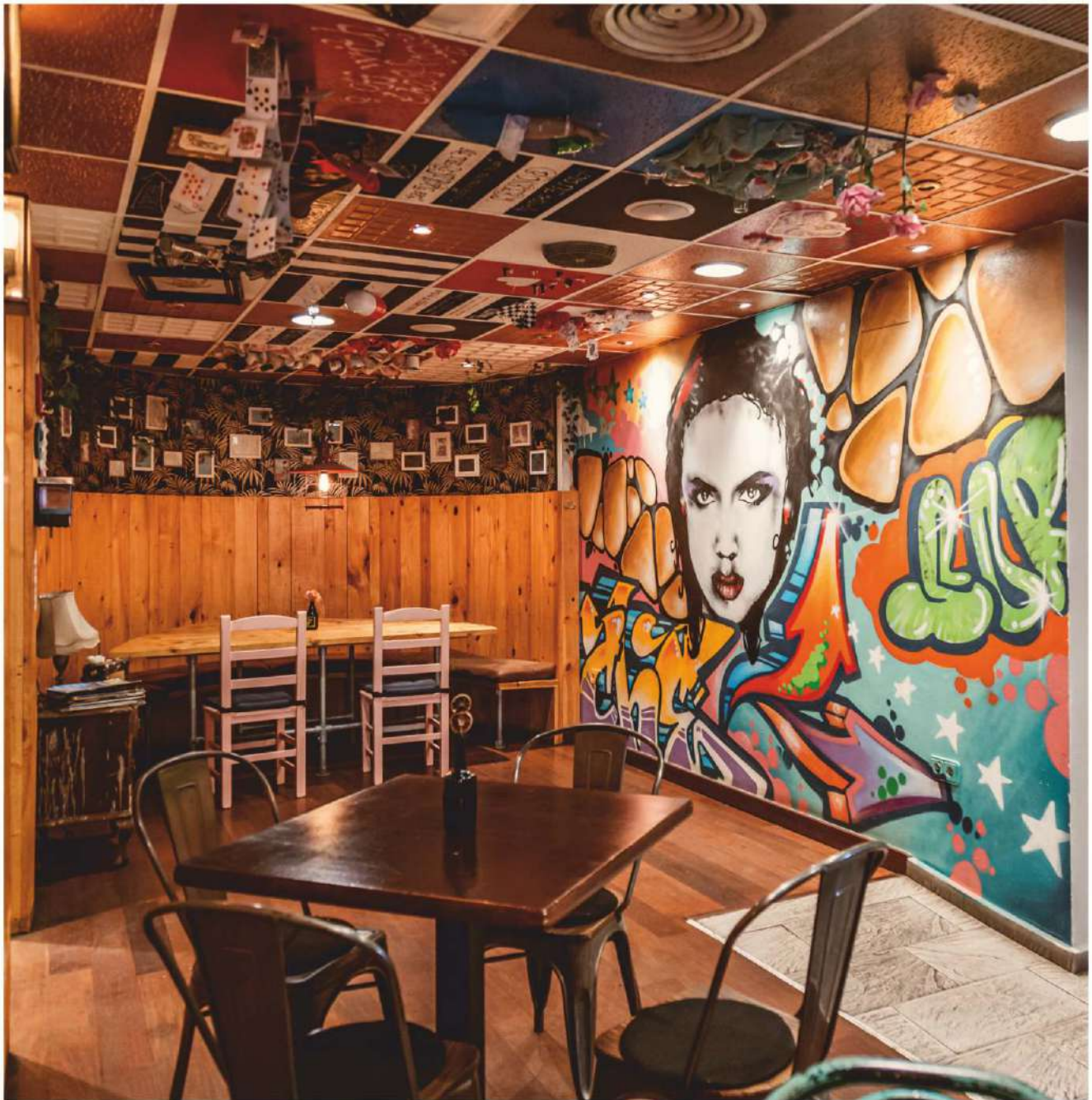
Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Diseño

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Jabón de baño de alta calidad  
Servicio de cargador de *smartphone*  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
*Plastic free*  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Street Food



PROJECT SOCIAL BAR & KITCHEN

# RINCÓN DE PEPE

*La casa de las tapas*

Rincón de Pepe se encuentra en la calle peatonal de Sant Vicent, en el centro del pueblo de Santa Eulària, y ofrece el encanto de los mesones de toda la vida y su larga trayectoria de casi 40 años sirviendo tapas y cocina tradicional española e ibicenca. Abierto en 1982, este establecimiento familiar regentado por la segunda generación sigue la tradición de su fundador, un cocinero autodidacta cuyo recetario y forma de hacer mantienen sus hijas al tiempo que prestan atención a los nuevos gustos y necesidades de los clientes. Es por ello que su carta y especialidades se van adaptando para incluir nuevas propuestas, como platos vegetarianos y opciones sin gluten.

