

SANTA EULÀRIA DES RIU · IBIZA



SANTA EULÀRIA DES RIU · IBIZA



Restaurants
con encanto



AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU
visitsantaeulalia.com



SANTA EULÀRIA
Diversidad Natural · Ibiza

Papel ecológico



AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU
visitsantaeulalia.com



SANTA EULÀRIA
Diversidad Natural · Ibiza



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.

📍 Dirección: c. des Torrent, s/n. Es Puig d'en Valls

☎ Teléfono: (+34) 971 313 505

✉ E-mail: info@canarabi.com

🌐 Web: www.canarabi.com

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

📘 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



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
- Web: 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



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 Jospier 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
- 🌐 Web: www.amanteibiza.com
- 📷 Instagram: Amante Ibiza
- 📘 Facebook: Amante Ibiza

TIPOLOGÍA

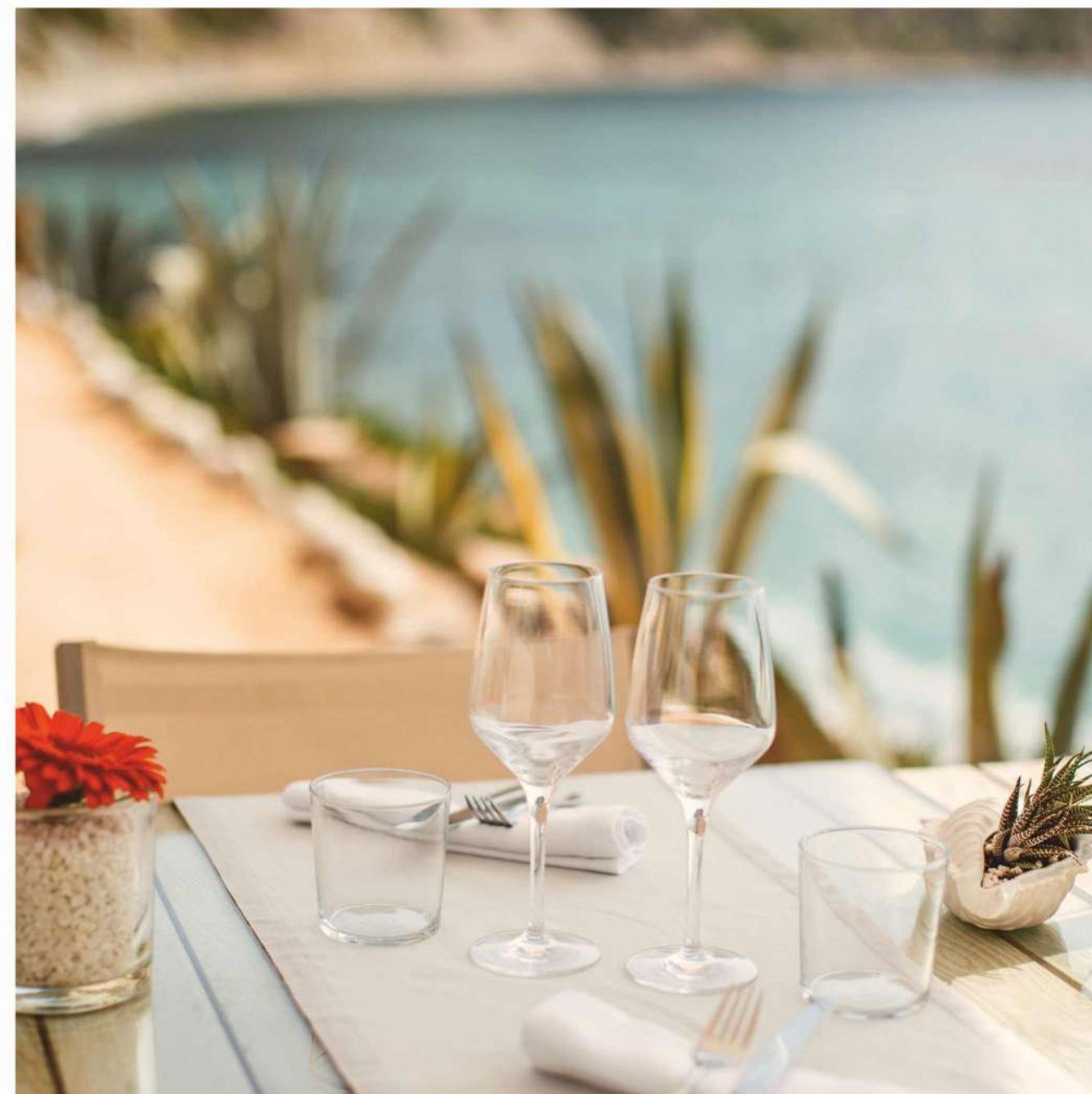
Entorno singular
Romántico
Vistas panorámicas
Para eventos
Diseño
Lujo

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



BRISAMAR IBIZA

Un clásico de Es Canar desde 1956

En la misma playa de Es Canar, en primera línea de mar, se encuentra este restaurante inaugurado en 1956 por José Ferrer Ferrer y Antonia Colomar. En manos de la segunda generación, Brisamar mantiene el toque familiar y honesto que marcó su filosofía desde los inicios, buscando no solo ofrecer una amplia variedad de platos elaborados con productos de calidad sino también un espacio dedicado a la gente de la isla y a sus familias.

Con una decoración actualizada que incluye sofás de estilo *chill-out* y tonos blancos que aportan luz y no restan protagonismo al mar, este restaurante de playa ofrece gastronomía mediterránea tradicional, elaborada con pescados frescos y hortalizas del huerto familiar o de la isla, pero también propuestas internacionales y actuales para satisfacer a todo tipo de paladares. Una propuesta culinaria amplia y diversa adecuada para degustar en cualquier momento del día, desde el desayuno o la hora del aperitivo acompañando un vino con unas tapas hasta una romántica cena bajo la luz de la luna.



La carta de Brisamar les ofrece los platos imprescindibles del verano ibicenco, como paella, *bullit de peix* o pescados frescos de la isla cocinados a la parrilla, así como tapas con un toque moderno o preparaciones internacionales actuales, como *gyozas* vegetales, hummus, taco mexicano de secreto ibérico o *pad thai*, entre otras opciones. Ensaladas, hamburguesas, sándwiches y otros platos apetecibles para un día en la playa se suman al resto de propuestas de la carta de Brisamar, que también incluye un menú infantil diseñado para ellos.

- 📍 Dirección: Platja des Canar
- ☎ Teléfono: (+34) 971 332 604
- ✉ E-mail: brigorescana@hotmail.com
- 📷 Instagram: [brisamar_ibiza](#)
- 📘 Facebook: [Brisamar Ibiza](#)

TIPOLOGÍA

Entorno singular
Romántico
Vistas panorámicas
Relajado
De negocios
Para eventos

SERVICIOS

Parking
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
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
Uniformidad del personal: sala y cocina
Dispone de terraza
Internet
Carta en varios idiomas

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
Pescados y mariscos
Arroces



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.

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



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
- 🌐 Web: 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-terrazza 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

🌐 Web: www.canmimosaibiza.com

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

📘 Facebook: Can Mimosa 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 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
📷 Instagram: [canpauibiza](https://www.instagram.com/canpauibiza)
📘 Facebook: [canpauibiza](https://www.facebook.com/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 sabina. 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

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 XARC

Gastronomía con buen humor

Los propietarios de Can Xarc, Marta y David, abrieron en 2015 este restaurante con encanto siguiendo su filosofía del buen humor y las buenas experiencias, y buscando que el cliente disfrute tanto de su cocina tradicional mediterránea de temporada como del ambiente, amenizado siempre con agradables sesiones de música o actuaciones en directo. Abierto durante todo el año, Can Xarc se encuentra situado en primera línea de mar junto a la desembocadura del río de Santa Eulària, por lo que ofrece excelentes vistas sobre la playa y el sendero fluvial.

Sus diferentes espacios exteriores e interiores incluyen un parque infantil y dos amplias y agradables terrazas, una extendida bajo el pinar que mira al mar y otra orientada hacia el río, idónea para los mediodías de invierno. Tanto su excelente ubicación como los diversos ambientes convierten al restaurante Can Xarc en una opción adecuada para comidas familiares, cenas románticas y eventos. La carta, especializada en platos de carnes, pescados y verduras a la brasa, incluye también opciones vegetarianas, veganas, sin gluten e infantiles.



