



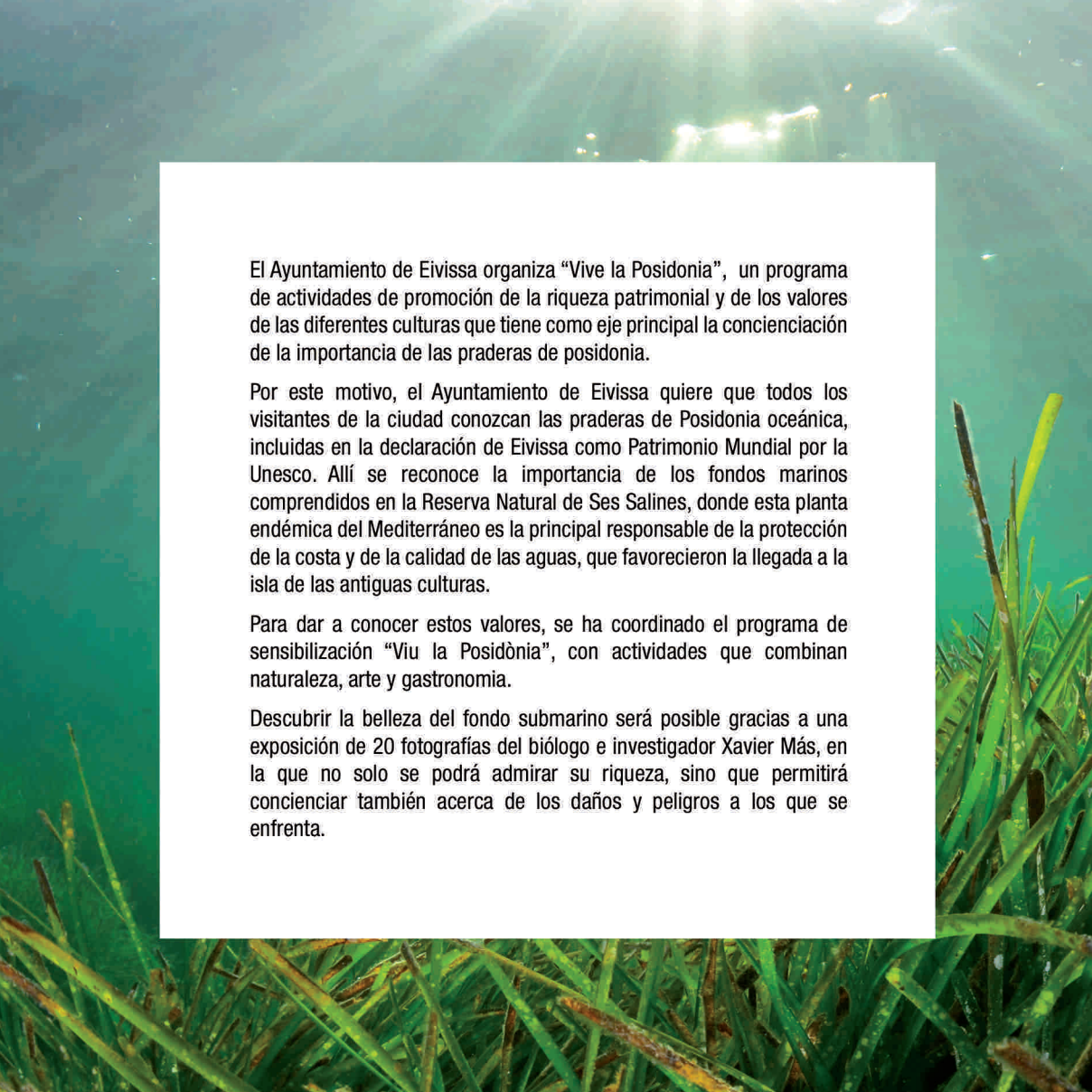
VIVE LA POSIDONIA

VIU LA POSIDÒNIA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES - PROGRAMA D'ACTIVITATS