Cuadros con escenas ibicencas, vigas de madera y calabazas de peregrino decoran el interior del Rincón de Pepe, que también cuenta con unas pocas mesas en el exterior, muy adecuadas para las noches de verano. Abierto durante todo el año, ofrece al cliente la posibilidad de tomarse unas tapas con un vino, comer según lo propuesto en su menú del día o degustar platos de carne, arroz o pescado elaborados según el recetario español tradicional.

Abierto todo el año: sí  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad



En la cocina de Rincón de Pepe se elabora un amplio surtido de especialidades ibicencas y del país, como fabada asturiana, albóndigas, frita de cerdo, riñones al Jerez, callos en salsa, pierna de cerdo asada al horno, arroces (de matanzas, marinero, arroz negro...), berenjenas rellenas, espinacas a la crema... Un menú variado donde no faltan platos de cuchara y vegetarianos, tapas, opciones sin gluten y postres caseros.

📍 Dirección: c. de Sant Vicent, 53  
☎ Teléfono: (+34) 971 331 321  
✉ E-mail: [rte.rincondepepe@hotmail.com](mailto:rte.rincondepepe@hotmail.com)  
📷 Instagram: [rincondepepeibiza](https://www.instagram.com/rincondepepeibiza)  
📘 Facebook: Restaurante Rincón de Pepe

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos

## SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Jabón de baño de alta calidad  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Servicio de reserva previa  
Tarjetas regalo disponibles  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
*Plastic free*  
Disponer de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Tradicional Española  
Arroces  
Tapas

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA





RINCÓN DE PEPE

# SA FINCA

*Franco-Belgian cuisine  
overlooking verdant hills*

La amplia panorámica que se observa desde la terraza de esta antigua vivienda payesa se presenta como un delicioso acompañamiento para las especialidades franco-belgas que prepara su chef, Eric Tortolani. Situado en Siesta, en lo alto de una ladera orientada hacia las colinas y el pueblo de Santa Eulària des Riu, el restaurante Sa Finca ofrece durante los meses estivales la posibilidad de cenar viendo la puesta de sol o de disfrutar de sus mesas más románticas dispuestas en las estancias interiores.

Desde sus comienzos, Sa Finca se marca como objetivo principal de cada temporada ofrecer a un precio asequible especialidades de la gastronomía francesa y belga elaborados con productos frescos, además de un amplio surtido de carnes exóticas preparadas a la parrilla. Los amplios espacios de esta antigua finca payesa con 400 años de historia no solo dan cobijo a tranquilas y acogedoras cenas para parejas o pequeños grupos, sino que también resultan adecuados para celebraciones familiares o eventos privados que busquen un espacio con encanto, como bodas, cenas de negocios, galas...



El chef belga Eric Tortoloni ha incluido en su carta algunas de las especialidades más conocidas de la cocina franco-belga, como los famosos *moules frites* (mejillones al vapor acompañados de patatas fritas), los mejillones gratinados, la sopa de cebolla francesa y el *magret* de pato con salsa de frambuesa, patatas *Chateau* y verduritas. Un viaje a sus raíces que deja espacio también al más amplio surtido de carnes exóticas a la parrilla de la isla, que incluye kebab de carne de camello y filetes de cocodrilo, avestruz, cebra, canguro, búfalo, bisonte, alce y reno.

