



VIVE LA POSIDONIA

VIU LA POSIDÒNIA



PROGRAMA DE ACTIVIDADES - PROGRAMA D'ACTIVITATS

07.07.2018 - 29.09.2018



El Ayuntamiento de Eivissa organizó en 2017 la primera edición de ‘Vive la Posidonia’, un programa de actividades organizado con el objetivo de concienciar sobre la importancia de las praderas de Posidonia oceánica, incluidas en la declaración de Eivissa como Patrimonio Mundial por la Unesco.

Este programa recibió en 2018 el premio internacional ‘Alimara’ en la categoría de turismo responsable y sostenible, que otorga el Campus de Turismo, Hostelería y Gastronomía CETT-UB, con el apoyo del Salón del Turismo B-Travel. El alcalde de Eivissa, Rafa Ruiz, recogió el galardón en la XXXIV gala de unos premios que reconocen las 14 mejores campañas de promoción turística, nacional e internacional.

De julio a septiembre de 2018, la segunda edición de este programa refuerza su compromiso de concienciación y amplía el programa de actividades.

NATURALEZA

‘Vive la Posidonia’ ofrece visitas gratuitas en kayak a la posidonia todos los sábados y, como novedad, se van a celebrar talleres ambientales dirigidos a familias en la playa de Figueretes. Además, la playa de Talamanca va a acoger tres talleres, bajo el título ‘Plástico 0’, dirigido también a familias y organizado por GEN-GOB Eivissa.

En el marco de esta campaña que quiere alertar sobre la necesidad de proteger a la posidonia de los fondeos incontrolados, también se ofrece una oportunidad única el sábado 14 de julio: El alcalde de Eivissa, Rafel Ruiz y el biólogo Manu San Félix presentarán la APP lanzada por Vellmarí con la cartografía de la posidonia. A continuación, ambos participarán en una expedición submarina para captar imágenes de la pradera con el objetivo de difundir en redes sociales su belleza, su biodiversidad y la necesidad de su conservación.

CULTURA

Junto a estas actividades gratuitas y dirigidas a todos los públicos, la exposición al aire libre ‘Posidonia, Patrimonio de la Humanidad’, se traslada al Paseo de Juan Carlos I. Se trata de 20 fotografías al aire libre captadas por Xavier Mas, profesor, biólogo e investigador, que ha recibido numerosos premios nacionales e internacionales, y muestra a través de estas imágenes el ciclo vital de la planta, su valor medioambiental y los peligros a los que se enfrenta.

ARTE

La Posidonia también se reivindica como patrimonio natural y cultural de Ibiza, a través de la obra de Antonio Villanueva, un artista internacional que ha creado una exposición tributo a la planta milenaria, en colaboración con OD-Group. La muestra se podrá ver en el mes de julio en el Ayuntamiento. Villanueva nos recuerda que el cuidado del mar depende de todos.

Los joyeros Elisa Pomar y Enric Majoral, en sus espacios de La Marina, también participan en el programa a través de las colecciones en las que muestran su interpretación artística del fondo marino y su visión de la posidonia como una joya que todos debemos preservar. Majoral ofrece además dos fechas para talleres interactivos gratuitos en los que compartirá con los asistentes cómo le ha inspirado la posidonia a lo largo de los años, su proceso creativo y también mostrará cómo lleva a cabo alguna de las piezas más emblemáticas de sus colecciones.

GASTRONOMÍA

La posidonia también es protagonista del homenaje de 22 restaurantes del municipio, que ofrecerán muy variadas propuestas dirigidas a todos los públicos, para dar visibilidad al singular ecosistema de la posidonia, donde conviven gran variedad de especies. La Cofradía de pescadores de Eivissa y la marca de garantía 'Peix Nostrum', cuyo trabajo pone en valor los pescados de la isla y la sostenibilidad del mar, también se suman a esta iniciativa.

DIFUSIÓN

El Ayuntamiento de Eivissa quiere que todos los visitantes de la ciudad conozcan la importancia de las praderas de Posidonia oceánica y que, además, sean sus embajadores. ¿Cómo?:

- Difunde que la Posidonia oceánica es un gigantesco bosque sumergido y uno de los seres vivos más antiguos del planeta. Indispensable, ya que constituye un pulmón planetario que libera gran cantidad oxígeno a la atmósfera y mitiga el cambio climático.
- Explica que la Posidonia no es un alga, sino una planta milenaria endémica del Mediterráneo. Es, además, la principal responsable de la protección de la costa y de la calidad y la belleza del mar de las Pitüses.
- Transmite que la Posidonia es el gran tesoro de Mediterráneo y, además, es un bien natural declarado Patrimonio Mundial por la Unesco. Protégela de basura, plásticos, contaminación sonora, anclas de yates y, sobre todo, de la ignorancia y la indiferencia. Cuídala y colabora como embajador/a de la Posidonia, al expandir su valor universal.