Todos los sábados - Tots els dissabtes

29.07.2017 - 30.09.2017

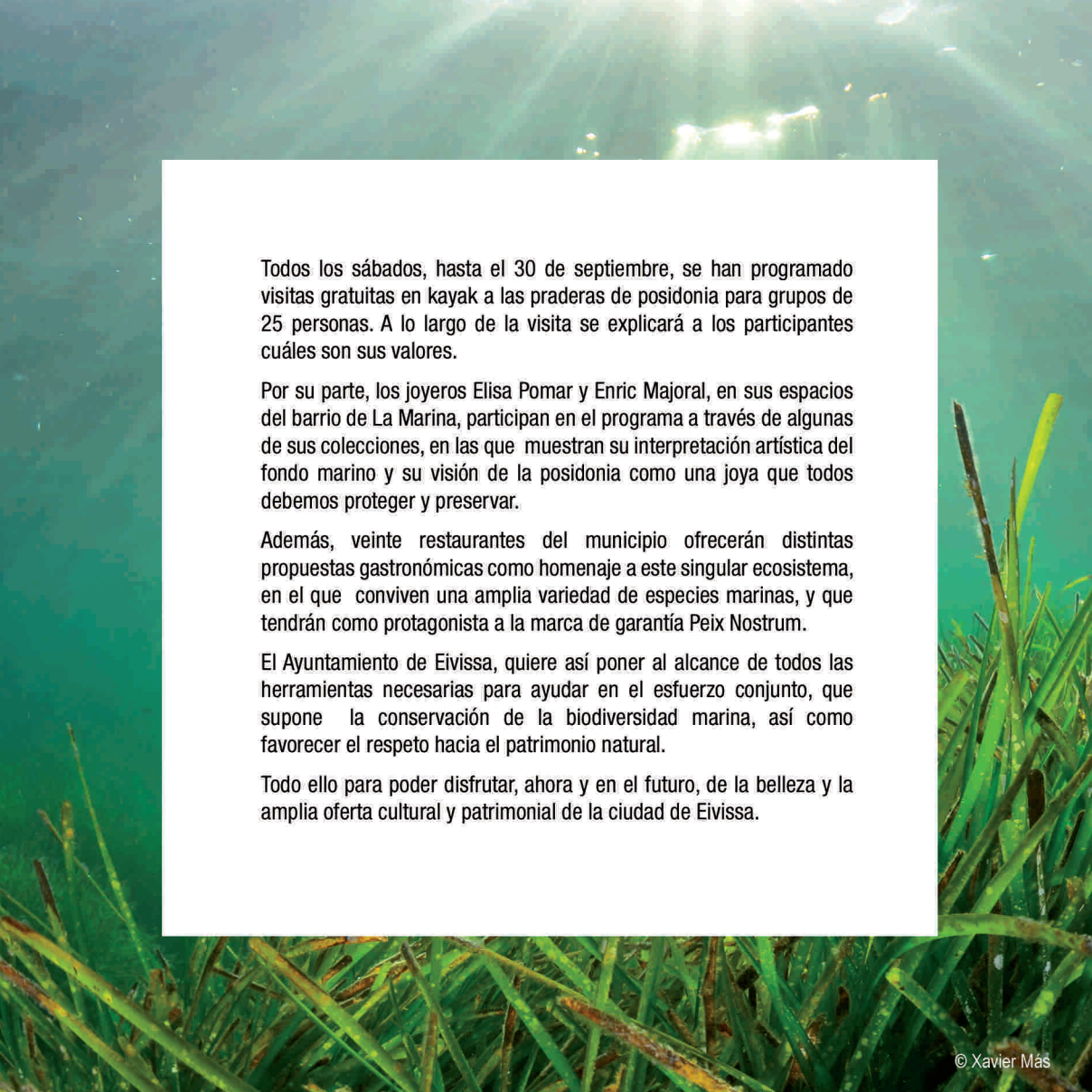


El Ayuntamiento de Eivissa organiza “Vive la Posidonia”, un programa de actividades de promoción de la riqueza patrimonial y de los valores de las diferentes culturas que tiene como eje principal la concienciación de la importancia de las praderas de posidonia.

Por este motivo, el Ayuntamiento de Eivissa quiere que todos los visitantes de la ciudad conozcan las praderas de Posidonia oceánica, incluidas en la declaración de Eivissa como Patrimonio Mundial por la Unesco. Allí se reconoce la importancia de los fondos marinos comprendidos en la Reserva Natural de Ses Salines, donde esta planta endémica del Mediterráneo es la principal responsable de la protección de la costa y de la calidad de las aguas, que favorecieron la llegada a la isla de las antiguas culturas.

Para dar a conocer estos valores, se ha coordinado el programa de sensibilización “Viu la Posidònia”, con actividades que combinan naturaleza, arte y gastronomía.

Descubrir la belleza del fondo submarino será posible gracias a una exposición de 20 fotografías del biólogo e investigador Xavier Más, en la que no solo se podrá admirar su riqueza, sino que permitirá concienciar también acerca de los daños y peligros a los que se enfrenta.



