

15 Edició

# RESTAURAT

## Sant Antoni

Certamen gastronòmic

# Rebosteria de l'illa


del 4 de novembre al 8  
de desembre de 2024



[www.restaurat.es](http://www.restaurat.es)

**la Sirena<sup>®</sup>**

**SHOPPING IN IBIZA.COM**



Nos complace presentar la 15ª edición de **Restaurat Sant Antoni**, el evento gastronómico que cierra la temporada estival y da la bienvenida al otoño e invierno en nuestro municipio. Este año, residentes y visitantes podrán disfrutar de la temática especial: **los postres tradicionales de la isla de Ibiza**.

Doce restaurantes ofrecerán menús que incluyen entrantes, plato principal y un postre inspirado en la repostería ibicenca. Aunque el postre es el tema central, cada menú equilibra innovación y tradición, destacando los sabores auténticos de la isla.

Por las noches, regresa **Degustaurat**, con menús degustación de tres a cinco platos, centrados en productos locales. Garantizando una velada excepcional en la que se podrá disfrutar de una cocina creativa.



## MENÚ RESTAURAT

Entrante, principal y postre  
Bebida no incluida.

---

Entrant, principal i postre  
Beguda no inclosa.

---

Precio · Preu  
**25,00€** x persona

Ens complau presentar la 15a edició de **Restaurat Sant Antoni**, l'esdeveniment gastronòmic que tanca la temporada estival i dona la benvinguda a la tardor i hivern en el nostre municipi. Enguany, residents i visitants podran gaudir de la temàtica especial: **les postres tradicionals de l'illa d'Eivissa**.

Dotze restaurants oferiran menús que inclouen entrants, plat principal i unes postres inspirades en la rebosteria eivissenca. Encara que les postres és el tema central, cada menú equilibra innovació i tradició, destacant els sabors autèntics de l'illa.

A les nits, torna **Degustaurat**, amb menús degustació de tres a cinc plats, centrats en productes locals. Garantint una vetllada excepcional en la qual es podrà gaudir d'una cuina creativa.

## MENÚ DEGUSTAURAT

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  
**25,00€** x persona



# Amazonia

Carrer Vara de Rei, 9  
Sant Antoni  
T. 971 389 727







# MENÚ RESTAURAT

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


 - Calamares rellenos de sobrasada, con salsa de brandy y alioli de perejil

 - Bullit de peix deconstruïdo a la planxa con salsa de azafraán, patatas confitadas y alcachofa encuertida

 - Greixonera con helado de nata y sirope de hierbas ibicencas



 - Calamars farcits de sobrasada, amb salsa de brandi i allioli de julivert

 - Bullit de peix desconstruït a la planxa amb salsa de safrà, patates confitades i carxofa embolicada

 - Greixonera amb gelat de nata i xarop d'herbes eivissenques



# Ample 32

Carrer Velázquez, 9  
Sant Antoni de Portmany  
T. 971 348 132



## MENÚ DEGUSTAURAT

Noche - Nit



- Pan chino frito con amatriciana y guanciale
- Huevo a baja temperatura con espuma de boletus y jamón
- Tataki de atún con ponzú, mayo de wasabi y ajos tiernos
- Entraña de ternera al "Josper" con salsa criolla y patató



- Babà con peras al vino y cremoso de flaó



- Pa xinès fregit amb amatriciana i guanciale
- Ou a baixa temperatura amb escuma de boletus i pernil
- Tataki de tonyina amb ponzú, maionesa de wasabi i alls tendres
- Entranya de vedella al Josper amb salsa criolla i patató









- Babà amb peres amb vi i cremós de flaó









# MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



-  - Frita de pulpo con aceite de pimentón y boniato seco
-  - Garbanzos melosos con alcachofas y setas
-  - Arroz de sepia con carpaccio de gambón y alioli de gambas
-  - Magret de pato con berenjena y salsa de ciruela
-  - Cannoli de ricotta con "salsa de Nadal" y helado de pistacho
-  - Torrija con café caleta y helado de leche merengada

