



LEBE DIE NEPTUNGRAS

AKTIVITÄTS-PROGRAMM

29.08.2020 - 06.12.2020



Das Neptungras ist seit 1999 Welterbe und erfüllt wichtige Zwecke:

Es erhält das kristallklare Wasser.

.....

Es stellt für zahlreiche Spezies ihren Brut- und Lebensraum dar.

.....

Es schützt den Sand der Strände.

.....

Es reduziert die Küstenerosion.

.....

Das Neptungras ist eine essenzielle Sauerstoffquelle für die Erde und sein Schutz ist entscheidend, um den Klimawandel abzuschwächen.

.....

Außerdem ist das Neptungras durch die Habitatrichtlinie der EU als "prioritärer Habitat" klassifiziert.

Das Neptungras schützt den Meeresboden

Zu seinen zahlreichen Funktionen zählt, dass es eine fundamentale Rolle in der Stabilisierung des Meeresbodens und der Dämpfung der Dünung spielt. Es schützt ebenfalls die Küste vor Erosion.

Das Neptungras schützt die Strände

Eine gemeinsame Eigenschaft der Mittelmeerküsten ist die Ansammlung von Neptungras über dem Meeresspiegel. Das im Winter angesammelte Material bietet einen essenziellen Vorteil für die Umwelt: Es garantiert die Erneuerung und den Schutz des Sandes an den Stränden und entlang der Küste.

Das c schützt die Meeresspezies

Das Mittelmeer ist fundamental für die Biodiversität verschiedener Spezies und der Meeresschildkröten. Die neuen sporadischen Brutzeiten auf Ibiza sind außergewöhnlich und lokale Einrichtungen wie unter anderem das CREM engagieren sich für die Rettung, das Überleben und den Schutz der Schildkröten.

Die Meeresabteilung von GEN-GOB analysiert die Qualität des Neptungrases an verschiedenen Stränden von Ibiza und die Asociación Tursiops, gegründet mit dem Ziel, einen Beitrag zur Bewahrung und dem Schutz der Wale vor den Balearen zu leisten, hat verschiedene Untersuchungen durchgeführt, die gezeigt haben, dass es vor den Pityusen eine konsolidierte Delfinkolonie gibt und die Neptungrasebenen bieten einen perfekten Lebensraum, in dem sich viele Spezies befinden, die sich von ihm ernähren.



Weitere Information:

<https://www.asociaciontursiops.org> <https://www.elsnostresdofins.com/>

Hören Sie anhand dieses Bidi-Codes den Delfinen zu



Zu den Einrichtungen der Insel, die am Schutz des Meeres und des Lebensraums des Neptungrases beteiligt sind, zählt auch die Cofradía de Pescadores de Ibiza, Pioniere in der Verteidigung der Nachhaltigkeit im Mittelmeer. Die professionelle handwerkliche Fischerei von Eivissa bewahrt die Kunst und Traditionen der Insel und setzt sich für eine Kontinuität der Fischereiindustrie mit nachhaltigen Kriterien, die Überausbeutung der Meeresressourcen vermeidend, ein.

Das Neptungras schützt Sie

Genau wie die Bäume im Wald kann auch das Neptungras einen bedeutenden CO₂-Anteil speichern und so die Reduzierung dieses Treibhausgases begünstigen und zur Regulierung des Klimas beitragen, laut der Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN).



Lebe die Neptungras (2017-2020)

Die Stadtverwaltung von Eivissa organisierte 2017 die erste Ausgabe von "Lebe die Neptungras", ein Veranstaltungsprogramm, das mit dem Ziel organisiert wurde, sich über die Bedeutung der Neptun-Seegraswiesen bewusst zu werden, die von der UNESCO innerhalb der Gemeinde Eivissa als Weltkulturerbe anerkannt wurden.

Dieses Programm wurde 2017 mit dem internationalen Preis 'Alimara' in der Kategorie des verantwortungsvollen und nachhaltigen Tourismus ausgezeichnet, der vom Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB, mit Unterstützung der Tourismus-Messe B-Travel vergeben wird. Der Bürgermeister von Eivissa, Rafa Ruiz, nahm den Preis auf der 34. Preisverleihung entgegen, auf der die 14 besten Kampagnen zur Förderung des Tourismus auf nationaler und internationaler Ebene ausgezeichnet wurden.

Von Juli bis September 2018 hat die zweite Edition Das Programm erweitert und 2019 wurde es bis zum 04. Dezember verlängert; an diesem Datum feierte man den 20. Jahrestag der Auszeichnung als Welterbe des uralten Seegrases.

In der vierten Edition dieses Programms, 2020, sind die Nachhaltigkeit, der Schutz der Biodiversität sowie die Sensibilisierung bezüglich der Bedeutung des Schutzes des Neptungrases im Kontext des Klimawandels weiterhin bedeutende Herausforderungen.

NATUR

"Lebe die Neptungras" bietet einen Tauchgang zu der Posidonia, um Bilder der uralten Pflanze aufzunehmen, sowie Kayakfahrten ab dem Strand Ses Figueretes samstags und Paddle Surf ab dem Strand Talamanca sonntags. Alle Aktivitäten sind kostenlos und halten die Sicherheitsprotokolle und -maßnahmen gegen Covid-19 ein.