Can Xarc lleva a la mesa sabrosos platos del recetario tradicional catalán, elaborados con productos de temporada y proximidad. La cocina a la brasa protagoniza la carta, con un amplio surtido de carnes, pescados y verduras cocinadas a la parrilla, así como otras especialidades estrella que son muy demandadas por su clientela habitual, como sus famosas croquetas caseras de *calçots*, jamón, pollo y calamar y niscalos; los canelones de la Rosa, los caracoles guisados al estilo de Can Xarc o el *steak tartar* cortado a cuchillo. Sabores de siempre elaborados con materias primas de calidad para alimentar una gastronomía basada en la filosofía del buen humor y los buenos momentos.

- 📍 Dirección: c. des Riu, 17
- ☎ Teléfono: (+34) 971 093 093
- ✉ E-mail: info@canxarc.com
- 🌐 Web: www.canxarc.com/cartas.pdf
- 📷 Instagram: [canxarc](https://www.instagram.com/canxarc)

TIPOLOGÍA

Entorno singular
Romántico
Vistas panorámicas
Acogedor
Para eventos

SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados
Accesibilidad para movilidad reducida
Servicio de cargador de *smartphone*
Cambiador para bebés
Showcooking de al menos 2 platos
Diferentes tipos de pan
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
Disponer de terraza
Internet
Calefacción
Carta en varios idiomas
AACC
Cartas accesibles
Parque infantil

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
Pescados y mariscos
Carnes



CAPRICO 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: 0-50€
Localización: playa



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 pimienta 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, Local 5 Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 971 339 139
- ✉ E-mail: pidetu@caprichoibiza.com
- 🌐 Web: 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



CASA KICA

Arte, diseño y gastronomía de autor

Una antigua casa payesa del siglo XVIII alberga este establecimiento con encanto que invita al disfrute estético y culinario a través de su gastronomía y de la cuidada selección de caprichos de su tienda. Abierto todo el año, su jardín trasero rodeado de vegetación y los espacios interiores invitan a sentarse a la mesa y degustar el concepto gastronómico de Casa Kica, una gastronomía mediterránea de autor elaborada con el mejor producto de la isla, desde el pescado capturado en su costa hasta las hortalizas y frutas cultivadas en la isla.

Desayuno, *brunch*, almuerzo y cena; cualquier momento del día es bueno para pasarse por Casa Kica y relajarse en su restaurante y entrar en la tienda, donde aguardan vajillas, prendas de vestir, textiles para el hogar, adornos, complementos, artesanías del mundo e incluso algunos de los objetos decorativos que visten la mesa y dan personalidad y color al jardín y el restaurante. Casa Kica también se presenta como un establecimiento idóneo para celebraciones y eventos.



La cocina de mercado de Casa Kica se inspira en la tradición ibicenca para elaborar una propuesta gastronómica de autor, dando especial protagonismo a los productos de mar y ofreciendo opciones veganas y vegetarianas. Entre sus especialidades, en Casa Kica destacan los raviolis caseros de langosta con trufa negra de verano y salsa de col, el solomillo de ternera rubia gallega con nuez de *foie mi-cuit*, *patató* ibicenca al romero y rodajas de trufa fresca; las croquetas cremosas de puerro, calabacín y berenjena con mayonesa trufada; el tiradito de salmón noruego marinado y ahumado en casa con crema de coliflor trufada y espuma de eneldo; o los calamares con puré de boniato y virutas de sobrasada ibicenca.

- 📍 Dirección: ctra. de Sant Carles, disseminat P 10
- ☎ Teléfono: (+34) 971 931 579
- ✉ E-mail: restaurantecasakica@gmail.com
- 🌐 Web: www.casakica.com
- 📷 Instagram: [casakicaibiza](https://www.instagram.com/casakicaibiza)
- 📘 Facebook: Casa Kica Ibiza

TIPOLOGÍA

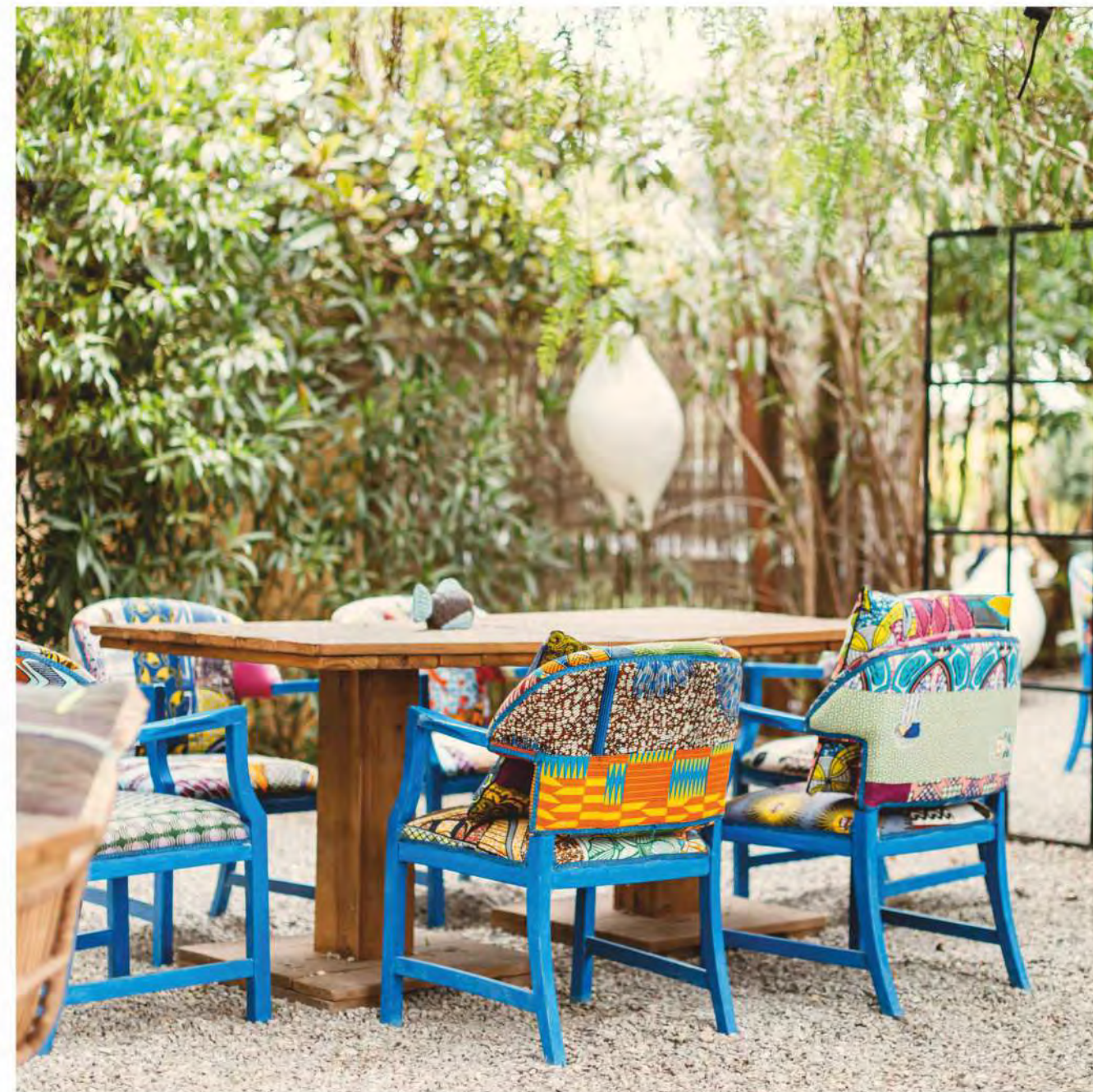
Entorno singular
Relajado
Acogedor
De negocios
Diseño

SERVICIOS

WC para señor, señora y adaptados
Accesibilidad para movilidad reducida
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
Plastic free
Dispone de terraza
Internet
Carta en varios idiomas
Cartas accesibles

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

De autor
De mercado
Pescados y mariscos



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.



