



Patrimoni gastronòmic

9^a Edició

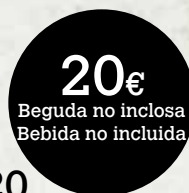


DEL 17 DE GENER AL 29 DE MARÇ

*Certamen gastronòmic on podran degustar-se menús temàtics
per assaborir la gastronomia d'Espanya i del món.*

Patrimoni gastronòmic

Eivissa



DEL 17 DE GENER AL 29 DE MARÇ 2020

A partir del dia 17 de gener i fins al 29 de març del 2020 tindrà lloc a la ciutat d'Eivissa el novè certamen "Patrimoni Gastronòmic", on podran degustar-se menús temàtics per assaborir la gastronomia de països o ciutats Patrimoni de la Humanitat. Aquests menús seran elaborats expressament per a l'ocasió. Amb aquesta proposta es pretén homenatjar la importància de la gastronomia als diferents països on la UNESCO ha otorgat el guardó de "Patrimoni de la Humanitat".

En aquest certamen participen onze restaurants de la ciutat d'Eivissa els quals ofereixen un menú tematitzat.

Els menús costaran 20€ (beguda no inclosa) i estaran composts per un entrant, plat principal i postres.

◆ Dies que hi ha menú patrimoni gastronòmic

☀ Migdia * 🌙 Nit

A partir del día 17 de enero y hasta el 29 de marzo de 2020 se celebrará en la ciudad de Eivissa, el noveno certamen "Patrimoni Gastronòmic", donde podrán degustarse menús temáticos para saborear la gastronomía de países o ciudades Patrimonio de la Humanidad. Estos menús serán elaborados expresamente para la ocasión. Con dicha propuesta se pretende homenajear la importancia de la gastronomía en los distintos países en los que la UNESCO ha otorgado el galardón de "Patrimonio de la Humanidad".

En este certamen participan once restaurantes de la ciudad de Eivissa los cuales ofrecen un menú tematizado.

Los menús costarán 20€ (bebida no incluida) y estarán compuestos por un entrante, plato principal y postre.

◆ Días que hay menú "patrimoni gastronòmic"

☀ Mediodía * 🌙 noche

CURSOS DE CUINA

Es realitzaran tallers de cuina per a professionals i públic en general, els mesos de febrer i març. Més informació en: informacioturistica@eivissa.es

CURSOS DE COCINA

Se realizarán talleres de cocina para profesionales y público en general, los meses de febrero y marzo. Más información en: informacioturistica@eivissa.es

Restaurants / Restaurantes

- | | | |
|-----------|--|--------|
| 1 | Bambú Viet food (Vietnam) | Pàg.4 |
| 2 | Ca n'Alfredo (Eivissa) | Pàg.8 |
| 3 | Casa Maca (Perú) | Pàg.12 |
| 4 | Can Moreta (Mallorca) | Pàg.16 |
| 5 | Ebusus CBbC Restaurant (Còrdova) | Pàg.20 |
| 6 | El Hotel Pacha (Mèxic D.F) | Pàg.24 |
| 7 | Es Mercat (Eivissa) | Pàg.28 |
| 8 | It Ibiza (Eivissa) | Pàg.32 |
| 9 | La Cava (Israel) | Pàg.36 |
| 10 | Rte. Pitiuso Hotel THB Los Molinos (Eivissa) | Pàg.40 |
| 11 | Sa Nansa (Eivissa) | Pàg.44 |



Bambù Viet Food

C/ Castella, n°7 - Tel. 971 251 395



Vietnam



Frank Grizard

De mare natural de Saigon, el xef vol compartir la seua interpretació de la cuina tradicional vietnamita. Ha treballat més de vint anys amb reconeguts xefs, com Alain Ducasse, Jean François Piège o Yannick Alléno, d'aquesta experiència deriva l'estil de cuina fresca i autèntica pròpia de Bambú Viet Food

De madre natural de Saigon, el chef quiere compartir su interpretación de la cocina tradicional Vietnamita. Ha trabajado más de 20 años con reconocidos chefs, como Alain Ducasse, Jean François Piège o Yannick Alléno, de esta experiencia se deriva el estilo de cocina fresca y auténtica propia de Bambú Viet Food.