KUNST

Das Neptungras erhebt auch den Anspruch des natürlichen und kulturellen Erbes von Ibiza über das Werk der Juweliere Elisar Pomar, Enric Majoral und Casa Afro. In den Einrichtungen in La Marina nehmen Sie ebenfalls am Programm teil, indem sie ihre Kollektionen zeigen, die den Meeresboden künstlerisch interpretieren und uns ihre Vision des Neptungras als einem Juwel, den wir gemeinsam bewahren müssen, zeigen.

GASTRONOMIE

Die Seegraswiesen stehen auch im Mittelpunkt der 16 Restaurants der Gemeinde, die sehr vielfältige Angebote für jedes Publikum anbieten, um das einzigartige Ökosystem der Seegraswiesen sichtbar zu machen, in denen eine große Vielzahl von Arten leben. Diese Initiative wird von der Berufsvereinigung der Fischer von Eivissa und dem Gütezeichen 'Peix Nostrum' unterstützt, die mit ihrer Arbeit die ausgezeichnete Qualität der Fische unterstreichen.

BILDUNG

Das Umweltschutzamt bietet drei online Seminare an, in Zusammenarbeit mit den lokalen Einrichtungen und Experten des Sektors, in denen die Referenten ihre Erfahrungen mit Teilnehmern aller Altersklassen teilen können.

PREISE POSIDONIA.

Nehmen Sie an den Wettbewerben "Viu la Posidòna" in den sozialen Netzwerken der Tourismusbehörde von Ibiza teil und gewinnen Sie Preise, z. B. Tauchgänge zu den Seegraswiesen und Besuche mit dem Kayak und Paddel Surf; ebenfalls gibt es Abendessen in den teilnehmenden Restaurants, Hotelübernachtungen und der uralten Pflanze gewidmete Schmuckstücke sowie Shirts und Masken zu gewinnen. Nehmen Sie an den Foto- und Videowettbewerben oder dem Frageroulette teil und sichern Sie sich Ihren Posidonia-Preis.

Konsultieren Sie die Wettbewerbsbedingungen unter <https://turismo.eivissa.es/>

Nehmen Sie in den sozialen Netzwerken teil:

Facebook: <https://www.facebook.com/TurismeEivissalbiza/>

Twitter: <https://twitter.com/Eivissalbiza>

Instagram <https://www.instagram.com/turismeeivissaibiza/>

Turismo de Ibiza:

Tel: 971 399 232

Mail: turisme@eivissa.es





NATUR

Foto-Tauchgang: "La Posidonia, una planta milenaria"

Unternehmen: Scuba Ibiza | Tel 971 192 884 | info@scubaibiza.com.

Datum: Samstag, 05. September. von 09:30 bis 13:30 Uhr.

Ab: Marina Botafoc.

Plätze: Maximal zulässige Anzahl gemäß COVID-Bestimmungen.

Für: Personen, die tauchen können und gerne Bilder der Unterwasserpflanze mit dem Hastag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia teilen möchten. Diese Bilder werden Teil einer virtuellen Ausstellung im Rahmen des Programms "Viu la Posidània". Die Plätze kann man sich durch Teilnahme an dem Spiel "Viu la Posidonia" in den sozialen Netzwerken von Turismo de Ibiza sichern. Die Aktivität hält die Sicherheits- und Hygieneprotokolle gegen Covid-19 ein.

Kostenlose Aktivität.



NATUR

Paddle Surf zur Posidonia-Seegraswiese

Paddle Surf ab dem Strand Talamanca. Jedes Brett wird individuell verwendet. Die Aktivität hält die Sicherheits- und Hygieneprotokolle gegen Covid-19 ein. Am 20. September wird mit verschiedenen Aktivitäten ebenfalls der Tag des Touristen auf Ibiza gefeiert.

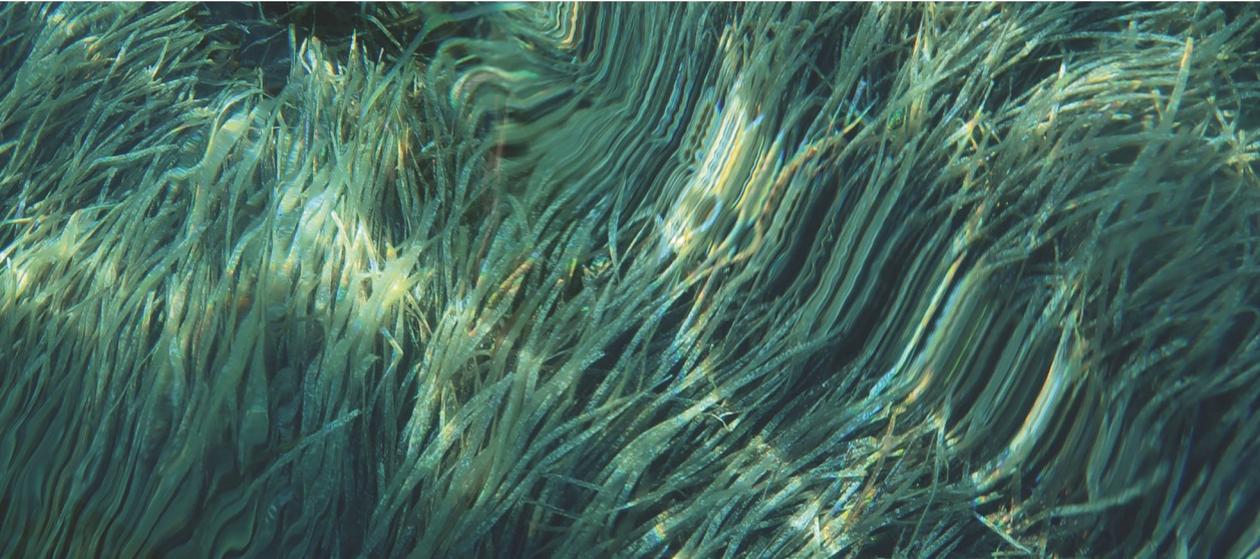
Unternehmen: Anfibios Ibiza, buceo y deportes náuticos.