PREMIADO



**Premis
ALIMARA**

CETT-B▶Travel

2018



L'Ajuntament d'Eivissa va organitzar al 2017 la primera edició de "Viu la posidònia". Un programa d'activitats organitzat amb l'objectiu de conscienciar sobre la importància de les praderies de Posidònia oceànica, incloses a la declaració d'Eivissa com a Patrimoni Mundial per la Unesco.

Aquest programa va rebre al 2018 el premi internacional 'Alimara' en la categoria de turisme responsable i sostenible, que atorga el Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB, amb el suport del Saló del Turisme B-Travel. L'alcalde d'Eivissa, Rafa Ruiz, va recollir el guardó en la XXXIV gala d'uns premis que reconeixen les 14 millors campanyes de promoció turística, nacional i internacional.

Des de juliol al setembre de 2018, la segona edició d'aquest programa reforça el seu compromís de conscienciació i amplia el programa d'activitats.

NATURALESA

'Viu la posidònia' ofereix visites gratuïtes en caiac a la posidònia tots els dissabtes i, com a novetat, se celebren tallers ambientals dirigits a famílies a la platja de ses Figueretes. A més, la platja de Talamanca acull tres tallers, sota el títol 'Plàstic 0', dirigit també a famílies i organitzat per GEN-GOB Eivissa.

Al marc d'aquesta campanya que vol alertar sobre la necessitat de protegir la posidònia dels fondejos incontrolats, també s'ofereix una oportunitat única el dissabte 14 de juliol: l'alcalde d'Eivissa, Rafel Ruiz i el biòleg Manu San Félix presentaran l'APP llançada per Vellmarí amb la cartografia de la posidònia. A continuació, tots dos participaran en una expedició submarina per captar imatges de la prada amb l'objectiu de difondre en xarxes socials la seua bellesa, la seua biodiversitat i la necessitat de la seua conservació.

CULTURA

Al costat d'aquestes activitats gratuïtes i dirigides a tots els públics, l'exposició a l'aire lliure 'Posidònia, Patrimoni de la Humanitat', es trasllada al passeig Joan Carles I. Es tracta de 20 fotografies a l'aire lliure captades per Xavier Mas, professor, biòleg i investigador, que ha rebut nombrosos premis nacionals i internacionals, i mostra a través d'aquestes imatges el cicle vital de la planta, el seu valor mediambiental i els perills als quals s'enfronta.

ART

La posidònia també es reivindica com a patrimoni natural i cultural d'Eivissa, a través de l'obra d'Antonio Villanueva, un artista internacional que ha creat una exposició tribut a la planta mil·lenària, en col·laboració amb l'OD-Group. La mostra es pot veure al mes de juliol a l'Ajuntament. Villanueva ens recorda que la cura del mar depèn de tots.

Els joiers Elisa Pomar i Enric Majoral, als seus espais de la Marina, també participen al programa a través de les col·leccions en les quals mostren la seua interpretació artística del fons marí i la seua visió de la posidònia com una joia que tots hem de preservar. Majoral ofereix, a més, dues dates per a tallers interactius gratuïts en els quals compartirà amb els assistents com li ha inspirat la posidònia al llarg dels anys, el seu procés creatiu i també mostrarà com du a terme alguna de les peces més emblemàtiques de les seues col·leccions.

GASTRONOMIA

La posidònia també és protagonista de l'homenatge de 22 restaurants del municipi, que oferiran moltes propostes variades dirigides a tots els públics, per donar visibilitat al singular ecosistema de la posidònia, on conviuen gran varietat d'espècies. La Confraria de pescadors d'Eivissa i la marca de garantia 'Peix Nostrum', el treball que posa en valor els peixos de l'illa i la sostenibilitat del mar, també se sumen a aquesta iniciativa.

DIFUSIÓ

L'Ajuntament d'Eivissa vol que tots els visitants de la ciutat coneguin la importància de les praderies de Posidònia oceànica i que, a més, siguin els seus ambaixadors. Com?:

- Difon que la Posidònia oceànica és un gegantesc bosc submergit i un dels éssers vius més antics del planeta. Indispensable, perquè constitueix un pulmó planetari que allibera gran quantitat d'oxigen a l'atmosfera i mitiga el canvi climàtic.
- Explica que la posidònia no és un alga, sinó una planta mil·lenària endèmica del Mediterrani. És, a més, la principal responsable de la protecció de la costa, de la qualitat i la bellesa del mar de les Pitàies.
- Transmet que la posidònia és el gran tresor del Mediterrani i, a més, un bé natural declarat Patrimoni Mundial per la Unesco. Protegeix-la d'escombraries, plàstics, contaminació sonora, ancores de iots i, sobretot, de la ignorància i la indiferència. Cuida-la i col·labora com a ambaixador/a de la posidònia, en expandir el seu valor universal.

PREMIAT



**Premis
ALIMARA**
CETT-B•Travel
2018



NATURALEZA

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 sub-marina.

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

Horari: de 9.30 a 12.00 hores.

