

16 Edició

RESTAURAT

Sant Antoni

Certamen gastronòmic

*del 3 de novembre al 8
de desembre de 2025*

Allioli



www.restaurat.es





Concurs popular

Allioli

Pròximament...

Més informació
a les xarxes socials

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 doce restaurantes rinden homenaje al alioli...

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 postres
Beguda no inclosa.

Precio · Preu
25,00€ x persona

Un any més us presentam 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 ganes d'assaborir plats que combinen tradició i aromes eivissenques.

En aquesta edició dotze restaurants reten un homenatge a l'alioli...

Per a la nit, us presentam 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 postres
Servei en horari de sopar
Menú mínim per a 2 persones.
Beguda no inclosa.

Precio · Preu
25,00€ x persona

Ample 32



Carrer Velázquez, 9 Sant Antoni de Portmany
971 348 132

MENÚ
RESTAURAT

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

MENÚ
DEGUSTATURAT

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



MENÚ RESTAURAT



- Bikini de carpaccio de chuletón madurado y queso Gruyere al Jospier
- Calamares con sobrasada y alioli en su tinta



- Lomo de bacalao gratinado con pisto y fideos crujientes
- Arroz "a la llauna" con foie, setas y pato



- Contesa de tiramisú ibicenca
- Tarta Tatín



- Bikini de carpaccio de xuletó madurat i formatge gruyère al Jospier
- Calamars amb sobrassada i allioli amb la tinta



- Llom de bacallà gratinat amb samfaina i fideus cruixents
- Arròs a la llauna amb foie, bolets i ànec



- Comtessa de tiramisú eivissenc
- Pastís Tatin



MENÚ DEGUSTATUR



- Panipuri con tartar de atún
- Tosta de cecina con aceite de humo
- Raviolis de foie y espinacas con salsa de pera
- Tiradito de salmón con leche de tigre y aguacates
- Lomo alto de vaca con chimichurri y puré de boniato



- Cookie de algarroba con helado de vainilla y dulce de leche de Hierbas Ibicencas



- Panipuri amb tàrtar de tonyina
- Torrada de cecina amb oli fumat
- Raviolis de foie i espinacs amb salsa de pera
- Tiradito de salmó amb llet de tigre i alvocat
- Llom alt de vaca amb chimichurri i puré de moniato



- Cookie de garrova amb gelat de vainilla i dulce de leche d'Herbes Eivissenques

Can Mussonet



Carrer Pere de Portugal, 1. Sant Rafel
971 318 709

MENÚ
RESTAURAT

Mediodía · Migdia



MENÚ RESTAURAT

 - Buñuelos de raya con "allioli d'olives trencades"

 - Arroz meloso con gambas

 - Espuma de flaó

 - Bunyols de rajada amb allioli d'olives trencades

 - Arròs melós amb gambes

 - Escuma de flaó



Es Rebost de Can Prats



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

MENÚ
RESTAURAT

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

**SE OFRECERÀ EL MENÚ A PARTIR DEL JUEVES 6 DE NOVIEMBRE HASTA EL
JUEVES 5 DE DICIEMBRE**

****S'OFERIRÀ EL MENÚ A PARTIR DEL DIJOUS 6 DE NOVEMBRE FINS AL DIJOUS
5 DE DESEMBRE****



MENÚ RESTAURANT



- Croquetas de "pebrassos" con alioli de ajos tiernos
- Mejillones al cava



- Arroz meloso con verduras de temporada y alioli de pimentón rojo
- Pollo payés maridado con ajo negro y soja



- Pastel de almendra de Ibiza con helado de canela
- Panna Cotta con chocolate de algarroba



- Croquetes de pebrassos amb allioli d'allis tendres
- Musclos amb cava



- Arròs melós amb verdures de temporada i allioli de pebre vermell
- Pollastre pagès marinat amb all negre i soja



- Pastís d'ametlla d'Eivissa i gelat de canyella
- Pannacotta amb xocolata de garrova



Es Ventall



Carrer Cervantes, 22 Sant Antoni de Portmany
871 231 200 / 699 846 854

MENÚ
RESTAURAT

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



MENÚ RESTAURAT



- Ensalada de brócoli y tomate seco con vinagreta de mostaza y cítricos
- Calabaza asada con hummus de berenjena ahumada y alioli de ajo negro



