

8<sup>a</sup> EDICIÓ

# Patrimoni gastronòmic

DEL 18 DE GENER AL 31 DE MARÇ

EIVISSA



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

2  
anys  
Ibiza 99~19  
Eivissa  
Biodiversitat i Cultura





Es compleixen 20 anys de la inclusió d'Eivissa-Ibiza, Biodiversitat i Cultura, al Patrimoni Mundial, el 4 de desembre de 1999, una fita amb què volem reivindicar la cultura mil·lenària de la nostra illa i posar en valor el seu patrimoni cultural i natural.

Preservar i donar a conèixer aquesta biodiversitat i la nostra riquesa cultural és una obligació que tenim encomanada per a les properes generacions. I també inclou la vasta tradició culinària eivissenca, amb un exponent com són aquestes VIII jornades del Patrimoni Gastronòmic, tant per descobrir-la com per a posar-la al dia.

Eivissa ha estat sempre punt de trobada de les cultures de la Mediterrània, i encara ho és ara. Per això Patrimoni Gastronòmic estén també ponts de germanor amb altres indrets que han estat protegits per la UNESCO en les ribes d'aquesta mar nostra, per descobrir-los també a través dels seus sabors.

Se cumplen 20 años de la inclusión de Eivissa-Ibiza, Biodiversidad y Cultura, en el Patrimonio Mundial, el 4 de diciembre de 1999, un hito en el que queremos reivindicar la cultura milenaria de nuestra isla y poner en valor su patrimonio cultural y natural.

Preservar y dar a conocer esta biodiversidad y nuestra riqueza cultural es una obligación que asumimos para las próximas generaciones. Y también incluye la vasta tradición culinaria ibicenca, con un exponente como son estas VIII jornadas del Patrimoni Gastronòmic, tanto para descubrirla como para ponerla al día.

Eivissa ha sido siempre un punto de encuentro de las culturas del Mediterráneo, y aún lo es hoy día. Por ello, Patrimoni Gastronòmic tiende también puentes de hermanamiento con otros enclaves protegidos por la UNESCO en la ribera de este Mare Nostrum, para descubrirlos también a través de sus sabores.

# Patrimoni gastronòmic

Eivissa



## DEL 18 DE GENER AL 31 DE MARÇ

A partir del dia 18 de gener i fins al 31 de març del 2019 tendrà lloc a la ciutat d'Eivissa la vuitena edició de Patrimoni Gastronòmic, on podran degustar-se menús temàtics per assaborir la gastronomia de països o ciutats del Patrimoni mundial. Els menús seran elaborats expressament per a l'ocasió. Amb aquesta proposta es pretén retre homenatge a la importància de la gastronomia als diferents països on la UNESCO ha otorgat la distinció de Patrimoni Mundial.

En aquest certamen hi participen nou restaurants de la ciutat d'Eivissa els quals ofereixen un menú tematitzat.

Els menús costaran 20€ (beguda no inclosa) i consten d'entrant, plat principal i postre.

Dies que hi ha menú Patrimoni Gastronòmic



Migdia



Nit

## DEL 18 DE ENERO AL 31 DE MARZO

A partir del día 18 de enero y hasta el 31 de marzo de 2019 se celebrará en la ciudad de Eivissa, la octava edición de "Patrimoni Gastronòmic", donde podrán degustarse menús temáticos para saborear la gastronomía de países o ciudades Patrimonio Mundial. Los menús se elaborarán expresamente para la ocasión. Con dicha propuesta se pretende homenajear la importancia de la gastronomía en los distintos países en los que la UNESCO ha incluido en el Patrimoni Mundial.

En este certamen participan nueve restaurantes de la ciudad de Eivissa, que ofrecen un menú tematizado.

Los menús costarán 20€ (bebida no incluida) y constan de entrante, plato principal y postre.