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/
- 📷 Instagram: [cbbcmarina](https://www.instagram.com/cbbcmarina)
- 📘 Facebook: [Cbbc Marina Santa Eulalia](https://www.facebook.com/CbbcMarinaSantaEulalia)

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 sábia 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 fideuá, 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

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



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.

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

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



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
- 🌐 Web: www.dondemarianymiguel.com
- 📷 Instagram: [dndmarianymiguel](https://www.instagram.com/dndmarianymiguel)
- 📘 Facebook: [Donde Marian y Miguel](https://www.facebook.com/DondeMarianyMiguel)
- 📌 Tripadvisor: [Donde Marian y Miguel](https://www.tripadvisor.com/LocationDirect.do?q=DondeMarianyMiguel)

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



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 agri dulce 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.

📍 Adress: c. de Sant Josep, 31. Santa Eulària des Riu
☎ Telephone: (+34) 971 330 324
✉ E-mail: restauraria@hotmail.es
📷 Instagram: [elnaranjoibiza](https://www.instagram.com/elnaranjoibiza)
📘 Facebook: [elnaranjoibiza](https://www.facebook.com/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 CALIU IBIZA

Cocina de Ibiza desde 1973

Las aspas de su antiguo molino anuncian la ubicación de este romántico restaurante con encanto situado en la carretera de Sant Joan, un establecimiento dedicado a la cocina ibicenca con toques de autor y a las carnes cocinadas a la parrilla. Abierto en una vivienda payesa del siglo XVII que durante un tiempo también fue escuela infantil, Es Caliu lleva casi 50 años recibiendo clientes en busca de los sabores de Ibiza y de los rincones coquetos y acogedores del establecimiento.

En las noches de verano, los meses en los que abre sus puertas, su jardín con limoneros y naranjos se decora con esmero con el objetivo de convertirse en uno de los lugares más románticos y mágicos de la isla, donde la luz de las velas, los aromas a flores y los sabores de los platos llegados a la mesa se convierten en excelentes aliados para vivir una noche inolvidable. Una antigua noria, la barra de los cócteles, un acogedor salón interior y una zona infantil destinada al juego completan los diferentes espacios de Es Caliu, cuya atmósfera, servicio y gastronomía busca agradar tanto a parejas como familias y grupos de amigos.



De los fogones y parrillas de Es Caliu sale cocina de mercado con el sabor de la tradición ibicenca y un toque de autor, y preparada siempre que es posible con vegetales de su huerto ecológico y productos de kilómetro cero y nacionales. Además de sus sugerencias del día y propuestas ibicencas de estilo contemporáneo, otra de las especialidades de la carta de Es Caliu son las carnes y los pescados cocinados a la parrilla de carbón de leña.

- 📍 Dirección: ctra. de Sant Joan, km 10,8
- ☎ Teléfono: (+34) 971 325 075
- ✉ E-mail: escalui Ibiza@gmail.com
- 🌐 Web: www.escalui Ibiza.com
- 📷 Instagram: [escalui Ibiza](https://www.instagram.com/escalui Ibiza)
- 📘 Facebook: [Es Caliu](https://www.facebook.com/EsCaliu)

TIPOLOGÍA

Entorno singular
Romántico
Relajado
Acogedor
Para eventos

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
Huerto propio
Servicio de reserva previa
Servicio infantil de entretenimiento
Tarjetas regalo disponibles
Acceso independiente para proveedores
Cambio de cubertería entre platos
Uniformidad del personal: sala y cocina
Servicio de recepción
Plastic free
Dispone de terraza
Internet
Calefacción
Carta en varios idiomas
Parque infantil

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
De mercado
Carnes



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 ajetreo 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
- Instagram: [esmiradordesport](https://www.instagram.com/esmiradordesport)
- Facebook: Es Mirador des Port
- TripAdvisor: Restaurante Es Mirador des Port

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 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 periodo 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
- ☎ Teléfono: (+34) 664 456 125
- ✉ E-mail: info@esterral.com
- 🌐 Web: www.esterral.com
- 📷 Instagram: [es_terral_ibiza](https://www.instagram.com/es_terral_ibiza)
- 📘 Facebook: [Es Terral IBIZA](https://www.facebook.com/EsTerralIBIZA)
- 🐦 Twitter: [EsTerral](https://twitter.com/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
☎ Teléfono: (+34) 871 110 166
✉ E-mail: restaurant@estelibiza.com
🌐 Web: www.estelibiza.com
📷 Instagram: estelibiza
📘 Facebook: estelibiza

TIPOLOGÍA

Entorno singular
Romántico
Vistas panorámicas
Acogedor
Diseño
Lujoso

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



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.

- 📍 Dirección: Port Esportiu. Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 871 048 871
- ✉ E-mail: sabrasa18@gmail.com
- 🌐 Web: 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



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.

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

TIPOLOGÍA

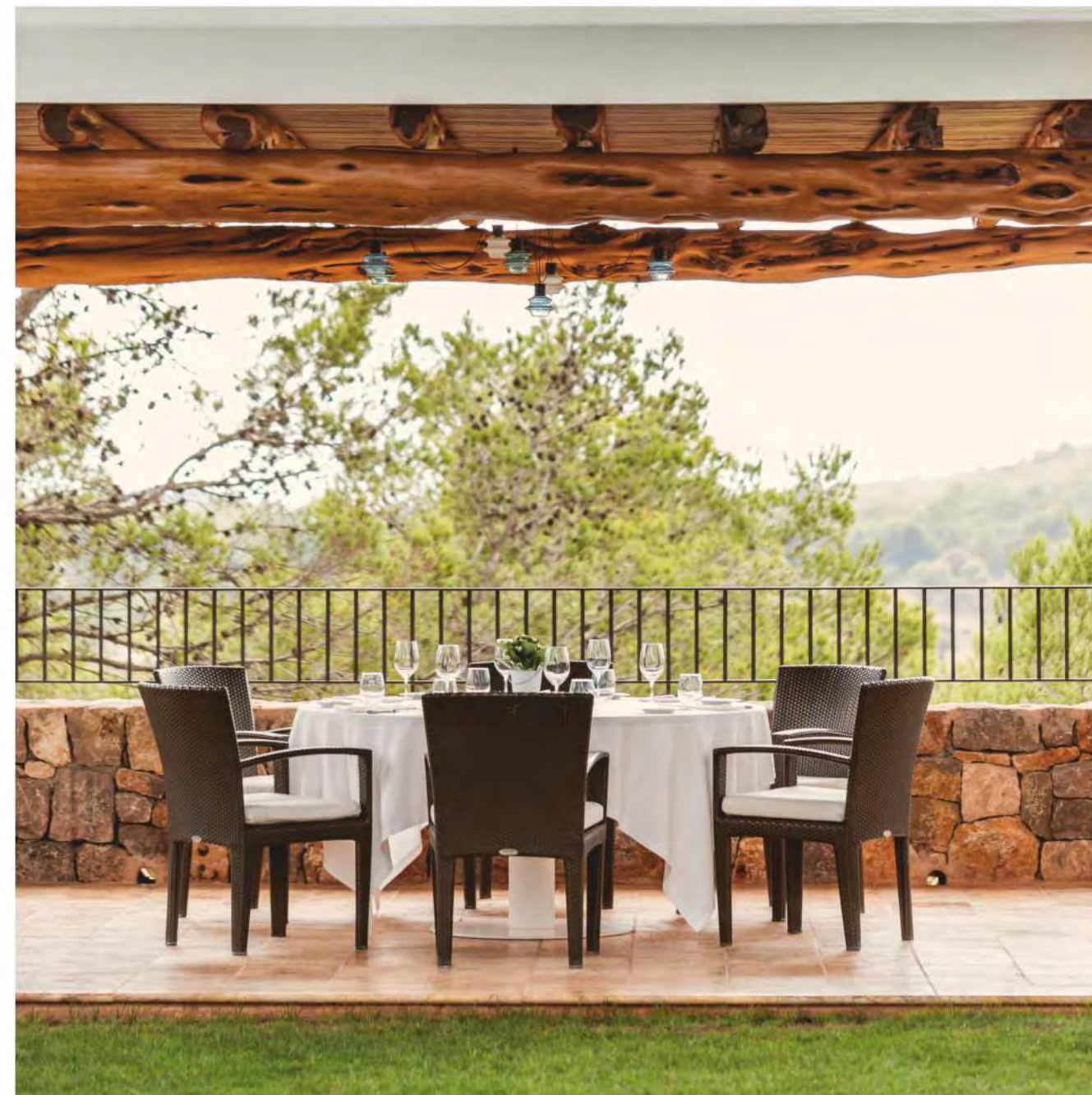
Entorno singular
Romántico
Relajado
Acogedor
Para eventos

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 licres 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 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.



