



*Degusta menús temàtics per assaborir la gastronomia  
d'Eivissa i del món.*

11a EDICIÓ

# Patrimoni gastronòmic

DEL 9 DE FEBRER AL 27 DE MARÇ



# Patrimoni gastronòmic

Del 9 de febrer al 27 de març de 2024, Eivissa serà seu de l'onzè certamen "Patrimoni Gastronòmic". Onze restaurants de la ciutat oferiran menús temàtics per 25€, composts per entrant, plat principal i postres. Aquests menús exclusius celebren la gastronomia de països i ciutats reconeguts com a Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO.

◆ Dies que hi ha menú Patrimoni gastronòmic



Migdia



Nit



Del 9 de febrero al 27 de marzo de 2024, Eivissa será sede del undécimo certamen "Patrimoni Gastronòmic". Onze restaurants de la ciutat ofrecerán menús temàtics por 25€, compuestos por entrante, plato principal y postre. Estos menús exclusivos celebran la gastronomía de países y ciudades reconocidos como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.



◆ Días que hay menú "Patrimoni gastronòmic"



Mediodía



Noche

Tallers de Cuina

# Patrimoni gastronòmic 2024

amb Marga Orell



Per a reservar plaça dels tallers podeu  
telefonar o demanar informació per  
WhatsApp al 673 372 883 preguntar per  
Marga, tallerdecuinasametller@gmail.com

**Preu:** Tallers 20€ per a residents del  
municipi d'Eivissa, 30€ no residents

**Lloc:** Aula es Graner, Forn Can Coves

**Edat mínima dels alumnes a partir  
dels 14 anys**

**16 de febrer, divendres a les  
17.00 h**

**Taller de Cuina Coreana**

Exemple: Pa d'ou, Bibimbap amb  
pollastre fregit coreà

**17 de febrer, dissabte a les  
17.00 h Taller de Cuina Coreana**

Exemple: Pa d'ou, Bibimbap amb  
pollastre fregit coreà

**23 de febrer, divendres a les  
17.00 h**

**Taller de Cuina Índia**

Exemple: Plats vegetarians típics de  
la cuina índia

**2 de març, dissabte a les 17.00 h  
Taller de cuina eivissenca**

**"actualitzada"**

Exemple: Xupa-xups de sobrasada,  
Sofrit pagès i bescuit de garrova  
amb ametlla

**9 de març, dissabte a les 17.00 h**

**Taller de Cuina Japonesa**

Exemples: Sushi, Dorayakis

**15 de març, divendres a les 17.00 h**

**Taller de Cuina Italiana**

Exemples: Antipasti, Risotto,  
Crostatata Italiana

**22 de març, divendres a les 18.00 h**

**Taller de cuina eivissenca**

**"actualitzada"**

Exemple: Xupa-xups de sobrasada,  
Sofrit pagès i  
bescuit de garrova amb ametlla

**23 de març, dissabte a les 17.00 h**

**Taller de reposteria eivissenca**

Exemple: Flaó i Orelletes

**16 de febrer, viernes a las 17,00h**

**Taller de Cocina Coreana**

Ejemplo: Pan de huevo, Bibimbap  
con Pollo frito coreano

**17 de febrero, sábado a las 17,00h**

**Taller de Cocina Coreana**

Ejemplo: Pan de huevo, Bibimbap  
con Pollo frito coreano

**23 de febrero, viernes a las 17,00h**

**Taller de Cocina India**

Ejemplo: Platos vegetarianos típicos  
de la cocina india

**2 de marzo, sábado a las 17,00h**

**Taller de cocina ibicenca**

**"actualizada"**

Ejemplo: Xupa-xups de sobrasada,  
Sofrit pagès i  
Bescuit de albarroba con almendra

**9 de marzo, sábado a las 17,00h**

**Taller de Cocina Japonesa**

Ejemplos: Sushi, Dorayakis

**15 de marzo, viernes a las 17,00h**

**Taller de Cocina Italiana**

Ejemplos: Antipasti, Risotto, Crostatata  
Italiana

**22 de marzo, viernes a las 18h**

**Taller de cocina ibicenca**

**"actualizada"**

Ejemplo: Xupa-xups de sobrasada,  
Sofrit pagès i  
Bescuit de albarroba con almendra