Días que hay menú Patrimoni Gastronòmic



Mediodía



Noche

# **Restaurants / Restaurantes**

- |          |  |        |
|----------|--|--------|
| <b>1</b> | Ca n'Alfredo (Eivissa)                             | Pàg.06 |
| <b>2</b> | Casa Maca (Argentina)                              | Pàg.08 |
| <b>3</b> | Ebusus CBbC Restaurant (Eivissa)                   | Pàg.10 |
| <b>4</b> | El Cigarral (Toledo)                               | Pàg.12 |
| <b>5</b> | El Hotel Pacha (Eivissa)                           | Pàg.14 |
| <b>6</b> | La Cava (Marroc)                                   | Pàg.16 |
| <b>7</b> | Sa Nansa (Eivissa)                                 | Pàg.18 |
| <b>8</b> | Mikasa Ibiza Boutique hotel (Florència i Piamonte) | Pàg.20 |
| <b>9</b> | IT Ibiza (Itàlia)                                  | Pàg.22 |



# Ca n'Alfredo

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

Eivissa



## Xef Pepe Torres

Li agrada fer servir productes autòctons. Especialitzat en cuina eivissenca, ha treballat durant la seva trajectòria professional a nombrosos restaurants d'Eivissa aprenent i intentant transmetre els sabors de les nostres àvies a la taula del restaurant per tal que el client es pugui sentir com a casa.

Le gusta utilizar productos autóctonos. Especializado en cocina ibicenca, ha desarrollado su trayectoria profesional en numerosos restaurantes de Eivissa, aprendiendo e intentando trasmitir los sabores de la tradición a la mesa del restaurante para que el comensal se sienta como en casa.

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

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



## Menú d'Eivissa

### Entrants / Entrantes

- Vichyssoise (crema de carabassa, botifarró i sobrassada)
  - Crep de verdures amb pernil ibèric
  - Vichysoisse (crema de calabaza, butifarrón y sobrasada)
  - Crepe de verduras con jamón ibérico
- 

### Plat Principal / Plato Principal

- Borruda de ratjada
  - Conill amb caragols
  - Borruda de ratjada
  - Conejo con caracoles
- 

### Postres

- Greixonera amb gelat de figues
- Púding de mandarina amb gelat de salsa de Nadal
- Greixonera con helado de higos
- Pudín de mandarina con helado de salsa de Nadal



# Casa Maca

Can Palau De Dalt s/n, Tel. 971 80 68 64

# Argentina



**Xef Álvaro David Ospina**

Nascut a Colòmbia, ha treballat en les cuines de prestigiosos xefs. A Perú va treballar al restaurant Central. Després d'això va treballar a Criterion que era al seu temps el millor restaurant de Bogotà; a Espanya va treballar amb Martín Berasategui i amb Quique da Costa al restaurant Jardí on va obtenir 1 estrella Michelin; a Alacant al restaurant l'Ereta on va cursar segon de cuina. Al 2017 va arribar a Eivissa on va treballar a Re-art i des del 2018 està al càrrec dels fogons de Casa Maca.

Nacido en Colombia, ha trabajado en las cocinas de prestigiosos chefs. En Perú trabajó en el restaurante Central. Tras eso trabajó en Criterion que era en su época el mejor restaurante de Bogotá; en España trabajó con Martín Berasategui y con Quique da Costa en el Jardín donde obtuvo 1 estrella Michelin; en Alicante en el restaurante La Ereta, donde cursó segundo de cocina. En 2017 llegó a Eivissa donde trabajó en Re-art y desde 2018 está tras los fogones de Casa Maca.

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

DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
*	◆	◆	◆	◆	◆	◆



## Menú d'Argentina

### Entrants / Entrantes

- Empanades argentines
- Provolenta a la brasa i pebreres rostides
- Empanadas argentinas
- Provolenta a la brasa y pimientos asados

---

### Plat Principal / Plato Principal

- Salmó a la sal i *parmentier* d'espinacs
- *Bife ancho* amb patates a les herbes
- Salmón a la sal y *parmentier* de espinacas
- *Bife ancho con patatas a las hierbas*

---

### Postres

- Volcà de dolç de llet
- El nostre *balcare* argentí
- Volcán de dulce de leche
- Nuestro *balcare* argentino



# Ebusus CBbC Restaurant

Passeig de Vara de Rey 20, Tel. 971 85 34 18

Eivissa



**Xef José Roberto Pérez Bas**

Va néixer a Barcelona (1987). Va aprendre l'ofici del xef Felipe de la Peña i del xef Pep Planells. Es va iniciar a Ca n'Alfredo. Va treballar al restaurant Europa (Pamplona), amb una estrella Michelin. A 2011 va començar com a cuiner en CBbC, fins arribar a cap de cuina obrint CBbC Costa Rodona, CBbC Port des Torrent Deeva Gastro, i CBbC Ebusus Restaurant on es barreja la cuina tradicional eivissenca amb un toc de modernitat.