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 huevas 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

🌐 Web: www.xereca.es

📷 Instagram: 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



LA SIDRERÍA SIDRASTUR

Asturias en Ibiza

Con 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.

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.

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

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

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

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



LA SIDRERÍA SIDRASTUR

LA'ERA

Gastronomía para clientes inquietos

Las colinas que rodean Cala Llonga y los campos de cultivo que conforman la era más grande y mejor conservada de Ibiza maridan con el concepto gastronómico del restaurante La'Era, abierto en el agroturismo de lujo Can Toni Xumeu. Dirigido por los hermanos G. Galdón, la filosofía de su cocina se inspira en la tradición agrícola y el recetario ibicenco de siempre, con los que elabora innovadoras propuestas del siglo XXI. Esta reinterpretación de autor ha llevado a La'Era a ser incluido dentro de la Guía Michelin 2021.

La sala y cocina de este restaurante con encanto se encuentran en lo que era la antigua casa de labranza de una finca payesa con más de 160 años de historia, cuya terraza ofrece unas hermosas vistas sobre el paisaje circundante. Abierta en los meses de temporada alta, la cocina dirigida por el chef Samuel G. Galdón se nutre de los productos locales cosechados según cada momento, así como de lo que produce el huerto ecológico de la misma finca de Can Toni Xumeu.

Su jardín, los amplios espacios, su elegante decoración minimalista en sintonía con la sencilla belleza de la arquitectura tradicional de Ibiza y su gastronomía de autor convierten a La'Era en un establecimiento adecuado para cenas románticas y celebraciones especiales, como bodas o eventos de alto nivel.

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

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



Samuel G. Galdón presenta en La'Era una cocina contemporánea de producto inspirada en la tradición ibicenco, donde tienen especial protagonismo los ingredientes de la isla procedentes de sus campos, bosques y mar. Algunas de las propuestas incluidas en su carta o en el menú degustación Raíces son: arroz mantecado al parmesano con *carpaccio* de gambas y manzana verde; rodaballo ahumado al laurel con jugo de coco, *ceps* y esencia de hierbas y bergamota; o salmón salvaje marinado en casa con praliné de piñones y brotes frescos, entre otras opciones. Además, cada día elaboran una lista de sugerencias según lo proporcionado por sus proveedores de confianza en base a las capturas en el mar o la recolección en las huertas.

- 📍 Dirección: ctra. de Cala Llonga, km 7
- ☎ Teléfono: (+34) 871 003 967
- ✉ E-mail: infoaera@methodokitchen.es
- 🌐 Web: www.methodokitchen.es/laera
- 📷 Instagram: [laeraibiza](https://www.instagram.com/laeraibiza)
- 📘 Facebook: [laeraibiza](https://www.facebook.com/laeraibiza)

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
Huerto propio
Servicio de reserva previa
Servicio infantil de entretenimiento
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
Dispone de terraza
Internet
Dispone de lencería de lino y/o algodón
Calefacción
Carta en varios idiomas
AACC
Cartas accesibles

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
Creativa
De autor



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.



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 flameadas 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
- ☎ Telephone: (+34) 691 197 975
- ✉ E-mail: le27restaurant@gmail.com
- 📷 Instagram: le_27_restaurant_ibiza
- 📘 Facebook: Le 27 Restaurante

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



LE COMPTOIR

Vinos, ostras y platos para compartir

Su lema #InWineWeTrust resume la filosofía de este restaurante con encanto abierto durante todo el año y situado en el paseo de s'Alamera de Santa Eulària: hacer del vino el mejor acompañante para un encuentro relajado y tranquilo en el que tapear y compartir platitos en pareja, con amigos o durante una comida informal de trabajo.

Con una carta de vinos que aproximadamente ofrece 150 referencias por botellas y más de 20 por copas, su selección de etiquetas incluye cosechas de diferentes tipos de uva y zonas del mundo, incluyendo Sudáfrica, California, Chile, Argentina, Francia y, por supuesto, España. Una bodega ampliamente surtida creada para maridar con la propuesta culinaria de su carta mediterránea de autor y con las sugerencias del día. Además, en Le Comptoir también ofrecen una selección de cócteles al cliente contemporáneos con los que poner el broche a su experiencia gastronómica o comenzar la noche.



La carta de Le Comptoir propone sabores mediterráneos tradicionales actualizados con técnicas modernas a través de un surtido de tapas y platos especialmente concebidos para ser compartidos, y que llevan a la mesa sabores de España y Francia. Entre las especialidades del chef por ellos recomendados se encuentran el *foie micuit* con brioche y mermelada de higos con vainilla, la sardina ahumada en casa sobre pan de cristal con tomate y chalota, los boquerones marinados acompañados de fruta de la pasión y tosta de pan a la brasa, la *raclette*, su selección de ostras de Francia, Irlanda y España; y, para el postre, la tarta de queso.

📍 Dirección: passeig de s'Alamera, 10. Santa Eulària

☎ Teléfono: (+34) 971 331 526

✉ E-mail: david@lecomptoiribiza.com

🌐 Web: www.lecomptoiribiza.com

📷 Instagram: lecomptoiribiza

📘 Facebook: lecomptoiribiza

TIPOLOGÍA

Entorno singular
Romántico
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
Opciones sin gluten
Opciones vegetarianas
Servicio de reserva previa
Cambio de cubertería entre platos
Uniformidad del personal: sala y cocina
Plastic free
Dispone de terraza
Internet
Calefacción
Carta en varios idiomas
AACC

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
De autor
De mercado



LILAU IBIZA

Tapas clásicas con una vuelta de tuerca

El uso de la palabra ibicenca *lilau*, que significa "boniato asado", refleja el origen local de la familia propietaria y la filosofía con la que el establecimiento abrió en el año 2020: ofrecer tapas contemporáneas y creativas elaboradas mayoritariamente con ingredientes procedentes de la isla. Situado en el paseo marítimo de Santa Eulària, este restaurante con encanto se creó con el deseo de aportar a la vida gastronómica del pueblo un nuevo espacio culinario dedicado a los ibicencos donde disfrutar de manera relajada de un aperitivo, comida o cena a base de tapas y buena compañía.

Los grandes ventanales de su salón proporcionan luminosidad y un ambiente agradable al espacio interior, decorado en estilo urbanita con plantas en el techo, marcos de estilo industrial y maderas claras. Tanto la sala como su terraza abierta en el paseo marítimo se ofrecen como el lugar idóneo en verano donde desayunar, tomar un tentempié a media mañana y disfrutar de sus tapas a cualquier hora del día, ya sea en pareja o en pequeños grupos.



La propuesta gastronómica de Lilau se basa en ofrecer tapas clásicas elaboradas por el chef con una vuelta de tuerca, con el objetivo de conseguir un menú donde pasado y presente se encuentren. Para conseguir el sabor y la frescura deseada, trabajan con productos de kilómetro cero siempre que el ingrediente se produzca en la isla, ya que el apoyo al comercio local y de cercanía forma parte de su filosofía gastronómica. Algunas de sus especialidades son el taco de cochinillo crujiente, el ceviche, su ensalada Lilau, el steak tartar.

