



Andrea Lunau expone su obra en Yemanjá

RUBÉN E. IBÁÑEZ

RESTAURANTE YEMANJÁ @ CALA JONDAL

Gastronomía y cultura a pie de playa

Andrea Lunau expuso su obra en Yemanjá la semana pasada

EIVISSA | REDACCIÓN

■ El restaurante Yemanjá, situado en la orilla del mar de Cala Jondal, acogió la pasada semana la exposición de Andrea Lunau. La artista se ha inspirado en la naturaleza femenina para crear su obra, unos cuadros de gran calidad que visitaron muchos amantes del arte en Eivissa. Yemanjá ofrece, en un contexto idílico, una cocina mediterránea e internacional con los productos más frescos de la isla. Exóticas ensaladas y selectos pescados son los protagonistas de la carta.



Sergio Roig y Andrea

RUBÉN E. IBÁÑEZ

RESTAURANTE PEQUEÑA ISLA @ EL PILAR DE LA MOLA (FORMENTERA)

Formentera, directa al paladar

El restaurante ofrece todo tipo de carnes, pescados y arroces típicos de la pitiusa menor



Las raíces de la cocina local no se pierden en Pequeña Isla



Las materias primas más frescas



Un ambiente típico de Formentera en el establecimiento

EIVISSA | DIANA BLESA

■ En el corazón del Pilar de la Mola existe un establecimiento en el que disfrutar de la auténtica cocina típica de Formentera. La excelente gastronomía de la Pitiusa Menor puede degustarse en este restaurante, dirigido por Toni Mayans (en los fogones) y Joan Tur (el maître), dos jóvenes formenterenses que han apostado por no perder las raíces de la cocina de sus antepasados.

Pequeña Isla ofrece entrantes como el excelente pastel de patata con sobrasada y queso, carnes como el cordero de Formentera al horno, y guisados como la zarzuela de pescado, en la que se descubre el verdadero sabor de una materia prima de máxima calidad. Los arroces y paellas son otro de los puntos fuertes de la carta de Pequeña Isla, que ofrece una amplia selección de vinos.

EL HOTEL PACHÁ @ EIVISSA

Un maridaje perfecto con Vila Vins

Cada jueves, Vila Vins organiza catas y cenas de maridaje con El Hotel de Pachá



Laura Miró con el enólogo y los responsables del restaurante



Amigos de El Hotel disfrutaron de la cena

RUBÉN E. IBÁÑEZ

EIVISSA | REDACCIÓN

■ El restaurante de El Hotel de Pachá y Vila Vins se han unido para organizar, cada semana, cenas de maridaje uniéndolos los excelentes vinos que distribuye Vila Vins y la deliciosa cocina de El Hotel.

El jueves tuvo lugar la primera de estas citas con la gastronomía. Cerca de las ocho y media de la tarde,

comenzaba en Vila Vins una cata de vinos en la que un enólogo ofreció las claves para descubrir las mejores cosechas. Ya a las diez de la noche, El Hotel de Pachá acogió la cena de maridaje con los vinos de la bodega Marqués de Cáceres. Los asistentes pudieron disfrutar de un aperitivo muy elaborado, así como de ensalada de pulpo con espuma tibia de pa-

tata y aceite de pimentón, risotto de hongos y trufa con puré de boniato asado al cardamomo, y lomo de dorada sobre fideos de calabacín al genjibre y crujiente de puerro. Para acabar, cochinillo confitado con cebolletas, cristal de patata y reducción de moscatel. Cada jueves, Vila Vins continuará con sus catas y las cenas de maridaje en El Hotel.

ESPECIALIDADES EN TODO TIPO DE BEBIDAS

VINOS, CAVAS, CHAMPAGNES Y LICORES.
DELICATESSEN
CURSOS Y CATAS PRIVADAS
BODEGA CLIMATIZADA

SERVICIO A DOMICILIO - HOME DELIVERY SERVICE

C/ Diputat Josep Ribas, 5 - 07800 Ibiza - Tel. 971 193 615
www.vilavins.com - info@vilavins.com

jack pot
RESTAURANTE

MENÚ Mediodía

ENTRANTES

- Crema tibia de salsifís y quenelle de pato confitado con chutney de mango
- Ensalada de peras conferencia, queso azul y nueces
- Tabla de embutidos ibéricos con pan y tomate
- Ñoquis con crema de setas y dados de calabaza

PLATO PRINCIPAL

- Magret de pato con salsa de tamarindo y mango
- Estofado de Cap i Pota con setas shiitake
- Canelón de ricotta con espinacas y crema de frutos secos
- Suprema de cabracho con muselina de marismo y tapenade

POSTRES

- Copa de peras al aroma de regaliz y crema de Baileys
- Sorbete de mango y natillas de chocolate
- Macedonia de frutos de otoño y mousse de queso fresco
- Surtido de helados y sorbetes

VINOS

BLANCO CANALS I NUBIOLA (CATALUÑA)
TINTO SOLAR VIEJO CRIANZA (RIOJA)

MENÚ MEDIODÍA 13.30 A 16.00H. DOMINGOS
MEDIODÍA CERRADO. PRECIO 22 €. IVA 7% INCLUIDO.
RESERVAS: 971 313 312.

A MEDIODÍA...

SALA MÁQUINAS DE AZAR • SALA DE JUEGOS

DISFRUTA ALGO
Diferente
CADA DÍA

CASINO DE IBIZA

NO PIDA SÓLO PIZZA!

IBIZA
971 30 11 30
PLAYA D'EN BOSSA
971 30 79 83

SAN ANTONIO
971 34 07 07

SANTA EULALIA
971 33 81 70

HORARIO DE REPARTO:
DE DOMINGO A JUEVES
12:00 H A 16:00 H Y DE 19:00 H A 24:00 H
VIERNES Y SÁBADO
12:00 H A 16:00 H Y DE 19:00 H A 01:00 H

CA R'ALFREDO

FUNDAT L'ANY 1934

HACEMOS COCINA IBICENCA DESDE EL AÑO 1934

Abierto de 13 a 17 h.
y de 20 a 1 de la madrugada

DOMINGOS NOCHE Y LUNES CERRADO

Pº Vara de Rey, 16 • Eivissa
Reservas Tel. 971 31 12 74

BRASSERIE OCHO

HORARIO DE INVIERNO

de miércoles a sábado
12.00 - 16.00 y de 16.00 hasta 24.00
domingo
de 12.00 a 24.00
cerrado los lunes y martes

Ctra. de San Juan km 9.5 / Tel 971807308