



LIVE THE POSIDONIA

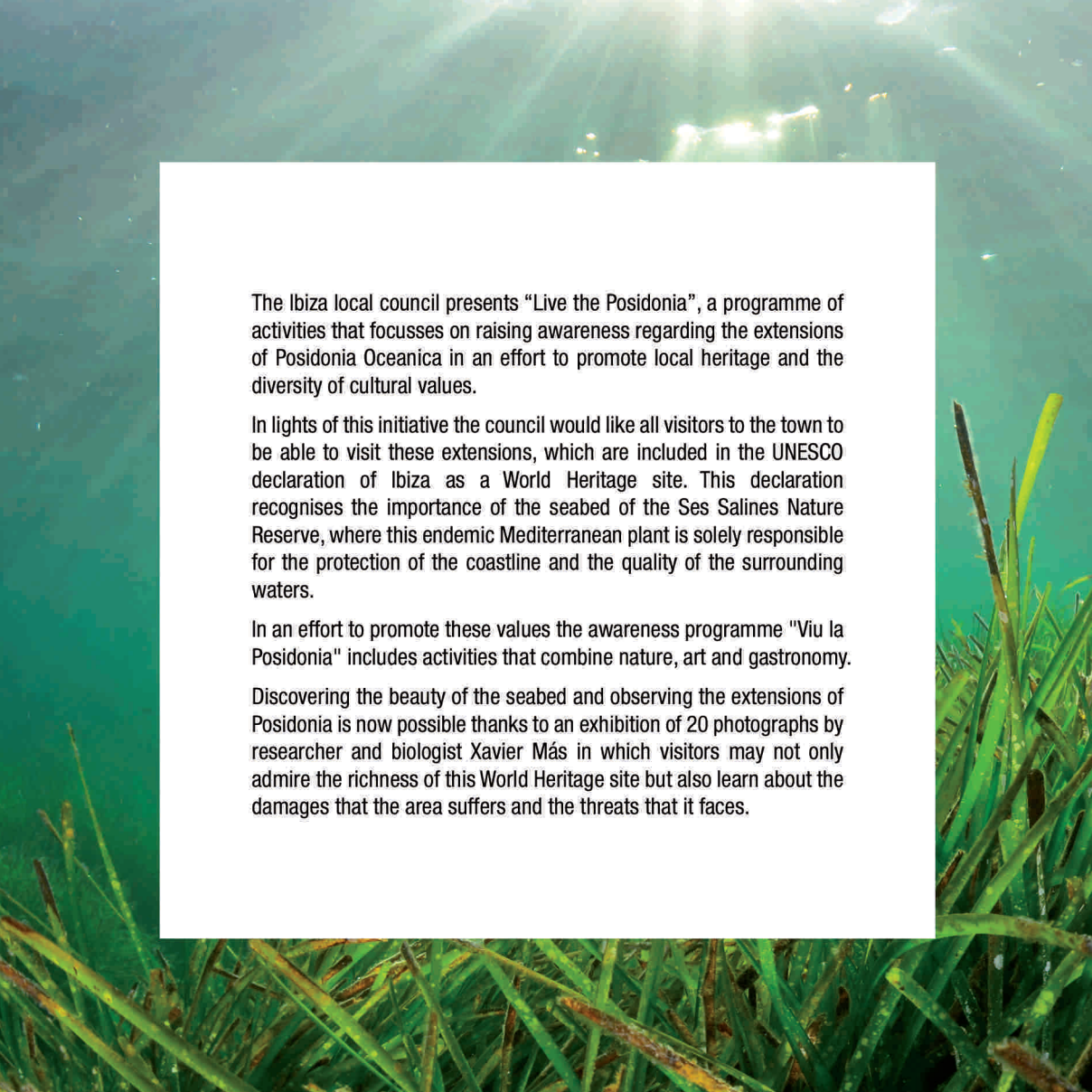
LEBE DIE POSIDONIA



ACTIVITY PROGRAMME - AKTIVITÄTS-PROGRAMM

Every Saturday - Jeden Samstag

29.07.2017 - 30.09.2017

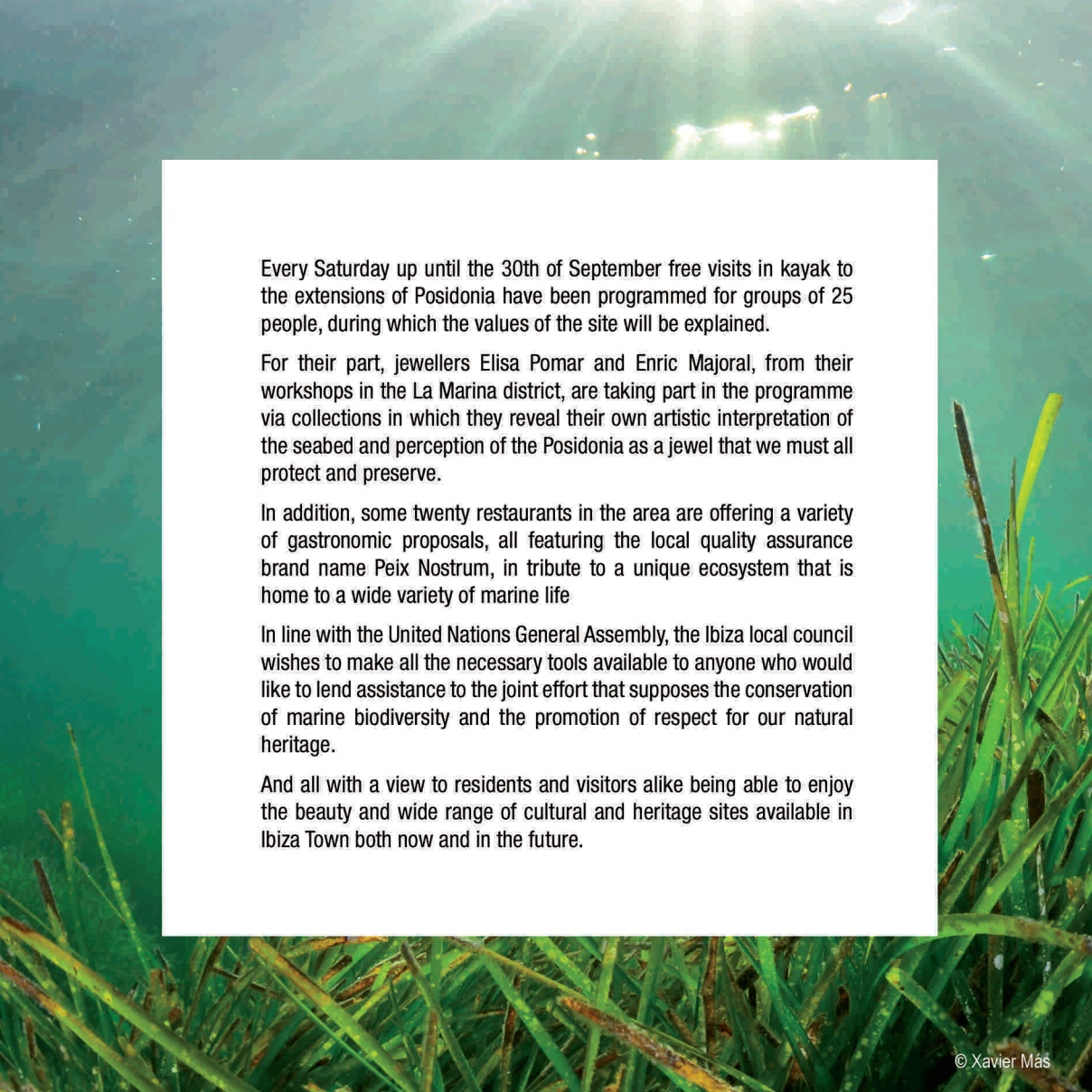


The Ibiza local council presents “Live the Posidonia”, a programme of activities that focusses on raising awareness regarding the extensions of Posidonia Oceanica in an effort to promote local heritage and the diversity of cultural values.

In lights of this initiative the council would like all visitors to the town to be able to visit these extensions, which are included in the UNESCO declaration of Ibiza as a World Heritage site. This declaration recognises the importance of the seabed of the Ses Salines Nature Reserve, where this endemic Mediterranean plant is solely responsible for the protection of the coastline and the quality of the surrounding waters.

In an effort to promote these values the awareness programme "Viu la Posidonia" includes activities that combine nature, art and gastronomy.

Discovering the beauty of the seabed and observing the extensions of Posidonia is now possible thanks to an exhibition of 20 photographs by researcher and biologist Xavier Más in which visitors may not only admire the richness of this World Heritage site but also learn about the damages that the area suffers and the threats that it faces.