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





Inmersión fotográfica

El alcalde de Eivissa, Rafa Ruiz y el biólogo Manu San Félix participan en la presentación de la APP lanzada por Vellmarí con la cartografía de la Posidonia. A continuación, se realizará una expedición submarina para captar imágenes de la Posidonia, Patrimonio Mundial y difundirlas con los hastagh #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia.

Fecha: Sábado 14 de julio | **Lugar:** Marina Botafoch | **Horario:** de 11 a 14 horas.

Dirigido a: Buceadores con cámaras fotográficas, dispuestos a generar un banco de imágenes sobre la Posidonia para concienciar sobre la necesidad de que todos colaboremos en su protección y conservación.

Precio: Gratuito.

La organización ofrece el traslado en barco y el equipamiento necesario para la inmersión para 24 buceadores, a excepción de las cámaras fotográficas.

Es necesaria reserva previa llamando al teléfono 696 473 547 o 971 322 105 o a través del correo formentera@vellmari.com

Actividades para niños en las playas

Fiestas de Ses Figueretes:

El sábado 15 de agosto se organizarán actividades dirigidas a público infantil en la playa de Ses Figueretes.

Horario: de 10.30 a 13.30 horas.

Actividad gratuita, con la colaboración de Anfibios.

Día del Turista

El jueves 20 de septiembre se organizarán actividades dirigidas a público infantil en la playa de ses Figueretes.

Horario: de 10.30 a 13.30 horas.

Actividad gratuita, con la colaboración de Delagnollo.



NATURALESA

Immersió fotogràfica

L'alcalde d'Eivissa, Rafa Ruiz i el biòleg Manu San Félix participaran en la presentació de l'APP llançada per Vellmarí amb la cartografia de la posidònia. A continuació, es realitzarà una expedició submarina per captar imatges de la posidònia, Patrimoni Mundial i difondre-les amb els hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia.

Data: dissabte 14 de juliol | **Lloc:** Marina Botafoch | **Horari:** d'11 a 14 hores.

Dirigit a: bussejadors amb càmeres fotogràfiques, disposats a generar un banc d'imatges sobre la posidònia i compartir-les en xarxes socials per conscienciar sobre la necessitat que tots col·laborem en la seua protecció i conservació.

Preu: gratuït.

L'organització ofereix el trasllat amb vaixell i l'equipament necessari per a la immersió per 24 bussejadors, a excepció de les càmeres fotogràfiques.

És necessària una reserva prèvia cridant al telèfon 696 473 547 o 971 322 105 o a través del correu formentera@vellmari.com

Activitats per a nens a les platges

Festes de ses Figueretes:

El dissabte 15 d'agost s'organitzaran activitats dirigides al públic infantil a la platja de ses Figueretes.

Horari: de 10.30 a 13.30 hores.

Activitat gratuïta, amb la col·laboració d'Amfibis.

Dia del Turista

El dijous 20 de setembre s'organitzaran activitats dirigides al públic infantil a la platja de ses Figueretes

Horari: de 10.30 a 13.30 hores.

Activitat gratuïta, amb la col·laboració de "De l'Agnolo".



Talleres ambientales en familia 'Plástico 0' en Talamanca

La contaminación marina por plásticos es cada vez más alarmante. Los estudios pronostican que, a este ritmo, en 30 años habrá más plásticos que pescados en la mar. Dentro de este contexto, el Grupo de Estudios de la Naturaleza (GEN-GOB Eivissa) ha firmado un acuerdo con Observadors del Mar, la asociación que coordina la plataforma web de ciencia ciudadana, para desarrollar el proyecto «Plástico 0».

El proyecto, liderado desde el Centro de Estudios Avanzados de Blanes (CEAB-CSIC), trabaja en un diagnóstico sobre la problemática de los plásticos en las playas del Mediterráneo y promueve el intercambio de conocimiento sobre el medio marino entre científicos y ciudadanos.

En este contexto, GEN-GOB propone la actividad: «Plástico 0» en la playa de Talamanca.

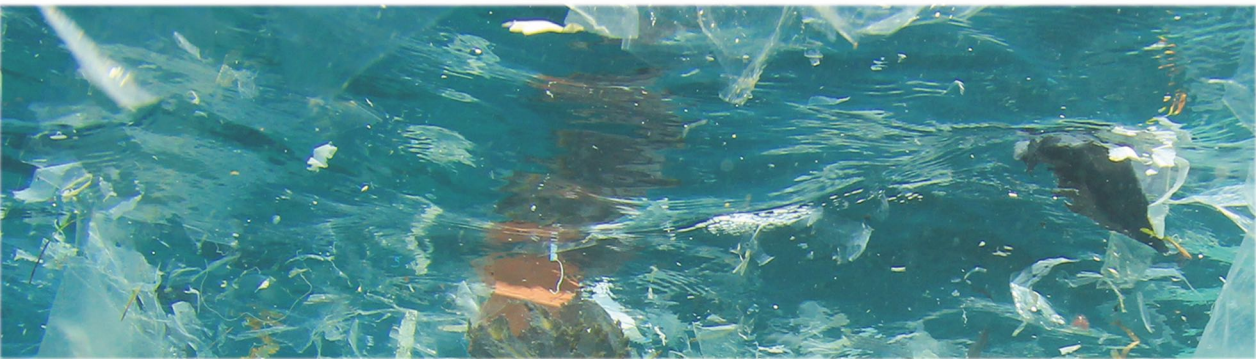
Dirigido a familias y a niños: Participarán en un muestreo científico y podrán recoger, separar, clasificar y analizar sus propias muestras. Los resultados se enviarán a la plataforma de Observadors del Mar www.observadorsdelmar.cat