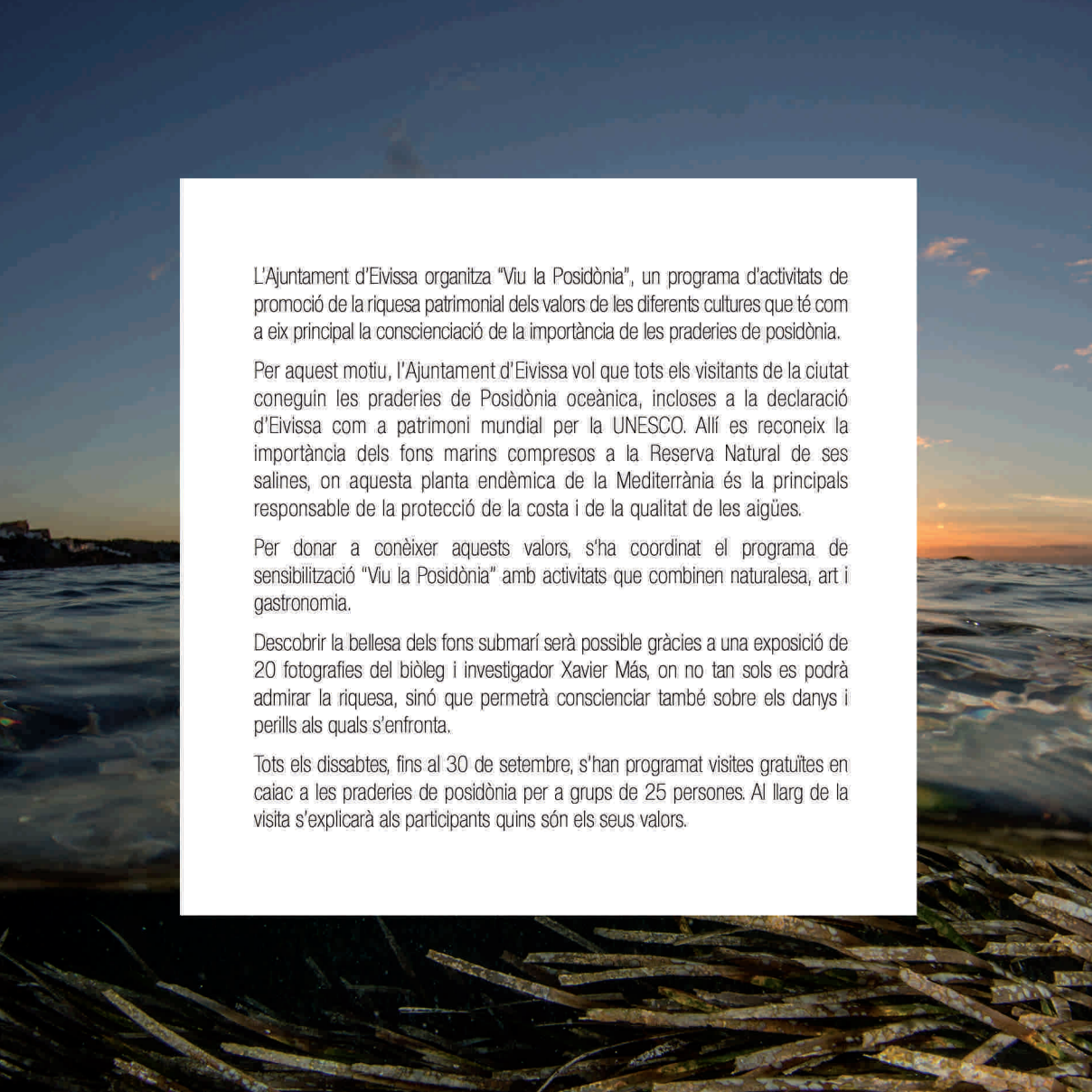
Todos los sábados, hasta el 30 de septiembre, se han programado visitas gratuitas en kayak a las praderas de posidonia para grupos de 25 personas. A lo largo de la visita se explicará a los participantes cuáles son sus valores.

Por su parte, los joyeros Elisa Pomar y Enric Majoral, en sus espacios del barrio de La Marina, participan en el programa a través de algunas de sus colecciones, en las que muestran su interpretación artística del fondo marino y su visión de la posidonia como una joya que todos debemos proteger y preservar.

Además, veinte restaurantes del municipio ofrecerán distintas propuestas gastronómicas como homenaje a este singular ecosistema, en el que conviven una amplia variedad de especies marinas, y que tendrán como protagonista a la marca de garantía Peix Nostrum.

El Ayuntamiento de Eivissa, quiere así poner al alcance de todos las herramientas necesarias para ayudar en el esfuerzo conjunto, que supone la conservación de la biodiversidad marina, así como favorecer el respeto hacia el patrimonio natural.

Todo ello para poder disfrutar, ahora y en el futuro, de la belleza y la amplia oferta cultural y patrimonial de la ciudad de Eivissa.