- 
-  - Frita de polp amb oli de pebre roig i moniato sec
  -  - Ciurons melosos amb carxofes i bolets
  -  - Arròs de sépia amb carpaccio de gambot i allioli de gambes
  -  - Magret d'ànec amb albergínia i salsa de pruna
  -  - Cannoli de ricotta amb salsa de Nadal i gelat de pistatxo
  -  - Torrija amb cafè caleta i gelat de llet merengada





# Es Gerret

Carrer Vara de Rei, 23  
Sant Antoni de Portmany  
T. 971 591 752







# MENÚ RESTAURAT


Mediodía · Migdia



(ABIERTO HASTA FINALES DE NOVIEMBRE)

 - Tostada de mousse de paté de cerdo negro, membrillo de la isla y vino payés.

 - Muslo de pollo payés de "Carn&corp" a baja temperatura con gamba roja ibicenca curada en sal y jugo de sus cabezas

 - Algarroba, café y frutos rojos.

---

(OBERT FINS A FINALS DE NOVEMBRE)

 - Torrada de mousse de paté de porc negre, codony de l'illa i vi pagès

 - Cuixa de pollastre pagès de Carn&corp a baixa temperatura amb gamba vermella eivissenca curada en sal i suc dels seus caps

 - Garrova, cafè i fruits vermells



# Es Rebot de Can Prats

Carrer de Cervantes, 4  
Sant Antoni de Portmany  
T. 971 346 252



# MENÚ RESTAURAT

(ABIERTO HASTA EL 29 DE NOVIEMBRE)

Mediodía · Migdia



Noche · Nit



 - "Gambusí", huevos payeses y sobrasada

 - Arroz meloso con cangrejos

 - Flan de queso y hierbabuena con pimienta y romero



(OBERT FINS AL 29 DE NOVIEMBRE)

 - Gambosí, ous pagesos i sobrassada

 - Arròs melós amb cranc

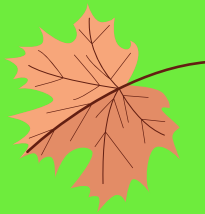
 - Flan de formatge i herbasana amb pebre i romaní





# Es Ventall

Carrer Cervantes, 22  
Sant Antoni de Portmany  
T. 699 846 854 - 871 231 200





# MENÚ RESTAURAT

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



- Croquetas de pollo payés al curry amarillo
- Crema de lentejas con sobrasada asada a la leña y picatostes de pan de masa madre



- Albóndigas de "porc negre" con huevo ecológico frito y patata paja
- Fideua de pollo payés y costilla de cerdo, coliflor y judías verdes (mínimo 2 personas)



- Espuma de greixonera con crema de naranja, toffe de hierbas ibicencas y crumble de algarroba
- Flan de especias con chantilly de flaó



- Croquetes de pollastre pagès al curri groc
- Crema de lleties amb sobrassada rostida amb llenya i crostons de pa de massa mare



- Pilotes de porc negre amb ou ecològic fregit i patata palla
- Fideuà de pollastre pagès i costella de porc, pinya de col i mongetes tendres (mínim 2 persones)



- Escuma de greixonera amb crema de taronja, toffee d'herbes eivissenques i crumble de garrova
- Flan d'espècies amb chantilly de flaó.



Menú completo en la web de Restaurat

Menú complet en la web de Restaurat



# Galeón by Marco

Carrer de la Soledat, 41  
Sant Antoni de Portmany  
T.971 346 767



## MENÚ DEGUSTAURAT

Noche - Nit



- Bruschetta (pan tostado con variedad de productos de la isla)
- Pizza casera a elegir de nuestra carta principal
- Pad thai (fideos de arroz con verduras y pollo)
- Adobo (costillas de cerdo cocción lenta con arroz y huevo)



- Pannacota a las "Hierbas ibicencas"
- Tarta de queso con un toque de anís y menta



- Bruschetta (pa torrat amb varietat de productes de l'illa)
- Pizza casolana a escollir de la nostra carta principal
- Pad thai (fideus d'arròs amb verdures i pollastre)
- Adob (costelles de porc de cocció lenta amb arròs i ou)



- Pannacotta amb herbes eivissenques
- Pastís de formatge amb un toc d'anís i menta



# MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



- Nachos con queso y guacamole
- Bruschetta (pan tostado con variedad de productos de la isla)

- Pizza casera a elegir de nuestra carta principal
- Pad thai (fideos de arroz con verduras y pollo)

- Pannacota a las "Hierbas ibicencas"
- Tarta de queso con un toque de anís y menta.