Organiza: Servei d'Educació Ambiental del GEN-GOB Eivissa

Fechas: 28 de Julio de 11 a 13 horas | 5 de Agosto de 11 a 13 horas | 22 de septiembre de 11 a 13 horas

Precio: gratuito. No es necesario reservar plaza.

Para más información: educacio@gengob.org





NATURALESa

Tallers ambientals en família 'Plàstic 0' a Talamanca

La contaminació marina per plàstics és cada vegada més alarmant. Els estudis pronostiquen que, a aquest ritme, en 30 anys hi haurà més plàstics que peix a la mar. Dins d'aquest context, el Grup d'Estudis de la Naturalesa (GEN-GOB Eivissa) ha signat un acord amb Observadors del Mar, l'associació que coordina la plataforma web de ciència ciutadana, per desenvolupar el projecte «Plàstic 0».

El projecte, liderat des del Centre d'Estudis Avançats de Blanes (CEAB-CSIC), treballa en un diagnòstic sobre la problemàtica dels plàstics a les platges del Mediterrani i promou l'intercanvi de coneixement sobre el mitjà marí entre científics i ciutadans.

En aquest context, GEN-GOB proposa l'activitat: «Plàstic 0» a la platja de Talamanca:

Dirigit a famílies i a infants: participaran en un mostreig científic i podran recollir, separar, classificar i analitzar les seues pròpies mostres. Els resultats s'enviaran a la plataforma d'Observadors del Mar www.observadorsdelmar.cat.

Organitza: Servei d'Educació Ambiental del GEN-GOB Eivissa

Dates: 28 de juliol d'11 a 13 hores | 5 d'agost d'11 a 13 hores | 22 de setembre d'11 a 13 hores

Taller gratuït. No és necessari reservar plaça.

Per a més informació: educacio@gengob.org





EXPOSICIONES

“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.

Xavier Más es biólogo, investigador y fotógrafo submarino, que ha recibido diversos premios por sus trabajos. También es autor de libros sobre la biodiversidad marina y los peces de las Pitiüses.

Lugar de la exposición: Paseo de Juan Carlos I | **Horario:** 24 horas

El sábado 8 de septiembre, de 12 a 13.00 horas, encuentro con Xavier Mas: Una visita guiada a través de las imágenes, dirigida a familias y público en general

Posidonia, por Antonio Villanueva y OD-Group

Recorrido por la creación artística de Antonio Villanueva sobre la Posidonia. Comprometido con su entorno y afincado en Eivissa desde 1993, el artista ha creado una serie de piezas de gran belleza con el propósito de concienciar sobre la importancia vital de la planta y sobre la necesidad de cuidar y proteger el Mediterráneo.

Una exposición impulsada por OD-Group, empresa que incluye entre sus valores el compromiso con el entorno y lo demuestra a través de la divulgación artística y distintas iniciativas de concienciación.

Lugar de la exposición: Ayuntamiento de Eivissa | Plaza España, 1 (Dalt Vila).

Fecha: mes de Julio | **Horario:** de lunes a viernes de 8 a 14 horas.



EXPOSICIONS

‘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 cicle vital, la varietat d'espècies que acull i les amenaces que planen sobre ella, per fondejos irregulars i abocaments de plàstics o residus al mar.

Xavier Mas és biòleg, investigador i fotògraf submarí, que ha rebut diversos premis pels seus treballs. També és l'autor de llibres sobre la biodiversitat marina i els peixos a les Pitiüses.

Lloc de l'exposició: Passeig de Joan Carles | **Horari:** 24 h

El dissabte 8 de setembre, de 12 a 13.00 h, trobada amb Xavier Mas: una visita guiada a través de les imatges, dirigida a famílies i públic en general

Posidònia, per Antonio Villanueva i OD-Group

Recorregut per la creació artística d'Antonio Villanueva sobre la posidònia. Compromès amb el seu entorn i establert a Eivissa des del 1993, l'artista ha creat una sèrie de peces de gran bellesa amb el propòsit de conscienciar sobre la importància vital de la planta i sobre la necessitat de cuidar i protegir el Mediterrani.

Una exposició impulsada per OD-Group, empresa que inclou entre els seus valors el compromís amb l'entorn i ho demostra a través de la divulgació artística i diferents iniciatives de conscienciació.

Lloc de l'exposició: Ajuntament d'Eivissa | Plaça Espanya, 1 (Dalt Vila).

