

14 Edició

RESTAURAT

Sant Antoni

Certamen gastronòmic

L'Arriòs

*De l' 1 de novembre al 10
de desembre de 2023*



www.restaurat.es



la Sirena[®]
SHOPPING IN IBIZA.COM

Un año más os presentamos la nueva edición de *Restaurat Sant Antoni*, el certamen gastronómico que pone fin a la temporada de verano y da la bienvenida al otoño y al invierno en nuestro municipio, para residentes y visitantes con ganas de saborear platos que combinan tradición y aromas ibicencos.

En esta edición once restaurantes rinden homenaje al arroz...

Para las noches, os ofrecemos algo más relajado y ameno: el *DEGUSTATURAT*, un menú degustación diseñado para disfrutar en excelente compañía. De tres a cinco exquisitas preparaciones que transformarán las cenas en momentos distintivos y divertidos, con los productos locales como protagonistas indiscutibles.



MENÚ RESTAURAT

Entrante, principal y postre
Bebida no incluida.

Entrant, principal i postre
Beguda no inclosa.

Precio · Preu
20,00€ x persona

Un any més us presentem la nova edició del *Restaurat Sant Antoni*, certamen gastronòmic que posa fi a la temporada d'estiu i dona la benvinguda a la tardor i l'hivern al nostre municipi, per a residents i visitants amb ganas d'assaborir plats que combinen tradició i aromes eivissenques.

En aquesta edició onze restaurants reten un homenatge a l'arròs...

Per a la nit, us presentem una cosa més relaxada i amena: el *DEGUSTATURAT*, un menú degustació dissenyat per a gaudir en excel·lent companyia. De tres a cinc exquisides preparacions que transformaran els sopars en moments distintius i divertits, amb el producte local com a protagonista indiscutible. I, com no, amb el producte de la terra també com a protagonista.

MENÚ DEGUSTATURAT

De tres a cinco elaboraciones y postre
Servicio en horario de cena
Menú mínimo para 2 personas.
Bebida no incluida.

De tres a cinc
elaboracions i postre
Servei en horari de sopar
Menú mínim per a 2 persones.
Beguda no inclosa.

Precio · Preu
20,00€ x persona





Ample 32



Carrer Velázquez, 9
Sant Antoni de Portmany
971 348 132



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



- Brandada de bacalao con piquillos, panduri y chutney verde.



- Arroz meloso de setas y papada curada.



- Nuestro tiramisú de algarroba.



- Brandada de bacallà amb piquillos, panduri i chutney verd.



- Arròs melós de bolets i papada curada.



- El nostre tiramisú de garrova.

MENÚ DEGUSTAURAT

Noche · Nit



- Pan bao con gamba, chili mayo y cilantro.

- Croqueta de calamar en su tinta y "kimchi".

- Raviolis de pollo payés con salsa de niscalos.

- Cordero relleno de pasas y espinacas con cremoso de naranja.



- Flan mantecado con torrija ibicenca.



- Pa bao amb gamba, maionesa de xili i celiandre.

- Croqueta de calamar amb la tinta i "kimchi".

- Raviolis de pollastre pagès amb salsa de pebrassos.

- Bestiar farcit de panses i espinacs amb cremós de taronja.



- Flan mantecado amb 'torrija' eivissenca.





Es Gerret



Carrer Vara de Rey, 23
Sant Antoni de Portmany
971 591 752





MENÚ DEGUSTAURAT

Noche · Nit



- Pan de xeixa con miel de romero y sobrasada de "porc negro".



- Higos y queso de cabra.

- Coca con pimientos, olivada y sirvia.

- Bomba de "sofrit pagès".



- 1º Bullit de peix con arroz a banda.

- 2º Lomo de cerdo ibicenco con salsa café caleta.



- Tierra de Ibiza.



- Pa de xeixa, mel de romaní i sobrassada de porc negre.

- Figes i formatge de cabra.

- Coca amb pebrera, olivada i círvia.