Entrants / Entrantes

- Banh cuon (Ravioli de porc i bolets al vapor)
 - Cha Gio (Rotllets fregits)
- Banh cuon (Ravioli de cerdo y setas al vapor)
 - Cha Gio (Rollitos fritos)

Plat Principal / Plato Principal

- Thit Nuong (Pinxos de porc)
- Pho Dau Phu (Fideus amb tofu)
- Thit Nuong (Pinchos de cerdo)
- Pho Dau Phu (Fideos con tofu)

Postres

- Che Bap (Melmelada de blat de moro al coco)
- Che Bap (Mermelada de maiz al coco)



Ca n'Alfredo

Vara de Rey, 16 - T el. 971 311 274



Eivissa



Xef Pepe Torres

Li agrada utilitzar productes autòctons. Especialitzat en cuina eivissenca, ha exercit la seva trajectòria professional en nombrosos restaurants d'Eivissa aprenent i intentant transmetre els sabors de les nostres àvies a la taula del restaurant per poder sentir-se com a casa.

Le gusta utilizar productos autóctonos. Especializado en cocina ibicenca ha desempeñado su trayectoria profesional en numerosos restaurantes de Ibiza, aprendiendo e intentando transmitir los sabores de nuestras abuelas a la mesa del restaurante para poder sentirse como en casa.



Entrants / Entrantes

- Sopa de ceba gratinada
- Faves a l'eivissenca (amb sobrassada, botifarró i cansalada)
- Sopa de cebolla gratinada
- Habas a la ibicenca (con sobrasada, butifarrón y panceta)

Plat Principal / Plato Principal

- Filets de moll amb salsa romesco
- Peus de porc farcits de pebrassos
- Filetes de salmonete con salsa romesco
- Manitas de cerdo rellenas de niscalos

Postres

- Púding de figa amb gelat d'albercoc
- Semifred de formatge, carabassa i bastanaga
- Puding de higo con helado de albaricoque
- Semifrió de queso, calabaza y zanahoria



Casa Maca

Can Palau de Dalt - Tel. 971 806 864



Perú



Xef Álvaro David Ospina

Nascut a Colòmbia, ha treballat en les cuines de prestigiosos xefs. A Perú va treballar al restaurant Central. Després d'això va treballar a Criterion, que era al seu temps el millor restaurant de Bogotà; a Espanya va treballar amb Martín Berasategui i amb Quique Dacosta al restaurant Jardí on va obtenir una estrella Michelin; a Alacant al restaurant l'Ereta, on va cursar segon de cuina. Al 2017 va arribar a Eivissa on va treballar a Re-art i des del 2018 està al càrrec dels fogons de Casa Maca.

Nacido en Colombia, ha trabajado en las cocinas de prestigiosos chefs. En Perú trabajó en el restaurante Central. Tras eso trabajó en Criterion que era en su época el mejor restaurante de Bogotá; en España trabajó con Martín Berasategui y con Quique Dacosta en el Jardín donde obtuvo una estrella Michelin; en Alicante en el restaurante La Ereta, donde cursó segundo de cocina. En 2017 llegó a Eivissa donde trabajó en Re-art y desde 2018 está tras los fogones de Casa Maca.



Entrants / Entrantes

- Ceviche de llobarro
- Causa limenya amb polp

- Ceviche de lubina
- Causa limeña con pulpo

Plat Principal / Plato Principal

- Llom saltat
- Ají de gallina

- Lomo salteado
- Ají de gallina

Postres

- Sospir limeny

- Suspiro Limeño



Can Moreta

C/ Madrid, 26 - Tel. 971 306 716





Xef Mieves Ramón

Eivissenca, nascuda el 1975. Començà a treballar quan tenia 16 anys i en porta deu fent feina del que més li agrada, que és la cuina. Es decanta per la cuina tradicional, eivissenca i mediterrània.