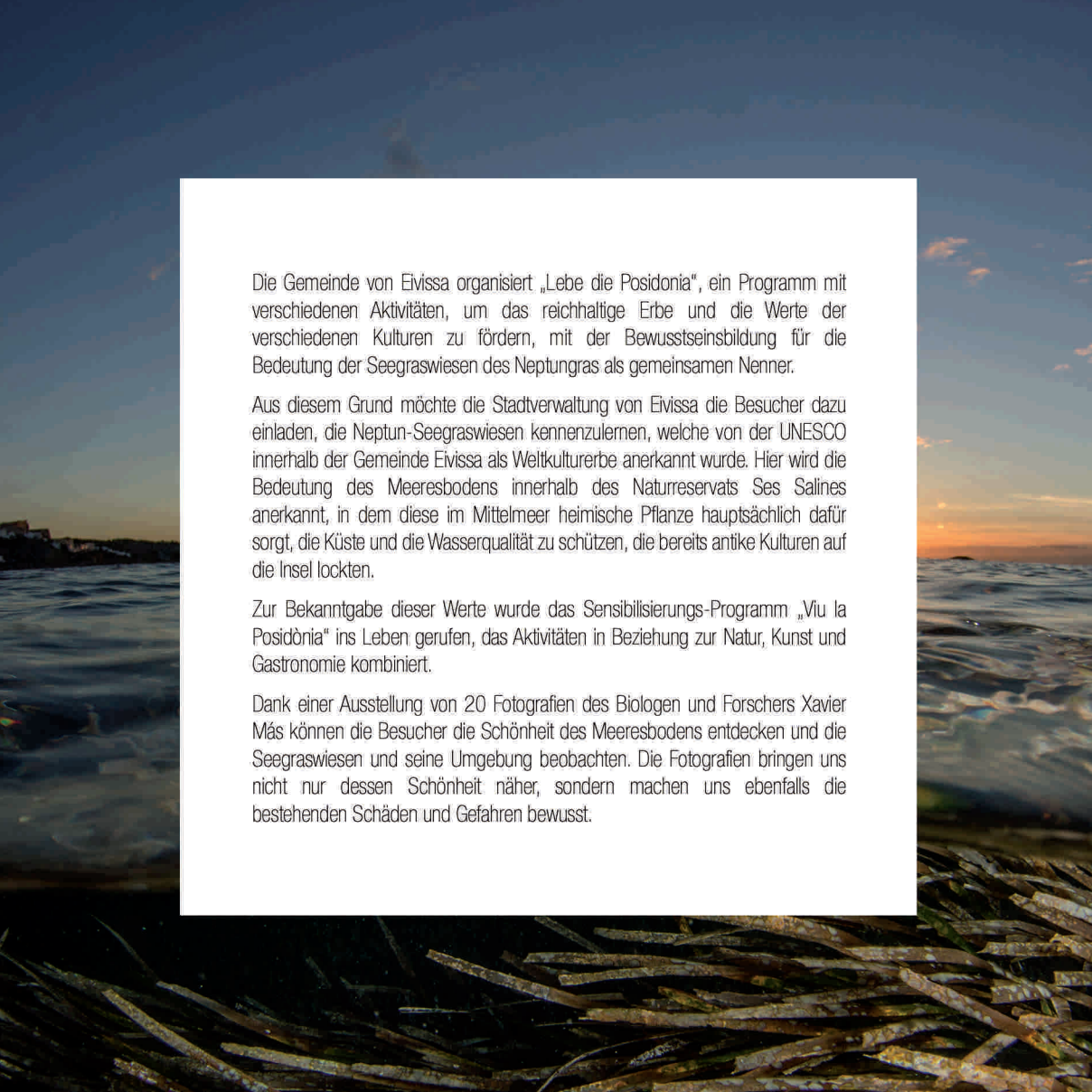
Every Saturday up until the 30th of September free visits in kayak to the extensions of Posidonia have been programmed for groups of 25 people, during which the values of the site will be explained.

For their part, jewellers Elisa Pomar and Enric Majoral, from their workshops in the La Marina district, are taking part in the programme via collections in which they reveal their own artistic interpretation of the seabed and perception of the Posidonia as a jewel that we must all protect and preserve.

In addition, some twenty restaurants in the area are offering a variety of gastronomic proposals, all featuring the local quality assurance brand name Peix Nostrum, in tribute to a unique ecosystem that is home to a wide variety of marine life

In line with the United Nations General Assembly, the Ibiza local council wishes to make all the necessary tools available to anyone who would like to lend assistance to the joint effort that supposes the conservation of marine biodiversity and the promotion of respect for our natural heritage.

And all with a view to residents and visitors alike being able to enjoy the beauty and wide range of cultural and heritage sites available in Ibiza Town both now and in the future.

The background of the slide features a serene sunset over the ocean. The sky transitions from a deep blue at the top to a warm orange and yellow near the horizon. In the foreground, a large pile of weathered, brown driftwood is scattered across the bottom of the frame. The ocean waves are visible in the middle ground, with white foam from the surf. The overall mood is peaceful and natural.

Die Gemeinde von Eivissa organisiert „Lebe die Posidonia“, ein Programm mit verschiedenen Aktivitäten, um das reichhaltige Erbe und die Werte der verschiedenen Kulturen zu fördern, mit der Bewusstseinsbildung für die Bedeutung der Seegraswiesen des Neptungras als gemeinsamen Nenner.