- Nachos amb formatge i guacamole
- Bruschetta (pa torrat amb varietat de productes de l'illa)

- Pizza casolana a escollir de la nostra carta principal
- Pad thai (fideus d'arròs amb verdures i pollastre)

- Pannacotta amb herbes eivissenques
- Pastís de formatge amb un toc d'anís i menta.



Menú completo en la web de Restaurat

Menú complet en la web de Restaurat





# Grill Sant Antoni

Carrer del Bisbe Torres, 5  
Sant Antoni de Portmany

T. 971 340 451

*\* Se recomienda reservar / \* Es recomana reservar*





# MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



Noche · Nit



- Meloso de arroz negro con salsa de calamar y alioli de pimientos rojos asados

- Canelón de calabacín relleno de verduras y bechamel con romesco



- Burger de vaca vieja a la brasa con cheddar, guacamole y pico de gallo con pan brioche

- Cazón en adobo sobre crema de guisantes y pak choi a la brasa



- Mil hojas de higos con queso fresco de cabra "Ses Cabretes" garrapiñada y miel

- Helado de almendra



- Melós d'arròs negre amb salsa de calamar i allioli de pebrera vermella rostida

- Caneló de carabassó farcit de verdures i beixamel amb romesco



- Burger de vaca vella a la brasa amb cheddar, guacamole i pico de gallo amb pa brioix

- Caçó adobat sobre crema de pèsols i pak choi a la brasa



- Milfulls de figues amb formatge fresc de cabra Ses Cabretes, garrapiñada i mel

- Gelat d'ametlla



Menú completo en la web de Restaurat

Menú complet en la web de Restaurat



# La Villa Portmany

Carrer d'Isidor Macabich, 19  
Sant Antoni de Portmany  
T. 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 higos y queso fresco de cabra con vinagreta de miel y nueces
- Croquetas de "botifarró" con manzana y cebolla caramelizada



- Arroz meloso con sepia y gambas (mínimo dos personas en horario mediodía)
- Hamburguesa casera de cordero con queso de cabra y salsa de higos



- Helado casero de calabaza con nueces y miel de Ibiza
- Greixonera con toque de frígola



- Amanida de figues i formatge fresc de cabra amb vinagreta de mel i enous
- Croquetes de botifarró amb mançana i ceba caramel·litzada



- Arròs melós amb sépia i gambes (mínim dos persones en horari de migdia)
- Hamburguesa casolana de bestiar amb formatge de cabra i salsa de figues



- Gelat casolà de carabassa amb enous i mel d'Eivissa
- Greixonera amb toc de frígola



Menú completo en la web de Restaurat  
Menú complet en la web de Restaurat





# S. Mari Cocina-Bar


Carrer del Progrés, 42  
Sant Antoni de Portmany  
T. 971 341 974








# MENÚ RESTAURAT


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

-  - Ensalada de espinacas baby con foie mi cuit, higos y vinagreta de piñones tostados
- Bomba rellena de patata, calamar y sobrasada con alioli

-  - Raya a la marinera con su picada
- Arroz meloso estilo S.Marí

-  - Trampantojo de flaó
- Brownie de algarroba con helado de fresas

-  - Ensalada d'espínacs baby amb foie micuit, figues i vinagreta de pinyons torrats
- Bomba farcida de patata, calamar i sobrassada amb allioli

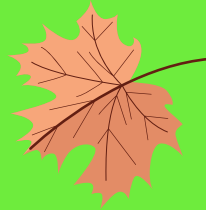
-  - Rajada a la marinera amb la seua picada
- Arròs melós a l'estil del S. Marí