- Bomba de sofrit pagès.



- 1r Bullit de peix amb arròs a banda.

- 2n Llom de porc eivissenc amb salsa café caleta.



- Terra d'Eivissa.





Grill Sant Antoni



Carrer del Bisbe Torres, 5
Sant Antoni de Portmany
971 340 451


* Se recomienda reservar
* Es recomana reservar





MENÚ RESTAURAT


Mediodía · Migdia





-  - Risotto cremoso de bacalao con crujiente de jamón y confitura de tomate.
- - Piadina de espinacas con ricotta y salmón ahumado.

-  - Curry de langostinos y verduras con arroz basmati.
- - Baos de carrillera de cerdo deshilachada con cebolla roja encurtida.

-  - Manzana al horno.
- - Tarta de queso con mermelada de arándanos.

-  - Risotto cremós de bacallà amb cruixent de pernil i confitura de tomata.
- - Piadina d'espínacs amb ricotta i salmó fumat.

-  - Curri de llagostins i verdures amb arròs basmati.
- - Baos de galta de porc esfilagarsada amb ceba vermella adobada.


-  - Poma al forn.
- - Pastís de formatge amb mermelada de nabius.





MENÚ DEGUSTATURAT

Noche · Nit

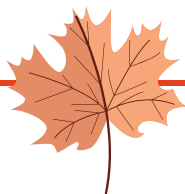


-  - Canelón de pato asado con manzana y parmesano.
- - Bocatita de ensaladilla con pulpo takoyaki.
- - Curry de langostinos y verduras con arroz basmati.
- - Entraña a la brasa con papas arrugás y mayochurri.

-  Tarta de queso con mermelada de arándanos.

-  - Caneló d'ànec rostit amb poma i parmesà.
- - Bocateta d'ensalada amb polp takoyaki.
- - Curri de llagostins i verdures amb arròs basmati.
- - Entranya a la brasa amb papas arrugadas i Mayochurri.

-  - Pastís de formatge amb mermelada de nabius.





La Religiosa



Carrer Ample, 32
Sant Antoni de Portmany
871 778 806/ 601 363 039





MENÚ RESTAURAT




Mediodía · Migdia


L	M	X	J	V	S	D
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg


Noche · Nit




<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
----------------------------------	-----------------------	----------------------------------	----------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------


-  - Arroz meloso de setas y pollo.
-  - Ensalada de tomate, escabeche y manzana.

-  - Entraña braseada con patatas gajo y chimichurri.
-  - Verduras asadas con romescu.
-  - Langostinos en tempura con mahonesa de kimchi y aguacate.

-  - Cheesecake con coulis de frutos del bosque.

-  - Arròs melós de bolets i pollastre.
-  - Ensalada de tomata, escabetx i poma.

-  - Entranya brasejada amb patates grill i chimichurri.
-  - Verdures rostides amb romescu.
-  - Llagostins en tempura amb maionesa de kimchi i alvocat.

-  - Cheesecake amb coulis de fruits del bosc.





Palapa



Passeig del Mar S/N
Sant Antoni de Portmany
615 036 819



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia	L	M	X	J	V	S	D
Noche · Nit							
	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



- Nachos clásicos con cheddar fundido, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños.



- Arroz poblano con carne de cerdo estilo Palapa.



- Brownie de chocolate con helado.



- Nachos clàssics amb cheddar fos, guacamole, pico de gallo, crema agra i "jalapeños".



- Arròs Poblano, amb carn de porc estil Palapa.



- Brownie de xocolata amb gelat.





S. Mari Cocina-Bar



Carrer del Progrés, 42
Sant Antoni de Portmany
646 392 950



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia

L	M	X	J	V	S	D
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg

Noche · Nit

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



- Ensalada de "crostes", cebolla encurtida, olivada y "peix esqueixat".
- Coca de algarroba con berenjena ahumada, sobrasada y "mató".
- Sashimi de sirvia y ponzu de pico de gallo.