Aus diesem Grund möchte die Stadtverwaltung von Eivissa die Besucher dazu einladen, die Neptun-Seegraswiesen kennenzulernen, welche von der UNESCO innerhalb der Gemeinde Eivissa als Weltkulturerbe anerkannt wurde. Hier wird die Bedeutung des Meeresbodens innerhalb des Naturreservats Ses Salines anerkannt, in dem diese im Mittelmeer heimische Pflanze hauptsächlich dafür sorgt, die Küste und die Wasserqualität zu schützen, die bereits antike Kulturen auf die Insel lockten.

Zur Bekanntgabe dieser Werte wurde das Sensibilisierungs-Programm „Viu la Posidonia“ ins Leben gerufen, das Aktivitäten in Beziehung zur Natur, Kunst und Gastronomie kombiniert.

Dank einer Ausstellung von 20 Fotografien des Biologen und Forschers Xavier Más können die Besucher die Schönheit des Meeresbodens entdecken und die Seegraswiesen und seine Umgebung beobachten. Die Fotografien bringen uns nicht nur dessen Schönheit näher, sondern machen uns ebenfalls die bestehenden Schäden und Gefahren bewusst.



Bis zum 30. September finden jeden Samstag kostenlose Kajakfahrten zum Neptungras für Gruppen von 25 Personen statt. Während dem Ausflug werden dem Besucher die Werte dieser Landschaft näher erklärt.

Die Juweliere Elisa Pomar und Enric Majoral nehmen in ihren Lokalen des Viertels La Marina am Programm teil, indem sie einige ihrer Kollektionen erklären, die den Meeresboden künstlerisch interpretieren und uns ihre Vision des Neptungras als einem Juwel, den wir gemeinsam schützen und bewahren müssen, zeigen.

Außerdem bieten 20 Restaurants der Stadt verschiedene gastronomische Angebote als Widmung an dieses einzigartige Ökosystem, in dem eine große Varietät von Meeresbewohnern lebt. Die kulinarischen Angebote haben als gemeinsamen Protagonisten die Markengarantie von Peix Nostrum.

Die Stadtverwaltung von Eivissa, ebenso wie die Generalversammlung der Vereinten Nationen, die 2017 zum Jahr des internationalen nachhaltigen Tourismus erklärt hat, möchte mit dieser Initiative einer jeden Person die notwendigen Werkzeuge bieten, um die gemeinsame Anstrengung zu unterstützen, die Biodiversität im Meer zu bewahren und den Respekt gegenüber dem Naturschutz zu stärken.

Und all das, um jetzt und zukünftig die Schönheit und das breite kulturelle und landschaftliche Angebot der Stadt Eivissa genießen zu können.



NATURE

Visit the Posidonia in kayak

Excursion in kayak complete with snorkelling and the possibility of underwater photography.

Where: Ses Figueretes Beach, in front of the jetty where boats leave for Formentera.

When: 9.30 am to midday.

Who: Families and adults

Cost: Free

Prior reservation by telephone (971 399 232) or email (turisme@eivissa.es) is required





NATUR

Kajaktour zum Neptungras Posidonia

Ausflug im Paddelboot und zusätzlich Tauchen mit Schwimmflossen und Schnorchel und die Möglichkeit eine Unterwasserkamera zu verwenden.

Ort: Strand von Ses Figueretes: vor dem Anlegesteg nach Formentera

Uhrzeit: von 9:30 – 12:00 Uhr

Angebot richtet sich an: Familien und Erwachsene

Preis: gratis

Es muss im Vorhinein reserviert werden. Dies kann per Telefon unter der 971 399 232 oder per E-Mail an turisme@eivissa.es erfolgen.





“Posidonia, World Heritage”

Open air exhibition of photographs by Xavier Mas.

The exhibition features 20 images with explanatory texts in English and German and reflects the importance of the Posidonia, one of the world's most diverse ecosystems for reasons of its life cycle, the variety of species that it houses and the threats posed to it by illegal moorings and the dumping of waste and plastics.

Saturday the 23rd of September from 12pm until 1:30pm: Meet exhibition author, Xavier Mas: A guided tour through images, aimed at families and the general public.

Where: Ibiza seafront promenade near Avinguda Santa Eulàlia, beside the jetty where boats leave for Formentera.

When: 24 hours.





‘Posidonia, Weltnaturerbe’

Fotoausstellung unter freiem Himmel mit Fotos von Xavier Mas.