Veranstaltungstage: Veranstaltungstage: 30.08., 20.09., 11. und 18.10., 01., 22. und 29.11.

Ort: Strand Talamanca, vor den Toiletten und Duschen.

Plätze: Maximal zulässige Anzahl gemäß COVID-Bestimmungen.

Kostenlose Aktivität.





NATUR

Kajaktour zur Posidonia-Seegraswiese

Ausflug im Paddelboot und zusätzlich Tauchen mit Schwimmflossen und Schnorchel und die Möglichkeit eine Unterwasserkamera zu verwenden. Jedes Kayak eignet sich für 2 Personen (kann von Personen, die in einem Haushalt leben, benutzt werden). Man kann das Kayak auch als Einzelperson nutzen. Alle Aktivitäten halten die Sicherheits- und Hygieneprotokolle gegen Covid-19 ein. Sichern Sie sich Ihren Platz durch Teilnahme an dem Spiel "Viu la Posidonia" in den sozialen Netzwerken von Turismo de Eivissa.

Unternehmen: Kayak Ibiza.

Veranstaltungstage: Sábados 12, 19 y 26 de septiembre, 3 y 24 octubre y 7 y 14 de noviembre. 12., 19. und 26.09., 03. und 24.10., 07. und 14.11. Samstags von 09:30 Uhr bis 12:00 Uhr.

Ort: Strand von Figueretes. Vor dem Anlegesteg nach Formentera.

Plätze: Maximal zulässige Anzahl gemäß COVID-Bestimmungen.

Kostenlose Aktivität.





NATUR

Foto-Tauchgang: "La floración de la Posidonia"

Scuba Ibiza organisiert den Tauchgang, um Bilder der Blüte des Neptungrases zu machen.

Unternehmen: Scuba Ibiza | Tel 971 192 884 | info@scubaibiza.com.

Datum: Noch nicht festgelegt, abhängig von der Blütezeit zwischen Oktober und Dezember.

Ab: Marina Botafoç.

Plätze: Maximal zulässige Anzahl gemäß COVID-Bestimmungen.

Für: Personen, die gut tauchen können und gerne Bilder der Unterwasserpflanze mit dem Hastag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia teilen möchten. Diese Bilder werden Teil einer virtuellen Ausstellung im Rahmen des Programms "Viu la Posidània". Die Plätze kann man sich durch Teilnahme an dem Spiel "Viu la Posidònia" in den sozialen Netzwerken von Turismo de Ibiza sichern. Die Aktivität hält die Sicherheits- und Hygieneprotokolle gegen Covid-19 ein.

Kostenlose Aktivität.



KUNST



Das Neptungras, Inspiration für Künstler

ELISA POMAR: DIE ESSENZ VON IBIZA

Elisa Pomar lässt die Tradition und Kultur der Insel in ihre exklusiven Schmuckstücke einfließen, die bereits auf internationalen Laufstegen zu sehen sind. Eine ihrer größten Inspirationen ist seit jeher das Meer rund um die Pitysen und das typische Blau, dank des Neptungrases. Ihre Designs formen sich ebenfalls durch die Vertreter der Fische, Blumen oder Stücke mit Türkis und Koralle, die ihre Leidenschaft für die Landschaft deutlich machen. Elisa wurde mit der Goldmedaille Ibizas ausgezeichnet und ist in der traditionellen Schmuckbranche Ibizas eine Referenz, stets mit dem Blick auf die Zukunft und unter Berücksichtigung der modernen Frau. 2012 hat sie Kollektion Posidonia geschaffen, die man neben anderen Werken in ihrem Geschäft und Ausstellungsraum in der Calle Castelar, 1, betrachten kann.

www.elisapomar.es | Tel: 971 310 526 | press@elisapomar.com

Uhrzeit: Montag bis Freitag, von 10:00 bis 13:30 Uhr und von 17:00 bis 20:30 Uhr.