Ibicenca, nacida en 1975. Empezó a trabajar cuando tenia 16 años, y lleva diez años trabajando en lo que más le gusta, que es la cocina. Se decanta por la cocina tradicional, ibicenca, y mediterránea



Entrants / Entrantes

- Sopes mallorquines
- Caragols amb costella i all-i-oli

- Sopas Mallorquinas
- Caracoles con costilla y allioli

Plat Principal / Plato Principal

- Llom amb col
- Bacallà amb tumbet

- Lomo con col
- Bacalao con tumbet

Postres

- Gató
- Greixonera de brossat

- Gató
- Greixonera de brossat



Ebusus BbC Restaurant

Vara de Rey 20 - Tel. 971 853 418



Córdoba



Xef Blas Hidalgo Bonet

Nascut a Puçol, València, el 1968. Començà a treballar de molt jove i a formar-se en diferents restaurants del Túria, també a Fuerteventura, Sevilla, Còrdova, Dénia i Granada. El 1997 treballà en el Bulli com a cap de partida. Després treballà en hotels de cinc estrelles, el Bullihotel, Marriott, Hospes, en aquests dos darrers com a cap executiu. També treballà com a xef corporatiu a Baleària. En la primavera de 2019 s'incorporà a l'equip de CBbC com a xef a Cala Bassa.

Nacido en Puçol Valencia en 1968. Empezó muy joven a trabajar y formarse en diferentes restaurantes del Turia, también en Fuerteventura, Sevilla, Cordoba, Denia y Granada. En 1997, trabajó en el Bulli como jefe de partida. Después trabajó en hoteles cinco estrellas, el Bullihotel. Marriott, Hospes, en estos últimos como Chef ejecutivo. También trabajó como Chef corporativo en Balearia. En la primavera del 2019 se incorpora al equipo de CBbC como Chef en Cala Bassa.



Entrants / Entrantes

- Carxofes al Moriles amb pernil ibèric del vall dels Pedroches
 - Patates «cortijeras» amb xoriço
- Alcachofas al Moriles con jamón ibérico del valle de los Pedroches
 - Patatas cortijeras con chorizo

Plat Principal / Plato Principal

- Galtera de porc a la cordovesa
 - Rap estil mossàrab
- Carrillera de cerdo a la cordobesa
 - Rape estilo mozárabe

Postres

- Pastís cordovès amb cabell d'àngel i canyella
- Escuma de «pestiños» amb cruixent de canyella
- Pastel cordobés con cabello de ángel y canela
- Espuma de pestiños con crujiente de canela



Hotel Pachá

Historiador Joan Marí Cardona 3, - Tel. 971 315 963



Mèxic D.T



Xef Dario Zoldan

Va néixer a Rosario (Argentina), va estudiar a l'escola superior d'art culinari de la seva ciutat durant dos anys; després de treballar en diversos restaurants a Argentina va prendre rumb a Eivissa on va començar fent etapa gastronòmica al restaurant Civet en què va estar dos anys. El 2004 va recalcar a l'Hotel Pacha on durant els últims 14 anys ha estat treballant com a segon de cuina i aquesta tardor ha fet la gran passa, en assumir la direcció de la cuina d'El Hotel Pacha.

Nació en Rosario (Argentina), estudió en la escuela superior de arte culinario de su ciudad durante dos años; tras trabajar en varios restaurantes en Argentina, tomó rumbo a Eivissa donde empezó su etapa gastronómica en el restaurante Civet, en el que estuvo dos años. En 2004 recaló en El Hotel Pacha, donde durante los últimos 14 años ha estado trabajando como segundo de cocina y este otoño ha dado el gran salto, al pasar a dirigir la cocina de El Hotel Pacha.



