

RESTAURANTE JOCKEY CLUB SALINAS @ SES SALINES (SANT JOSEP)

Alto nivel a pie de playa

Una cocina mediterránea muy elaborada, coctelería y desayunos en Ses Salines

EIVISSA | REDACCIÓN

■ Un año más, el restaurante Jockey Club Salinas vuelve a abrir sus puertas con muchísimas ganas de continuar ofreciendo un servicio impecable a su fiel y cosmopolita público.

La reapertura oficial tuvo lugar ayer a mediodía, y contó con la asistencia de todos los amigos y clientes habituales del restaurante. La cocina mediterránea en su concepto más amplio, con platos muy elaborados y presentados del modo más atractivo, sigue siendo la protagonista de la carta del Jockey Club Salinas. Ensaladas variadas, las carnes más sabrosas y un pescado rebotante de frescura son el gran atractivo del establecimiento, situado a pie de playa.

Rodeado del ambiente más natural, el cliente de Jockey Club Salinas puede también disfrutar de una extensa coctelería.

Oliver Lanzoni y todo su equipo se encargan de ofrecer un servicio impecable al comensal durante todos los días. Además, el restaurante ofrece desayunos a partir de las 9 de la mañana.



La animada terraza del Jockey Club Salinas, ayer en la inauguración L.P.



Santa Elena, Labi e Ibon Begoña



Ambiente cosmopolita

RESTAURANTE HOSTAL TALAMANCA @ TALAMANCA

Salsa caribeña para cenar

Hostal Talamanca ha organizado un concurso de baile que volverá el 17 de abril



Impresionantes espectáculos

EIVISSA | REDACCIÓN

■ El restaurante Hostal Talamanca ha organizado un torneo internacional de salsa, que comenzó el pasado sábado. Un ambiente increíble se respiró durante la noche, en la que se mostraron coreografías que dejaron impresionado a todo el público.

El espectáculo salsero se presencia desde la mesa, mientras el comensal disfruta de una exquisita selección de platos. El sábado, el equipo de camareros de Hostal



La diversión y la buena gastronomía se funden en el Hostal Talamanca

Talamanca sirvió croquetas de berenjena, jamón ibérico, mejillones con salsa de almendras y ensalada paisana. Y como plato principal, un entrecot a la brasa o salmón con langostinos.

El menú, que incluye también postre, variará la próxima noche de salsa que será el día 17 de abril. Casi una veintena de academias de salsa participan en este concurso de baile.



Atmósfera cálida en el establecimiento

R.E.I.

RTE. EL HOTEL PACHÁ @ EIVISSA

Excelencias gastronómicas y vinos de alto nivel

EIVISSA | REDACCIÓN

■ Enotecum y el restaurante de El Hotel Pachá han vuelto a unirse para ofrecer una excelente cena de maridaje. Amantes de la buena gastronomía y el vino de calidad se reunieron en el establecimiento, en el que se respiró, como siempre, una atmósfera cálida y cosmopolita.

Los asistentes disfrutaron de una excelente espuma de foie con mango y reducción de Coca Cola que se combinó con el cava Reserva Brut L'He-

reu 2006. El chef deleitó a los comensales con una ensalada de manzana asada con queso de cabra que se maridó con Perfume de vino blanco 2007. El risotto de verduras con langostino y puré de patatas se unió a La Rosa de Raventós y Blanc 2007, y después llegó el mero al horno y el cava Elisabet Raventós. El cuarto plato fue el secreto de cerdo ibérico asado que llegó con el Isabel Negra 2005. Y para terminar, tarta Sacher con el cava rosado La Nit de Raventós y Blanc.



Vila Vins ha sido escenario de múltiples presentaciones de vinos

R.E.I.

VILA VINS @ EIVISSA

Bodega Davide llega a Eivissa en exclusiva de la mano de Vila Vins

EIVISSA | REDACCIÓN

■ El próximo jueves, Vila Vins presentará en exclusiva la Bodega Davide. Se trata de una pequeña empresa gallega que aterriza en la isla de la mano de Vila Vins. En la cita se podrán degustar dos de los vinos más ex-

celentes de esta bodega, y también se ofrecerá una degustación que prepararán El Melic y La Casa de los Ibéricos. Vinos, whiskies, licores, aguas y muchas más bebidas pueden encontrarse en Vila Vins, en la calle Diputado José Ribas.

G|GASTRONOMIA

PARA ANUNCIOS EN ESTA SECCIÓN CONTACTAR CON EL DEPARTAMENTO COMERCIAL

TEL. 971 19 00 00 - FAX 971 19 03 22
E-MAIL: anuncios.diariodeibiza@epi.es

MUAY THAI NUEVO LOCAL

La cocina autentica tradicional Thai

ESTE SÁBADO, A LAS 22.00 HORAS, EXHIBICIÓN DE MUAY THAI (AUTÉNTICO ARTE MARCIAL TAILANDÉS)

C/ des Caló n° 51-53 (entre los hoteles Es Pins y Nautilus) Jardín y terraza
Tel. 662 240 663 - Bahía de San Antonio

¿TE GUSTA COMER?

ESPECIALIDAD EN CARNES AL GRILL Y PIZZAS ARTESANAS

ZEBRA grill & grill

TEL: 971 34 78 67

C/ ISIDORO MACABICH 9, SANT ANTONI

Menú especial Fin de semana

SÁBADO MEDIODÍA: 2 primeros a elegir + 2 segundos (arroz marinera o paella de pescado) + bebida y postre 15,00 €

DOMINGO MEDIODÍA: 2 primeros a elegir + 2 segundos (Cordero lechal o pescado del día) + bebida y postre 18,00 €

VIERNES Y SÁBADO NOCHE: 6 primeros + 6 segundos a elegir + bebida y postre 25,00 €



Menú de lunes a viernes

2 primeros + 2 segundos a elegir + bebida y postre 13,00 €

LOS JUEVES COCIDO MADRILEÑO

MENÚ DIARIO DE 11 AL 17 HORAS Y LOS VIERNES Y SÁBADOS DE 20 A 24 HORAS - C/ VARA DE REY, 23 - SES VARIADES - SANT ANTONI - RESERVAS TEL. 971 805 841 - 630 110 354