

Patrimoni Gastronòmic

13^a EDICIÓ

DEL 23 DE FEBRER
AL 29 DE MARÇ

*"Degusta menús temàtics
per assaborir la
gastronomia d'Eivissa
i del món"*



eivissa

Patrimoni Gastronòmic

13^a EDICIÓ

Del 23 de febrer al 29 de març de 2026, Eivissa serà seu del tretzè certamen "Patrimoni Gastronòmic". Restaurants de la ciutat oferiran menús temàtics per 30€, composts per entrant, plat principal i postres. Aquests menús exclusius celebren la gastronomia de països i ciutats reconeguts com a Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO.

Del 23 de febrero al 29 de marzo de 2026, Eivissa será sede del decimotercer certamen "Patrimoni Gastronòmic". Restaurantes de la ciudad ofrecerán menús temáticos por 30€, compuestos por entrante, plato principal y postre. Estos menús exclusivos celebran la gastronomía de países y ciudades reconocidos como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

◆ Dies que hi ha menú Patrimoni gastronòmic
Días que hay menú "Patrimoni gastronòmic"



Migdia/Mediodía



Nit/Noche

Restaurants Participants

Blavós · Còrdova

Ca n'Alfredo · Eivissa

Cafetería Pepe · Eivissa

Pizzeria Nap · Itàlia

Ebusus CBbC · Mèxic

Bes Talamanca · Internacional

El Hotel Pacha · Itàlia

Restaurante Pitiuso · Lyon
Hotel TIIB Los Molinos

Pizzería Alegría · Nàpols

La Vaca Argentina · Argentina

Can Mario · Argentina



Tallers de cuina 2026

amb Marga Orell

Inscripcions



20 de març

Cuina de Quaresma: Empanades i cocarrois.

Cocarroi de verdures, i recuperarem una versió oblidada (el cocarroi amb peix) i farem també una empanada tradicional amb gató, un peix humil i molt zivissenc.

Cocina de Cuaresma: Empanadas y cocarrois.

Cocarroi de verduras, y recuperaremos una versión olvidada (el cocarroi con pescado) y haremos también una empanada tradicional con gató, un pescado muy ibicenco.

27 de març

Cuina de Pasqua: La cuina de l'anyell.

Pel que fa a la cuina de l'anyell es prepararan vàries elaboracions per mostrar la diversitat de la carn d'anyell. Aquesta espècie va ser la més important, juntament amb el porc, i molt present a la nostra cuina. A més és la que té un impacte més important sobre la conservació dels camps de secà. Actualment, la ramaderia d'oví està en forta regressió. Per aquest motiu, i la seva versatilitat a la cuina, se'l converteix en protagonista del taller.

Cocina de Pascua: La cocina del cordero.

En cuanto a la cocina del cordero se prepararán varias elaboraciones para mostrar la diversidad de la carne de cordero. Esta especie fue la más importante, junto con el cerdo, y muy presente a nuestra cocina. Además es la que tiene un impacto más importante sobre la conservación de los campos de secano. Actualmente, la ganadería de ovino está en fuerte regresión. Por este motivo, y su versatilidad a la cocina, se lo convierte en protagonista del taller.

Blavós

Passatge Ses Pitiüses, 3. Hotel Vibra Marítim

Tel. 681 242 317



CÒRDOVA



DL DT DC DJ DV DS DG
◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D



DL DT DC DJ DV DS DG
◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇
L M X J V S D

Entrant

Salmorejo cordovès

Plat Principal

Cua de toro

Postres

Llesca amb ou cordovesa

Entrante

Salmorejo cordobès

Plato Principal

Rabo de toro

Postre

Torrija cordobesa

Ca n'Alfredo

Passeig Varo de Rey, 16.