KUNST



ENRIC MAJORAL: DAS NEPTUNGRAS, EIN JUWEL

Er erhielt den spanischen Kunsthandwerkspreis 2007 und erstellte im Jahr 2001 eine Kollektion zur Posidonia. Seitdem ist dieser unter Wasser befindliche Wald ein essenzieller Faktor in seinem künstlerischen Universum. Mit dem Motto "Das Neptungras ist ein Juwel!" hat Majoral während seiner Laufbahn einzigartige Stücke geschaffen, im Rahmen einer konstanten Forschung und Reflexion, die darauf gründet, dass Schmuck ein kultureller Ausdruck ist und jedes von Hand geschaffene Stück Werte und Gefühle ausdrückt. Er ist ein Künstler, der sich für sein Umfeld einsetzt und gleichzeitig eine internationale Dimension erreicht und zwei Werke seiner Reihe 'Joiés de sorra' sind in der Dauerausstellung des Museum of Arts and Design in New York ausstellt.

Carrer d'Annibal, 8 | Tel: 971 508 863 | www.majoral.com

Uhrzeit: Montag bis Samstag, von 11:00 bis 14:30 Uhr und von 18:00 bis 22:00 Uhr.





KUNST



CASA AFRO: TRADITION UND KULTUR

Carolina und Francisco José Bonet leiten Casa Afro, seit 1964 ein traditioneller Juwelier auf Ibiza, in dem die Silber- und Golddesigns mit Steinen wie Koralle, blauem und grünem Achat oder Amethyst im Mittelpunkt stehen. Als Referenz gelten bei allen Stücken die Kultur und Traditionen der Insel, neben der Schönheit der Natur und dem Meeresboden.

Carrer Comte Roselló, 8 | Tel: 971 310 423 | www.casaafro.es

Uhrzeit: Montag bis Freitag, von 10:15 bis 13:30 Uhr und von 17:30 bis 21:30 Uhr. Samstags von 10:15 bis 13:30 Uhr. Im Winter öffnen sie nachmittags von 17:30 bis 20:30 Uhr.





BILDUNG

Das Umweltschutzamt bietet drei online Seminare an, in Zusammenarbeit mit lokalen Einrichtungen und Experten des Sektors, während denen man im Detail mehr über die Bedeutung des Neptungrases und seinen Lebenszyklus erfahren kann; der Reichtum der marinen Biodiversität und die Konditionen des Lebensraums von Arten wie den Delfinen oder Schildkröten; ebenfalls werden die Gefahren des Unterwasserwaldes und die Herausforderungen für seinen Schutz für die aktuellen und kommenden Generationen analysiert.

Für: Teilnehmer aller Altersklassen.

Veranstaltungstage: Mittwoch, 30. September, 28. Oktober und 25. November.

Plattform: Web Districte 07800

Weitere Information über die Konferenzen und Workshops auf <https://turismo.eivissa.es/> und in den sozialen Netzwerken.

Mit der Unterstützung von GEN-GOB Eivissa, CREM, Tursiops, Amics de la Terra, Ibiza Sostenible, Cofradía de Pescadores und Arquiteca.





GASTRONOMIE

CA N'ALFREDO

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



Sommermenü:

1. Wählen Sie zwischen:

Gazpacho

Salat "crostes"

2. Wählen Sie zwischen:

Tintenfisch gefüllt mit der typischen

Paprikastreichwurst Sobrasada

Lammschulter aus dem Ofen

Dessert. Wählen Sie zwischen:

Makkaroni "Sant Joan"

Milchreis-Mousse

UVP: 25€ (Getränke extra: Landweine Can Rich,
Can Maymó und Ibizkus).

Uhrzeit: Mittags und abends von Dienstag bis
Samstag, von 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr und von
20:00 Uhr bis 23:00 Uhr.



Wintermenü:

1. Wählen Sie zwischen:

Zwiebelsuppe

Meeresfrühtecocktail

2. Wählen Sie zwischen:

Ragout vom Zackenbarsch und Seeteufel

Schweinefilet mit Tumbet

Dessert. Wählen Sie zwischen:

Halbgefrorenes vom Käse

Flao und Greixonera (Käsekuchen)

UVP: 20€ (Getränke extra: Landweine Can Rich,
Can Maymó und Ibizkus).

Uhrzeit: Mittags und abends von Dienstag bis
Samstag, von 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr und von
20:00 Uhr bis 23:00 Uhr.





GASTRONOMIE

CAFÉ MONTESOL BY SAGARDI

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



Brot, Oliven und Alioli als Aperitif

1.

Fisch von der Cofradía de Ibiza mit Mango-Aguachile und Kochbanane

2.

Unser cremiger Reis mit Tiefseegarnele aus Ibiza

Dessert

Traditioneller Flaò

UVP: 55€ pro Person in unserem Restaurant oder auf der Terrasse Vara de Rey (Getränke extra).

Uhrzeit: Von 13:00 bis 16:00 Uhr und von 19:00 bis 24:00 Uhr montags bis sonntags.

CAN MOSSON BY GUILLEMÍS

Avenida Pere Matutes Noguera, 80
Tel. 971 394 460



1.