Data: mes de juliol | **Horari:** de dilluns a divendres de 8 a 14 hores.



ARTE



La Posidonia, inspiración para artistas

ELISA POMAR: LA ESENCIA DE IBIZA

Medalla de Oro de la Ciudad de Eivissa, Elisa Pomar 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.





ART



La posidònia, inspiració per a artistes

ELISA POMAR: L'ESSÈNCIA D'EIVISSA

Medalla d'or de la ciutat d'Eivissa, Elisa Pomar 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 al paisatge, sempre amb vocació de futur. La col·lecció "Posidònia" i l'evolució artística d'Elisa Pomar es poden contemplar al seu ampliat espai expositiu.

Carrer Castelar, 1 | Tel: 971 310 526

Horari: De 12 a 14 hores els dissabtes.





ARTE



ENRIC MAJORAL: LA POSIDONIA, UNA JOYA

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 ‘Joies de sorra’ en la colección permanente del Museum of Arts and Design de Nueva York.

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

Visita la exposición todos los sábados

Horario: De 12 a 14 horas.

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.

Presentación de las esculturas ‘Posidònia’ de Willy Márquez

Artista invitado por Majoral, en el marco de ‘creat amb....’

Fecha: 6 de Julio, 19.30 horas.

Taller creativo ‘La Posidonia es una Joya’

Ven a conocer cómo la Posidonia se transforma en joya. Enric Majoral explicará cómo ha creado el brazalete homenaje a la Posidonia y el desarrollo de toda su colección. Oportunidad única en Ibiza, máximo para 12 personas. Actividad gratuita.

Fechas: Sábado 14 de julio a las 19 horas | Sábado 4 de agosto a las 19 horas.

Reserva de plaza imprescindible para participar en el taller interactivo en el teléfono 626 90 47 28.



ART

ENRIC MAJORAL: LA POSIDÒNIA, UNA JOIA

Premi Nacional d'Artesania 2007, va crear la seva 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 del 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 al Museum of Arts and Design de Nova York.

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

Visita l'exposició tots els dissabtes

Horari: De 12 a 14 hores.

Copa de benvinguda.

Mostra sobre el procés artístic i l'evolució de la col·lecció Posidònia.

Els assistents se'n portaran com a record un punt de llibre inspirat en la posidònia.

Presentació de les escultures 'Posidònia' de Willy Márquez

artista convidat per Majoral, al marc de 'creat amb...'

Data: 6 de juliol, 19.30 hores.

Taller creatiu 'La posidònia és una joia'

Vine a conèixer com la posidònia es transforma en joia. Enric Majoral explicarà com ha creat el braçalet homenatge a la posidònia i el desenvolupament de tota la seva col·lecció. Oportunitat única a Eivissa, màxim per a 12 persones. Activitat gratuïta.

Dates: Dissabte 14 de juliol a les 19 hores. | Dissabte 4 d'agost a les 19 hores.

Reserva de plaça imprescindible per participar al taller creatiu al telèfon 626 90 47 28



Enric Majoral





GASTRONOMÍA

Homenaje a la Posidonia

A SON DE MAR

Puerto Marina Botafoch, 116

Tel: 971 313 151



Entrantes:

Ensalada Payesa

Chipirón encebollado

Mejillones a la Marinera

Principal. A escoger entre:

Arroz a banda

Arroz meloso de cangrejo rojo ibicenco con alcachofas

Fideuá de pollo payés y conejo

Postre:

A escoger entre surtido de postres caseros

Precio: 29,50€ (Incluye una copa de cava de bienvenida, pero no otras bebidas)

Horario: Sábados y domingos de 13 a 16.30 horas,

*El menú irá cambiando cada semana

ALL IBIZA

Paseo de Ses Pitiüses, 28 (Ses Figueretes)

Tel: 971 301 925



Entrantes:

Croquetas de sobrasada ibicenca con miel

Calamar de Eivissa con alioli de cítricos

Pulpo ALL

Principal:

Arroz seco de gambas rojas

Postre:

Melón osmotizado con hierbas ibicencas y granizado de menta

Precio: 60€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados, de 13 a 16 y de 19 a 22 horas. Imprescindible reserva previa.



Homenatge a la Posidònia

A SON DE MAR

Port Marina Botafoch, 116

Tel: 971 313 151



Entrants:

Amanida pagesa

Calamarí amb ceba

Musclos a la marinera

Principal. A escollir entre:

Arroz a banda

Arroz meloso de cangrejo rojo ibicenco con alcachofas

Fideuá de pollo payés y conejo

Postres:

Postres casolans

Preu: 29,50€ (inclou una copa de cava de benvinguda, no altres begudes)

Horari: Dissabtes i diumenges de 13 a 16.30 h.