**23 de marzo, sábado a las 17,00h**

**Taller de repostería ibicenca**

Ejemplo: Flaó i Orelletes



## EIVISSA / IBIZA

El 4 de desembre de 1999, la UNESCO va reconèixer Eivissa, en la categoria de Biodiversitat i Cultura, com a Patrimoni de la Humanitat. Aquesta fita, celebrant el seu 25 aniversari enguany, ha transformat la percepció de l'illa més enllà de l'estereotip turístic de sol i festa. Dalt Vila, el barri antic, amb la seva acrópoli, praderies de posidònia oceànica i llocs fenici-púnics, reflecteixen la rica història que abasta des dels primers pobladors fins a la conquesta catalana. L'arquitectura de Dalt Vila, influència per a les colònies del Nou Món, i les praderies de posidònia, essència de la biodiversitat marina, són tresors que exigeixen preservació. L'aliança de paisatges culturals, amb Eivissa com a part, connecta llocs que destaquen l'evolució de la societat i els assentaments humans reforça la idea d'un patrimoni universal excepcional. La celebració del 25 aniversari subratlla la importància contínua d'aquesta designació i el seu impacte positiu en el turisme cultural, rural i esportiu a Eivissa.

La tradició gastronòmica d'Eivissa es revela com un festí de sabors mediterranis, fusionant la frescor dels productes locals amb la influència multicultural que caracteritza l'illa. Els seus plats, arrelats en l'autenticitat de la cuina balear, celebren la diversitat d'ingredients que ofereix l'entorn, des de peixos frescos fins a productes de la terra. El bullit de peix, un guisat de peix, i el sofrit pagès, una mescla de carns i verdures, són exemples de l'habilitat d'Eivissa per a combinar simplicitat amb sofisticació.

El 4 de diciembre de 1999, la UNESCO reconoció a Eivissa, en la categoría de Biodiversidad y Cultura, como Patrimonio de la Humanidad. Este hito, celebrando su 25 aniversario este año, ha transformado la percepción de la isla más allá del estereotipo turístico de sol y fiesta. Dalt Vila, el casco antiguo, con su acrópolis, praderas de posidonia oceánica y sitios fenicio-púnicos, reflejan la rica historia que abarca desde los primeros pobladores hasta la conquista catalana. La arquitectura de Dalt Vila, influencia para las colonias del Nuevo Mundo, y las praderas de posidonia, esencia de la biodiversidad marina, son tesoros que exigen preservación. La alianza de paisajes culturales, con Eivissa como parte, conecta lugares que destacan la evolución de la sociedad y los asentamientos humanos refuerza la idea de un patrimonio universal excepcional. La celebración del 25 aniversario subraya la importancia continua de esta designación y su impacto positivo en el turismo cultural, rural y deportivo en Eivissa.

La tradición gastronómica de Ibiza se revela como un festín de sabores mediterráneos, fusionando la frescura de los productos locales con la influencia multicultural que caracteriza a la isla. Sus platos, arraigados en la autenticidad de la cocina balear, celebran la diversidad de ingredientes que ofrece el entorno, desde pescados frescos hasta productos de la tierra. El bullit de peix, un guiso de pescado, y el sofrit pagès, una mezcla de carnes y verduras, son ejemplos de la habilidad de Ibiza para combinar simplicidad con sofisticación.