- Arroz de calamar, gamba ibicenca y almejas.
- Bacalao "a la llauna".
- Arroz meloso de ibéricos y "allioli" de ajos asados.



- Teja de ensaimada con helado de flaó.
- Mousse de Baileys, espuma de café y virutas de chocolate.



- Ensalada de crostes, ceba adobada, olivada i peix esqueixat.
- Coca de garrova amb albergínia fumada, sobrassada i mató.
- Sashimi de círvia i ponzu de pico de gallo.



- Arròs de calamar, gamba eivissenca i cloïsses.
- Bacallà a la llauna.
- Arròs melós d'ibèrics i allioli d'all's rostits.



- Teula d'ensaimada amb gelat de flaó.
- Mousse de Baileys, escuma de café i bocinets de xocolata.





Sa Palmera



Plaça de s'Església
Santa Agnès de Corona
971 805 015



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



- Croquetas caseras de pollo payés.
- Ensalada payesa con pimientos asados.



- Arroz de matanzas.
- Manitas de cerdo con su puntito picantón.



- Greixonera.
- Panna cotta.

*A partir del 6 de Octubre
(Los días festivos no se sirve el Menú Restaurat)



- Croquetes casolanes de pollastre pagès.
- Ensalada pagesa amb pebreres escalivades.



- Arròs de matances.
- Peus de porc amb un puntet coent.



- Greixonera.
- Pana cotta.

* A partir del 6 d'Octubre
(Els dies festius no se serveix el Menú Restaurat)





Sa Prensa



Carrer d'Antoni Riquer, 3
Sant Antoni de Portmany
971 341 670



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia

L	M	X	J	V	S	D
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg

Noche · Nit

<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
----------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------



- Ensalada payesa.



- Pastel de verduras acompañado de salsa de espinacas.



- Arroz meloso con coliflor y "gató".

- Carrillada en salsa.



- Pastel de chocolate con higos y licor de Frígola.

- Sorbete de mandarina al gusto.



- Ensalada pagesa.



- Pastís de verdures acompanyat de salsa d'espinacs.



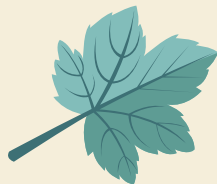
- Arròs melós amb coliflor i gató.

- Carrillada amb salsa.



- Pastís de xocolata amb figues i licor de Frígola.

- Sorbet de mandarina al gust.





Ses Casetes Art -Café



Camí des Pla, 2
Sant Mateu d'Albarca
609 666 758



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



- Ensalada tibia con gambas y beicon.



- Arroz de matanzas.



- Greixonera.

*A partir del 7 de noviembre



- Ensalada tèbia amb gambes i bacon.



- Arròs de matances.



- Greixonera.

*A partir del 7 de noviembre





Villa Portmany



Carrer d'Isidor Macabich, 19.
Sant Antoni de Portmany
971 346 253



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia	L	M	X	J	V	S	D
Noche · Nit							
	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



- Ensalada de granada y frutos secos con vinagreta de miel y limón
- Croquetas de "botifarró" con manzana y cebolla caramelizada.
- Ceviche de sirvia con dados de mango.



- Arroz meloso de sepia y gambas (mínimo 2 personas, en horario de mediodía).
- Burger casera de cordero con queso de cabra y salsa de higos.
- Carrilleras de cerdo asadas con ciruelas y piñones en su salsa.



- Crêpe de nutella con arroz inflado, daditos de almendra y helado de vainilla.
- Greixonera.
- Sorbete de limón y hierbabuena.



- Ensalada de magrana i fruits secs amb vinagreta de mel i llimó.
- Croquetes de botifarró amb poma i ceba caramel·litzada.
- Ceviche de círvia amb daus de mango.



- Arròs melós de sépia i gambes (mínim 2 persones, en horari de migdia).
- Burger casolana de bestiar amb formatge de cabra i salsa de figa.
- Carrileres de porc rostides amb prunes i pinyons a la salsa.