*El menú s'anirà canviant cada setmana

ALL IBIZA

Passeig de ses Pitiüses, 28 (ses Figueretes)

Tel: 971 301 925



Entrants:

Croquetes de sobrassada eivissenca amb mel

Calamar d'Eivissa amb allioli de cítrics

Polp "All"

Principal:

Arròs sec de gambes vermelles

Postres:

Meló osmotitzat amb herbes eivissenques i granissat de menta

Preu: 60€ (Beguda no inclosa)

Horari: dissabtes, de 13 a 16 i de 19 a 22 h.

Imprescindible reserva prèvia



GASTRONOMÍA

CA N'ALFREDO

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



Primero. A escoger entre:

*Tartar de sirviola con vinagreta de tomate y
aceite de cebollino*

Sopa bullabesa con productos de nuestro mar

Segundo. A escoger entre:

Suquet de peix de morena y congrio

Conejo y caracoles con reducción de Palo

Postre:

Milhojas de crema de limón de Can Tanqueta

Precio: 28€ (Bebida no incluida: Vinos de la tierra de Can Rich, Can Maymó e Ibizkus)

Horario: Mediodía y noche de martes a sábado, de 13 a 16 horas y de 20 a 23 horas.

CAN POU

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



*Surtido de crackers de espelta con delicias del mar
(gambas, tartar de algas y 'peix sec' de Formentera)*

Precio: 6€ (incluye copa de vino, cerveza o refresco)

Horario: Todos los días, de 12 a 23 horas.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

C/ Historiador Joan Marí Cardona 3
Tel: 971 315 963 | elhotel@pacha.com



*Ensalada de aguacate, con pollo payés y pan de
orégano*

Vieiras con salsa thai, salicornia y patata rate

*Solomillo con pastel de patata y beicon y lechuga
de mar*

La manzana

Precio: 38€ (Bebida no incluida)

Horario: De lunes a domingo, de 20.30 a 23 horas. Imprescindible reserva previa.



GASTRONOMIA

CA N'ALFREDO

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



Primer. A escollir entre:

Tàrtar de sirviola amb vinagreta de tomàquet i oli de cibulet

Sopa bullabessa amb productes del nostre mar

Segon. A escollir entre:

Suquet de peix de morena i congre

Conill i caragols amb reducció de Pal

Postres:

Pasta de full de crema de llimona de Can Tanqueta

Preu: 28€ (Beguda no inclosa. Vins de la terra de Can Rich, Can Maimó i Ibizkus)

Horari: migdia i nit de dimarts a dissabte, de 13 a 16 hores i de 20 a 23 hores.

CAN POU

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



Assortit de galetes d'espelta amb delícies del mar (gambes, tàrtar d'algues i peix sec de Formentera)

Preu: 6€ (inclou copa de vi, canya de cervesa o refresc).

Horari: Tots els dies, de 12 a 23 hores.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

C/ Historiador Joan Marí Cardona 3
Tel: 971 315 963 | elhotel@pacha.com



Amanida d'alvocat, amb pollastre pagès i pa d'orenga

Pexines de pelegrí amb salsa thai, salicòrnia i patata rate

Rellom amb pastís de patata i bacon i enciam de mar

La poma

Preu: 38€ (Beguda no inclosa).

Horari: de dilluns a diumenges, de 20.30 a 23 h. Es requereix reserva prèvia.



GASTRONOMÍA

ESSENCE

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



Vieiras con sofrito de algas, pulpo y cebolla joven a la parrilla, cremoso de coliflor y jugo de sepia rustida

Precio: 29€

Horario: De lunes a domingo, de 12 a 16 horas. y de 20 a 23 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: Sábado y domingo de 12 a 16 horas.

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5
Tel: 971 578 664



Primero. A escoger entre:

Higos al horno con queso de cabra y sobrasada con miel de Ibiza

Mejillones a la cazuela ibérica, en salsa garum de pescado

Segundo. A escoger entre:

Salmorra de pescado de la isla

Paella de pescado

Postre. A escoger entre:

Flaò

Sorbete de limón

Precio: 40€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábado y domingo de 13 a 16.30 horas.

HEART IBIZA

Paseo de Juan Carlos I, 17
Tel: 971 933 777 | www.heartibiza.com



Gamba-Caracaola

Plato homenaje a la Posidonia en el menú 2018

Horario: Sábado de 21 a 24 horas.



GASTRONOMIA

ESSENCE

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



*Petxines de pelegrí amb sofregit d'algues, polp i ceba jove
a la graella, cremós de coliflor i suc de sèpia rostida*

Preu: 28€

Horari: de dilluns a diumenges, de 12 a 16 h i de 20 a 23 hores

GUILLEMÍS

Carrer Enmig, 15
Tel: 971 124 432



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

Preu: 18€

Horari: dissabtes i diumenges de 12 a 16 hores

FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia, 5
Tel: 971 578 664



Primer. A escollir entre:

*Figues al forn amb formatge de cabra i sobrassada amb
mel d'Eivissa*

Musclos a la cassola ibèrica, en salsa garum de peix

Segon. A escollir entre:

Salmona de peix de l'illa

Paella de peix

Postres. A escollir entre:

Flaó

Sorbet de llimona

Preu: 40€ (Beguda no inclosa)

Horari: dissabtes i diumenges de 13 a 16.30 hores.