Entrants / Entrantes

- Formatjada amb ceba, dacsá i coriandre
- Quesadilla con cebolla, maíz y cilantro

Plat Principal / Plato Principal

- Nachos amb vedella picada, alvocat i «pico de gallo»
- Nachos con ternera picada, aguacate y pico de gallo

Postres

- Plàtan flamejat amb mescal i gelat de vainilla
- Plátano flambeado con mezcal y helado de vainilla



Reservar amb antelació - Reservar con antelación

Es Mercat

Sant Cristòfol cantonada Abad i Lasierra 52 - Tel. 971 152 157



Eivissa



Xef Emiliano Cruceli / Nicolly Trankels (Repostera)

És Mercat té vocació de mercat gastronòmic. Som producte de qualitat. Som fruites i verdures de la nostra terra. Som les menjjes de la mar que envolta la nostra bella illa. Som la millor xarcuteria ibèrica tallada a mà. La incansable cerca dels nostres cellers per elaborar exquisits vins. Som una bona cervesa ben tirada, acompanyada d'una tapa en un matí de sol.

Es Mercat tiene vocación de mercado gastronómico. Somos producto de calidad. Somos frutas y verduras de nuestra tierra. Somos los manjares del mar que rodea nuestra hermosa isla. Somos la mejor charcutería ibérica cortada a mano. La incansable búsqueda de nuestras bodegas por elaborar exquisitos vinos. Somos una buena cerveza bien tirada, acompañada de una tapa en una mañana de sol.



Entrants / Entrantes

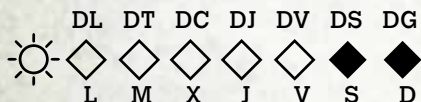
- Coca d'escalivada con formatge de romaní
 - Gamba roja eivissenca saltejada
- Coca de escalivada con queso de romero
 - Gamba roja ibicenca salteada

Plat Principal / Plato Principal

- Calamar a la bruta
- Arròs cremós de pollastre pagès amb sobrassada i pamesà
- Calamar a la bruta
- Arroz cremoso de pollo payés con sobrasada y parmesano

Postres

- Torradeta de Santa Teresa casolana en escabetx de taronja eivissenca i porto.
- Torrija casera en escabeche de naranja ibicenca y oporto.



At Ibiza

Port esportiu Marina Botafoch 110, Telf. 971 311 107



Eivissa



Xef Massimo Larosa

Va cuinar durant més de cinc anys a Ischia amb el xef Nino di Costanzo (dos estrelles Michelin). Ha après i desenvolupat un profund respecte pel gust, amb una recerca meticulosa dels ingredients i la bellesa dels detalls.

Cocinó durante más de cinco años en Ischia con el chef Nino di Costanzo (dos estrellas Michelin). Ha aprendido y desarrollado un profundo respeto por el gusto, en una búsqueda meticulosa de los ingredientes y la belleza de los detalles.



Entrants / Entrantes

- Gerrets cruixents amb llimó
- Sopa tèbia de verdures del nostre hort

- Gerrets cruixents con limón
- Sopa templada de verduras de nuestro huerto

Plat Principal / Plato Principal

- Tallarines amb guisat de rotja i ametlles
- Pollastre pagès amb dacsà fumada i all negre

- Tagliatelle con ragú de rotja y almendras
- Pollo payés con maíz ahumado y ajo negro

Postres

- Pasta fullada de xocolata blanca i herbes
- Pastís d'ametlles caramel·litzades

- Milhojas de chocolate blanco y hierbas
- Tarta de almendras caramelizadas



Tancat de el 6 de gener al 2 de març / Cerrado del 6 de enero al 2 de marzo 2020

La cava

Passeig de Vara de Rey, 4 Tel.971 316 074



Israel



Chef Elizabeth Maldonado

Nascuda al Paraguai, va començar a La Cava com a fregaplats i poc a poc es va anar interessant més per la cuina, formant-se i descobrint la seva veritable vocació, un ofici que l'apassiona. Amb el temps ha arribat a ser cap de cuina. Malgrat que ha treballat a altres llocs sent que La Cava és la seva casa.