Salat "Crostes" und getrockneter Fisch Peix Sec

2. Wählen Sie zwischen:

Safran-Seeteufel mit Mandeln und Kartoffeln

Eiergericht "huevos payeses" mit Kartoffeln und Sobrasada

Dessert

Greixonera mit bitterer Orange und Frígola-Eis

UVP: 30€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeit: von 19:00 bis 00:30 Uhr. Vorherige Reservierung erforderlich.



GASTRONOMIE

CASA MANOLO

Edificio Marí Mayans (Platja d'en Bossa)
Tel. 971 393 132



Tagesmenü (ändert sich wöchentlich)

1. Wählen Sie zwischen:

Frittiertes vom Tintenfisch
Lauwarmer Pilz- und Langustensalat

2.

Fideuá

Dessert. Wählen Sie zwischen::

Zitronensorbet
Hausgemachter Flan

UVP: 17,90€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeit: montags bis freitags zum Mittagessen, von 13:00 bis 16:30 Uhr.



Posidonia-Menü:

1. Wählen Sie zwischen:

Sautierter Tintenfisch
Salat mit Ziegenkäse und Gemüse

2. Wählen Sie zwischen:

Hummer mit Eiern "huevos payeses" (mind. 2 Personen)
Tagliatelle mit Rindfleisch

Dessert. Wählen Sie zwischen:

Käsetorte
Vanille-Souffle

UVP: 23,90€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeit: montags bis freitags zum Mittagessen, von 13:00 bis 16:30 Uhr. Eine vorherige Reservierung wird empfohlen. Beide Menüs werden geändert .

CAN POU

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



Garnele mit Avocado

Sepia mit ibizenkischer Streichwurst Sobrasada

UVP: 7€

Uhrzeit: Freitags, samstags und sonntags, 12:00 bis 23:00 Uhr.





CLUB NÁUTICO DE IBIZA

Avenida de Santa Eulària s/n
Tel. 971 324 023



1.

*Gemüseintopf mit Pilzen und Artischocken und
pochiertem Ei auf knusprigem Blätterteig*

2.

Rochen "Borrída de rajada"

Dessert

Käsekuchen Greixonera

UVP: 22€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeit: von 13:00 bis 16:00 Uhr. Dieses Menü wird immer freitags serviert. Eine vorherige Reservierung wird empfohlen.

EL BARCO

Playa de Talamanca
Tel. 971 193 278



Verkostungsmenü:

1.

Fischeintopf « Bullit de peix »

2.

Reisgericht « Arroz a banda »

UVP: 35€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeit: Dienstag bis Sonntag mittags (13:00 – 16:30 Uhr). Eine Reservierung wird empfohlen.



GASTRONOMIE

ES ARCS

C/ Quartó de Santa Eulària (Es Vivé)
Tel. 971 302 807



Dienstag

Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten (mind. 2 Personen)

UVP pro Person: 18€.

Salmorra mit Arroz a banda (Reis mit Fisch und Meeresfrüchten)

UVP pro Person: 26,50€.

Mittwoch:

Fischragout mit Hummer und Seeteufel (mind. 2 Personen)

UVP pro Person: 28,50€.

Donnerstag:

Gran mariscada (mind. 2 Personen)

UVP pro Person: 28,50€.

Freitag:

Bullit vom Fisch mit mit Arroz a banda (Reis mit Fisch und Meeresfrüchten), mind. 2 Personen

UVP pro Person: 26.50€.

Samstags:

Reis mit Hummer (mind. 2 Personen)

UVP pro Person: 24€.

Uhrzeiten: Dienstags bis sonntags (montags geschlossen), von 13:00 bis 17:00 Uhr und von 20:00 bis 00:00 Uhr. Eine vorherige Reservierung wird empfohlen.

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5
Tel. 971 578 664



Verkostungsmenü:

1.

Kroketten aus Sobrasada (Paprikawurst)

2.

Spiegelei mit Hummer

Dessert

Schokoladen-Coulant

UVP: 32€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeit: montags bis freitags zum Mittag- und Abendessen, von 13:00 bis 16:30 Uhr und von 20:00 bis 23:30 Uhr. Eine vorherige Reservierung wird empfohlen.





GASTRONOMIE

LA GAIA

Paseo Juan Carlos I, 17
Tel. 971 806 806 | lagaia@ibizagranhotel.com
www.lagaiaibiza.com



Mediterrane-Kaiseki-Erfahrung by Óscar Molina

Verkostungsmenü Tanit:

HAUPTGERICHTE

Aperitif am Tisch

Salat "crostes" mit "peix sec" und Dashi-Tomaten

Adlerfisch-Tiradito mit Basilikum-Tigermilch mit Aji-Rocoto und Yuyo und Chicha Morada

Gyozas vom "schwarzen Schwein" und Garnele aus Ibiza mit Tapioca-Keks und Himbeere

Reisgericht mit Sepia und Huittacoche

Zackenbarsch aus dem Mittelmeer mit Miso-Sauce, Hijiki-Algen und Queller

DESSERT

Sehr kaltes exotisches Obst, Kokosnuss-Suppe und Marakuja-Eis

Kakaokuchen mit pikantem Schokoladeneis und Erdnuss-Schaum

Petit fours

UVP: 70€ (Getränke nicht inbegriffen).