- 📍 Dirección: c. del Mar,16 – Local B
- ☎ Teléfono: (+34) 613 007 312
- ✉ E-mail: borgorescana@hotmail.com
- 🌐 Web: www.lilauibiza.com
- 📷 Instagram: [lilauibiza](https://www.instagram.com/lilauibiza)
- 📘 Facebook: [lilau IBIZA](https://www.facebook.com/lilauIBIZA)

TIPOLOGÍA

Entorno singular
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*
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
Tarjetas regalo disponibles
Acceso independiente para proveedores
Uniformidad del personal: sala y cocina
Dispone de terraza
Internet
Calefacción
Carta en varios idiomas
AACC

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Fusión
De autor
De mercado



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
- 🌐 Web: www.marventibiza.com
- 📷 Instagram: [Marvent Ibiza](https://www.instagram.com/MarventIbiza)
- 📘 Facebook: [Marvent Restaurant](https://www.facebook.com/MarventRestaurant)

TIPOLOGÍA

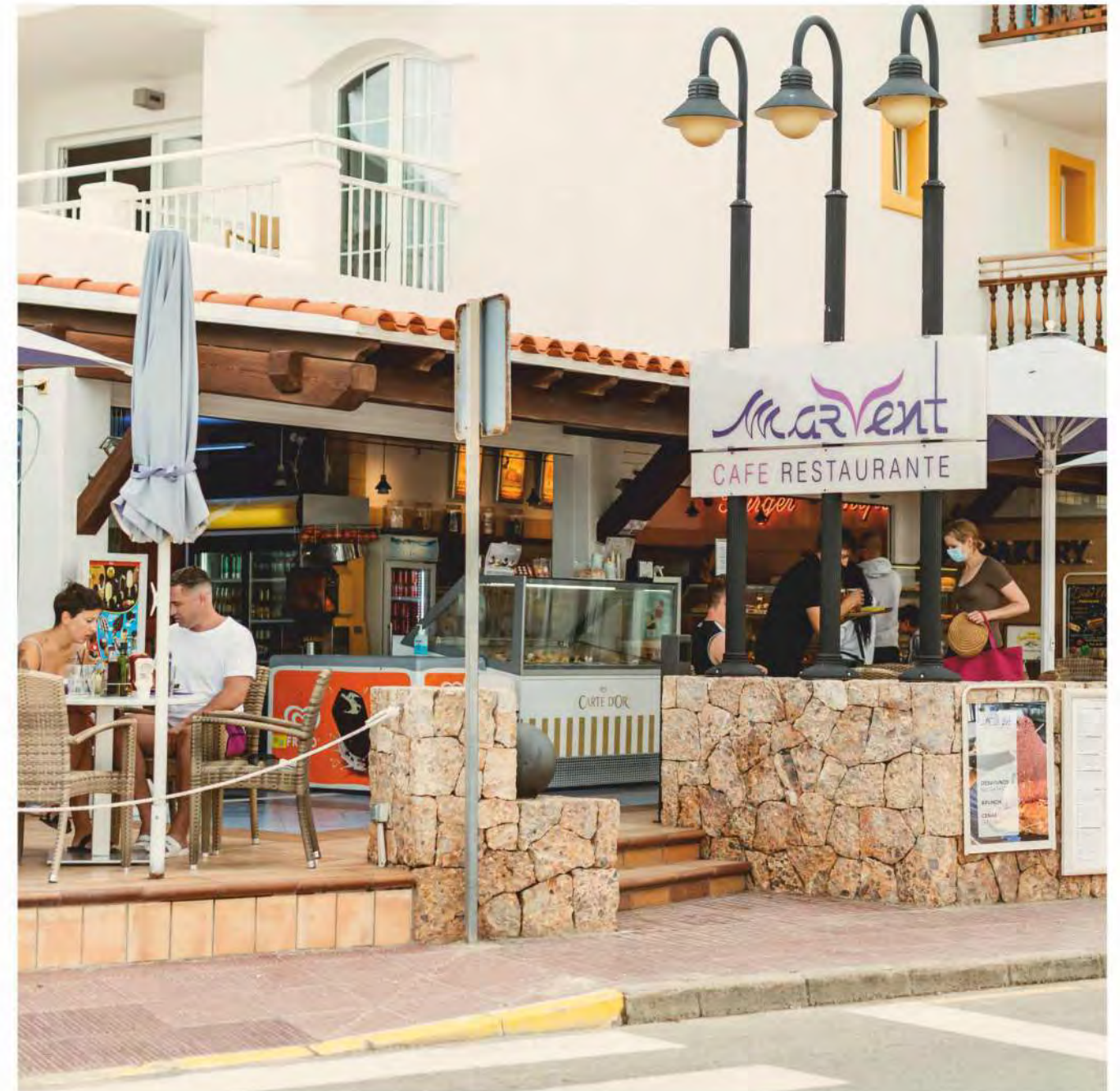
Entorno singular
Vistas panorámicas
Relajado
Acogedor
Para eventos

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
- 📷 Instagram: [Maymantaibiza](https://www.instagram.com/Maymantaibiza)
- 📘 Facebook: [Maymanta](https://www.facebook.com/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



MAYMANTA

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

📷 Instagram: musset_ibiza

📘 Facebook: Musset Santa Gertrudis

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



NATIVO

Cocina local para estimular tus sentidos

Nativo Restaurant nace con la filosofía de fomentar el consumo de alimentos saludables, frescos y ecológicos al tiempo que se viaja a los sabores nativos de las cocinas mediterráneas, asiáticas y latinoamericanas. El restaurante del hotel Nativo, situado en Siesta, ofrece al viajero gastronómico un menú desenfadado inspirado en la cocina callejera del mundo, elaborada con mucho sabor y color, añadiendo toques picantes, dulces y exóticos y sin perder de vista los productos de la isla.

Sencillo, nutritivo y salvaje. Así se define este restaurante de cocina creativa idóneo tanto para una comida relajada de negocios como para una cena romántica informal. Abierto desde el desayuno hasta la medianoche, sus dos cartas de mediodía y cena ofrecen una selección de platos saludables para ser disfrutados junto a la piscina exterior o en el salón. Y todo ello, en el ambiente bohemio y desenfadado que destila su decoración mediterránea, donde los materiales naturales y los tonos cálidos tienen protagonismo.

Abierto todo el año: no

Rango de precios: 20-50€

Localización: playa

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



La propuesta culinaria de Nativo Restaurant crece en torno a su compromiso con los vegetales de temporada y los productos proporcionados por pescadores, agricultores y granjeros locales. Con ellos se elabora una moderna cocina del mundo que sirve a la mesa sugerentes platos llenos de sabor, como su ceviche tailandés con leche de tigre de coco y lima kaffir al estilo peruano, sus berenjenas ibicencas a la brasa con curry rojo elaborado con ají rocoto o la costilla ahumada durante diecisiete horas y acompañada de encurtidos caseros y barbacoa de tomate de árbol y chile chipotle. Tanto la carta de comidas como de cenas también incluyen ensaladas, *pokes* y helados de frutas naturales para niños, que en el caso de los adultos se aromatizan con infusiones de pisco, mezcal o tequila.

📍 Dirección: c. dels Clavells, 24

☎ Teléfono: (+34) 971 435 252

✉ E-mail: info@nativohotelibiza.com

🌐 Web: www.nativohotelibiza.com/es/restaurantes

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

📘 Facebook: [Nativo Hotel Ibiza](https://www.facebook.com/Nativo.Hotel.Ibiza)

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*
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
Servicio infantil de entretenimiento
Cambio de cubertería entre platos
Uniformidad del personal: sala y cocina
Servicio de recepción
Plastic free
Dispone de terraza
Internet
Calefacción
Carta en varios idiomas
Cartas accesibles
Parque infantil

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Creativa
De autor
Regional



NATIVO

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.