Nació en Barcelona (1987). Aprendió el oficio del chef Felipe de la Peña y del chef Pep Planells. Se inició en Ca n'Alfredo. Trabajó en el restaurante Europa (Pamplona), con una estrella Michelín. En 2011 comenzó como cocinero en CBbC, hasta llegar a jefe de cocina abriendo CBbC Costa Rodona, CBbC Port des Torrent Deeva Gastro, y CBbC Ebusus Restaurant, donde se mezcla la cocina tradicional ibicenca con un toque de modernidad.

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

10

DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
*	•	◆	◆	◆	◆	◆



## Menu d'Eivissa

### Entrants / Entrantes

- Frita de polp
  - Amanida de crostes amb sardina fumada
  - Frita de pulpo
  - Ensalada de crostas con sardina ahumada
- 

### Plat Principal / Plato Principal

- Medalló de rap a l'estil bullit de peix
  - Cuixa de pollastre pagès a baixa temperatura amb escamarlà
  - Medallón de rape al estilo *Bullit de peix*
  - Muslo de pollo payés a baja temperatura con cigala
- 

### Postres

- Sorpresa de flaó
- Tiramisú de cafè caleta
- Sorpresa de flaó
- Tiramisú de café caleta



# El Cigarral

Toledo

C/ de Fra Vicent Nicolau, 9, Tel. 971 311 246

Els menús no es serviran del 4 al 17 de febrer, i acabaran el 16 de març  
Los menús no se servirán del 4 al 17 de febrero, y terminarán el 16 de marzo



## Xef David Ortiz

La família Ortíz fundà El Cigarral en 1989. Mantenint la línia familiar, als fogons hi ha el xef David Ortíz, que continua amb la cuina tradicional de tall casolà, donant el seu toc personal a tots els plats i adaptant la carta a cada època de l'any, mostrant un gran interès per les exquisides i originals postres que desperten els instints més sibarites dels seus comensals. Cal destacar que el restaurant apareix ininterrompidament des de 1990 en importants guies com Repsol i Michelin.

La familia Ortiz fundó el Cigarral en 1989. Manteniendo la línea familiar, tras los fogones se encuentra el chef David Ortiz, quien continua con la cocina tradicional de corte casero, dando su toque personal a todos sus platos, y adaptando la carta a cada época del año, con un gran interés por los exquisitos y originales postres que despertan los instintos más sibaritas de sus comensales. Destacar que el restaurante aparece ininterrumpidamente desde 1990 en importantes guías como Repsol y Michelín.

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

12

DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
*	🌙	◆	◆	◆	◆	◆



## Menú de Toledo

### Entrants / Entrantes

- Mongetes de la granja estofades amb xoriço
- Ous estrellats amb botifarró
- Judiones de la granja estofados con chorizo
- Huevos rotos con morcilla

---

### Plat Principal / Plato Principal

- Cuixes de pollastre pagès a l'estil El Cigarral
- Bacallà amb tomata i samfaina manxega
- Jamoncitos de pollo de corral al estilo El Cigarral
- Bacalao con tomate y pisto manchego

---

### Postres

- Formatge manxec amb codonyat
- Sopa freda d'ametlles i massapà de les monges
- Queso manchego con membrillo
- Sopa fría de almendras y mazapán de la monjas



# El Hotel Pacha

Eivissa

Historiador Joan Marí Cardona 3, Tel. 971 315 963

Reservar amb antelació - Reservar con antelación



## Xef Dario Zoldan

Va néixer a Rosario (Argentina), va estudiar a l'escola superior d'art culinari de la seva ciutat durant dos anys; després de treballar en diversos restaurants a Argentina va prendre rumb a Eivissa on va començar fent etapa gastronòmica al restaurant Civet en què va estar dos anys. El 2004 va recalcar a l'Hotel Pacha on durant els últims 14 ha estat treballant com a segon de cuina i aquesta tardor ha fet la gran passa, en assumir la direcció de la cuina de El Hotel Pacha.

Nació en Rosario (Argentina), estudió en la escuela superior de arte culinario de su ciudad durante dos años; tras trabajar en varios restaurantes en Argentina, tomó rumbo a Ibiza donde empezó su etapa gastronómica en el restaurante Civet, en el que estuvo dos años. En 2004 recalcó en El Hotel Pacha, donde durante los últimos 14 años ha estado trabajando como segundo de cocina y este otoño ha dado el gran salto, al pasar a dirigir la cocina de El Hotel Pacha.