📍 Dirección: c. de Les Gorgònies, 7. Urb. Buenavista

☎ Teléfono: (+34) 971 330 638

✉ E-mail: [restaurantesafinca@gmail.com](mailto:restaurantesafinca@gmail.com)

🌐 Web: [www.ibizasafinca.com](http://www.ibizasafinca.com)

📷 Instagram: [safinca](https://www.instagram.com/safinca)

📘 Facebook: [restaurantesafinca](https://www.facebook.com/restaurantesafinca)

Abierto todo el año: no

Rango de precios: 20-50€

Localización: campo

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos

## SERVICIOS

Parking  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Plastic free  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

De mercado  
Carnes exóticas  
Belga



# SANTA MARTA

*Hospitalidad gastronómica de principio a fin*

La playa de Es Niu Blau, situada a escasos minutos del centro de Santa Eulària, alberga este nuevo establecimiento nacido como relevo generacional del antiguo Pura Vida. Su nombre no es casual y recoge la filosofía del proyecto, pues Santa Marta es conocida como la patrona de la hostelería. Una representación simbólica de todo lo que el equipo desea ofrecer a sus clientes: un servicio excepcional brindado por personas excepcionales para crear un lugar excepcional.

Con una decoración de tonos cálidos con toques azules que van a juego con la ubicación, Santa Marta ofrece al comensal una completa carta de cocina europea moderna que incluye propuestas para desayunar, tomar el aperitivo, comer o cenar; así como una bodega con etiquetas procedentes de España, Francia, Italia, Estados Unidos, Argentina, Austria y Nueva Zelanda.

Entre sus servicios, incluye reserva de hamacas, aparcamiento privado y celebración de eventos.

La carta de Santa Marta propone cocina europea moderna, basada en la incorporación de técnicas innovadoras, ingredientes de alta calidad, creatividad y detalle en la presentación.



Para ello, utilizan en la medida de lo posible productos locales y de temporada y prestan atención a las dietas especiales y las opciones saludables, incluyendo platos vegetarianos, veganos y sin gluten.

Entre sus propuestas cabe destacar, por ejemplo, la hamburguesa vegetal de coliflor en tempura, berenjena, hinojo, cebolla dulce y mayonesa vegana de pepinillos; los *pappardelle* con estofado de carrillera de ternera, chorizo ibérico, kalamansi, tomates ahumados y *demiglace* de ternera; el calamar salteado a la ibicenca con crujiente de panceta, salicornia, sobrasada, vinagreta de tinta de calamar y patatò ibicenco; y el pan de brioche casero elaborado por su chef de repostería, con el cual preparan todos sus sandwiches y hamburguesas.

- 📍 Dirección: platja des Niu Blau
- ☎ Teléfono: (+34) 971 97 72 / 640 973 587
- ✉ E-mail: [info@santamartaibiza.es](mailto:info@santamartaibiza.es)
- 🌐 Web: [www.santamartaibiza.com](http://www.santamartaibiza.com)
- 📷 Instagram: [santamarta\\_ibiza](https://www.instagram.com/santamarta_ibiza)
- 📘 Facebook: Santa Marta Ibiza

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

## TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Vistas panorámicas  
Acogedor  
Para eventos  
Lujo  
Romántico  
Relajado  
De negocios  
Diseño