De nacionalidad paraguaya, empezó en La Cava como fregaplatos y poco a poco se fue interesando más por la cocina, formándose y descubriendo su verdadera vocación, un oficio que le apasiona. Con el tiempo ha llegado a ser jefa de cocina. Pese a que ha trabajado en otros establecimientos siente que La Cava es su casa.



Entrants / Entrantes

- Hummus amb pinyons
- Falàfel

Servits amb pa de pita casolà i «za'atar»

- Hummus con piñones
- Falafel

Servidos con pan de pita casero y za'atar

Plat Principal / Plato Principal

- Xauarma de pollastre amb albergínies
- «Pashtida Tered» (empanada de bleda i formatge)

- Shawarma de pollo con berenjenas
- Pashtida Tered (empanada de acelga y queso)

Postres

- Babia de xocolata

- Babia de chocolate



Només disponible amb reserva prèvia / Sólo disponible con reserva previa

Pitiuso Hotel Tbb Los Molinos

C/Ramón Muntaner, 60 - Tel. 971 302 250



Eivissa



Xef Marc Anchierrri

Francès de Tolosa. Porta amb nosaltres tres anys com a cap de cuina. Membre de l'associació Euro Toques. A l'establiment feim cuina internacional amb tendència mediterrània.

Francés de Toulouse. Lleva con nosotros tres años como jefe de cocina. Miembro de la asociación Euro Toques. En el establecimiento hacemos cocina internacional con tendencia mediterránea.



Entrants / Entrantes

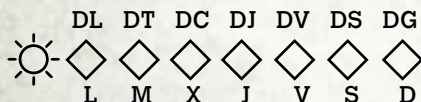
- Pasta fullada d'albergínies, tomata i formatge grec
 - Textures de salmó fresc i fumat
- Milhojas de berenjenas, tomate y queso griego
 - Texturas de salmón fresco y ahumado

Plat Principal / Plato Principal

- Llom de lluç amb risotto de xoriço
 - Bestiar confitat a l'estil cuscús
- Lomo de merluza con risotto de chorizo
 - Cordero confitado al estilo cuscús

Postres

- Tiramisú
- Pastís de llimó merengat
- Tiramisú
- Tarta de limón merengada



Sa Mansa

Av. 8 d'Agost núm. 27 baixos, Tel. 971 318 750



Eivissa



Xef Pedro Tur

Després de vuit anys dirigint la sala del restaurant Sa Nansa, Pere Tur va decidir en novembre de 2014 canviar-la pels fogons per seguir elaborant la seva cuina eivissenca de mar i, a més, anar introduint nous plats de la nostra cuina de sempre. L'exigència en l'elecció de la matèria prima així com una elaboració acurada, ha fet que es consolidàs més encara la nostra clientela, tant local, nacional com el públic internacional que visita l'illa. Recentment aquest reconeixement s'ha consolidat amb un Sol Repsol 2018, així com el sisè any con establiment a recomanat a la Guia Michelin.

Después de ocho años dirigiendo la sala del restaurante Sa Nansa, Pedro Tur, decidió en noviembre de 2014 cambiarla por los fogones para seguir elaborando su cocina ibicenca de mar y, además, ir introduciendo nuevos platos de nuestra cocina de siempre. La exigencia en la elección de la materia prima así como una elaboración cuidadosa, han hecho que se consolidara más todavía nuestra clientela, tanto local y nacional como entre el público internacional que visita la isla. Recientemente este reconocimiento se ha consolidado con un Sol Repsol 2018, así como el sexto año recomendado en Guía Michelin.



Entrants / Entrantes

- Tonyina vermella marinada
- Calamar saltejat amb sobrasada

- Atún rojo marinado
- Calamar salteado con sobrasada

Plat Principal / Plato Principal

- Borrída de rajada
- Arròs amb gerret i pinya de col

- Burrída de ratjada
- Arroz con gerret y coliflor

Postres

- Greixonera

- Greixonera



Reservar amb antelació - reservar con antelación



www.patrimonigastronomic.com