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



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





## Menú d'Eivissa

### Entrants / Entrantes

- Ous estrellats amb botifarró i patates *crispy*
- Huevos rotos con butifarrón y patatas *crispy*

---

### Plat Principal / Plato Principal

- Cuixa de pollastre pagès al romaní amb polenta i formatge eivissenc.
  - Pechuga de pollo payés al romero con polenta y queso ibicenco.
- 

### Postres

- Escuma de greixonera i gelat de taronja
- Espuma de greixonera y helado de naranja



# La Cava

Passeig de Vara de Rey, 4 Tel. 971 316 074

# Marroc



**Xef Elizabeth Maldonado**

Nascuda al Paraguai, va començar a La Cava com a fregaplats i poc a poc es va anar interessant més per la cuina, formant-se i descobrint la seva veritable vocació, un ofici que l'apassiona. Amb el temps ha arribat a ser cap de cuina. Malgrat que ha treballat a altres llocs sent que La Cava és la seva casa.

De nacionalidad paraguaya, empezó en La Cava como friegaplatos y poco a poco se fue interesando más por la cocina, formándose y descubriendo su verdadera vocación, un oficio que le apasiona. Con el tiempo ha llegado a ser jefa de cocina. Pese a que ha trabajado en otros establecimientos siente que La Cava es su casa.

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

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



## Menu de Marroc

### **Entrants / Entrantes**

- Hummus amb totopos i *crudités* de verdures
- Hummus con totopos y *crudités* de verduras

---

### **Plat Principal / Plato Principal**

- Costelles de xai amb *tabulé*
- Chuletas de cordero con *tabulé*

---

### **Postres**

- *Baklawa* amb escuma d'ametlles
- *Baklawa* con espuma de almendras



# Sa Nansa

Eivissa

Av. 8 d'agost núm. 27 baixos, Tel. 971 318 750

Reservar amb antelació - Reservar con antelación



## Xef Pedro Tur

Després devuit anys dirigint la sala del restaurant Sa Nansa, Pere Tur va decidir en novembre de 2014 canviar-la pels fogons, per seguir elaborant la seva cuina eivissenca de mar i a més, anar introduint nous plats de la nostra cuina de sempre. L'exigència en l'elecció de la matèria prima així com una elaboració acurada, ha fet que es consolidés més encara la nostra clientela, tant local, nacional com el públic internacional que visita l'illa. Recentment aquest reconeixement s'ha consolidat amb 1 Sol Repsol 2018, així com el sisè any con establiment a recomanat a la Guia Michelin.

Después de ocho años dirigiendo la sala del restaurante Sa Nansa, Pedro Tur, decidió en noviembre de 2014 cambiarla por los fogones, para seguir elaborando su cocina ibicenca de mar y además, ir introduciendo nuevos platos de nuestra cocina de siempre. La exigencia en la elección de la materia prima así como una elaboración justa, han hecho que se consolidara más todavía nuestra clientela, tanto local y nacional como entre el público internacional que visita la isla. Recientemente este reconocimiento se ha consolidado con un Sol Repsol 2018, así como el sexto año recomendado en Guía Michelín.

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



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





## Menú d'Eivissa

### Entrants / Entrantes

- Tonyina vermella marinada
  - Escabetx de gerret
  - Atún rojo marinado
  - Escabeche de caramel

---

### Plat Principal / Plato Principal

- Borrida de ratjada
- Arròs a banda negre (min. 2 pers)
  - Borrida de ratjada
- Arroz a banda negro (min. 2 pers)

---

### Postres

- Greixonera Sa Nansa
- Greixonera Sa Nansa



# Mikasa Ibiza Boutique Hotel

Carrer Ibosim 11, Eivissa (Marina Botafoch), Tel. 971 317 922

Florència  
i Piamonte



**Xef Roberta Di Martino**

Siciliana de 38 anys i entusiasta de la cuina, va arribar a Eivissa fa vuit anys on ha treballat com a cap de cuina en restaurants de renom, adquirint grans coneixements sobre la cuina Mediterrània, fusió i Tailandesa. Finalment en juny de 2018 va arribar al nou *boutique Hotel* Mikasa Eivissa on ofereix gran varietat de plats mediterranis amb tocs de fusió.

