

## LAS GUIAS DE DIARIO de IBIZA

## GASTRONOMIA

LA BODEGUILLA | RESTAURANTES | LOS MEJORES COCINEROS | RECETAS, PLATOS Y VINOS

## Guía de restaurantes



## AMARANT

⊗ Mediterránea  
 ⊗ Ctra. San José a Cala Compte. (Cala Codolar)  
 ☎ 971 806 449

## ATZARÓ

⊗ Cocina de autor  
 ⊗ Ctra. Sant Joan, Km. 15. Sant Joan.  
 ☎ 971 33 88 38

## BACCHUS

⊗ Rte. Lounge.  
 ⊗ Sta. Gertrudis.  
 ☎ 971 197 625

## BALI BEACH

⊗ Arroces y pescados.  
 ⊗ La Ruda s/n. Playa d'en Bossa.  
 ☎ 971 399 954.

## BELLA NAPOLI

⊗ Pizzas  
 ⊗ Avda. de Sta. Eulalia, 9. Eivissa.  
 ☎ 971 310 105

## BIDE BIDE

⊗ Vasca y Pintxos  
 ⊗ C/ Felipe II, nº 13. Ibiza  
 ☎ 971 312 680

## BISTRO MAGNUS

⊗ Alemana  
 ⊗ Marina Botafoch  
 ☎ 971 193 759

## BISTRO TALAMANCA

⊗ Alemana - mediterránea.  
 ⊗ C/ Es Pla de Vila, 3. Talamanca. Ibiza  
 ☎ 971 318 818.

## BOUCALA

⊗ Internacional  
 ⊗ Carrer des Calo, 71. Cala de Bou. Sant Josep.

## BLUE MARLIN IBIZA

⊗ Pescado fresco  
 ⊗ Cala Jondal.  
 ☎ 971 410 117.

## CAFE SIDNEY

⊗ Internacional.  
 ⊗ Marina Botafoch. Eivissa.  
 ☎ 971 192 243.

## CA N'ALFREDO

⊗ Ibicena.  
 ⊗ Vara de Rey, 16. Eivissa.  
 ☎ 971 311 274.

## CAN GAT

⊗ Mediterránea  
 ⊗ Cala San Vicente. Sant Joan.  
 ☎ 971 320 123

## CAS MILÁ

⊗ Mediterránea.  
 ⊗ Playa Cala Tarida.  
 ☎ 971 806 193.

## COQUUS

⊗ Mediterránea  
 ⊗ Ramón y Cajal, 9. Eivissa.  
 ☎ 971 191 243

## COSTA MARA

⊗ Fusión.  
 ⊗ Pso. Juan Carlos I, Ibiza Gran Hotel.  
 ☎ 971 806 806

## DAVID'S

⊗ Francesa e Italiana.  
 ⊗ C/ Madrid, 12. San Antonio.  
 ☎ 971 340 470.

## EL HOTEL

⊗ De vanguardia.  
 ⊗ Avda. 8 de agosto. Eivissa.  
 ☎ 971 315 963.

## ES CALIU

⊗ Carnes y cocina mediterránea  
 ⊗ Ctra. San Juan km 10,8  
 ☎ 971 325 075

## ES REBOST DE CAN PRATS

⊗ Ibicena  
 ⊗ C/ Cervantes, 4. St. Antoni  
 ☎ 971 346 252

## Il Giardinetto

⊗ Italiana casera.  
 ⊗ Marina Botafoch. Ibiza.  
 ☎ 971 314 929.

## JACKPOT

⊗ Mediterránea.  
 ⊗ Avda. Juan Carlos I. Eivissa.  
 ☎ 971 313 312.

## LA BARRACA

⊗ Mediterránea.  
 ⊗ Playa Talamanca. Ibiza  
 ☎ 971 193 380.

## LA BODEGA

⊗ Tapas.  
 ⊗ Mercada Viejo (A pie portal de ses taules)  
 ☎ 971 192 740.

## LA CASITA

⊗ Mediterránea.  
 ⊗ Urban. Valverde. Cala Llonga.  
 ☎ 971 33 02 93.

## LA PLAZA

⊗ Internacional.  
 ⊗ Plaza de la iglesia de Santa Gertrudis.  
 ☎ 971 197 075

## MACAO CAFÉ

⊗ Sta. Gertrudis.  
 ☎ 971 197 835.

## NANKING

⊗ Cantonesa.  
 ⊗ Del Mar, 8. Eivissa.  
 ☎ 971 190 951.

## NASSAU BEACH CLUB

⊗ Internacional.  
 ⊗ Playa den Bossa. Sant Jordi.  
 ☎ 971 396 714

## OCHO BRASSERIE

⊗ Ctra. de San Juan, km. 9,5  
 ☎ 971 807 308

## PIZZA HUT/KFC

⊗ Fast food.  
 ⊗ Ignacio Wallis, 23. Eivissa.  
 ☎ 971 301 130.

## POSTA DE SOL

⊗ Paellas y pescados frescos.  
 ⊗ Playa Cala Tarida  
 ☎ 971 806 308

## PACHÁ RTE.

⊗ Mediterránea-japonesa  
 ⊗ Avda. 8 de Agosto.  
 ☎ 971 310 959.