The background image shows a sunset over the ocean. The sky is a mix of blue and orange, with a few clouds. The water is dark with white foam from the waves. In the foreground, there is a large pile of driftwood, consisting of many long, thin, weathered branches and logs. The overall scene is serene and natural.


L'Ajuntament d'Eivissa organitza "Viu la Posidònia", un programa d'activitats de promoció de la riquesa patrimonial dels valors de les diferents cultures que té com a eix principal la conscienciació de la importància de les praderies de posidònia.

Per aquest motiu, l'Ajuntament d'Eivissa vol que tots els visitants de la ciutat coneguin les praderies de Posidònia oceànica, incloses a la declaració d'Eivissa com a patrimoni mundial per la UNESCO. Allí es reconeix la importància dels fons marins compresos a la Reserva Natural de ses salines, on aquesta planta endèmica de la Mediterrània és la principals responsable de la protecció de la costa i de la qualitat de les aigües.

Per donar a conèixer aquests valors, s'ha coordinat el programa de sensibilització "Viu la Posidònia" amb activitats que combinen naturalesa, art i gastronomia.

Descobrir la bellesa dels fons submarí serà possible gràcies a una exposició de 20 fotografies del biòleg i investigador Xavier Más, on no tan sols es podrà admirar la riquesa, sinó que permetrà conscienciar també sobre els danys i perills als quals s'enfronta.

Tots els dissabtes, fins al 30 de setembre, s'han programat visites gratuïtes en caiac a les praderies de posidònia per a grups de 25 persones. Al llarg de la visita s'explicarà als participants quins són els seus valors.



Per la seua banda, els joiers Elisa Pomar i Enric Majoral, als seus espais del barri de la Marina, participen en el programa a través d'algunes de les seues col·leccions on mostren la seua interpretació artística del fons marí i la seua visió de la posidònia com una joia que tots hem de protegir i preservar.

A més, vint restaurants del municipi oferiran diferents propostes gastronòmiques com a homenatge a aquest singular ecosistema, on conviuen un àmplia varietat d'espècies marines i que tendran com a protagonista la marca de garantia Peix Nostrum.

L'Ajuntament d'Eivissa, vol així posar a l'abast de tots les eines necessàries per ajudar en l'esforç conjunt que suposa la conservació de la biodiversitat marina, així com afavorir el respecte cap al patrimoni natural.

Tot això per poder gaudir, ara i en el futur, de la bellesa i àmplia oferta cultura i patrimonial de la ciutat d'Eivissa.



Visita en kayak a la Posidonia

Excursión en piragua, complementada con buceo con aletas y tubo y la posibilidad del uso de una cámara de fotografía submarina.

Lugar: Playa de ses Figueretes. Delante del embarcadero a Formentera.

Horario: de 9,30 h. a 12.00 h.

Dirigido a: Público familiar y adultos

Precio: Gratuito

Es necesaria reserva previa llamando al teléfono 971 399 232 o a través del correo turisme@eivissa.es





NATURALES A

Visita en caiac la Posidònia

Excursió en piragua, complementada amb busseig amb aletes i tub i la possibilitat de l'ús d'una càmera de fotografia submarina.

Lloc: Platja de ses Figueretes. Davant l'embarcador a Formentera.

Horari: de 9.30 h. a 12.00 h.

Dirigit a: Públic familiar i adults

Preu: Gratuït

És necessària reserva prèvia al telèfon 971 399 232 o a través del correu turisme@eivissa.es





“Posidonia, Patrimonio de la Humanidad”

Exposición de fotografías al aire libre de Xavier Mas.

A través de 20 imágenes, con textos explicativos en español, inglés y alemán, la muestra refleja la importancia de la Posidonia, uno de los ecosistemas más diversos de la tierra: Su ciclo vital, la variedad de especies que acoge y las amenazas que se ciernen sobre ella, por fondeos irregulares y vertidos de plásticos o residuos al mar.

El sábado 23 de septiembre, de 12 a 13.30 horas, encuentro con Xavier Mas, autor de la exposición: “Una visita guiada a través de las imágenes”, dirigida a familias y público en general.

Lugar: paseo marítimo, avinguda de Santa Eulària (junto a la estación marítima Ibiza - Formentera).

Horario: 24 horas





'Posidònia, Patrimoni de la Humanitat'

Exposició de fotografies a l'aire lliure de Xavier Mas.

A través de 20 imatges, amb textos explicatius en espanyol, anglès i alemany, la mostra reflecteix la importància de la posidònia, un dels ecosistemes més diversos de la terra: El seu cycle vital, la varietat d'espècies que acull i les amenaces que l'envolten, com fondeigs irregulars i abocaments de plàstics o residus a la mar.