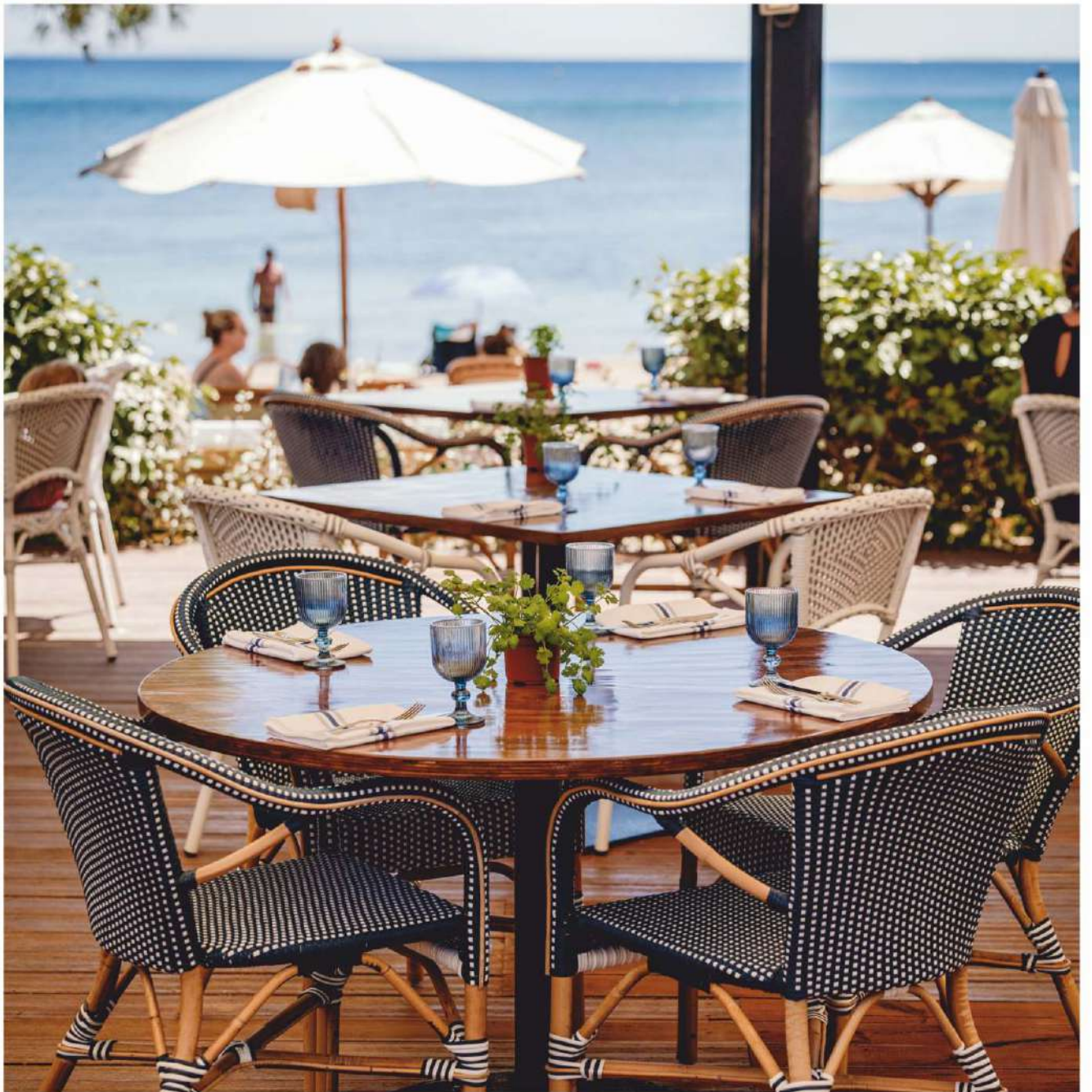
## SERVICIOS

Parking  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio de cargador de Smartphone  
Showcooking de al menos 2 platos  
Servicio de platos calientes  
WC para señor, señora y adaptados  
Jabón de baño de alta calidad  
Cambiador para bebés  
Carta vinos inter. y local. Min.20 ref.  
Diferentes tipos de pan  
Amplia carta de licores y destilados  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Huerto propio  
Servicio infantil de entretenimiento  
Acceso independiente para proveedores  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Disponer de terraza  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Cartas en varios idiomas  
Comida saludable  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Tarjeta regalo disponibles  
Cambio de cubertería entre platos  
Servicio de recepción  
Plastic free  
Internet  
AACC

## ESPECIALIDAD

### GASTRONÓMICA

Otros: Moderna europea



SANTA MARTA

# SKUMA

## *Cocina mediterránea frente al puerto*

Su amplia terraza con vistas a las embarcaciones atracadas en el puerto deportivo de Santa Eulària des Riu ofrecen un aliciente muy atractivo a los comensales que se sientan a su mesa para degustar cocina mediterránea clásica. El concepto gastronómico de Skuma gira en torno a su vocación de servicio hacia el cliente, los platos típicos del verano ibicenco y los productos del mar, por lo que sus especialidades son los pescados de la isla y los arroces.

Con una carta amplia que también incluye pastas, ensaladas y platos de carne, los clientes que lo deseen también encuentran propuestas vegetarianas, sin gluten y opciones divertidas para los niños. Debido a su amplia terraza abierta en esquina, en Skuma se pueden celebrar comidas de grupos o celebraciones familiares con un gran número de comensales.