## PURA VIDA

⊗ Internacional.  
 ⊗ Ctra. a Es Canar, km 15. Playa Niu Blau. Sta. Eulalia.  
 ☎ 971 339 772.

## SA CALDERA

⊗ Pescados.  
 ⊗ Obispo Huix, 19. Eivissa.  
 ☎ 971 306 416.

## SA CAPELLA

⊗ Mediterránea.  
 ⊗ Ctra. Sta. Inés. km 0,6.  
 ☎ 971 340 057.

## SAPORI DIVINI

⊗ Italiana  
 ⊗ Ctra. Es Canar km 2. Sta. Eulalia.  
 ☎ 971 33 92 71

## Scarabocchio

⊗ Italiana.  
 ⊗ C/ Faisán 4-8. Jesús.  
 ☎ 971 314 626.

## SUSHIPOINTIBIZA

⊗ Sushi.  
 ⊗ Marina Botafoch. Ibiza.  
 ☎ 971 318 586.

## TIJUANA

⊗ Mejicano - Tex Mex  
 ⊗ Ramón y Cajal, nº 23. San Antonio.  
 ☎ 971 342 473.

## TRATORÍA DEL MAR

⊗ Italiana.  
 ⊗ Puerto Deportivo Marina Botafoch. ☎ 971 193 934.

## TROPICANA

⊗ Mediterránea.  
 ⊗ Cala Jondal.  
 ☎ 971 802 640

## VILLA MANCHEGA

⊗ Tapas y arroces  
 ⊗ Avda. Isidoro Macabich, 19. Sant Antoni.  
 ☎ 971 346 253.

## ZAFIRO

⊗ Menú.  
 ⊗ Avda. San Agustín, 118. Cala de Bou  
 ☎ 971 343 903

## ZEBRA ART &amp; GRILL

⊗ Grill y Artesana.  
 ⊗ Soledad, 43 esquina Isidoro Macabich. Sant Antoni.  
 ☎ 971 347 867.

## 4 PINOS

⊗ Mediterránea.  
 ⊗ Paseo Marítimo Sta. Eulalia. Boca del Río.  
 ☎ 971 336 517.

## VILA VINS ⊗ EIVISSA

## Otro modo de disfrutar del 'whisky'

El enólogo Fabricio Marques explica cómo deleitar al paladar con whisky y buena cocina



Juanan, Fabricio y Laura, durante la cata de Vila Vins



El enólogo explicó las particularidades del whisky



Fabricio Marques, en plena intervención en Vila Vins



Una multitud llenó el establecimiento

DIANA BLESA

EIVISSA | DIANA BLESA

■ El enólogo Fabricio Marques ofreció el pasado jueves una charla en Vila Vins, para explicar las múltiples formas de consumo del *whisky* de Malta y Escocia. El especialista, representante de Diageo, habló al numeroso público de las particularidades de esta bebida de primera calidad.

«Queremos mostrar un modo diferente de consumo del *whisky*, romper el hábito actual de tomarlo al final de la comida o la cena», explicó Marques. En Vila Vins, los

asistentes pudieron comprobar cómo esta bebida es idónea para tomar con ostras, jamón u otras delicias que se ofrecieron durante la cata. «Estamos presentando una campaña de *whisky and food*, somos pioneros en esta materia», aseguró el enólogo.

**«Fomentamos un modo diferente de consumo del whisky, romper el hábito de tomarlo sólo al final de la comida»**

El secreto está en rebajar el *whisky* de Malta y Escocia con aguas de manantial, para conseguir un nivel de alcohol del 20 ó 25 por ciento. «Estos *whiskies* tienen una gama aromática que en otros no se puede diferenciar», apuntó Marques.

Vila Vins organiza, cada jueves, catas de todo tipo de bebidas en su sede, situada en la calle Diputado José Ribas de Vila. Una empresa dedicada a la venta de licores y bebidas, que ofrece también asesoramiento a sus clientes.

## NOTICIAS



R.E.I.

## RESTAURANTE EL CIGARRAL

Nueva carta de otoño con los platos más emblemáticos y muchas novedades

EIVISSA | REDACCIÓN

■ El restaurante El Cigarral ha presentado ya su selección especial de platos para el otoño e invierno. A las recetas emblemáticas de la casa (como el chuletón rojo de buey asturiano o la perdiz roja a la toledana), se suman novedades como el bacalao confitado al pil pil de piquillos, o el tourné de buey con foie, entre muchos otros. Y cada viernes y sábado, excelente menú degustación.



R.E.I.

## RESTAURANTE TIJUANA

Viajar a México ahora es posible saboreando la mejor cocina Tex Mex

EIVISSA | REDACCIÓN

■ La auténtica cocina mexicana puede saborearse en el restaurante Tijuana, situado en Sant Antoni. El establecimiento sortea un viaje a México para dos personas que incluye vuelo y estancia durante nueve días. Los interesados pueden enviar un *email* a [tijuana@tijuana-tex-mex.com](mailto:tijuana@tijuana-tex-mex.com), y recibirán un *ticket* cuando vuelvan a cenar en el restaurante para participar en el concurso.