El dissabte 23 de setembre, de 12 a 13.30 h, trobada amb Xavier Mas, autor de l'exposició: "Una visita guiada a través de les imatges", dirigida a famílies i públic en general.

Lloc: Passeig marítim d'Eivissa, zona avinguda de Santa Eulària (devora l'estació nàutica d'on parteixen els vaixells cap a Formentera)

Horari: 24 hores





ARTE

La Posidonia, una joya

ENRIC MAJORAL

Premio Nacional de Artesanía 2007, creó su colección sobre la Posidonia en el año 2001 y, desde entonces, el bosque sumergido se ha convertido en un factor esencial de su universo artístico. Bajo el título “La Posidonia es una joya”, Majoral expone en Eivissa piezas únicas de gran formato, libretas personales y dibujos, así como numerosos diseños en los que recrea el fondo de mar. Un artista comprometido con su entorno, pero también con una dimensión internacional, que exhibe dos piezas de la serie ‘Joiés de sorra’ en la colección permanente del Museum of Arts and Design de Nueva York.

Carrer d'Anníbal, 8 | Tel: 971 508 863

Horario: De 12 a 14 horas los sábados.

Copa de bienvenida. Muestra sobre el proceso artístico y la evolución de la colección Posidonia. Los asistentes se llevarán como recuerdo un punto de libro inspirado en la Posidonia.

ELISA POMAR

Medalla de Oro de la Ciudad de Eivissa, ha incorporado la tradición y la cultura de la isla a joyas exclusivas que ya desfilan en pasarelas internacionales. En el año 2012 creó la colección ‘Posidonia’, un homenaje a este bien Patrimonio de la Humanidad a través de la fusión de piezas como las ágatas verdes y azules, que recrean la belleza submarina. La combinación de estas piedras con la joyería tradicional ibicenca es uno de los referentes del trabajo creativo de Elisa Pomar, cuyo éxito está enraizado en el paisaje, siempre con vocación de futuro. La colección Posidonia y la evolución artística de Elisa Pomar se podrán contemplar en su ampliado espacio expositivo.

Calle Castelar, 1 | Tel: 971 310 526

Horario: De 12 a 14 horas los sábados.



Enric Majoral



ART

La Posidònia, una joia

ENRIC MAJORAL

Premi Nacional d'Artesania 2007, va crear la seua col·lecció sobre la posidònia l'any 2001 i des de llavors el bosc submergit s'ha convertit en un factor essencial del seu univers artístic. Sota el títol "La Posidònia és una joia", Majoral exposa a Eivissa peces úniques de gran format, llibretes personals i dibuixos, així com nombrosos dissenys en els quals recrea el fons de la mar. Un artista compromès amb el seu entorn, però també amb una dimensió internacional, que exhibeix dues peces de la sèrie 'Joies de sorra' en la col·lecció permanent del Museum of Arts and Design de Nova York.

Carrer d'Annibal, 8 | Tel: 971 508 863

Horari: De 12 h a 14 h els dissabtes

Copa de benvinguda. Mostra sobre el procés artístic i l'evolució de la col·lecció Posidònia. Els assistents s'emportaran com a record un punt de llibre inspirat en la Posidònia.

ELISA POMAR

Medalla d'Or de la Ciutat d'Eivissa, ha incorporat la tradició i la cultura de l'illa a joies exclusives que ja desfilen en passarel·les internacionals. L'any 2012 va crear la col·lecció 'Posidònia', un homenatge a aquest bé Patrimoni de la Humanitat a través de la fusió de peces com les àgates verdes i blaves, que recreen la bellesa submarina. La combinació d'aquestes pedres amb la joieria tradicional eivissenca és un dels referents del treball creatiu d'Elisa Pomar, l'èxit del qual està arrelat en el paisatge, sempre amb vocació de futur. La col·lecció Posidònia i l'evolució artística d'Elisa Pomar es podran contemplar al seu ampliat espai expositiu.

Carrer de Castelar, 1 | Tel: 971 310 526

Horari: De 12 h a 14 h els dissabtes





Homenaje a la Posidonia

CA N'ALFREDO

Paseo de Vara de Rey, 16
Tel: 971 311 274



Primero. A escoger entre:

Mejillones vinagreta

Ensalada templada de langostinos

Segundo. A escoger entre:

Ragout de mero y rape

Calamares rellenos de sobrasada

Postre:

Helado de flao

Precio: 30€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábado de 13 a 16 horas.



Calamares a la ibicenca, con pan payés, copa de vino o caña de cerveza

Precio: 15€

Horario: Sábados de 12.30 a 14 horas.