- Fideuà de pollo payés y costilla de cerdo con coliflor, judías verdes y alioli de ajo asado
- Morro de cerdo frito con crema de setas y alioli de pimentón



- Tiramisú de café "Caleta"
- Torrija de hierbas ibicencas con helado de vainilla



- Ensalada de bròcoli i tomata seca amb vinagreta de mostassa i cítrics
- Carabassa rostida amb hummus d'albergínia fumada i allioli d'all negre



- Fideuà de pollastre pagès i costella de porc amb coliflor, mongetes verdes i allioli d'all rostit
- Morro de porc fregit amb crema de bolets i allioli de pebre vermell



- Tiramisú de cafè caleta
- Torrija d'herbes eivissenques amb gelat de vainilla



Grill Sant Antoni



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

MENÚ
RESTAURAT

Mediodía · Migdia

L	M	X	J	V	S	D
☐	☒	☒	☒	☒	☒	☒

MENÚ
DEGUSTAURAT

Noche · Nit

L	M	X	J	V	S	D
☐	☐	☐	☒	☒	☒	☒
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg

****LUNES 8 DE DICIEMBRE ABIERTO MEDIODÍA****
****DILLUNS 8 DE DESEMBRE OBERT MIGDIA****



MENÚ RESTAURAT



- Timbal de verduras salteadas y remolacha con heura y mostaza de Dijon

- Tosta caprese con alioli ligero de albahaca fresca



- Arroz de rape y gambas con alioli de pimientos de piquillo (min 2 pax)

- Parrillada de carne a la brasa con alichurri



- Flan de castañas

- Torrija caramelizada sobre crema inglesa



- Timbal de verdures saltades i remolatxa amb heura i mostassa de Dijon

- Torrada caprese amb allioli lleuger d'alfàbrega fresca



- Arròs de rap i gambes amb allioli de pebrots del piquillo (mínim 2 pax)

- Graellada de carn a la brasa amb alichurri



- Flam de castanyes

- Torrija caramel·litzada sobre crema anglesa

MENÚ COMPLETO

MENÚ COMPLETO



MENÚ DEGUSTAT



- Croqueta cremosa de setas y jamón ibérico de bellota con alioli de Sriracha

- Sardina ahumada con tomate y guacamole

- Taco de secreto marinado y braseado con pico de gallo y nata agria

- Mini hamburguesa de pollo payés a la brasa con pimiento, cebolla caramelizada y alioli de curry rojo



- Flan de castañas

- Torrija caramelizada sobre crema inglesa



- Croqueta cremosa de bolets i pernil ibèric de gla amb allioli de sriracha

- Sardina fumada amb tomata i guacamole

- Tac de secret marinat i brasejat amb pico de gallo i nata agra

- Minihamburguesa de pollastre pagès a la brasa amb pebrera, ceba caramel·litzada i allioli de curri vermell



- Flam de castanyes

- Torrija caramel·litzada sobre crema anglesa

MENÚ COMPLETO

MENÚ COMPLETO



La Farándula



Crta. Cap Negret, 4 Sant Antoni de Portmany
660 616 438

MENÚ
RESTAURAT

Mediodía · Migdia



MENÚ RESTAURANT



- Berenjena asada y ahumada con burrata, sobrasada ibicenca y pesto de pistacho
- Mini brioche relleno de crujiente de calamar con alioli de ajo negro y ralladura de lima



- Arroz meloso con alcachofas confitadas en aceite de oliva y foie micuit
- Filete de raya en tempura con salsa de "bullit de peix"



- Flan de queso ibicenco "Ses Cabretes" con caramelo salado
- Brownie de chocolate con tierra de algarrobo y helado de café



- Albergínia rostida i fumada amb burrata, sobrassada eivissenca i pesto de festuc

- Mini brioix farcit de calamar cruixent amb allioli d'all negre i ratlladura de



llima

- Arròs melós amb carxofes confitades en oli d'oliva i foie semicuit

- Filet de rajada en tempura amb salsa de bullit de peix



- Flan de formatge eivissenc Ses Cabretes amb caramel salat

- Brownie de xocolata amb terra de garrova i gelat de cafè



La Josefita



Carrer Sant Mateu, 9 Sant Antoni de Portmany
603 113 542

MENÚ
RESTAURAT

Noche · Nit

	L	M	X	J	V	S	D
	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐
	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg



MENÚ RESTAURAT



- Chipirones en panko con alioli de sobrasada
- Salteado de setas con alioli de trufa y miel



- Donut de carrillera con alioli de ajo asado
- Lasaña de berenjena con sobrasada



- Torrijas



- Calamarsets amb panko i allioli de sobrassada
- Saltat de bolets amb allioli de tòfona i mel



- Donut de galta amb allioli d'all rostit
- Lasanya d'albergínia amb sobrassada



- Torrijas



S-Mari cocina-bar



Carrer Progrès, 42 Sant Antoni de Portmany
971 341 974

MENÚ
RESTAURAT

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



MENÚ RESTAURAT



- Ensalada de foie micuit con vinagreta de manzana asada y crujiente de kikos
- Patatas bravas con alioli de romero con sobrasada y miel



- Brocheta de secreto a las 3 hierbas
- Calamarcitos en su tinta con alioli



- Greixonera con espuma de frígola
- Lemon Pie



- Ensalada de foie semicuit amb vinagreta de manzana rostida i cruixent de quicos
- Patates braves amb allioli de romaní, sobrassada i mel



- Broqueta de secret a les 3 herbes
- Calamarsets amb la tinta i allioli



- Greixonera amb escuma de frígola
- Lemon Pie



Sa Palmera



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

MENÚ
RESTAURAT

Mediodía • Migdia



MENÚ RESTAURAT



- Ensalada de espinacas y mozzarella con alioli de aguacate
- Langostinos crujientes o croquetas de pollo payés con alioli de remolacha



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



- Greixonera
- Crema catalana



- Ensalada d'espínacs i mozzarella amb alloli d'alvocat
- Llagostins cruixents o croquetes de pollastre pagès amb allioli de remolatxa



- Arròs de matances
- Peus de porc amb un toc picantet



- Greixonera
- Crema catalana



Sa Prensa



Carrer d'Antoni Riquer, 3 Sant Antoni de Portmany
971 341 670 / 661 373 167

MENÚ
RESTAURAT

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



MENÚ RESTAURAT



- Sopa de marisco
- Ensalada de pimientos asados con ventresca, cebolla confitada y piñones



- Raya con crema de alioli
- Supremas de solomillo con empanadas



- Sorbete
- Delicias de naranja con chocolate templado



- Sopa de marisc
- Ensalada de pebrera rostida amb ventresca, ceba confitada i pinyons



- Rajada amb crema d'allioli
- Supremes de solomillo empanades



- Sorbet
- Delícies de taronja amb xocolata tèbia



Villa Portmany



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

MENÚ
RESTAURANT

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



MENÚ RESTAURAT



- Ceviche de pescado estilo ibicenco
- Croquetas caseras de rape y gambas al ajillo con alioli de ajo negro



- Arroz meloso de sepia, gambas y almejas
- Rape guisado sobre patatas a lo pobre y salsa de alioli de pescado



- Semifrío de almendra al caramelo con láminas de almendras tostadas
- Greixonera con toque de frígola



- Ceviche de peix a l'estil eivissenc
- Croquetes casolanes de rap i gambes a l'all amb allioli d'all negre



- Arròs melós de sépia, gambes i cloïsses
- Rap guisat sobre patates de pobre i salsa d'allioli de peix



- Semifred d'ametlla amb caramel i làmines d'ametlles torrades
- Greixonera amb toc de frígola



MENÚ COMPLETO
MENÚ COMPLETO



Zebra Steak & Grill



Carrer Soledat, 43 Sant Antoni de Portmany
971 347 867

MENÚ
RESTAURANT

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



MENÚ RESTAURAT



- Patatas a la sobrasada brava con alioli cítrico
- Ensalada de tomates cherry confitados, burrata y bastones de focaccia casera con vinagreta de pesto



- Costillar de cerdo al horno de leña estilo pibil mexicano acompañado de patata asada con crema agria y pico de gallo
- Hamburguesa de ternera con alioli de sobrasada y queso ibicenco acompañado de chips de boniato



- Chessecake de pistacho
- Sorbete de fresas naturales



- Patates amb sobrassada brava amb allioli cítric
- Ensalada de tomata cherri confitada, burrata i bastonets de focaccia casolana amb vinagreta de pesto



- Costellam de porc al forn de llenya estil pibil mexicà amb patata rostida, crema agra i pico de gallo
- Hamburguesa de vedella amb allioli de sobrassada i formatge eivissenc amb xips de moniato