-  - Trampantojo de flaó
- Brownie de garrova amb gelat de maduixots



# Sa Palmera

Plaça de s'Església  
Santa Agnès de Corona  
T. 971 805 015



# MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



\*ÚLTIMO DÍA DE RESTAURAT, MARTES 3 DE DICIEMBRE



- Croquetas caseras de pollo payés.
- Ensalada de espinacas con vinagreta de mostaza y miel



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



- Greixonera.
- Helado de vainilla con nueces y miel



\*ÚLTIM DIA DE RESTAURAT, DIMARTS 3 DE DESEMBRE



- Croquetes casolanes de pollastre payés.
- Amanida d'espínacs amb vinagreta de mostassa i mel



- Arròs de matances.
- Peus de porc amb el seu puntet picantó



- Greixonera.
- Gelat de vainilla amb nous i mel





# Sa Prensa

Carrer d'Antoni Riquer, 3  
Sant Antoni de Portmany  
T. 971 341 670





# MENÚ RESTAURAT

Mediodía · Migdia



Noche · Nit



- Ensalada de queso de cabra con higos y vinagreta de miel



- Arroz de matanzas  
- Calamar salteado con sobrasada ibicenca



- Greixonera



- Amanida de formatge de cabra amb figues i vinagreta de mel



- Arròs de matances  
- Calamar saltejat amb sobrassada eivissenca



- Greixonera



# Zebra Steak & Grill

Carrer Soletat, 43  
Sant Antoni de Portmany  
T. 971 347 867



# MENÚ RESTAURAT

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



- Endivias marinadas a la brasa gratinadas con salsa de queso azul y nueces tostadas.
- Mini calzone con dados de salmón, crema de queso ibicenco y berenjenas



- Costillar de cerdo lacado con miel de Ibiza, salsa de soja y jengibre, acompañado de boniato asado al horno de leña con romero, azúcar moscovado y semillas de sésamo
- Muslo de pollo payés al horno de leña con salsa reducida de "sofrit pagés", acompañado de patatas y "pebrassos"



- Cheesecake de orelletes
- Sorbete de fresas naturales con toque de frígola



- Endívies marinades a la brasa gratinades amb salsa de formatge blau i enous torrades.
- Minicalzone amb daus de salmó, crema de formatge eivissenc i albergínies



- Costella de porc lacat amb mel d'Eivissa, salsa de soja i gíngebre, acompanyat de moniato rostit al forn de llenya amb romaní, sucre roig i llavors de sèsam
- Cuixa de pollastre pagès al forn de llenya amb sal sa reduïda de sofrit pagès, acompanyat de patates i pebrassos



- Cheesecake d'orelletes
- Sorbet de maduixes naturals amb un toc de frígola



Menú completo en la web de Restaurant  
Menú complet en la web de Restaurant





DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 26%



**IBIZA**  
EN TU COPA  
DESDE 1880



**HIERBAS**  
*family*  
**MARI MAYANS**



@fmarimayans

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

# **Carnes** **Hnos Pep Pera**

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



Spa abierto  
hasta 15/12

spa



Horario invierno  
Miércoles - sábado · 10:00 a 14:00  
Domingo · 10:00 a 14:00  
Lunes y martes · Cerrado



stic

STICURBAN HOTEL & SPA

☎ 971345601

☎ 608800486

🌐 [WWW.STICURBAN.COM](http://WWW.STICURBAN.COM)

✉ [BOOKINGS@STICURBAN.COM](mailto:BOOKINGS@STICURBAN.COM)

Síguenos en Instagram  
@sticurbanhotel



# 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



**MOLINILLOS DE  
SAL Y PIMIENTA  
PERSONALIZADOS  
PARA TU NEGOCIO**



**SAL MARINA DE LAS SALINAS DE IBIZA**

C/Fusters, 16-18  
Pol. Ind. Montecristo  
07816 Sant Rafel

**SAL  
TORRES**

✉ info@saltorres.com  
☎ 971 19 82 92  
🌐 www.saltorres.com





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



T. 605 470 675  
Carrer des Caló nº 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





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



También toda la información de

RESTAURANT  
Sant Antoni  
Cocineros profesionales

en tu guía de Ibiza



RESTAURANTES · COMPRAS · OCIO  
PLAYAS · MERCADILLOS · DEPORTES  
CULTURA · IBIZA CONSCIENTE



La agenda con  
los mejores planes  
para hoy!