CAFÉ MONTESOL

Paseo de Vara de Rey, 2
Tel: 871 515 049



Lubina salvaje con polvo de chocolate asada en arcilla y sopa de lemon grass sobre cama de algas

Precio: 7€ (La tapa incluye bebida)

Horario: Sábados de 12 a 14 horas.

CAN POU

Calle Lluís Tur i Palau, 19
Tel: 971 310 875



Tostada crujiente con ensalada de algas y aceite de oliva de Ibiza

Precio: 5€ (incluye vino, cerveza o refresco)

Horario: Sábados, de 10 a 12 de la noche.



Homenatge a la Posidònia

CA N'ALFREDO

Passeig de Vara de Rey, 16
Tel: 971 311 274



Primer. A escollir entre:

Musclos vinagreta

Amanida temperada de llagostins

Segon. A escollir entre:

Ragut d'anfós i rap

Calamars farcits de sobrassada

Postres:

Gelat de flaó

Preu: 30€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabte de 13 h a 16 h



Calamars a l'eivissenca, amb pa pagès, copa de vi o canya de cervesa

Preu: 15€

Horari: Dissabtes de 12.30 h a 14 h

CAFÈ MONTESOL

Passeig de Vara de Rey, 2
Tel: 871 515 049



Llobarro salvatge amb pois de xocolata rostida en argila i sopa de lemon grass sobre llit d'algues

Preu: 7€ (La tapa inclou beguda)

Horari: Dissabtes de 12 a 14 h

CAN POU

Carrer de Lluís Tur i Palau, 19
Tel: 971 310 875



Torrada cruixent amb amanida d'algues i oli d'oliva d'Eivissa

Preu: 5€ (inclou vi, cervesa o refresc)

Horari: Dissabtes, de 10 h a 12 de la nit



EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Paseo Marítimo
Tel: 971 316 551



Ensalada de algas con crujiente de rotja y vinagreta de soja y puerro

Arroz marino con sepia ibicenca

Solomillo con spaguetis marinos al teriyaki

Flaò tradicional con helado de hierbas ibicencas

Precio: 36€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados, de 20.30 a 23 horas

ESSENCE

Paseo de de Ses Figueretes s/n (One Ibiza Suites)
Tel: 971 300 661



Vichissoyse de algas con crustáceos allí oli y azafrán con copa de vino

Precio: 15€

Horario: Sábados, de 12 a 24 horas

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5
Tel: 971 578 664



Primero. A escoger entre:

Ensalada de crostes y peix sec

Higos gratinados con queso de cabra, jamón serrano y miel

Segundo. A escoger entre:

Caldereta de pescado de la isla

Paella de pescado y marisco

Postre. A escoger entre:

Flaò

Sorbete de limón

Precio: 33€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 13 a 16.30 horas.

GUILLEMÍS

Calle Enmig, 15
Tel: 971 124 432



Plato de calamar en su hábitat más copa de vino blanco de Can Rich

Precio: 18€

Horarios: Sábados y domingos de 12 a 16 horas.



EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Passeig Marítim
Tel: 971 316 551



Amanida d'algues amb cruixent de roja i vinagreta de soia i porro

Arròs marí amb sèpia eivissenca

Filet amb spaguettis marins al teriyaki

Flaó tradicional amb gelat d'herbes eivissenques

Preu: 36€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes, de 20.30 h a 23 h

ESSENCE

Passeig de ses Figueretes s/n (One Ibiza Suites)
Tel: 971 300 661



Vichissoyse d'algues amb crustacis alloli i safrà amb copa de vi

Preu: 15€

Horari: Dissabtes, de 12 h a 24 h

FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia, 5
Tel: 971 578 664



Primer. A escollir entre:

Amanida de crostes i peix sec

Figues gratinades amb formatge de cabra, pernil serrà i mel

Segon. A escollir entre:

Caldereta de peix de l'illa

Paella de peix i marisc

Postres. A escollir entre:

Flaó

Sorbet de llimó

Preu: 33€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes de 13 h a 16.30 h

GUILLEMÍS

Carrer d'Enmig, 15
Tel: 971 124 432



Plat de calamar en el seu hàbitat més copa de vi blanc de Can Rich

Preu: 18€

Horaris: Dissabtes i diumenges de 12 h a 16 h



HEART IBIZA

Paseo de Juan Carlos I, 17



Cócktail Halos & Tanit

Precio: 18€

Horario: Sábados de 21 a 24 horas

LA GAIA

Paseo de Juan Carlos I, 17

Tel: 971 806 806



Cócktail de bienvenida

Aperitivo en mesa

Ostra en ceviche con huevas de tobiko

Usuzukuri de salmonete y palta

Gyozas de shiitake

Nigiri del chef

Parihuela Nikkei

Asado de ternera a baja temperatura

Postre

Helado de haba tonka Haba tonka ice cream

Santa Inés

Precio: 60€ por persona (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 20 horas 1 de la madrugada, con reserva previa.

LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6

Tel: 971 311 171



Bullit de peix

Arroz a banda

Greixonera

Precio: 35€

(Bebidas no incluidas)

Horario: Sábados de 12 a 17 horas.



Frita de pulpo con copa de vino o caña

Precio: 12€

Horario: Sábados de 12.30 a 00.30 horas.





HEART IBIZA

Passeig de Joan Carles I, 17



Còctel Cocktail Halos & Tànit

Preu: 18€

Horari: Dissabtes de 21.00 h a 24.00 h

LA GAIA

Passeig de Joan Carles I, 17

Tel: 971 806 806



Còctel de benvinguda

Aperitiu en taula

Ostra en sebiche amb maduixes de tobiko

Usuzukuri de moll i alvocat

Gyozes de shiitake

Nigiri del xef

Parihuela Nikkei

Rostit de vedella a baixa temperatura

Postres

Gelat de fava tonka

Santa Agnès

Preu: 60€ per persona (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes de 20 h a 1 h de la matinada, amb reserva prèvia

LA SOLERA

Plaça de la Tertúlia, 6

Tel: 971 311 171



Bullit de peix

Arroz a banda

Greixonera

Preu: 35€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes de 12.00 h a 17.00 h



Frita de polp amb copa de vi o canya

Preu: 12€

Horari: Dissabtes de 12.30 h a 00.30 h



MIRADOR DE DALT VILA

Plaza de España, 4 Dalt Vila
Tel: 971 303 045



Arroz cremoso de gamba roja con sepia, azafrán y algas al ajillo

Gallo de san pedro con ñoquis de patata y pil pil de algas

Cremoso de queso fresco, miel, naranja y piñones

Precio: 35€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 20.30 a 24 horas.

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Camí Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222



"Marea de Ibiza". Almejas bañadas en gel de frígola con algas frescas, limón encurtido y jengibre

*El plato se podrá degustar en el restaurante Chambao, en las piscinas y se ofrecerá como room service, para que todos los clientes puedan disfrutar de él y saber más sobre la Posidonia y el fondo marino de Ibiza y Formentera.

Precio: 17€

Horario: Sábado de 12 a 18 horas.

PETER PAN

Carrer de la Mare de Déu, 78
Tel: 722 44 66 54



Tagliatelle de gambas y setas

Hamburguesa de patatas y atún rojo

Trufa helada al pistacho

Precio: 28€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 20 a 00.30 horas.





MIRADOR DE DALT VILA

Plaça d'Espanya, 4 Dalt Vila
Tel: 971 303 045



Arròs cremós de gamba vermella amb sèpia, safrà i algues amb allada

Gall de Sant Pere amb nyoquis de patata i pil pil d'algues

Cremós de formatge fresc, mel, taronja i pinyons

Preu: 35€ (beguda no inclosa)

Horari: Dissabtes de 20.30 h a 24 h

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Camí Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222



"Marea d'Eivissa". Cloïsses banyades en gel de frígola amb algues fresques, llimó adobat i gingebre

El plat es podrà degustar en el restaurant Chambao a les piscines i s'ofertirà com room service perquè tots els clients puguin gaudir-ne i saber més sobre la Posidònia i el fons marí d'Eivissa i Formentera.

Preu: 17€

Horari: Dissabte de 12 h a 18 h

PETER PAN

Carrer de la Mare de Déu, 78
Tel: 722 44 66 54



Tagliatelle de gambes i bolets

Hamburguesa de patates i tonyina vermella

Tòfona gelada al festuc

Precio: 28€ (beguda no inclosa)

Horari: Dissabtes de 20 h a 00.30 h



REART

Carrer de Castella, 9
Tel: 871 03 65 75



Hueva de choco en brasa y ajoblanco
(Representación del fondo marino durante el apareamiento y desove de la sepia en la Posidonia en otoño)

Precio: 9,50€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 13 a 16 y de 20 a 24 horas.

SA BRISA

Paseo de Vara de Rey, 15
Tel: 971 090 649



Tartar de negrito y crujiente de yuca
Croqueta de 'bullit de peix'
Espardenya con sobrasada ibicenca
Gamba ibicenca con su cabeza en tempura
Escorpa con su caldo nimono
Flaò al estilo Sa Brisa

Precio: 45€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados, de 13 a 16 horas (se recomienda reservar).