Este encantador restaurante de estilo tradicional ofrece al cliente las propuestas clásicas del recetario mediterráneo de verano, con especial atención a los arroces y al pescado fresco cocinado al grill, a la plancha o a la espalda. Los mejillones al vapor, la parrillada de verduras, las puntillitas a la andaluza, las almejas en salsa verde y las gambas al ajillo son algunos de las especialidades mediterráneas incluidas en su carta.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: ciudad

📍 Dirección: Marina Santa Eulalia.  
Santa Eulària des Riu  
☎ Teléfono: (+34) 971 339 591  
✉ E-mail: [info@skuma.es](mailto:info@skuma.es)  
🌐 Web: [www.skuma.es](http://www.skuma.es)

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA

### TIPOLOGÍA

Entorno singular  
Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
De negocios  
Para eventos

### SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Cambiador para bebés  
Carta de vinos internacionales y locales. Mínimo 20 referencias  
Servicio de platos calientes  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones infantiles divertidas  
Opciones vegetarianas  
Huerto propio  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Dispone de terraza  
Internet  
Dispone de lencería de lino y/o algodón  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
Cartas accesibles

### ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Pescados y mariscos  
Carnes  
Arroces



# THE WILD ASPARAGUS

*Sabores mediterráneos con vistas a Cala Llonga*

Su ubicación en lo alto de una ladera proporciona a The Wild Asparagus una bonita panorámica sobre la playa de Cala Llonga y las frondosas colinas que la rodean. Abierto en el año 1968, este restaurante de cocina mediterránea situado en la urbanización Pueblo Espárragos se ha ganado una clientela fiel que regresa cada año para disfrutar de su ambiente familiar, sus especialidades gastronómicas y la simpatía del personal, tres de los pilares que conforman la filosofía de este establecimiento histórico de Cala Llonga.

Abierto solo durante los meses de temporada alta, las mesas de su amplia terraza están siempre codiciadas tanto de día como de noche pues, tras el atardecer, el azul del mar y el intenso verdor de las colinas ceden protagonismo a las luces nocturnas y a la luna. Comidas familiares, cenas románticas y reuniones de amigos son siempre bienvenidas en este establecimiento que también ofrece música y actuaciones en vivo algunos días de la semana y que cuenta con un agradable salón con barra de bar donde tomarse una cerveza mientras se espera mesa y disfrutar de una copa tras la cena.

Abierto todo el año: no  
Rango de precios: 20-50€  
Localización: campo



La cocina mediterránea y de mercado de The Wild Asparagus está al cargo del chef Miguel, quien trabaja en este restaurante con encanto desde el año 1972, cuando se unió al equipo de cocina como aprendiz. La carta se nutre principalmente de especialidades caseras del recetario español, elaboradas con productos de calidad y presentadas en raciones generosas con acompañamientos y salsas propias. La experiencia culinaria en The Wild Asparagus, que también cuenta con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, termina con un carrito de tentadores postres que es famoso entre su clientela habitual.

- 📍 Dirección: Pueblo Espárragos. Cala Llonga
- ☎ Teléfono: (+34) 608 003 836
- ✉ E-mail: betankurr@hotmail.com
- 📷 Instagram: the\_wild\_asparagus\_restaurant
- 📘 Facebook: The Wild Asparagus

## TIPOLOGÍA

Romántico  
Vistas panorámicas  
Relajado  
Acogedor  
Para eventos  
Diseño

## SERVICIOS

Parking  
WC para señor, señora y adaptados  
Accesibilidad para movilidad reducida  
Servicio de platos calientes  
Amplia carta de licores y destilados  
Comida saludable  
Opciones sin gluten  
Opciones vegetarianas  
Opciones veganas  
Servicio de reserva previa  
Acceso independiente para proveedores  
Cambio de cubertería entre platos  
Uniformidad del personal: sala y cocina  
Toallitas de rizo individuales en el servicio  
Plastic free  
Dispone de terraza  
Internet  
Calefacción  
Carta en varios idiomas  
AACC  
Cartas accesibles