DESCARGA GRATIS · FREE DOWNLOAD **V2.0**  

¿NO ESTÁS EN WEBSITEIBIZA? PUBLICA TU RESERVA O EVENTO EN LA GUÍA DE IBIZA [WWW.WELCOMEIBIZA.ES](http://WWW.WELCOMEIBIZA.ES) · LOCAL: +34 665 81 01 03





Haz tu pedido online [www.frutasguerra.es](http://www.frutasguerra.es)

o visítenos C/ BARCELONA Nº13

SANT ANTONI DE PORTMANY

971 345 051





**coessa**<sup>®</sup>  
PITIUSAS

Av. Sant Josep de sa Talaia, 1, 07800  
Eivissa, Illes Balears  
Teléfono: 971 30 02 04



Vino de la tierra de Ibiza

*Can Rich*

Agricultura Ecológica

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



C/ Alicante s/n (07820)  
Sant Antoni de Portmany  
IBIZA

Telf. 971 34 19 38

[frutasjuanferrerymarch@gmail.com](mailto:frutasjuanferrerymarch@gmail.com)



# GALENO CLINIC

**CENTRO DE  
RECONOCIMIENTOS  
MÉDICOS AUTORIZADO  
POR LA DGT  
Nº PM0108**



De lunes a jueves de 10 a 13h  
y martes de 17a 20h  
**Tel: 971342525**

# GALENO CLINIC

MEDICINA ESTÉTICA

**INCORPORAMOS NUEVA APARATOLOGÍA  
DE ÚLTIMA GENERACIÓN.**

- HIGIENE FACIAL ONA DE INDIBA (ÚNICA EN IBIZA)
- RADIOFRECUENCIA INDIBA DEEP CARE.

**PRIMERA VISITA GRATUITA  
CUIDAMOS DE TU SALUD**



## CONTACTO

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





**J. MARCH**  
*Seguros*



[elsegurodemibarco.com](http://elsegurodemibarco.com)

Calle del Mar, 15 (07820) Sant Antoni de Portmany (Ibiza)

[info@jmarchseguros.com](mailto:info@jmarchseguros.com)

[www.jmarchseguros.com](http://www.jmarchseguros.com) | [www.elsegurodemibarco.com](http://www.elsegurodemibarco.com)

971 344 933 · 645 735 437



**BLAU**  
*properties*

Ibiza Real Estate

**Su agencia inmobiliaria de confianza en Sant Antoni.  
COMPRA - VENTA - ALQUILER**

+34 620 08 66 28 | [www.blaupropertiesibiza.com](http://www.blaupropertiesibiza.com)  
C/ del Far, 6, Local 2 - 07820 Sant Antoni de Portmany

 Asociación  
**API** Balears



### **TUR Y SERRA**

Travesía del Mar 1  
07820 Sant Antoni de Portmany, Baleares - (ESPAÑA)  
(34) 971 34 14 11  
Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00  
**TARDES**  
Con cita previa  
[info@turyterra.com](mailto:info@turyterra.com)



### **ASESORÍA CONTISA**

Travesía del Mar 1  
07820 Sant Antoni de Portmany,  
Baleares - (ESPAÑA)  
(34) 971 34 27 56  
Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00  
[gestion@asesoriacontisa.com](mailto:gestion@asesoriacontisa.com)







**Luzmenu**  
Servicios Gráficos

**ON** menu  
*we share!*



Ajuntament de  
**Sant Antoni de Portmany**

Visit

**Sant Antoni**  
de Portmany