# CAFETERÍA PEPE

Av. d'Isidor Macabich 23 - Tel. 971 849 371





## **ENTRANTS / ENTRANTES**

- Ensalada pagesa
- Ensalada payesa

## **PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL**

- Arròs de matances
- Arroz de matanzas

## **POSTRES**

- Figs seques amb ametlles
- Higos secos con almendras

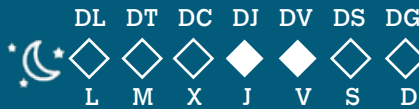


# CA N'ALFREDO

Vara de Rey, 16 - Tel. 971 311 274







## **ENTRANTS / ENTRANTES**

- Gerret en escabetx
- Assortiment de coques de verdures i trampó
  - "Gerret" en escabeche
- Surtido de cocas de verduras y "trampó"

## **PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL**

- Frita de freixura
- Fideus pagesos (amb pollastre, xai i mongetes tendres)
  - Frita de "freixura"
- Fideos "payeses" (con pollo, cordero y judías verdes)

## **POSTRES**

- Farinetes d'arròs
  - Greixonera
- "Farinetes" de arroz
  - Greixonera



# GRAN VÍA

Av. Isidor Macabich, 28 - Tel. 971 312 978





## **ENTRANTS / ENTRANTES**

- Escalivada
- Crema de marisc
- Escalivada
- Crema de mariscos

## **PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL**

- Arròs de matances
- Canelons de carn casolans
- Arroz de matanzas
- Canelones de carne caseros

## **POSTRES**

- Greixonera
- Flaó
- Greixonera
- Flaó



# GUILLEMÍS

Av. Pere Matutes Noguera, 80 - Tel. 971 394 460





## **ENTRANTS / ENTRANTES**

- Sopa de verdures amb col i torrades
  - Ensalada pagesa amb peix sec
- Sopa de verduras con col y tostas
- Ensalada payesa con "peix sec"

## **PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL**

- Moniato fregit amb calamars i varia eivissenca
- Arròs caldós amb sípia i gambes
- Boniato frito con calamares y "varia eivissenca"
- Arroz caldoso con sepia y gambas

## **POSTRES**

- Flaó
- Flaó



# SA NANSA

Av. 8 d'agost, 27 baixos - Tel. 971 318 750





### **APERITIUS / APERITIVOS**

- Degustació d'olis d'Eivissa
- Degustación de aceites de Ibiza

### **ENTRANTS / ENTRANTES**

- Frita de calamar amb sobrasada
- Frita de calamar con sobrasada

### **PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL**

- Borrída de ratjada
- Burrída de ratjada

### **POSTRES**

- Greixonera
- Greixonera



# TIERRA DE IBIZA

Carrer Metge Riera Ferrer, 8 - Tel. 971 217 544

\*Aquest establiment participa del 4 al 27 de març

\*Este establecimiento participa del 4 al 27 de marzo







### **ENTRANTS / ENTRANTES**

- Ous pagesos assortits amb sobrassada d'Eivissa
  - Ensalada pagesa
- Huevos payeses surtidos con sobrasada de Ibiza
  - Ensalada payesa

### **PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL**

- Sofrit pagès
- Frita de polp
- Sofrit payès
- Frita de pulpo

### **POSTRES**

- Greixonera
  - Flaó
- Greixonera
  - Flaó

\*\*Trebalem per al màxim aprofitament d'aliments des de l'adquisició de Km.0. Per això, els menús s'han de reservar amb 24 hores d'antelació per adquirir el producte fresc de mercat el mateix dia.

\*\*Trabajamos para el máximo aprovechamiento de alimentos desde su adquisición Km.0. Por eso los menús deben reservarse con 24 horas de antelación para adquirir el producto fresco de mercado el mismo día.





# NÀPOLS / NAPOLES

En 1995, la UNESCO va distingir Nàpols com a Patrimoni de la Humanitat, reconeixent la seva condició d'una de les ciutats més antigues d'Europa. El seu teixit urbà contemporani serveix com a testament viu d'una història rica i diversa. Els carrers traçats amb meticulositat i l'abundància d'edificacions històriques que abasten diverses eres confereixen al lloc un valor universal inigualable. Nàpols ha exercit una profunda influència en gran part d'Europa i fora de les seves fronteres.