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27
Tel: 971 318 750



Raya en escabeche

Arroz Sa Nansa, con sepia, espardenyas y gamba roja

Flaò

Precio: 38€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 13 a 16 horas (con reserva previa).

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

C/ Ses Figueres, 18 (Playa Talamanca)
Tel: 971 314 313



"Sabor de mar"

Precio: 17€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados, de 19.30 a 23 horas.



REART

Carrer de Castella, 9,
Tel: 871 03 65 75



Fresa de xoco en brasa i ajoblanco
(Representació del fons marí durant l'aparellament i fresa de la sèpia en la Posidònia a la tardor)

Preu: 9,50€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes de 13 h a 16 h i de 20 h a 24 h

SA BRISA

Passeig de Vara de Rey, 15
Tel: 971 090 649



Tàrtar de negret i cruixent de yuca
Croqueta de bullit de peix
Espardenya amb sobrassada eivissenca
Gamba eivissenca amb el seu cap en tempura
Escòrpora amb el seu brou nimono
Flaó a l'estil Sa Brisa

Preu: 45€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes, de 13 h a 16 h (es recomana reservar)

SA NANSA

Avinguda 8 d'Agost, 27
Tel: 971 318 750



Rajada en escabetx

Arròs Sa Nansa, amb sèpia, espardenyes i gamba vermella

Flaó

Preu: 38€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes de 13 h a 16 h (amb reserva prèvia)

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

C/ Ses Figueres, 18 (Platja Talamanca)
Tel: 971 314 313



"Sabor de mar"

Preu: 17€ (begudes no incloses)

Horari: Dissabtes, de 19.30 h a 23 h



TASTEM

C/ d'Enmig, 25
Tel: 971 931 440 | 638 737 466



Coca de sofrit y gató
Greixonera
Copa de vino o cerveza

Precio: 10 € (Sin postre: 7€)



Alcachofas con peix sec y cangrejo en salsa de
aji y pimiento caramelizado
Helado de flaò
Copa de vino o cerveza

Precio: 12€ (Sin postre: 8€)

Horarios: Sábados de 19 a 24 horas.

YOKUBO

Paseo de Ses Figueretes (bajos hotel Ibiza Playa)
Tel: 679 33 26 25



Ensalada de algas marinas
Surtido de sushi (6 piezas)
Cerveza nacional

Precio: 12€
Horario: de 13 a 16 horas.

ZELA

Avenida 8 de Agosto, 29
Tel: 871 515 380



Cócktail homenaje a la Posidonia
Sashimi
Sushi moriawase
**(variado de sashimi y sushi con pescados*
locales, algas y mariscos)

Precio: 85€ (Bebida no incluida)

Horario: de 20 h. a 1.30 h.

Recomendable reservar, para asegurar mesa.
Se ruega que pidan en la mesa el 'menú
Posidonia'.



TASTEM

C/ d'Enmig, 25

Tel: 971 931 440 | 638 737 466



Coca de sofrit i gató

Greixonera

Copa de vi o cervesa

Preu: 10€ (Sense postres: 7€)



*Carxofes amb peix sec i cranc en salsa de bitxo i
pebrot caramelitzat*

Gelat de flaó

Copa de vi o cervesa

Preu: 12€ (Sense postres: 8€)

Horaris: Dissabtes de 19 h a 24 h

YOKUBO

Passeig de ses Figueretes (baixos hotel Eivissa Platja)

Tel: 679 33 26 25



Amanida d'algues marines

Assortit de sushi (6 peces)

Cervesa nacional

Preu: 12€

Horari: de 13 h a 16 h

ZELA

Avinguda 8 d'Agost, 29

Tel: 871 515 380



Còctel homenatge a la Posidònia

Sashimi

Sushi moriawase

*(variat de sashimi i sushi amb peixos locals, algues i
mariscs)*

Preu: 85€ (begudes no incloses)

Horari: de 20 h a 1.30 h.

Recomanable reservar, per assegurar taula. Es prega que demanin en la taula el 'menú Posidònia'.

CONVIERTE A LA POSIDONIA EN EL
GRAN DESCUBRIMIENTO DE TU VIAJE

CONVERTEIX A LA POSIDÒNIA EN EL
GRAN DESCOBRIMENT DEL TEU VIATGE



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Ibiza
biodiversidad y cultura
inscrito en la Lista del
Patrimonio Mundial en 1999



Port d'Eivissa



Autoritat Portuària de Balears

www.turismo.eivissa.es | www.tourism.eivissa.es | www.turisme.eivissa.es | www.tourismus.eivissa.es



TurismeEivissalbiza



Eivissalbiza



turismeeivissalbiza



+TurismedEivissalbiza

#Ibizaposidonia | #Eivissaposidonia