Mit 20 Bildern und erklärenden Texten auf Spanisch, Englisch und Deutsch zeigt die Ausstellung, wie wichtig das Neptungras ist, das zu den vielseitigsten Ökosystemen der Erde gehört: sein Lebenszyklus, die Vielfalt der Spezies, die in ihm beheimatet sind, und die Bedrohungen, denen es durch falsch ankernde Schiffe und die Verseuchung des Meeres mit Plastik und Abfällen ausgesetzt ist.

Am Samstag, den 23. September von 12:00 bis 12:30 Uhr Treffen mit Xavier Mas, dem Urheber der Ausstellung: eine Führung mithilfe der Bilder, für Familien und allgemeines Publikum.

Ort: Strandpromenade von Eivissa, in der Gegend der Avinguda de Santa Eulària (neben der Nautikstation, von der die Schiffe nach Formentera ablegen)

Uhrzeit: 24 Stunden





ART

Posidonia, a jewel

ENRIC MAJORAL

National Handicrafts Award winner in 2007, Majoral began his Posidonia collection in 2001 and since then it has become a central feature of his artistic universe. Under the title "La Posidonia es una joya" (Posidonia is a jewel), the Ibiza exhibition features large-scale one-off pieces, personal notebooks and sketches in addition to a number of designs in which he attempts to recreate the seabed. Majoral is an artist who is committed to his environment while possessing an international dimension, with two pieces from the series 'Joies de sorra' featuring in the permanent collection of the New York Museum of Art and Design.

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

When: Midday to 2 pm on Saturdays.

Welcome drink/cocktail. Exhibition featuring the artistic process and evolution of the Posidonia collection.

Visitors will receive a complementary bookmark inspired by the Posidonia.

ELISA POMAR

Winner of the Ibiza Town Gold Medal, Elisa has incorporated the tradition and culture of the island into exclusive jewellery collections that have featured on international catwalks. In 2012 she created the 'Posidonia' collection, a tribute to this World Heritage site featuring pieces that recreate the beauty of the undersea world by incorporating elements such as green and blue agate. The combination of these stones with traditional Ibizan jewellery is one of the highlights of Elisa Pomar's creative output, the success of which bears strong ties to the island landscape while looking steadily towards the future. The Posidonia collection and artistic development of Elisa Pomar can be observed in this spacious exhibition space.

Calle Castelar, 1 | Tel: 971 310 526

When: Midday to 2 pm every Saturday



Enric Majoral



KUNST

Die Posidonia - ein Juwel

ENRIC MAJORAL

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. Unter dem Namen "Die Posidonia ist ein Juwel" stellt Majoral in Eivissa einmalige großformatige Stücke aus, persönliche Notizbücher und Zeichnungen sowie zahlreiche Designs, in denen er den Meeresgrund nachstellt. Er ist ein Künstler, der sich für sein Umfeld einsetzt und gleichzeitig eine internationale Dimension erreicht und zwei Werke seiner Reihe 'Joies de sorra' in der Dauerausstellung des Museum of Arts and Design in New York ausstellt.

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

Uhrzeit: von 12:00 bis 14:00 Uhr jeden Samstag

Willkommensgetränk. Ausstellung zum künstlerischen Prozess und der Entwicklung der Posidonia-Ausstellung.

Die Teilnehmer erhalten zum Andenken ein in der Posidonia inspiriertes Lesezeichen.

ELISA POMAR

Sie erhielt die Goldmedaille der Stadt Eivissa und lässt die Tradition und Kultur der Insel in ihre exklusiven Schmuckstücke einfließen, die bereits auf internationalen Laufstegen zu sehen sind. Im Jahr 2012 erstellte sie ihre Sammlung mit dem Namen 'Posidonia', die eine Hommage an dieses Weltkulturerbe ist und bei der sie durch eine Fusion aus blauen und grünen Achaten die Schönheit der Unterwasserwelt nachstellt. Die Kombination dieser Steine mit der traditionellen ibizenkischen Art der Schmuckherstellung ist ein Kennzeichen der kreativen Arbeit von Elisa Pomar, deren Erfolg in der Verwurzelung mit der Landschaft und dem ständigen Blick in die Zukunft liegt. Die Posidonia-Sammlung und die künstlerische Entwicklung von Elisa Pomar kann man in dem großen Ausstellungsraum bestaunen.

Carrer de Castelar, 1 | Tel: 971 310 526

Uhrzeit: von 12:00 bis 14:00 Uhr jeden Samstag





A tribute to Posidonia

CA N'ALFREDO

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



1. Choose from:

Mussels a la vinaigrette
Warm langoustine salad

2. Choose from:

Grouper and monkfish stew
Calamari stuffed with 'sobrasada' (raw, cured local sausage)

3. Dessert:

Flaò ice cream

Price: 30€ (drinks extra)

When: Saturdays from 1 to 4 pm.