HEART IBIZA

Passeig de Juan Carlos I, 17
Tel: 971 933 777 | www.heartibiza.com



Gamba-Caracol-la

Plat homenatge a la posidònia en el menú 2018

Horari: dissabtes de 21 a 24 hores



GASTRONOMÍA

IL DEK

Calle de Antonio Palau, 1
Tel: 871 035 173



Calamar Il Dek
Timbal de pescado de Ibiza
Sopa de langosta 'Peix Nostrum'
Helado a las hierbas de Ibiza

Precio: 100€

Horario: Miércoles y domingos

LA IMPRENTA

C/ Bisbe Azara, 5
Tel: 871 907 845 | reservas@laimprentaibiza.com



Timbal de ensalada de 'peix sec'
Frita de pulpo con tiaras y pan de algas
Mero asado en aromático de campo con judía y picada
Flaò con helado de hierbabuena

Precio: 65€ (Bebida no incluida). Incluido el show-espectáculo en directo, si cenar en el interior del restaurante

Horario: Sábados y domingos para cenar.

LA GAIA

Paseo de Juan Carlos I, 17
Tel: 971 806 806



Cócktail de bienvenida
Pañuelo de camcha
Crujiente de arroz con polvo de gamba de Ibiza
Ostra Amélie "selección especial" con manzana y esencia de romero
Tiradito de corvina con leche de tigre de albahaca y jalapeños
Mini remolacha en escabeche con coco, raifort y anacardos

Los Nigiris de autor

Kokotxas de rape a la brasa con mayonesa de ajo negro

Ventresca de cordero de Ibiza a baja temperatura con cardamomo

Fruta exótica muy fría

Chocolate & maní

Precio: 65€ por persona (Bebida no incluida). 32€ Maridaje por persona. Menú degustación mesa completa.

Horario: Sábados de 20 horas a 1 de la madrugada. Imprescindible reserva previa.





GASTRONOMIA

IL DEK

Carrer d'Antonio Palau, 1
Tel: 871 035 173



Calamar "Il Dek"

Timbal de peix d'Eivissa

Sopa de llagosta 'Peix Nostrum'

Gelat a les herbes d'Eivissa

Preu: 100€

Horari: dimecres i diumenges.

LA IMPRENTA

C/ Bisbe Azara, 5
Tel: 871 907 845 | reservas@laimprentaibiza.com



Timbal d'amanida de 'peix sec'

Fregida de polp amb tiars i pa d'algues

Mer rostit en aromàtic de camp amb mongeta i picada

Flaó amb gelat de menta

Preu: 65€ (Beguda no inclosa). Inclòs el xou-espectacle en directe, si sopen a l'interior del restaurant.

Horari: dissabtes i diumenges per sopar.

LA GAIA

Passeig de Juan Carles I, 17
Tel: 971 806 806



Còctel de benvinguda

Mocador de camcha

Cruixent d'arròs amb pols de gamba d'Eivissa

Ostra Amélie (selecció especial) amb poma i essència de romaní

Tiradito de reig amb llet de tigre d'alfàbrega i jalapeños

Mini remolatxa en escabetx amb coco, rave picant i anacards

Els nigiris d'autor

Cocotxes de rap a la brasa amb maionesa d'all negre

Ventresca de be d'Eivissa a baixa temperatura amb cardamom

Fruita exòtica molt freda

Xocolata & maní

Preu: 65€ (Beguda no inclosa). 32€ maridatge per persona. Menú degustació taula completa.

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



GASTRONOMÍA

LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6
Tel: 971 311 171



Sepia con sobrasada de Eivissa

Arroz de pescador

Postre. A escoger entre:

Flaò

Greixonera

Precio: 25€ (Copa de vino o refresco por persona incluido)

Horario: Sábados de 13.30 a 16.30 horas.

MAR Y PLAYA

C/ Tarragona, 5 (playa de Ses Figueretes)
anaya@verserhoteles.com



Pulpo asado a la parrilla

(Tapa 8,60€ y ración 16,90€)

Calamares con mayonesa de wasabi

(Ración 8,50€)

Risotto de sepia y calamares en su tinta

(Plato 10,60€)

Horario: Todos los días de 12:30 a 17 horas.

MIRADOR DE DALT VILA

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



Carpaccio de gamba roja con plantas halófilas

Langosta sobre fondo marino

Crema de cítricos con cilantro y sésamo garrapiñado

Precio: 80€ (Bebida no incluida. El vino recomendado de la tierra es Can Maymó Grec, Malvasia)

Horario: Sábados de 20 a 23 horas. Imprescindible reserva previa.

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Camí Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222



Zamburiñas gratinadas

*El plato se podrá degustar en el restaurante Nobu

Precio: 38€





GASTRONOMIA

LA SOLERA

Plaça de la Tertúlia, 6
Tel: 971 311 171



Sèpia amb sobrassada d'Eivissa

Arròs de pescador

Postres. A escollir entre:

Flaò

Greixonera

Preu: 25€ (inclou copa de vi per persona o refresc)

Horari: Dissabtes de 13.30 a 16.30 hores.