La cuina napolitana, arrelada en la rica tradició culinària del sud d'Itàlia, es presenta com una simfonia de sabors intensos i autèntics. Els seus plats són testimonis de la passió i l'orgull locals, destacant la qualitat d'ingredients com la tomata San Marzano, l'oli d'oliva verge extra i la mozzarella de búfala. La pizza napolitana, amb la seva massa fina i vora esponjosa, és una obra mestra de simplicitat que captura l'essència del sabor genuí. A més, la pasta en les seves diverses formes, com la pasta alla Genovese, es presenta al dente, impregnada de salses que realcen la frescor dels ingredients. La cuina napolitana és un festí per als sentits, on la tradició i l'exquisidesa convergeixen en cada mos.

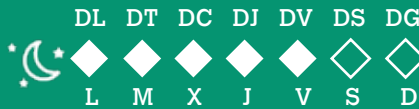
En 1995, la UNESCO distingí a Nápoles como Patrimonio de la Humanidad, reconociendo su condición de una de las ciudades más antiguas de Europa. Su tejido urbano contemporáneo sirve como testamento vivo de una historia rica y diversa. Las calles trazadas con meticulosidad y la abundancia de edificaciones históricas que abarcan diversas eras confieren al lugar un valor universal inigualable. Nápoles ha ejercido una profunda influencia en gran parte de Europa y fuera de sus fronteras.

La cocina napolitana, arraigada en la rica tradición culinaria del sur de Italia, se presenta como una sinfonía de sabores intensos y auténticos. Sus platos son testigos de la pasión y el orgullo locales, destacando la calidad de ingredientes como el tomate San Marzano, el aceite de oliva virgen extra y la mozzarella de búfala. La pizza napolitana, con su masa fina y borde esponjoso, es una obra maestra de simplicidad que captura la esencia del sabor genuino. Además, la pasta en sus diversas formas, como la pasta alla Genovese, se presenta al dente, impregnada de salsas que realzan la frescura de los ingredientes. La cocina napolitana es un festín para los sentidos, donde la tradición y la exquisitez convergen en cada bocado.

# ALEGRÍA PIZZERÍA CAFÉ

Carrer Vicente Serra i Orvaj, 49 - Tel. 871 744 464





## ENTRANTS / ENTRANTES

- Parmigiana d'albergínia
- Croché di patate
- Parmigiana de berenjena
- Croché di patate

## PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Rigatoni alla Genovese
- Gnocchi alla Sorrentina
- Rigatoni alla Genovese
- Gnocchi alla Sorrentina

## POSTRES

- Pastís Caprese
- Sfogliatella Frolla
- Tarta Caprese
- Sfogliatella Frolla





# TARRAGONA

Tarragona va ser declarada Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO l'any 2000, gràcies a la preservació d'aquests notables vestigis romans que ofereixen una visió única de la vida en l'antiga Tàrraco. Aquest reconeixement ressalta la importància de la ciutat com un testimoni valuós de la civilització romana i la seva contribució al patrimoni cultural mundial.

La tradició culinària de Tarragona, arrelada en l'essència mediterrània, és un delit per als sentits. La frescor dels productes locals, especialment els fruits de la mar que banyen les seves costes, es converteix en la pedra angular d'una cuina que celebra la simplicitat i la qualitat. Plats emblemàtics com el suquet de peix revelen el mestratge en la combinació de sabors, on el peix es fusiona harmoniosament amb sofregits fragants i el toc distintiu del safrà. A més, la terra ofereix els seus tresors agrícoles en creacions que ressalten la diversitat i autenticitat de la gastronomia tarragonina. En cada mos, es desperten memòries d'una regió que venera la bona taula com una expressió de la seva rica història i entorn privilegiat.

Tarragona fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2000, gracias a la preservación de estos notables vestigios romanos que ofrecen una visión única de la vida en la antigua Tàrraco. Este reconocimiento resalta la importancia de la ciudad como un testimonio valioso de la civilización romana y su contribución al patrimonio cultural mundial.