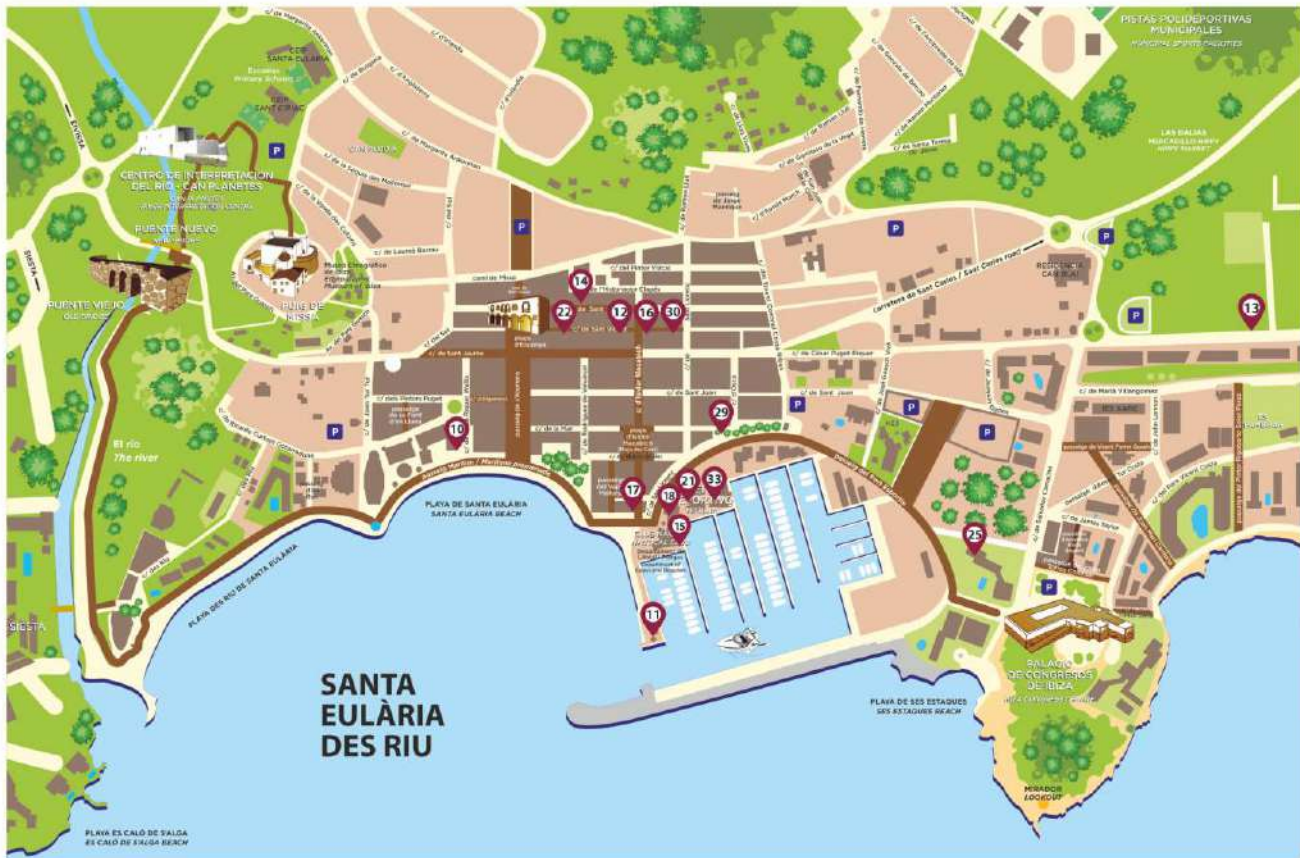
## ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea  
De mercado