Siciliana de 38 años entusiasta de la cocina. Llegó a Ibiza hace 8 años donde ha trabajado como jefa de cocina en restaurantes de renombre, adquiriendo grandes conocimientos sobre la cocina Mediterránea, fusión y Tailandesa. Finalmente en Junio de 2018 llegó al nuevo boutique Hotel, Mikasa Ibiza donde ofrece gran variedad de platos mediterráneos con toques de fusión.

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

DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
*	◇	◇	◇	◇	◇	◇



## Menú Florència i Piamonte

### Entrants / Entrantes

- Taula de pernil San Daniele acompañat de *coccoli fregit*, *burratina* amb tomata, i crostons de paté toscà
- Tabla de jamón San Daniele acompañado de *coccoli frito*, *burratina con tomate* y crostons de paté toscano

---

### Plat Principal / Plato Principal

- *Paccheri* amb *osso buco* a la fiorentina
  - *Paccheri* con osobuco a la fiorentina
- 

### Postres

- Bonet Piamontès
- Bonet Piamontese



# It Ibiza

Port esportiu Marina Botafoch 110, Tel. 971 311 107

# Itàlia



## Xef Massimo Larosa

Va cuinar durant més de cinc anys a Ischia amb el xef Nino di Costanzo (dos estrelles Michelin). Ha après i desenvolupat un profund respecte pel gust, amb una recerca meticulosa dels ingredients i la bellesa dels detalls.

Cocinó durante más de cinco años en Ischia con el chef Nino di Costanzo (dos estrellas Michelin), ha aprendido y desarrollado un profundo respeto por el gusto, en una búsqueda meticolosa de los ingredientes y la belleza de los detalles.

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

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



## Menú d'Italia

### Entrants / Entrantes

- Milfulles de carabassa i mozzarella
    - Vitello tonnato
  - Hojaldre de calabaza y mozzarella
    - Vitello tonnato
- 

### Plat Principal / Plato Principal

- Espaguetis amb tomata
  - Ravioli parmesà albergínia
    - Espaguetis con tomate
  - Ravioli parmesana berenjena
- 

### Postres

- Tiramisú
- Babá tradicional
  - Tiramisú
- Babá Tradicional



# Taller de Cuina

## Marga Orell



### TALLER DE CUINA

Marga Orell és xef del restaurant S'Ametller que, tanca després de 16 anys, iniciar un nou projecte: la granja-escola de cuina S'Ametller, a Sant Rafael, on s'impartiren tallers de cuina per a infants i adults, *show cooking* per a grups, celebracions privades, aniversaris... un nou concepte de cuina.

L'objectiu és seguir oferint, i ara ensenyant una gastronomia de qualitat, amb plats senzills, en un ambient agradable i amè, on cada dia sorprendran amb trucs, secrets i noves receptes tan tradicionals com modernes.

#### PREU PER PERSONA:

Taller de cuina 26€ / Taller familiar 20€ / Infants 6€

### TALLER DE COCINA

Marga Orell, Xef del Restaurante S'Ametller que cierra tras 16 años, para iniciar un nuevo proyecto, la granja-escuela de cocina S'Ametller, en Sant Rafael allí se impartirán talleres de cocina para niños y adultos, *show cooking* para grupos, celebraciones privadas, cumpleaños.... un nuevo concepto de cocina. El objetivo es seguir ofreciendo, y ahora enseñando, una gastronomía de calidad, con platos sencillos, en un ambiente agradable, ameno, donde cada día sorprenderán con trucos, secretos y nuevas recetas tanto tradicionales como modernas.

#### PRECIO POR PERSONA:

Taller de cocina 26€ / Taller familiar 20€ / Niños 6€



## TALLERS DE CUINA “PATRIMONI GASTRONÒMIC”:

- **Taller de cuina mallorquina:**  
Dissabte 2 de febrer a les 10.00 h.
- **Taller familiar cuina saludable:**  
Diumenge 3 de febrer a les 10.30 h.
- **Taller de cuina turca:**  
Divendres 8 de febrer a les 19.30 h.
- **Taller la cuina dels sentits:**  
Dissabte 16 de febrer a les 18.00h.
- **Taller familiar cuina mexicana:**  
Diumenge 24 de febrer a les 10.00 h.
- **Taller de cuina healthy:**  
Dijous 28 de febrer a les 19.00 h.
- **Taller de cuina, La India:**  
Dissabte 9 de març a les 10.00 h.
- **Taller de cuina mallorquina:**  
Divendres 15 de març a les 19.30 h.
- **Taller familiar cuina italiana:**  
Dissabte 23 de març a les 17.00 h.
- **Taller de cuina vegetariana:**  
Dissabte 30 de març a les 18.00 h.