La tradición culinaria de Tarragona, arraigada en la esencia mediterránea, es un deleite para los sentidos. La frescura de los productos locales, especialmente los frutos del mar que bañan sus costas, se convierte en la piedra angular de una cocina que celebra la simplicidad y la calidad. Platos emblemáticos como el suquet de peix revelan la maestría en la combinación de sabores, donde el pescado se fusiona armoniosamente con sofritos fragantes y el toque distintivo del azafrán. Además, la tierra ofrece sus tesoros agrícolas en creaciones que resaltan la diversidad y autenticidad de la gastronomía tarraconense. En cada bocado, se despiertan memorias de una región que venera la buena mesa como una expresión de su rica historia y entorno privilegiado.

# BLAVÓS

Passeig Ses Pitiüses, 3. Hotel Vibra Marítimo - Tel. 681 242 317







## ENTRANTS / ENTRANTES

- Calçots fumats cruixents amb el seu romesco
- Calçots ahumados crujientes con su romesco

## PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Arròs melós de marisc de la Mediterrània
- Arroz meloso de marisco del Mediterráneo

## POSTRES

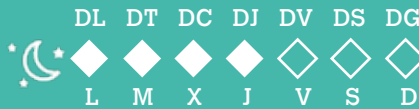
- Menjar Blanc amb corall de canyella
- Menjar Blanc con coral de canela



# ES MERCAT IBIZA

Carrer Sant Cristòfol, 16 - Tel. 971 152 157





## ENTRANTS / ENTRANTES

- Coca de recapte amb anxoves
  - Calçots amb romesco
- Coca de recapte con anchoas
  - Calçots con romesco

## PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Esmarris de seitons
- Ragout de botifarra esparracada amb carxofes
  - Esmarris de boquerones
- Ragut de butifarra esparracada con alcachofas

## POSTRES

- Manjar blanc
- Manjar blanco





# JAPÓ / JAPÓN

el Japó alberga diversos llocs designats com a Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO, destacant la seva rica herència cultural, històrica i natural.

Si ens detenim a Kyoto, l'antiga capital del Japó, és fàcil adonar-se de què es tracta d'un tresor cultural que ha exercit un paper crucial en la història i la identitat del país. Designada com a Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO en 1994, la ciutat alberga una impressionant col·lecció de monuments històrics que encapsulen la rica herència japonesa i subratllen la seva importància cultural.

La tradició culinària del Japó, reconeguda mundialment pel seu refinament i exquisidesa, és un harmoniós equilibri entre sabors, presentació i respecte pels ingredients. Inspirada per l'estacionalitat, la cuina japonesa destaca pel sushi, sashimi i tempura, on la frescor dels productes, especialment el peix, és fonamental. La cerimònia del te i l'elaboració acurada del kaiseki, una experiència gastronòmica, reflecteixen la reverència japonesa per l'estètica i l'atenció meticulosa als detalls. La connexió amb la naturalesa es manifesta en la utilització d'ingredients locals i estacionals, contribuint a una experiència culinària que va més enllà del paladar, transcendent a una expressió artística i cultural única.

Japón alberga varios sitios designados como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, destacando su rica herencia cultural, histórica y natural.

Si nos detenemos en Kioto, la antigua capital de Japón, es fácil percatarse de que se trata de un tesoro cultural que ha desempeñado un papel crucial en la historia y la identidad del país. Designada como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1994, la ciudad alberga una impresionante colección de monumentos históricos que encapsulan la rica herencia japonesa y subrayan su importancia cultural.

La tradición culinaria de Japón, reconocida mundialmente por su refinamiento y exquisitez, es un armonioso equilibrio entre sabores, presentación y respeto por los ingredientes. Inspirada por la estacionalidad, la cocina japonesa destaca por el sushi, sashimi y tempura, donde la frescura de los productos, especialmente el pescado, es fundamental. La ceremonia del té y la elaboración cuidadosa del kaiseki, reflejan la reverencia japonesa por la estética y la atención meticulosa a los detalles. La conexión con la naturaleza se manifiesta en la utilización de ingredientes locales y estacionales, contribuyendo a una experiencia culinaria que va más allá del paladar, trascendiendo a una expresión artística y cultural única.