THE WILD ASPARAGUS



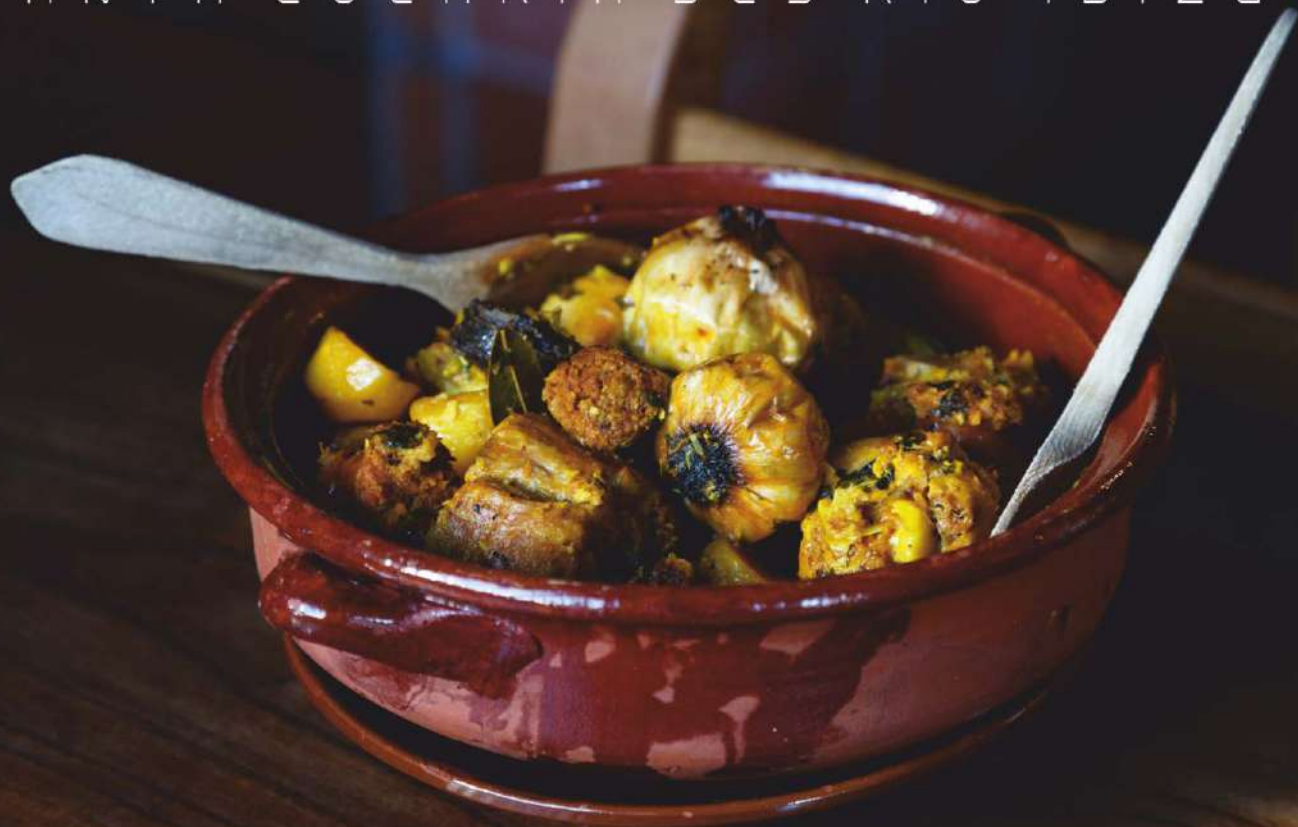
## RESTAURANTES CON ENCANTO

- |                          |                                  |                                  |                        |
|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| 1. Agroturismo Can Arabí | 11. CBbc Marina Santa Eulalia    | 21. La Sidrería Sidrastur        | 31. Sa Finca           |
| 2. Aiyanna Ibiza         | 12. Celler Can Pere              | 22. Le 27                        | 32. Santa Marta        |
| 3. Amante Ibiza          | 13. Donde Marian y Miguel        | 23. Mamajuana                    | 33. Skuma              |
| 4. Cala Bonita           | 14. El Naranjo                   | 24. Marvent                      | 34. The Wild Asparagus |
| 5. Can Caus              | 15. Es Mirador des Port          | 25. Maymanta                     |                        |
| 6. Can Mimosa            | 16. Es Terral                    | 26. Musset                       |                        |
| 7. Can Pau               | 17. Estel by Can Curreu          | 27. Niu Blau                     |                        |
| 8. Can Pep               | 18. Grill Sa Brasa               | 28. Oleoteca Ses Escoles         |                        |
| 9. Can Pisolabis         | 19. Hotel Rural & Spa Can Curreu | 29. Project Social Bar & Kitchen |                        |
| 10. Capricho Ibiza       | 20. Hotel Rural Xereca           | 30. Rincón de Pepe               |                        |

# IBIZA



SANTA EULÀRIA DES RIU · IBIZA



AJUNTAMENT DE  
SANTA EULÀRIA DES RIU  
[visitsantaeulalia.com](http://visitsantaeulalia.com)



SANTA EULÀRIA  
Natural diversity · Ibiza



Santa Eulària  
Empresarial  
[www.santaeulaliaempresarial.com](http://www.santaeulaliaempresarial.com)