MAR Y PLAYA

C/ Tarragona, 5 (platja de Ses Figueretes)
anaya@verserhoteles.com



Polp rostít a la graella

(Tapa 8,60€ i ració 16,90€)

Calamars amb maionesa de wasabi

(Ració 8,50€)

Risotto de sèpia i calamars en la seva tinta

(Plato 10,60€)

Horari: tots els dies de 12:30 a 17 hores.

MIRADOR DE DALT VILA

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



Carpaccio de gamba vermella amb plantes halòfiles

Llagosta sobre fons marí

Crema de cítrics amb coriandre i sèsam garapinyat

Preu: 80€ (Begudes no incloses. El vi recomanat de la terra és Can Maimó Grec, Malvasia)

Horari: dissabtes de 20 a 23 hores, sota reserva prèvia.

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Cami Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222



Zamburiñas gratinades

*El plat es pot degustar al restaurant Nobu

Preu: 38€



GASTRONOMÍA

PETER PAN IBIZA

Carrer de la Mare de Déu, 78
Tel: 722 446 654



Linguine vongole y alga
Raya con tomate cherry y algas
Trufa helada al pistacho

Precio: 28€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 20 a 1.30 horas.

SA BRISA

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



Croquetas con sabores: La ibicenca, 'bullit de peix' con raya y alioli con perejil
Ensalada de tomate ramellet: Puré de patata, 'peix sec' de Formentera, crostes de morralla y salicornia
Gamba roja ibicenca, con hinojo en brunoise y encurtido
Araña confitada en aceite y vegetales de temporada
La tradición: Queso de cabra, higos, almendras y pan

Precio: 45€ (Bebida no incluida)

Horario: Todos los días, de 13 a 16 horas y de 21 a 24 horas (se recomienda reservar).

SA NANSÁ

Avenida 8 de Agosto, 27
Tel: 971 318 750



Degustación de escabeches
Arroz Sa Nansa, con sepia, espadenyas y gamba roja
Greixonera

Precio: 38€ (Bebida no incluida)

Horario: De martes a sábado de 13 a 16 horas.
Imprescindible reserva previa.

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

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



"Hijas de Zeus"

Precio: 7€ (Bebida no incluida)

Horario: Todos los días, de 19.30 a 23 horas.



GASTRONOMIA

PETER PAN IBIZA

Carrer de la Mare de Déu, 78
Tel: 722 446 654



Linguine vongole i alga
Ratlla amb tomàquet cherry i algues
Tòfona gelada al festuc

Preu: 28€ (Beguda no inclosa)

Horari: Dissabtes de 20 a 1.30 hores.

SA BRISA

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



Croquetes amb sabors: l'eivissenca, bullit de peix amb
ratlla i allioli amb julivert.

Amanida de tomàquet remeiàt: puré de patata, peix sec
de Formentera, crostes de morralla i salicòmia.

Gamba vermella eivissenca, amb fonoll en brunoise i
adobat.

Aranya confitada en oli i vegetals de temporada.

La tradició: formatge de cabra, figues, ametlles i pa.

Preu: 50€ (Beguda no inclosa)

Horari: tots els dies de la setmana, de 13 a 16 h i de
21 a 24 h (es recomana reservar).

SA NANSA

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



Degustació d'escabetxos
Arròs sa Nansa, amb sèpia, espardenyes i gamba
vermella
Greixonera

Preu: 38€ (Beguda no inclosa)

Horari: De dimarts a dissabtes de 13 a 16 hores (amb
reserva prèvia).

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

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



"Filles de Zeus"

Preu: 7€ (Beguda no inclosa)

Horari: Tots els dies, de 19.30 a 23 hores.



GASTRONOMÍA

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€)

Horario: Sábados de 19 a 24 horas.

ZELA

Avenida 8 de Agosto, 29

Tel: 871 515 380



Ostra con salsa ponzu

Sunomono de calamar

Sashimi 'Peix Nostrum'

Sushi omakase

San Pedro kha kai

Postre

Precio: 80€ (Bebida no incluida)

Horario: Sábados de 20 a 1.30 horas. Recomendable reservar, para asegurar mesa. Se ruega que pidan en la mesa el 'menú Posidonia'.



GASTRONOMIA

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 d'all i pebrot
caramel·litzat*

Gelat de flaó

Copa de vi o cervesa

Preu: 12 € (Sense postres: 8€)

Horari: dissabtes de 19 a 24 hores.

ZELA

Avinguda 8 d'Agost, 29

Tel: 871 515 380



Ostra amb salsa ponzu

Sunomono de calamar

Sashimi 'Peix Nostrum'

Sushi omakase

Sant Pere kha kai

Postres

Preu: 70€ (Beguda no inclosa)

Horari: dissabtes 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