- 📍 Dirección: Platja des Niu Blau, s/n
- ☎ Teléfono: (+34) 971 332 013
- 🌐 Web: 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-g186338-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



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
- 🌐 Web: 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



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. Santa Eulària des Riu
☎ Teléfono: (+34) 871 110 893
✉ E-mail: info@projectsocial.co
🌐 Web: www.projectsocial.co
📷 Instagram: [projectsocialibiza](https://www.instagram.com/projectsocialibiza)
📘 Facebook: Project Social

TIPOLOGÍA

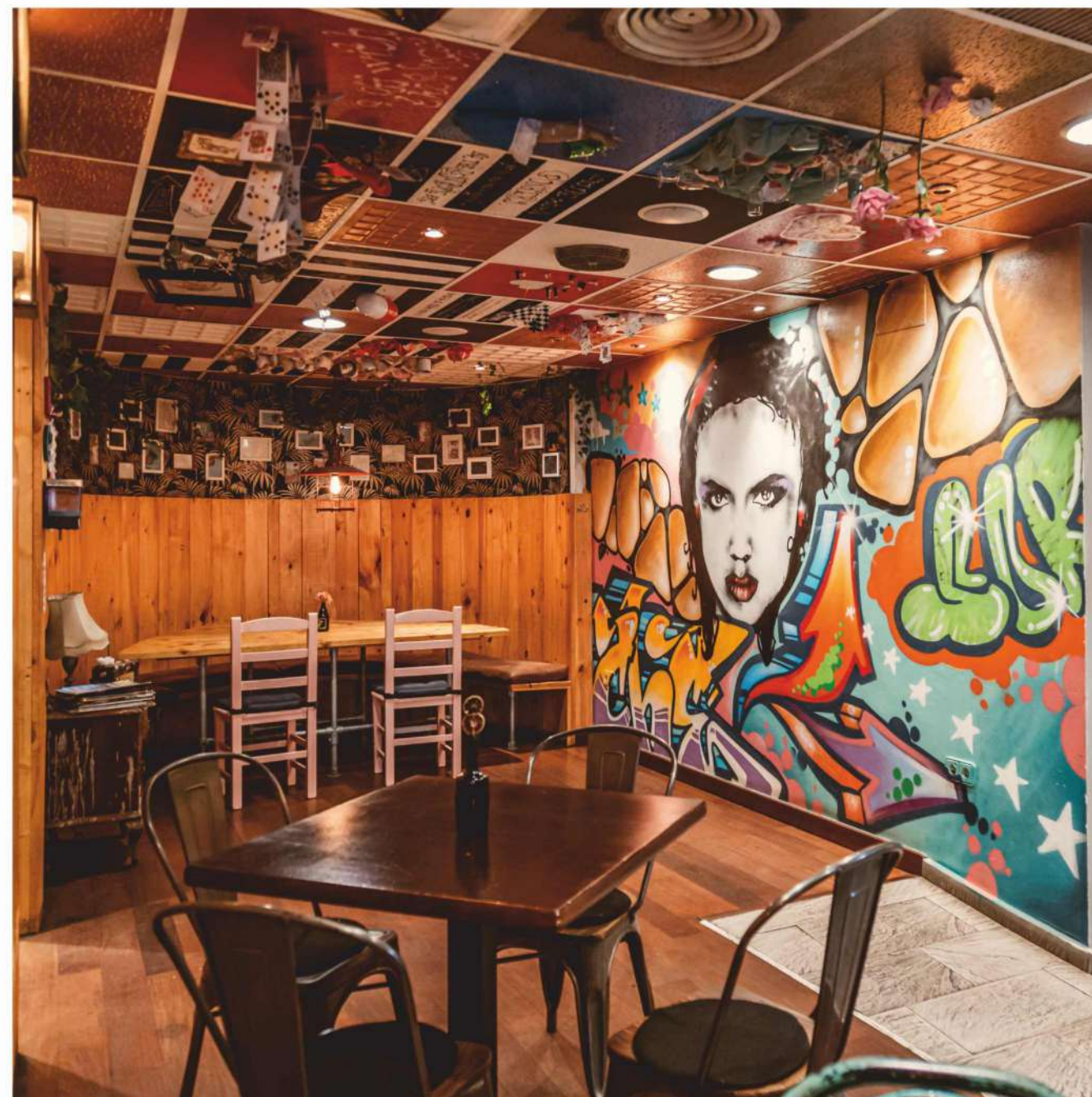
Romántico
Relajado
Acogedor
De negocios
Diseño

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



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.



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. Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 971 331 321
- ✉ E-mail: rte.rincondepepe@hotmail.com
- 📷 Instagram: rincondepepeibiza
- 📘 Facebook: Restaurante Rincón de Pepe

TIPOLOGÍA

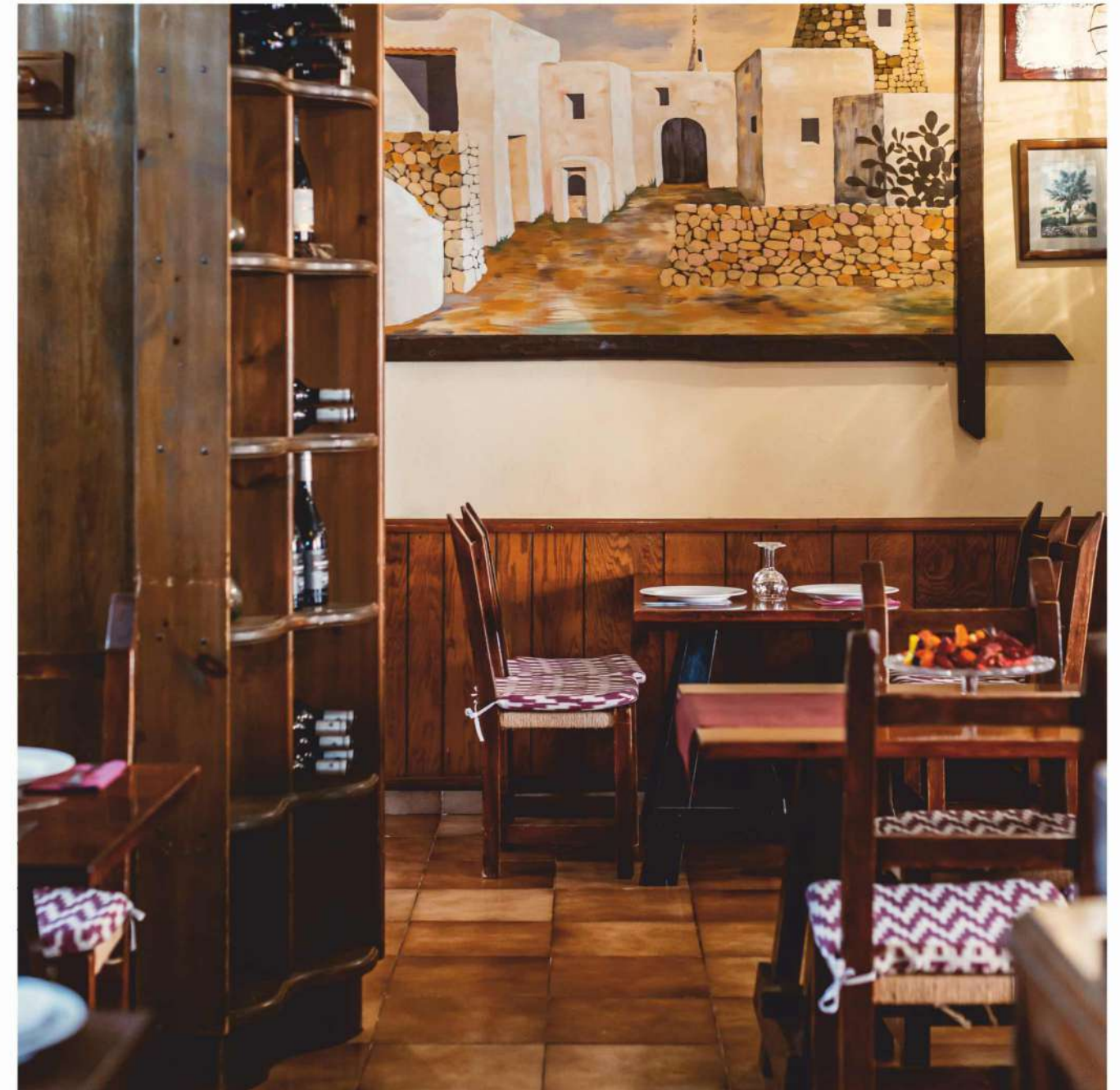
Entorno singular
Romántico
Relajado
Acogedor
De negocios
Para eventos

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



SA CARBONERÍA IBIZA

Carnes selectas del mundo

El grill es el producto estrella de Sa Carbonería desde que abrió en el año 2011 en el centro de Santa Eulària des Riu con la filosofía de trabajar con producto fresco y de calidad. Para ello, escogen materias primas ecológicas y de granjeros y agricultores locales siempre que es posible, así como carnes procedentes de animales criados en libertad y alimentados a base de pasto.