Tel. 971 311 274



EIVISSA



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL DT DC DJ DV DS DG
◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D



DL DT DC DJ DV DS DG
◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D

Entrant

Croquetes de sofrit pagès
Gerret en escabetx

Plat Principal

Borrida de rajada
Arròs de matances (2 pers. mínim)

Postres

Sorbet de llimona amb herbes eivissenques
Combinada de flaó i greixonera

Entrante

Croquetas de "sofrit pagès"
"Gerret" en escabeche

Plato Principal

"Borrida de rajada"
Arroz de matanzas (2 pers. mínimo)

Postre

Sorbetes de limón con hierbas ibicencas
Combinada de flaó y greixonera

Reserva recomanada

Cafetería Pepe

Av. d'Isidor Macabich, 23

Tel. 971 849 371



EIVISSA



DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
L	M	X	J	V	S	D



DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◇	◇	◇	◆	◆	◆	◇
L	M	X	J	V	S	D

Entrant

Ensalada de tomates eivissenques

Plat Principal

Calamars de potera amb la seua tinta

Postres

Flaó

Entrante

Ensalada de tomates ibicencos

Plato Principal

Calamares de potera en su tinta

Postre

Flaó

NAP Pizza

Carrer de Madrid, 26

Tel. 871 94 91 50



NÀPOLIS



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
L	M	X	J	V	S	D

DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
L	M	X	J	V	S	D

Febrer: Dimarts i dimecres tancat

Entrant

Burrata Pugliese amb tomata i ruca

Plat Principal

Pizza Eivissa: Mozzarella, pernil de Parma, albergínies en tomata ragú, parmesà, oli d'oliva extra verge

Pizza Nap: Mozzarella, guanciale, ruca, crema de tòfona, oli d'oliva extra verge

Postres

Tiramisú

Entrante

Burrata Pugliese con tomate y rúcula

Plato Principal

Pizza Ibiza: Mozzarella, Jamón de Parma, berenjenas en tomate ragú, parmesano, aceite de oliva extra virgen

Pizza Nap: Mozzarella, Guanciale, Rúcula, crema de trufa, aceite de oliva extra virgen

Postre

Tiramisú

Ebusus CBbC Restaurant

Passeig Vara de Rey, 20

Tel. 971 853 418



MÈXIC



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL DT DC DJ DV DS DG

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D

DL DT DC DJ DV DS DG

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D

Aperitiu

*Croqueta cruixent de cochinita pibil amb emulsió
suau de xili de jalapa*

Entrant

Chilaquiles tradicionals amb pollastre

Plat Principal

*A triar entre **carn** o **peix***

*Dau de bacallà en tempura cruixent, maionesa d'all negre i
salsa de coriandre i vitet*

Rodona de cap de bestiar melós amb mongetes guisades

Postres

Flam cremós de "dulce de leche"

Aperitivo

*Croqueta crujiente de cochinita pibil con emulsión suave
de jalapeños*

Entrante

Chilaquiles tradicionales con pollo

Plato Principal

*A elegir entre **carne** o **pescado***

*Taco de bacalao en tempura crujiente, mayonesa de ajo negro y salsa de
cilantro y guindilla*

Birria de res melosa con alubias guisadas

Postre

Flan cremoso de dulce de leche

Bes Talamanca

Carrer de Ses Feixes, 35

Tel. 696 404 939



INTERNACIONAL



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL DT DC DJ DV DS DG
◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D



DL DT DC DJ DV DS DG
◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇
L M X J V S D

Entrant

Croquetes de pernil de jabugo i croquetes de bolets amb tòfona

Plat Principal

Salmó amb salsa teriyaki i verdures

Postres

Pastís de formatge

Entrante

Croquetas de jamón jabugo y croquetas de setas con trufa.

Plato Principal

Salmón con salsa teriyaki y verduras

Postre

Tarta de queso

El Hotel Pacha

Av. 8 d'Agost s/n

Tel. 971 316 551



ITÀLIA



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL DT DC DJ DV DS DG
◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D



DL DT DC DJ DV DS DG
◇ ◇ ◇ ◇ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D

Nits amb reserva

Aperitiu

Focaccia

Entrant

Amanida de burratina
(Ruca, pinyons, festucs i pesto)
Sorrentinos de ricotta i nous

Plat Principal

Milanesa de rel·lom amb puré de tòfona
Risotto de tòfona i bolets

Postres

Tiramisú casolà

Aperitivo

Focaccia

Entrante

Ensalada de burratina
(Rúcula, piñones, pistachos y pesto)
Sorrentinos de ricotta y nueces