# EBUSUS CBbC RESTAURANT

Vara de Rey, 20 - Tel. 971 853 418



\***APERITIU:** Amanida de wakame

\***APERITIVO:** Ensalada de wakame

## ENTRANTS / ENTRANTES

- Sopa miso amb verdures i tofu
  - Pollastre Teriyaki
- Sopa miso con verduras y tofu
  - Pollo Teriyaki

## PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Deu peces de sushi inspiració del xef
  - Deu peces sushi vegetarià
- Diez piezas de sushi inspiración del chef
  - Diez piezas sushi vegetariano

## POSTRES

- Mochitsuki: varietat de mochis
- Mochitsuki: variedad de mochis







# NEPAL

La tradició gastronòmica de Nepal, ancorada en la diversitat geogràfica del país, ofereix un viatge culinari captivador. Els seus plats reflecteixen la fusió harmoniosa de sabors intensos i tècniques culinàries autòctones. La gastronomia nepalesa celebra ingredients com l'arròs, els llegums, les espècies i, en particular, el dal (llenties), que es converteix en la base essencial de molts menjars. El momo, un tipus de dumpling farcit, és una menja popular que personifica l'habilitat artesanal de la cuina nepalesa. La diversitat cultural i ètnica del país es reflecteix en la varietat de plats, des del dal bhat típicament consumit en tot Nepal fins al thukpa tibetà influenciat per la regió de l'Himàlaia. La tradició gastronòmica de Nepal, enriquida per la seva història i entorn, és una invitació a explorar la riquesa dels seus sabors i a submergir-se en l'hospitalitat que caracteritza aquesta nació asiàtica.

La Vall de Kàtmandu, inscrit com a Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO en 1979, s'erigeix com un tresor cultural i arquitectònic a Nepal. Aquesta vall, enclavat entre les majestuosos muntanyes de l'Himàlaia, alberga una sorprenent concentració de temples hindús i budistes, palaus i monuments que abasten diverses èpoques i estils arquitectònics.

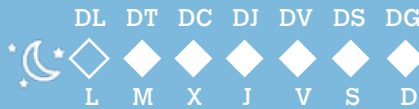
La tradición gastronómica de Nepal, anclada en la diversidad geográfica del país, ofrece un viaje culinario cautivador. Sus platos reflejan la fusión armoniosa de sabores intensos y técnicas culinarias autóctonas. La gastronomía nepalí celebra ingredientes como el arroz, las legumbres, las especias y, en particular, el dal (lentejas), que se convierte en la base esencial de muchas comidas. El momo, un tipo de dumpling relleno, es un manjar popular que personifica la habilidad artesanal de la cocina nepalí. La diversidad cultural y étnica del país se refleja en la variedad de platos, desde el dal bhat típicamente consumido en todo Nepal hasta el thukpa tibetano influenciado por la región del Himalaya. La tradición gastronómica de Nepal, enriquecida por su historia y entorno, es una invitación a explorar la riqueza de sus sabores y a sumergirse en la hospitalidad que caracteriza a esta nación asiática.

El Valle de Katmandú, inscrito como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1979, se erige como un tesoro cultural y arquitectónico en Nepal. Este valle, enclavado entre las majestuosas montañas del Himalaya, alberga una asombrosa concentración de templos hindúes y budistas, , palacios y monumentos que abarcan diversas épocas y estilos arquitectónicos.

# NAMASTÉ IBIZA

Passatge Castaví, 1 - Tel. 871 518 202





## ENTRANTS / ENTRANTES

- Samosa
- Pollastre Tikka
- Samosa
- Pollo Tikka

(opcions vegetarianes / opciones vegetarianas)

## PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Pollastre Tikka Masala
- Pollastre Korma
- Pollo Tikka Masala
- Pollo Korma

(opcions vegetarianes / opciones vegetarianas)

## POSTRES

- Gelat de pistatxo
- Gulab Jamun
- Helado de pistacho
- Gulab Jamun





---

[www.patrimonigastronomic.com](http://www.patrimonigastronomic.com)

  patrimoni gastronòmic