- Crep de nutella amb arròs inflat, dauets d'ametlla i gelat de vainilla.
- Greixonera.
- Sorbet de llimó i herba sana





Zebra Steak & Grill



Carrer Soletat, 43
Sant Antoni de Portmany
971 347 867



MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia	L	M	X	J	V	S	D
Noche · Nit							
	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



- Milhojas de berenjena a la brasa y pesto de pistacho cubierto de burrata sobre masa de pizza al horno de leña.
- Escalivada (pimiento rojo, cebolla y berenjenas) y patatas asadas, aderezada con aceite ibicenco de oliva virgen.
- Crema casera de setas.



- Muslo de pollo payés al horno de leña con salsa reducida de "Sofrit pagès".
- Pizza de sobrasada y queso feta con cebolla morada caramelizada.
- Risotto negro de sepia y gambas.



- Greixonera.
- Arroz con leche estilo Zebra.
- Sorbete de fresa casero con toque de Frígola.



- Milfulls d'albergínia a la brasa i pesto de festuc cobert de burrata sobre massa de pizza al forn de llenya.
- Escalivada i patates rostides, ensalada amb oli eivissenc d'oliva verge (pebrera vermella, ceba i albergínia).
- Crema casolana de bolets.



- Cuixa de pollastre pagès al forn de llenya amb salsa reduïda de sofrit pagès
- Pizza de sobrassada i formatge feta amb ceba morada caramelitzada
- Risotto negre de sípia i gambes.



- Greixonera.
- Arròs amb llet estil Zebra.
- Sorbet de maduixa casolà amb un toc de frígola.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 26%



IBIZA
EN TU COPA
DESDE 1880

HIERBAS[®]
Familia
MARI MAYANS



@fmarimayans

www.fmarimayans.com

Carnes **Hnos Pep Pera**

C/ La Mar, 12 - Sant Antoni
Tlf. 971 341 504



Las mejores producciones
al mejor precio

CARLIN®/biza

Líderes en papelería

**Papelería en general, muebles de oficina,
impresoras y sillas**

Todo para empresas, oficinas y centros de enseñanza con el mejor asesoramiento y precio



Nueva web online exclusiva para IBIZA

www.carlinibiza.com

Servicio en 24 horas

Tel. 971 194 806 - carlinibiza@carlinibiza.com



C/Alicante s/n (07820)

San Antonio de Portmany · IBIZA

Telf. 971 34 19 38

frutasjuanferrerymarch@gmail.com



Colores de BES

Ahora también
puedes encontrar:
Bellas artes,
pintura
industrial
y de decoración,
así como una gran
variedad de
herramientas y
maquinaria.



T. 971 340 907 · 606 890 937

C/Vara de Rey nº21 Bajo, Sant Antoni de Portmany

coloresdebes@gmail.com

www.coloresdebes.com



FRUTOS SECOS
IBIZA
Tradición mediterránea
desde 1978



CAROB COMPANY
CERVEZA CON ALGARROBA

Cerveza artesana de alta fermentación con una fusión de malts y lúpulo que le aporta notas de cedro y naranja, combinando a la perfección con la algarroba de Ibiza y su toque a caramelo y chocolate.

Cerveza con el auténtico sabor de Ibiza



DEPILACIÓN
APARATOLOGÍA ESTÉTICA
MASAJES
TRATAMIENTOS
MANICURA / PEDICURA
DIETISTA
CLASES YOGA
CLASES PILATES



T. 605 470 675

Carrer des Caló n° 28 local 4 · Cala de Bou



compra y ahorra

Con tu tarjeta de fidelización obtendrás descuentos en todas tus compras en los comercios adheridos, sumando dinero en la tarjeta, con el que podrás realizar nuevas compras