Ibiza-style calamari with farmhouse bread and a glass of wine or beer

Price: 15€

When: Saturdays from 12.30 pm to 4 pm.

CAFÉ MONTESOL

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



Wild sea bass and cocoa powder baked in mud and served with lemongrass soup on a bed of seaweed

Price: 7€ (drink incl.)

When: Saturdays from midday to 2 pm.

CAN POU

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



Crispy canapé of seaweed salad and local olive oil

Price: 5€ (includes wine, beer or soft drink)

When: Saturdays from 10 pm to midnight



Hommage an die Posidonia

CA N'ALFREDO

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



1. Wählen Sie zwischen:

Musclos vinagreta

Amanida temperada de llagostins

2. Wählen Sie zwischen

Ragout vom Riesenzackenbarsch und Seeteufel

Tintenfisch gefüllt mit der typischen Paprikastreichwurst Sobrasada

3. Dessert:

Karamellpuddingeis

PVP: 30€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 13:00 bis 16:00 Uhr



Tintenfisch im ibizenkischen Stil, mit insetypischem Brot, dazu ein Glas Wein oder Bier

PVP: 15€

Uhrzeit: Samstag von 12:30 bis 14:00 Uhr

CAFÈ MONTESOL

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



Wilder Seebarsch mit Schokolade bestäubt, in Ton gegrillt und Zitronengrassuppe, auf einem Algenbett

PVP: 7€ (zur Tapa gehört ein Getränk)

Uhrzeit: Samstag von 12:00 bis 14:00 Uhr

CAN POU

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



Knuspriges Toast mit Algensalat und ibizenkischem Olivenöl

PVP: 5€ (dazu wird Wein, Bier oder ein Erfrischungsgetränk gereicht)

Uhrzeit: Samstag von 22:00 bis 24:00 Uhr



EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Paseo Marítimo
Tel: 971 316 551



Seaweed salad with crispy 'rotja' (red scorpion fish) and soy and leek vinaigrette

Seafood rice with Ibiza cuttlefish

Teriyaki sirloin with spaghetti marinara.

Traditional flaò with Ibiza herb ice cream

Price: 36€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 8.30 pm to 11 pm

ESSENCE

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



Seaweed vichyssoise with shellfish, aioli and saffron, accompanied by a glass of wine

Price: 15€

When: Saturdays from midday to midnight

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5
Tel: 971 578 664



1. Choose from:

*Dried fish and 'crostes' (crusty bread pieces) salad
Figs au gratin with goat cheese, serrano ham
and honey*

2. Choose from:

*Island fish stew
Fish and seafood paella*

3. Choose from:

*Flaò
Lemon sorbet*

Price: 33€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 1 pm to 4.30 pm.

GUILLEMÍS

Calle Enmig, 15
Tel: 971 124 432



*Calamari 'at home' accompanied by a glass of
Can Rich white wine*

Price 18

When: Saturdays and Sundays from midday to 4 pm



EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Paseo Marítimo

Tel: 971 316 551



Algensalat mit knusprigem ibizenkischen Skorpionsfisch und einer Vinaigrette aus Soja und Lauch

Reis à la Mar mit ibizenkischer Sepia

Rinderfilet mit Meeres-Spaghetti und Teriyaki-Soße

Traditioneller Karamellpudding mit Eis mit ibizenkischen Kräutern

PVP: 36€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 20:30 bis 23:00 Uhr

ESSENCE

Paseo de ses Figueretes s/n (One Ibiza Suites)

Tel: 971 300 661



Vichyssoise aus Algen mit Krustentieraioli und Safran, dazu ein Glas Wein

PVP: 15€

Uhrzeit: Samstag von 12:00 bis 24:00 Uhr

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5

Tel: 971 578 664



1. Wählen Sie zwischen:

Brotsalat und getrockneter Fisch Peix Sec

Mit Ziegenkäse, Serranoschinken und Käse überbackene Feigen

2. Wählen Sie zwischen:

Fischragout aus einheimischen Fischarten

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

3. Wählen Sie zwischen:

Karamellpudding

Zitronensorbet

PVP: 33€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 13:00 bis 16:30 Uhr

GUILLEMÍS

Calle d'Enmig, 15

Tel: 971 124 432



Gericht vom Tintenfisch in seinem Lebensraum, dazu ein Glas Weißwein von Can Rich

PVP: 18€

Uhrzeit: Samstag und Sonntag von 12:00 bis 16:00 Uhr



HEART IBIZA

Paseo de Juan Carlos I, 17



Cocktail Halos & Tanit

Price: 18€

When: Sábados de 21 a 24 horas

LA GAIA

Paseo de Juan Carlos I, 17

Tel: 971 806 806



Welcome cocktail

Aperitif

Oyster ceviche with tobiko roe

Red mullet usuzukuri with avocado

Shiitake mushroom gyoza (dumplings)

Chef's nigiri

Nikkei parihuela (fish soup)

Veal roasted at low temperature

Dessert

Haba tonka ice cream

Santa Inés

Price: 60€ per person (drinks not incl.)