Plato Principal

Milanesa de solomillo con puré trufado
Risotto de trufa y setas

Postre

Tiramisú casero

Restaurante Pitiuso Hotel THB Los Molinos

Carrer de Ramon Muntaner, 60

Tel. 971 302 250



LYON



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
L	M	X	J	V	S	D



DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
L	M	X	J	V	S	D

Entrant

Tàrtar de salmó en dues textures

Amanida mesclum de pollastre cruixent i vinagreta de fruits vermells i figues

Plat Principal

Galta de vedella confitada, salsa de tofones ,puré de patates cremosa

Orada filetejada, salsa de llamàntol i escamarlans

Postres

Pastís Tatin de pomes calenta, gelat de vainilla

Coulant de xocolata, escuma de llet

Entrante

Tartar de salmón en dos texturas

Ensalada mézclum de pollo crujiente y vinagreta de frutos rojos y higos

Plato Principal

Carrillada de ternera confitada, salsa de trufas ,puré de patates cremosa

Dorada fileteada, salsa de bogavante y cigalas

Postre

Tarta Tatin de manzanas caliente, helado de vainilla

Coulant de chocolate, espuma de leche

Imprescindible reservar ibizacial@thbhotels.com

Alegría

Restaurante Pizzería

Carrer de Vicent Serra i Orvay, 49
Tel. 871 744 464



NÀPOLIS



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL DT DC DJ DV DS DG
◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇
L M X J V S D

DL DT DC DJ DV DS DG
◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇
L M X J V S D

Entrant

"Puparuol mbuttunat"

Rotllet de pebrot rostit farcit d'albergínia, carabassó, olives negres, tàpera i anxoves

Suppli

Croquetes d'arròs amb salsa de tomata i pamesà amb cor de provola fumada

Plat Principal

La genovese

Pasta ziti tallats amb ragu blanc de ceba i vedella cosida a baixa temperatura per més de 8h

La sorrentina

Nyoqui en terrina amb salsa de tomata i alfàbrega saltat amb pamesà i mozzarella gratinat al forn

Postres

Caprese

Pastís de xocolata i ametlla servida amb nata

Sfogliatella

Pasta fullada farcida de ricotta dolça canella i fruita confitada

Entrante

"Puparuol mbuttunat"

Rollito de pimiento asado relleno de berenjena, calabacin, olivas negra, alcaparra y anchoas

Suppli

Croquetas de arroz con salsa de tomate y parmesano con corazón de provola ahumada

Plato Principal

La genovese

Pasta ziti cortados con ragu blanco de cebolla y ternera cosida a baja temperatura por más de 8h

La sorrentina

Gnocchi en tarrina con salsa de tomate y albahaca salteado con parmesano y mozzarella gradinato al horno

Postre

Caprese

Tarta de chocolate y almendra servida con nata

Sfogliatella

Cancha de hojaldre rellena de ricota dulce canella y fruta confitada

La Vaca Argentina

Steakhouse Ibiza

Carrer de Miquel Caietà Soler, 7

Tel. 971 389 465



ARGENTINA



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
L	M	X	J	V	S	D



DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
L	M	X	J	V	S	D

Entrant

Xoriço crioll

Amanida de lletugues vives

Empanada criolla

Plat Principal

Graellada de talls argentins amb guarnició

Postres

Selecció de postres casolanes

Entrante

Chorizo criollo

Ensalada de lechugas vivas

Empanada criolla

Plato Principal

Parrillada de cortes argentinos con guarnición

Postre

Selección de postres caseros

Can Mario

Carrer de Navarra, 12, B
Tel. 971 398 550



ARGENTINA



Menú compost d'entrant, plat principal i postres



DL DT DC DJ DV DS DG
◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
L M X J V S D



DL DT DC DJ DV DS DG
◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇
L M X J V S D

Entrant

Probolone porteny (Xoriço i Botifarra)
Empanada de Carn al Malbec

Plat Principal

Guarniciones: Patata asada, ensalada mixta, patata frita
Buit de vedella
Ull de Bife Ca Mario
Picanya

Postres

Flam casolà amb almívar de llet
Panqueque amb almívar de llet

Entrante

Probolone porteño (Chorizo y Morcilla)
Empanada de Carne al Malbec

Plato Principal

Guarniciones: Patata asada, ensalada mixta, patata frita
Vacío de ternera
Ojo de Bife Can Mario
Picaña

Postre

Flan casero con dulce de leche
Panqueque con dulce de leche

Patrimoni Gastronòmic

13^a EDICIÓ

Consell  d'Eivissa



www.patrimonigastronomic.com



patrimoni gastronòmic