Su romántico jardín invita a cenar en pareja o con amigos mientras se degustan sus carnes selectas al grill o las especialidades cocinadas por el chef Pablo Castillo Marianovich, formado en los mejores restaurantes del país, como El Bulli, de Ferran Adrià, o Lasarte, de Martín Berasategui.

La cocina mediterránea de mercado que sale de sus fogones incluye también platos de pescado, elaboraciones vegetarianas y veganas, opciones sin gluten y propuestas saludables que sumar a la mesa para disfrutar de una comida o cena equilibrada. Con una amplia selección de vinos de las islas, nacionales e internacionales, el jardín de Sa Carbonería se convierte tras la cena en un tranquilo rincón donde relajarse con un cóctel, un licor o un *gin-tonic* preparado con su selección Premium de ginebras y tónicas.

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



El chuletón *dry aged* madurado durante 45 días servido en piedra caliente y acompañado de patatas y ensalada es la especialidad de Sa Carbonería, que propone otros cortes de carne de vacuno y cerdo para asar en su grill, como el secreto ibérico o la entraña de Black Angus. Otras especialidades de carne son su rabo de buey o el cochinito cocinado a baja temperatura. Carpachos, pescados, ensaladas, platos vegetarianos elaborados con hortalizas ecológicas y una variedad de sugerencias para picar complementan la carta mediterránea de mercado de este restaurante con encanto especialmente idóneo para los amantes de la carne y los platos cocinados al grill.

📍 Dirección: c. d'Isidor Macabich, 3. Santa Eulària
☎ Teléfono: (+34) 971 339 282
✉ E-mail: info@sacarboneria.com
🌐 Web: www.sacarboneria.com
📷 Instagram: [sacarboneriaibiza](https://www.instagram.com/sacarboneriaibiza)
📘 Facebook: Sa carbonería IBIZA

TIPOLOGÍA

Entorno singular
Romántico
Relajado
Acogedor
Diseño
Chef/restaurantes reconocidos

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
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
Dispone de terraza
Internet
Carta en varios idiomas
AACC
Cartas accesibles

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
De mercado
Steakhouse



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 Tortolani 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
- 🌐 Web: www.ibizasafinca.com
- 📷 Instagram: [safinca](https://www.instagram.com/safinca)
- 📘 Facebook: [restaurantesafinca](https://www.facebook.com/restaurantesafinca)

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



SAL MARINA

Arroces y pescados frescos de Ibiza

Cerca de tres décadas lleva Sal Marina ofreciendo cocina mediterránea tradicional, con especial atención a las paellas, los arroces y los platos de pescado. Con una privilegiada localización en el paseo marítimo de Santa Eulària, este restaurante con encanto basa su trabajo y su propuesta culinaria en ofrecer una gastronomía elaborada con cariño y materias primas de calidad, como pescados frescos de la isla y verdura ecológica certificada por el Govern Balear.

En Sal Marina buscan que el cliente disfrute al máximo de sus especialidades, por eso ofrecen la posibilidad de personalizar la paella quitando o añadiendo algún ingrediente si fuera necesario. Abiertos todo el año, además de las propuestas de su carta mediterránea tradicional también ofrecen sugerencias del día, menú diario de mediodía y menú infantil. Gracias a su magnífica terraza y sus dos salones, este restaurante resulta una buena opción para disfrutar de una cena romántica con vistas al mar, una comida al sol del invierno o una celebración familiar o de grupos grandes.



Las propuestas estrella de Sal Marina las protagonizan sus paellas, arroces y pescados frescos de la isla, como mero, gallo San Pedro y roja. Pero más allá de estas especialidades, en su variada carta también aguardan carnes cocinadas en piedra volcánica, una selección de pastas y pizzas y entrantes típicos de la cocina española, como pulpo a la gallega, mejillones a la marinera, gambas al ajillo, parrillada de verdura, sopa marinera o melón con jamón ibérico. Y para los postres, propuestas caseras como su greixonera o las delicias de limón, elaboradas con limones de Sant Carles.

- 📍 Dirección: passeig Marítim. Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 971 330 522
- ✉ E-mail: margarcia3d@gmail.com
- 🌐 Web: www.salmarinaibiza.com
- 📷 Instagram: [salmarinasantaaulia](https://www.instagram.com/salmarinasantaaulia)

TIPOLOGÍA

Entorno singular
Romántico
Vistas panorámicas
Relajado
Acogedor

SERVICIOS

Accesibilidad para movilidad reducida
Jabón de baño de alta calidad
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
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
Dispone de lencería de lino y/o algodón
Carta en varios idiomas
Cartas accesibles

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
Pescados y mariscos
Arroces



SALSITAS

Alta cocina de barrio

Su situación en el pueblo de Jesús, en plena zona residencial y a escasos minutos de Ibiza, marcan el carácter urbano de Salsitas, un establecimiento con amplia terraza cuyo concepto gastronómico creado por el chef Samuel G. Galdón se inspira en los bistrós franceses y los pequeños restaurantes de barrio abiertos a todo el mundo, llenos de dinamismo y actividad a lo largo del día. Siguiendo esta filosofía, Salsitas abre durante todo el año para ofrecer desde el desayuno hasta la cena una gastronomía creada para resultar divertida, canalla y cosmopolita.

Salsitas cuenta con dos ambientes diferenciados, uno más relajado y otro más casual inspirado en la filosofía de su restaurante hermano, La'Era Ibiza, para que los clientes encuentren el espacio más adecuado para una comida informal, una cena entre amigos o un *afterwork* relajado en el que saborear un cóctel sugerente o una buena copa de vino. Un restaurante con encanto con vocación de punto de encuentro cuya terraza abierta a dos calles invita a relajarse cualquier día del año.



El chef cacereño Samuel G. Galdón ha concebido una cocina moderna, vibrante y mediterránea elaborada con técnicas actuales y con productos de proximidad, incluyendo los procedentes del huerto del restaurante La'Era. Sándwiches, ensaladas, tapas y bocatas de autor nutren una carta divertida con propuestas creativas, como su pepito de solomillo de ternera servido en pan de brioche, su kebab de cordero gourmet en versión berlinesa, sus bravas elaboradas con patatas hojaldradas o sus hamburguesas de carne de ternera 100% Angus de Nebraska con certificado IBP Trusted Excellence servidas en pan de brioche.

📍 Dirección: av. de Cap Martinet, edifici Balcó de Jesús 1 – Local 1-2. Jesús

☎ Teléfono: (+34) 871 003 967

✉ E-mail: infosalsitas@methodokitchen.es

🌐 Web: www.methodokitchen.es/salsitas

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

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

TIPOLOGÍA

Romántico
Relajado
Acogedor
Para eventos
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*
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
Dispone de terraza
Internet
Calefacción
Carta en varios idiomas
AACC
Cartas accesibles

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
Creativa
De autor



SERENDIPITY IBIZA

*Hallazgos creativos con sabor
mediterráneo*

La gastronomía a menudo se nutre de serendipias, esos descubrimientos valiosos que se producen de manera casual y que mejoran el plan previsto inicialmente. El nombre de este restaurante situado en la calle peatonal de Sant Vicent, en Santa Eulària, recuerda a los hallazgos azarosos que conducen a una receta sublime o, por ejemplo, a un restaurante inesperado. La cocina mediterránea *gourmet* de Serendipity Ibiza puede esconder alguna serendipia inspiradora, pero su concepto se basa en elaborar alta cocina cuidando cada detalle para que el comensal disfrute Ibiza con los cinco sentidos.

Maderas, fibras naturales y plantas asomando en macetas colgantes y jardineras verticales otorgan calidez a Serendipity Ibiza, un proyecto familiar abierto todo el año y desarrollado en un espacio polivalente creado para acoger cualquier celebración, reunión o evento, así como cenas en pareja o comidas en familia o con amigos.

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

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



Serendipity Ibiza presenta una cocina gourmet basada en la cocina mediterránea elaborada con ingredientes de alta calidad y toques creativos. Su carta viva refleja la personalidad gastronómica de este restaurante con encanto donde durante todo el año tienen cabida especialidades vegetarianas, veganas y sin gluten. Además de sus propuestas gastronómicas, su carta de bebidas también incluye una interesante selección de vinos y cócteles para disfrutar antes, durante o después de la comida o la cena.