Vorherige Reservierung unerlässlich.



Verkostungsmenü Posidonia:

HAUPTGERICHTE

Aperitif am Tisch

Auster im Ceviche-Stil mit Ikura-Eieren

Adlerfisch-Tiradito mit Basilikum- und Jalapeñosauce

Escabeche mit Roter Beete, Kokosnuss und pikantem Radieschen-Tartar

Nigiri vom Chef

Mittelmeer-Hummer mit pikanter Maiscreme und Vanille-Öl

Grüne Erbsen mit Rindermark, Störkaviar

Ravioli vom Rochen mit marinierten Messermuscheln und Tsume-Schaum

Seeteufel-Cocochas vom Grill mit Sake-Sauce und schwarzem Knoblauch

Rinderlende mit Sauce aus Aji-Rocoto und Aubergine

DESSERT

Kirsche mit Sake, Kaffir-Limette und Joghurteis

Johannesbrot aus Mou-Karamell und Eis, Kräuter aus Ibiza und Minzgel

Petit fours

UVP: 90€ (Getränke nicht inbegriffen).

Vorherige Reservierung unerlässlich. Die Verkostungsmenüs werden für alle Gäste an einem Tisch serviert. Diese Menüs werden bis zum 05. September serviert.



GASTRONOMIE

REART

Carrer de Castella, 9
Tel. 871 036 575



*Tintenfisch-Sandwich mit eigener Tinte und Salz-
pflanzen-Emulsion*

UVP: 11€.

*Blattgrün-Reis Posidonia, mit saisonalem Fisch von
der Insel*

UVP: 17€.

Uhrzeiten: montags bis samstags, von 13:00 bis
16:00 Uhr und von 20:00 bis 23:00 Uhr

ROTO CLUB IBIZA

Paseo de Juan Carlos I s/n
Tel. 971 705 070



*Spezialmenü Roto: Frische Languste aus Ibiza vom
Grill mit Salbei-Butter, Kartoffeln und Spiegelei*

UVP: 155€ / kilo.

Tintenfisch vom Grill

*(Tintenfisch vom Grill mit Kartoffelpüree und Öl aus geräuchertem
Pimentón)*

UVP: 27,50€.

*Lauwarmes Thunfisch-Tartar auf Avocados und Mango
(Thunfisch mit Ingwer, Sojasauce, etwas Wasabi, Sesamöl und
gerösteten Sesamkörnern auf Avocados und Mango mit Olivenöl
"Virgen", Zitrone, Salz und Pfeffer)*

UVP: 31,00€.

Thunfisch vom Grill auf Quinoa und Gemüse

*(schwach gebratener Thunfisch mit sautierter Quinoa mit Möhren,
Pilzen, Knoblauch und Brokkoli).*

UVP: 29,50€.

Uhrzeit: montags bis sonntags zum Abendessen,
von 18:00 bis 00:00 Uhr.



GASTRONOMIE

SA BRISA MADRID

Avenida de Menéndez Pelayo, 15 (Madrid)
Tel. 91 022 45 40



1 Aperitif:

*Tomate mit Parmesan und Basilikum
Kruspriges Brot "Xeixa" mit Sobrasada und Honig aus Ibiza
Kroketten vom Fischtopf Bullit de Opeix*

2. Hauptgerichte:

*Tartar "Negrito" mit Fischrogen von fliegenden Fischen
Garnele aus Ibiza auf Taco mit Eisbergsalat-, Pico de Gallo und Chipotle-Mayonnaise
Bullit vom Fisch mit Arroz a banda*

3. Dessert:

*Traditioneller Karamellpudding Flaò mit Eis aus Likör
ibizenkischer Kräuter*

UVP: 48€.

Uhrzeiten: Jeden Tag, zum Mittag- und Abendesse,
von 13:00 bis 16:00 Uhr und von 20:00 bis 23:00 Uhr

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27
Tel. 971 318 750



1.

Garnele mit Knoblauch, Eiern und Chips aus Kartoffeln von Ibiza

2.

Salmorra vom Fisch mit Fideà a banda

Dessert

Käsekuchen Greixonera

UVP: 45€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeiten: Jeden Tag, zum Mittag- und Abendessen,
von 13:00 bis 16:00 Uhr und von 19:30 bis 23:00
Uhr. Es wird eine vorherige Reservierung empfohlen.



SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

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



*Paella mit kleinen Tintenfischen, grünem Spargel,
Porree, Baby-Ackerbohnen und Algen*

UVP: 22,90€.

Uhrzeiten: Jeden Tag, zum Mittag- und Abendessen,
von 13:00 bis 16:00 Uhr und von 19:30 bis 23:00
Uhr. Es wird eine vorherige Reservierung empfohlen.