When: Saturdays from 8 pm to 1 am (prior reservation required)

LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6

Tel: 971 311 171



Fish stew

Rice 'a banda'

Ibizan greixonera

Price: 35€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from midday to 5 pm.



Deep-fried octopus with a glass of beer or wine

Price: 12€

When: Saturdays from 12.30 midday to 12.30 midnight





HEART IBIZA

Paseo de Juan Carlos I, 17



Còctel Cocktail Halos & Tànit

PVP: 18€

Uhrzeit: Samstag von 21:00 bis 24:00 Uhr

LA GAIA

Paseo de Juan Carlos I, 17

Tel: 971 806 806



Willkommenscocktail

Aperitif am Tisch

Auster in Ceviche mit Tobiko-Kaviar

Usuzukuri von der Meerbarbe und Avocado

Gyoza-Teigtaschen von Shiitake

Nigiri vom Chef

Peruanische Suppe Parihuela à la Nikkei

Bei Niedrigtemperatur gegrilltes Kalb

Dessert

Tonkabohneneis

Santa Inés

PVP: 60€ pro Person, Getränke nicht inbegriffen

Uhrzeit: Samstag von 20:00 bis 1:00 Uhr, mit vorheriger Reservierung

LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6

Tel: 971 311 171



Fischtopf Bullit de Peix

Reis mit Fisch und Meeresfrüchten

Käsekuchen Greixonera

PVP: 35€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 12:00 bis 17:00 Uhr



Frittierter Tintenfisch, dazu ein Glas Wein oder Bler

PVP: 12€

Uhrzeit: Samstag von 12:30 bis 00:30 Uhr



MIRADOR DE DALT VILA

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



Creamy seafood rice with cuttlefish, saffron and garlic seaweed

John Dory with potato gnocchi and seaweed pil-pil (sauce)

Creamed fresh cheese with honey, orange and pine nuts

Price: 35€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 8.30 pm to midnight

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Camí Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222



"Marea de Ibiza" (Ibizan tide). Clams steeped in a gel made from Frígola (a local thyme-based liquor) with fresh seaweed, pickled lemon and ginger.

*The dish may be enjoyed in Restaurant Chambaó, poolside or via room service, so all our customers can sample it and learn more about Posidonia and the seabed around Ibiza and Formentera.

Price: 17€

When: Saturdays from midday to 6 pm.

PETER PAN

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



Prawn and fungi tagliatelle

Potato and red tuna burger

Frozen pistachio truffles

Preu: 28€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 8 pm to half past midnight.





MIRADOR DE DALT VILA

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



Cremiger Reis aus roten Krabben mit Sepia, Safran und Algen in Knoblauch

Petersfisch mit Kartoffelgnocchi und scharfen Algen pil pil

Creme aus Frischkäse, Honig, Orangen und Sonnenblumenkernen

PVP: 35€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 20:30 bis 23:00 Uhr

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Camí Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222



“Gezeiten auf Ibiza”: In Frigola-Gel gebadete Venusmuscheln mit frischen Algen, in Essig eingelegte Zitrone und Ingwer

*Das Gericht kann im Restaurant Chambao verkostet werden und am Pool und wird auch vom Zimmerservice serviert, damit es alle Gäste probieren und mehr über das Neptungras Posidonia und den Meeresgrund um Ibiza und Formentera erfahren können.

PVP: 17€

Uhrzeit: Samstag von 12:00 bis 18:00 Uhr

PETER PAN

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



Tagliatelle mit Krabben und Pilzen

Hamburger aus Kartoffeln und rotem Thunfisch

Geeiste Trüffel mit Pistazien

PVP: 28€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 20:00 bis 00:30 Uhr



REART

Carrer de Castella, 9

Tel: 871 03 65 75



Grilled cuttlefish roe with 'ajoblanco' (cold garlic and almond soup)(a representation of the seabed when cuttlefish breed and spawn in the Posidonia in the autumn)

Price: 9.50€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 1 pm to 4 pm and from 8 pm to midnight

SA BRISA

Paseo de Vara de Rey, 15

Tel: 971 090 649



*Black ruff tartar with crispy yucca
'Fish stew' croquette
'Slipper' of Ibizan sobrasada
Tempura of Ibizan prawn (heads included)
Red scorpion fish in its own nimonono (stock)
Sa Brisa-style flaò*

Price: 45€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 1 pm to 4 pm (prior reservation recommended)

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27

Tel: 971 318 750



Pickled skate

Sa Nansa rice with cuttlefish, sea cucumber and red prawn

Flaò

Price: 38€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 1 pm to 4 pm (prior reservation required)

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

C/ Ses Figueres, 18 (Playa Talamanca)

Tel: 971 314 313



"A taste of the sea"

Price: 17€ (drinks not incl.)