📍 Dirección: c. de Sant Vicent, 37. Santa Eulària des Riu
☎ Teléfono: (+34) 971 330 163 / (+34) 689 312 256
📷 Instagram: serendipityibiza

TIPOLOGÍA

Romántico
Relajado
Acogedor
De negocios
Para eventos
Diseño

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
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
Dispone de terraza
Internet
Calefacción
Carta en varios idiomas
AACC

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
Creativa
Vegetariana



SERENDIPITY IBIZA

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.

- Dirección: Marina Santa Eulalia, Santa Eulària des Riu
- Teléfono: (+34) 971 339 591
- E-mail: info@skuma.es
- Web: www.skuma.es

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.



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



UTTOPIA IBIZA

*Gastronomía mediterránea y
cocina de autor*

Aunar todas las tendencias gastronómicas del mundo con los sabores y tradiciones del Mediterráneo. Esta es la filosofía que marca la oferta gastronómica de Uttopia Ibiza, un espacio singular situado en la carretera de Es Canar que abre sus puertas durante los meses de temporada alta. Su pasión por la gastronomía no solo lo vuelcan en la elección de las materias primas y la elaboración, sino también en cuidadas presentaciones y en un trato cálido y profesional con el cliente.

La atención prestada en la cocina también se extiende al local, que mantiene su filosofía ofreciendo un ambiente relajado y acogedor de aires marineros, con trabajos de artistas locales, sencillo mobiliario de madera, cojines y otros detalles que proporcionan un toque mediterráneo a su terraza, porche y salón. Especialmente romántico a la noche, Uttopia Ibiza también acoge celebraciones de grupos y eventos, pues cuenta con amplio espacio donde albergar mesas extensas.



La especialidad estrella de Uttopia Ibiza son sus arroces rojos, denominados así por el tono que adquieren al cocinarlo con concentrado de carabenero: arroz rojo con cigalas, zamburiñas y gambas rojas; arroz rojo de langosta, arroz rojo con *roja*, arroz rojo con carpacho de gambas... Otras propuestas de su cocina incluyen fideuà negra con zamburiñas, caballa gallega y salsa de albariño, ceviche de caballa con lentejas y jornadas especiales dedicadas a las carnes a la brasa. La carta también cuenta con opciones para clientes que deseen platos vegetarianos, veganos o sin gluten, así como platos divertidos para niños.

- 📍 Dirección: ctra. des Canar. Santa Eulària des Riu
- ☎ Teléfono: (+34) 971 330 785 / (+34) 629 232 670
- ✉ E-mail: uttopiaresort@gmail.com
- 📷 Instagram: uttopiaibiza
- 📘 Facebook: Uttopia Ibiza

TIPOLOGÍA

Romántico
Relajado
Acogedor
De negocios
Para eventos
Lujo

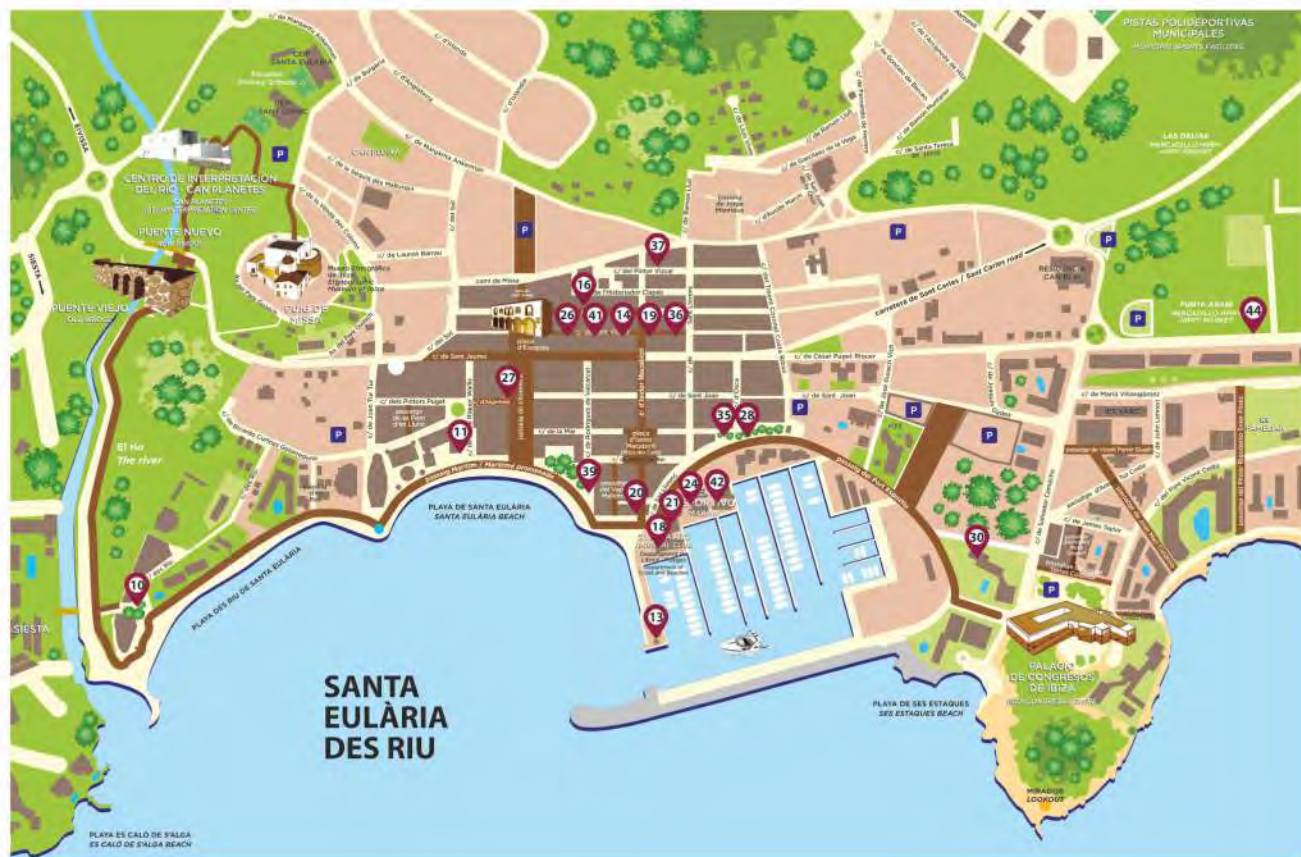
SERVICIOS

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
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
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
Calefacción
Carta en varios idiomas
AACC
Parque infantil

ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA

Mediterránea
De autor
Arroces





RESTAURANTES CON ENCANTO

- | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| 1. Agroturismo Can Arabí | 12. Casa Kika | 23. Hotel Rural Xereca | 34. Oleoteca Ses Escoles |
| 2. Aiyanna Ibiza | 13. CBbC Marina Santa Eulalia | 24. La Sidreria Sidrastur | 35. Project Social Bar & Kitchen |
| 3. Amante Ibiza | 14. Celler Can Pere | 25. La'Era | 36. Rincón de Pepe |
| 4. Brisamar Ibiza | 15. Donde Marian y Miguel | 26. Le 27 | 37. Sa Carboneria Ibiza |
| 5. Cala Bonita | 16. El Naranjo | 27. Le Comptoir | 38. Sa Finca |
| 6. Can Caus | 17. Es Caliu Ibiza | 28. Lilau Ibiza | 39. Sal Marina |
| 7. Can Mimosa | 18. Es Mirador des Port | 29. Marvent | 40. Salsitas |
| 8. Can Pau | 19. Es Terral | 30. Maymanta | 41. Serendipity Ibiza |
| 9. Can Pep | 20. Estel by Can Curreu | 31. Musset | 42. Skuma |
| 10. Can Xarc | 21. Grill Sa Brasa | 32. Nativo | 43. The Wild Asparagus |
| 11. Capricho Ibiza | 22. Hotel Rural & Spa Can Curreu | 33. Niu Blau | 44. Uttopía Ibiza |



SANTA EULÀRIA DES RIU