IBIMODA
CARNÉS PEP PERA
MERCALZADO
COLORINS - ROPA INFANTIL
MINERVA - DULCE BEBE
CARVI - ILUMINACION, ELECTRICIDAD
CARVI MENAJE - REGALO
JOYERIA RIPRA

JOYERIA TICK-TOCK
TUCK - COMPLEMENTOS
CAN TONI - FERRETERIA / REGALO
CASA MESTRET - FERRETERIA
EIVISSA FERRER - FERRETERIA
BIG MAT - MC SAN ANTONIO
EL FARO PAVIMENTOS
SAKURA - TIENDA ECOLÓGICA
VIAJES MAR AZUL

Gracias por confiar en
el pequeño comercio

 Asociación de Comerciantes de Sant Antoni
 Comerciants Sant Antoni





VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA



CAN MAYMO

bodegascanmaymo.com
info@bodegascanmaymo.com
Tel. 629 969 004 - 971 805 100



Máxima Calidad



Producción propia en Finca "La Granja", Sierra de Gata, Extremadura.

Aceite Virgen
Extra Ecológico

Carne De
Vacuno Selecta

Productos
Ibéricos De Bellota



www.carnesmarch.com • www.ciguenanegraecologic.com





Haz tu pedido online www.frutasguerra.es

o visítenos C/ BARCELONA Nº13

SANT ANTONI DE PORTMANY

971 345 051

LIQUORE CREMA DI MELONE
LICOR CREMA DE MELÓN



CAFÉ CALETA



Es Cafe de Casa

COESSA



Vino de la tierra de Ibiza

Can Rich

Agricultura Ecológica

www.bodegacanrich.com



 **Cadena 88**
ferreterías

**TU FERRETERÍA DE SIEMPRE
TAMBIÉN ONLINE**

**FERRETERÍA
MESTRET**

TE PRESENTAMOS NUESTRA NUEVA TIENDA ONLINE:

- Contacta con tu **ferretero de confianza** para que te asesore.
- Compra cualquier producto del catálogo de Cadena 88.
- Recíbelo cómodamente en tu **tienda habitual** o en tu **domicilio**.
- Disfruta con nuestras **ideas y consejos** pensados para ti.

 **Cadena 88**
ferreterías

www.cadena88.com / Mestret



GALENO CLINIC

MEDICINA ESTÉTICA


**10 AÑOS APOSTANDO POR LA SALUD
Y LA BELLEZA DE NUESTROS PACIENTES**

TRATAMIENTOS ANTIARRUGAS
PERFILADO Y RELLENO DE LABIOS
ELIMINACIÓN DE MANCHAS
REJUVENECIMIENTO FACIAL
REMODELACIÓN CORPORAL
ASESORAMIENTO NUTRICIONAL

DEPILACIÓN LÁSER.

**PRIMERA
VISITA
GRATUITA**

CONTACTO

L Avda. Doctor Fleming nº 5
San Antonio, Ibiza
 + 34 619 641 506
Tel: +34 971 34 25 25
estetica@galenoclinic.com

**CENTRO DE
RECONOCIMIENTOS
MÉDICOS**

Nº PM0108



De lunes a jueves de 10 a 13h y martes de 17a 20h

Tel: 971342525



TUR Y SERRA

Travesía del Mar 1, esq. C/ del Mar piso2º y 3º
07820 Sant Antoni de Portmany Balears - (ESPAÑA)

(34) 971 34 14 11

Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00

TARDES

Lunes a Jueves de 17:00 a 19:30

info@tury Serra.com



ASESORÍA CONTISA

Travesía del Mar 1, esq. C/ del Mar piso1º
07820 Sant Antoni de Portmany
Balears - (ESPAÑA)

(34) 971 34 27 56

Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00
gestion@asesoriacontisa.com





Luzmenu
Servicios Gráficos

ON menu
we share!



Ajuntament de
Sant Antoni de Portmany

 **PIMEEF**
FEDERACIÓ D'EMPRESES DE VENDA D'ALIMENTOS

Visit

Sant Antoni
de Portmany