SUSHIYA AOYAMA

Carrer de l'Arquebisbe Cardona Riera, 4
Tel. 627 86 15 66

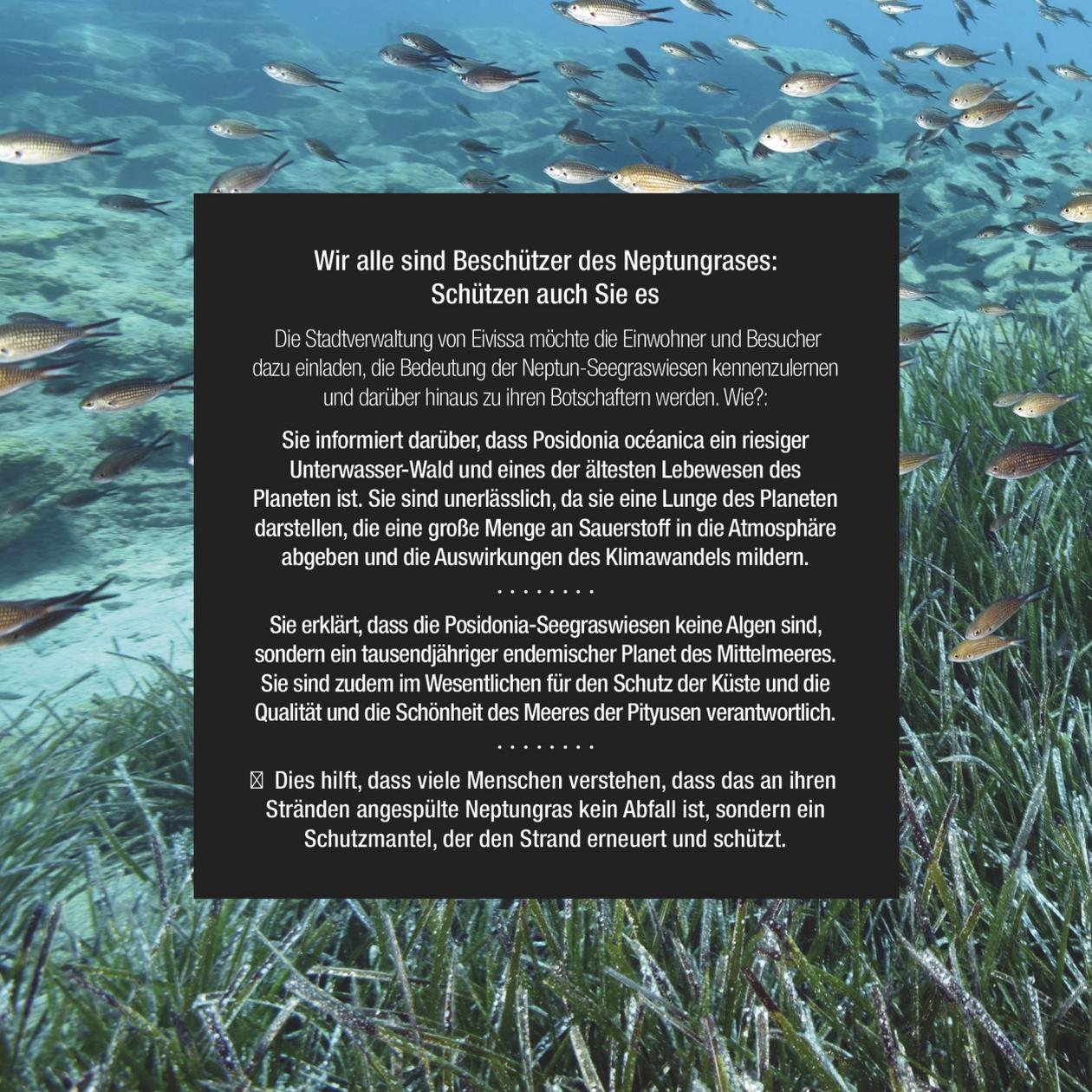


Nigiri-Auswahl aus dem Meer Ibizas

UVP: 10€.

Uhrzeiten: Donnerstags, freitags und samstags, von
20:00 bis 22:30 Uhr. Es ist eine vorherige Reser-
vierung erforderlich:

aoyamaibiza@gmail.com



Wir alle sind Beschützer des Neptungrases: Schützen auch Sie es

Die Stadtverwaltung von Eivissa möchte die Einwohner und Besucher dazu einladen, die Bedeutung der Neptun-Seegraswiesen kennenzulernen und darüber hinaus zu ihren Botschaftern werden. Wie?:

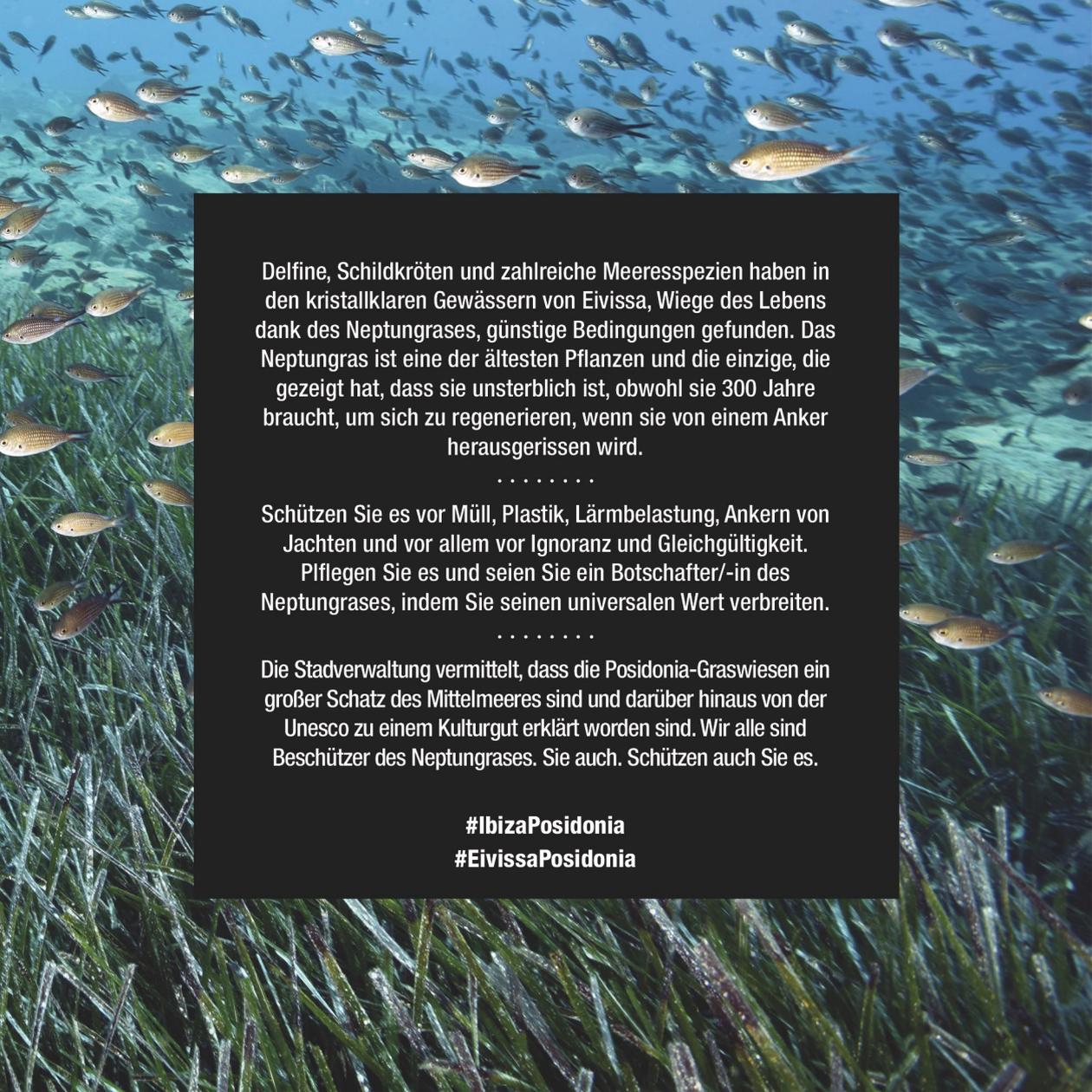
Sie informiert darüber, dass *Posidonia océanica* ein riesiger Unterwasser-Wald und eines der ältesten Lebewesen des Planeten ist. Sie sind unerlässlich, da sie eine Lunge des Planeten darstellen, die eine große Menge an Sauerstoff in die Atmosphäre abgeben und die Auswirkungen des Klimawandels mildern.

.....

Sie erklärt, dass die *Posidonia*-Seegraswiesen keine Algen sind, sondern ein tausendjähriger endemischer Planet des Mittelmeeres. Sie sind zudem im Wesentlichen für den Schutz der Küste und die Qualität und die Schönheit des Meeres der Pityusen verantwortlich.

.....

Dies hilft, dass viele Menschen verstehen, dass das an ihren Stränden angespülte Neptungras kein Abfall ist, sondern ein Schutzmantel, der den Strand erneuert und schützt.



Delfine, Schildkröten und zahlreiche Meeresspezies haben in den kristallklaren Gewässern von Eivissa, Wiege des Lebens dank des Neptungrases, günstige Bedingungen gefunden. Das Neptungras ist eine der ältesten Pflanzen und die einzige, die gezeigt hat, dass sie unsterblich ist, obwohl sie 300 Jahre braucht, um sich zu regenerieren, wenn sie von einem Anker herausgerissen wird.

.....

Schützen Sie es vor Müll, Plastik, Lärmbelastung, Ankern von Yachten und vor allem vor Ignoranz und Gleichgültigkeit. Pflegen Sie es und seien Sie ein Botschafter/-in des Neptungrases, indem Sie seinen universalen Wert verbreiten.

.....

Die Stadtverwaltung vermittelt, dass die Posidonia-Graswiesen ein großer Schatz des Mittelmeeres sind und darüber hinaus von der Unesco zu einem Kulturgut erklärt worden sind. Wir alle sind Beschützer des Neptungrases. Sie auch. Schützen auch Sie es.

#IbizaPosidonia
#EivissaPosidonia

MACHEN SIE AUS DER
NEPTUNGRAS DIE GROÙE ENTDECKUNG
IHRER REISE



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



TurismeEivissalbiza



Eivissalbiza



turismeeivissaibiza



+TurismedEivissalbiza

#IbizaPosidonia | #EivissaPosidonia | #20Aniversario