When: Saturdays from 7.30 pm to 11 pm



REART

Carrer de Castella, 9

Tel: 871 03 65 75



*Eier vom gemeinen Tintenfisch gegrillt und kalte Mandel-Knoblauchsuppe Ajoblanco
(Darstellung des Meeresgrundes während der Paarungs- und Laichzeit der Sepia in den Posidonia-wiesen im Herbst)*

PVP: 9,50€ (Getränk nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 13:00 bis 16:00 und von 20:00 bis 24:00 Uhr

SA BRISA

Paseo de Vara de Rey, 15

Tel: 971 090 649



*Tatar vom Schwarzen Domhai und knuspriger Maniok
Kroketten vom Fischtopf Bullit de Peix
Königssee gurke mit ibizenkischer Streichwurst Sobrasada
Ibizenkische Garnele mit Kopf in Tempura
Skorpionfisch in seinem Saft aus Nimono
Karamellpudding à la Sa Brisa*

PVP: 45€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 13:00 bis 16:00 Uhr
(Reservierung empfohlen)

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27

Tel: 971 318 750



Marinierter Rochen

Reis à la Sa Nansa mit Sepia, Königssee gurke und roten Garnelen

Karamellpudding

PVP: 38€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 13:00 bis 16:00 Uhr (mit Reservierung)

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

C/ Ses Figueres, 18 (Playa Talamanca)

Tel: 971 314 313



"Sabor de mar" (zu dt. Geschmack des Meeres)

PVP: 17€ (Getränk nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstag von 19:30 bis 23:00 Uhr



GASTRONOMY

TASTEM

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



Coca of 'sofrit and gató' (sautéed vegetables and fish)
Greixonera
Glass of wine or beer

Price: 10 € (Without dessert: 7€)



Artichoke hearts with dried fish, crab, pepper sauce and caramelised peppers
Flaò ice cream
Glass of wine or beer

Price: 12€ (Without dessert: 8€)

When: Saturdays from 7 pm to midnight.

YOKUBO

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



Seaweed salad
Mixed sushi platter (6 pieces)
National beer

Price: 12€
When: 1 pm to 4 pm

ZELA

Avenida 8 de Agosto, 29
Tel: 871 515 380



Posidonia tribute cocktail
Sashimi moriawase
**(mixed platter with sashimi and sushi of locally-caught fish, seaweed and shellfish)*

Price: 85€ (drinks not incl.)

When: 8 pm to 1.30 am.

To ensure a table, reservation is recommended.
Please ask the waiter for the Posidonia Menu



TASTEM

C/ d'Enmig, 25

Tel: 971 931 440 | 638 737 466



Gemüsepizza Coca de Sofrit und Mandelkuchen Gató

Käsekuchen Greixonera

Glas Wein oder Bier

PVP: 10€ (Ohne Dessert: 7€)



Artischocken mit getrocknetem Fisch Peix Sec und

Krebs in einer Soße aus Chili und karamellisierten

Paprika

Karamellpuddingeis

Glas Wein oder Bier

PVP: 12€ (Ohne Dessert: 8€)

Uhrzeit: Samstag von 19:00 bis 24:00 Uhr

YOKUBO

Paseo de ses Figueretes (unter Hotel Ibiza Playa)

Tel: 679 33 26 25



Meeresalgensalat

Auswahl an Sushi (6 Stück)

Spanisches Bier

PVP: 12€

Uhrzeit: von 13:00 bis 16:00 Uhr

ZELA

Avenida 8 de Agosto, 29

Tel: 871 515 380



Cocktail als Hommage an die Posidonia

Sashimi

Sushi Moriawase

**(Auswahl an Sashimi und Sushi aus regionalen
Fischarten, Algen und Meeresfrüchten)*

PVP: 85€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: von 20:00 bis 1:30 Uhr

Es wird empfohlen, zu reservieren, um sich einen Tisch zu sichern. Bitte bestellen Sie am Tisch das "Posidonia-Menü".

MAKE POSIDONIA THE GREAT
DISCOVERY OF YOUR TRIP

MACHEN SIE AUS DER POSIDONIA
DIE GROBE ENTDECKUNG IHRER REISE



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



turismeeivissaibiza



+TurismedEivissalbiza

#Ibizaposidonia | #Eivissaposidonia