La informació detallada dels tallers  
és publicarà a:

**Facebook:** @margadesametller  
**Instagram:** tallerdecuinasametller

Per reservar plaça dels tallers podeu  
trucar al 971311780 o  
**WhatsApp** al 673.372.883  
preguntar per Marga

## TALLERES DE COCINA “PATRIMONI GASTRONÒMIC”:

- **Taller de cocina mallorquina:**  
Sábado 2 de febrero a las 10.00 h
- **Taller familiar cocina saludable:**  
Domingo 3 de febrero a las 10.30 h
- **Taller de cocina turca:**  
Viernes 8 de febrero a las 19.30 h
- **Taller la cocina de los sentidos:**  
Sábado 16 de febrero a las 18.00 h
- **Taller familiar cocina mexicana:**  
Domingo 24 de febrero a las 10.00 h
- **Taller de cocina healthy:**  
Jueves 28 de febrero a las 19.00 h
- **Taller de cocina, la India:**  
Sábado 9 de marzo a las 10.00 h
- **Taller de cocina mallorquina:**  
Viernes 15 de marzo a las 19.30 h
- **Taller familiar cocina italiana:**  
Sábado 23 de marzo a las 17.00 h
- **Taller de cocina vegetariana:**  
Sábado 30 de marzo a las 18.00 h

La información detallada de los  
talleres se publicará en:

**Facebook:** @margadesametller  
**Instagram:** tallerdecuinasametller

Para reservar plaza de los talleres  
podéis llamar al 971311780 o  
**WhatsApp** al 673 372 883  
preguntar por Marga

# CURSOS DE CUINA DE PRODUCTE DE TEMPORADA

ANYELL I PORC NEGRE D'EIVISSA, UN PATRIMONI VIU

És un curs gratuït dirigit a cuiners professionals, estudiants de cuina acreditats del Grau Mitjà de FP Cuina i Gastronomia i públic general. L'activitat consistirà en dos cursos amb inscripció independent, distribuïts de la següent forma:

**1. Cuina del porc negre.** Mes de febrer. 2 jornades per definir Visita guiada a una explotació ramadera. 3 hores.  
Curs de cuina: 16.00-19.30

**2. Cuina de l'anyell.** Mes de març. 2 jornades per definir Visita guiada a una explotació ramadera. 3 hores.  
Curs de cuina: 16.00-19.30

El curs es realitzarà a les cuines del Centre de Formació Professional del SOIB de sa Blanca Dona i s'oferten 20 places amb prioritat a professionals i estudiants de cuina. Inscripció independent a cada curs.

Els dies dedicats a professionals, 22 de febrer i 15 de març, l'hora és de 16.00-20.00 i els dies a públic general, 23 de febrer i 16 de març, de 17.00-20.00.

inscripcions: [informaciotoristica@eivissa.es](mailto:informaciotoristica@eivissa.es)



# CURSOS DE COCINA DE PRODUCTO DE TEMPORADA

## CORDERO Y CERDO NEGRO DE EIVISSA, UN PATRIMONIO VIVO

Es un curso gratuito dirigido a cocineros profesionales, estudiantes de cocina acreditados del Grado Medio de FP Cocina y Gastronomía y público general. La actividad consistirá en dos cursos con inscripción independiente, distribuidos de la siguiente manera:

### **1. Cocina del cerdo negro.**

Mes de febrero. 2 jornadas

Visita guiada a una explotación ganadera. 3 horas.

Curso de cocina: 16.00-19.30

### **2. Cocina del cordero.**

Mes de marzo. 2 jornadas

Visita guiada a una explotación ganadera. 3 horas.

Curso de cocina: 16.00-19.30

El curso se realizará en las cocinas del Centro de Formación Profesional del SOIB de Blancadona y se ofertan 20 plazas con Prioridad a profesionales y estudiantes de cocina. Inscripción independiente de cada curso.

Los días dedicados a profesionales, 22 de febrero y 15 de marzo, el horario es de 16.00 - 20.00 y los días a público general, 23 de febrero y 16 de marzo, de 17.00 - 20.00.

inscripciones: [informaciotoristica@eivissa.es](mailto:informaciotoristica@eivissa.es)





[www.patrimonigastronomic.com](http://www.patrimonigastronomic.com)

patrimoni gastronòmic