- Cheesecake de festuc
- Sorbet de maduixes naturals

MENÚ COMPLETO
MENÚ COMPLETO





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

Telf. 971 34 19 38

frutasjuanferrerymarch@gmail.com



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



15% dto en bonos
durante la semana de
Black friday de
24 al 30 Noviembre

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
CARNES PEP PERA
MERCALZADO
COLORINS - ROPA INFANTIL
CARVI - ILUMINACION, ELECTRICIDAD
CARVI MENAJE - REGALO
JOYERIA RIPRA

JOYERIA TICK-TOCK
TUCK - COMPLEMENTOS
CAN TONI - FERRETERIA / REGALO
CASA MESTRET - FERRETERIA
EVISSA 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**



También toda la información de



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 WELCOMETOBIZA? PUBLICA TU NEGOCIO O EVENTO EN LA GUÍA DE IBIZA SOLA@WELCOMETOBIZA.ES • 1016 • +34 665 81 01 03

Carnes March



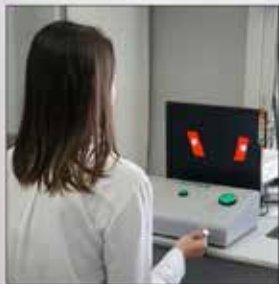


Ctra Sant Josep km.1 CP:07817,
Sant Josep de sa Talaia, Eivissa, Illes Balears
Teléfono: 971 30 02 04



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



WWW.BODEGASCANRICH.COM

T. +34 971 80 33 77



Servicios Gráficos
Servicios Digitales

 **voodoo Partners**

¿Adaptado a  Verifactu 2026?

Evita sanciones y actualiza
tu sistema en Onmenu **fácil y rápido**

www.on-menu.com | info@on-menu.com | C. Aragón, 115 Ibiza | Telf. 630 25 75 85



consulta nuestra web

www.frutasguerra.es

© visítenos C/ Barcelona Nº13 · Sant Antoni de Portmany

971 345 051 · Pedidos: 658 801 430



elsegurodemibarco.com

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

info@jmarchseguros.com

www.jmarchseguros.com | www.elsegurodemibarco.com

971 344 933 · 645 735 437

Hostelería Soluciones digitales desarrolladas por expertos



La Cuenta TPV



Disfruta de soporte vía WhatsApp las 24 horas si tú estás abierto, nosotros también.



Integración sin esfuerzo:

Nuestro equipo integrará tu menú, garantizando una transición sin complicaciones.



Tarifas competitivas:

Disfruta de un ahorro significativo en el procesamiento de tarjetas frente a Revolut (2,6%), SumUP (1,99%) y MyPOS (1,45%). **La Cuenta, en colaboración con Banco Santander, ofrece una tarifa baja del 0,7%.**



Compatibilidad multiplataforma:

La Cuenta es totalmente compatible con dispositivos iOS y Android, facilitando su uso en toda la tecnología de tu restaurante.



Backoffice online:

Gestiona y actualiza tu TPV desde cualquier lugar, dándote la flexibilidad para supervisar tus operaciones a distancia.

Disponible en español, inglés y portugués para adaptarse a equipos diversos.



Demo Gratis sin compromiso  672632116  Daniel - 625961146

Cumplimiento Ley Real Decreto 1007/2023,

Nuestro sistema cumplirá con tu elección de VeriFactu o no VeriFactu, y en las fechas que correspondan a tu negocio: 1 de enero de 2026 o 1 de julio de 2026.



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

la Sirena[®]
SHOPPINGINIBIZA.COM

Familia
MARI MAYANS

**PREMIO ALIMENTOS ESPAÑA
MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA
CON IG 2025 MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN**



FMARIMAYANS.COM

     [FMARIMAYANS](#)

Recogida en tienda • Entrega a domicilio

Pasión por la carne.

Carnicería y boutique de carne

Cortes selectos de origen
nacional e internacional

¡Máxima calidad garantizada!



Ibiza
Meat House

☎ 971 21 73 55
☎ +34 678 30 55 81
📷 ibz_meat_house

Camino cuatro cantos,
Polígono 22 diseminado - 198 local 3
07819 (Puig d'en Valls)

16 Edició

RSTAURAT

Sant Antoni

Certamen gastronòmic

