

# IBIZA

## GASTRONOMIE





**FONDATION DE PROMOTION TOURISTIQUE D'IBIZA**

[www.ibiza.travel](http://www.ibiza.travel) · [info@ibiza.travel](mailto:info@ibiza.travel)

Remerciements : Juanito et Catalina de ca n'Alfredo, María de can Benet

Édition: Février 2011

Dépôt légal: I-22-2011

# SOMMAIRE

PAN PAYÉS, OLIVES ET ALLIOLI _____	05
COCA AUX POIVRONS _____	07
ENSALADA DE CROSTES _____	09
ENSALADA PAYESA _____	11
SOFRIT PAGÈS _____	13
ARROZ DE MATANZAS _____	15
FRITA DE CERDO _____	17
GUISAT DE PEIX _____	19
FRITA DE PULPO _____	21
BULLIT DE PEIX ET ARROZ A BANDA _____	23
BORRIDA DE RATJADA _____	25
ARROZ A LA MARINERA _____	27
GREIXONERA _____	29
ORELLETES _____	31
FLAÓ _____	33
CAFÉ CALETA _____	35
HIERBAS IBICENCAS _____	37
INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES _____	38
MARQUES DE GARANTIE _____	39



# SAVOUREZ, DÉTENDEZ-VOUS, RÊVEZ...



**IBIZA SENT LES PINS, A UN GOUT DE MER, SA SONORITÉ EST CELLE D'UNE PASTÈQUE ROUGE QUI CRAQUE QUAND ON L'OUVRE ET, AU TOUCHER, ELLE EST DOUCE ET SENSUELLE COMME LES TOMATES CHARNUES DE LA TERRE.**

Ibiza séduit par ses paysages, son climat, ses habitants et, aussi, parce qu'elle propose la meilleure gastronomie que ce soit en bord de plage, dans des lieux historiques, au beau milieu de la campagne ou sous un ciel étoilé.

C'est un véritable luxe que de pouvoir manger des produits naturels, à leur juste point de maturité, et de retrouver les saveurs de l'enfance. Profitez de la paix et de l'atmosphère de liberté qui règne dans l'île, tout en dégustant un riz servi avec des fruits de mer, face à la plage, ou un poisson des plus frais, comme le mérrou, le thon, le Saint-Pierre ou le rason, des espèces tout à fait exquises.

Laissez-vous surprendre par le vin du pays, l'huile d'olive vierge ou le pain de campagne, des délices qui sont présents sur toutes les tables. Ils vous accompagneront dans des moments magiques où manger est synonyme de prendre soin de soi, apprendre des choses nouvelles, partager et sourire.

Ibiza est un voyage à travers les sensations. L'excellente qualité des matières premières s'allie avec des recettes traditionnelles qui nous parviennent en gardant l'originalité de toujours. *Sofrit pagès, arroz de matanzas, guisat de peix, greixonera et flaó* - ce sont des préparations centenaires qui nous transmettent une culture et un mode de vie qui accordent une importance essentielle à la rencontre des familles et des amis, au respect du patrimoine transmis par les ancêtres, à la préservation de l'environnement naturel et aux produits du terroir, ainsi qu'à la capacité intangible de savoir en profiter et d'être heureux.



# PAN PAYÉS, OLIVES ET ALLIOLI

(PAIN DE CAMPAGNE, OLIVES ET AÏOLI)

Difficulté: MOYENNE

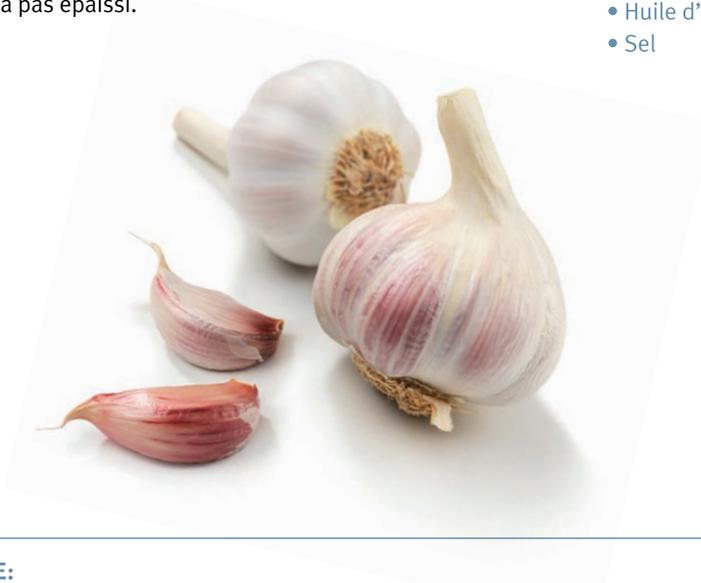
## •PRÉPARATION

Éplucher les gousses d'ail et les piler dans un mortier avec une pincée de sel. Ajouter l'huile d'olive peu à peu sans cesser de tourner, toujours dans le même sens. Ne pas cesser de tourner tant que la sauce n'a pas épaissi.

## INGRÉDIENTS

### POUR L'AÏOLI:

- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel



### REMARQUE:

L'aïoli est une sauce typiquement méditerranéenne servie habituellement dans la plupart des restaurants en apéritif. Il est généralement accompagné de pain de campagne et d'olives.



# COCA AUX POIVRONS

## (TOURTE AUX POIVRONS)

### •PRÉPARATION

Pétrir la farine avec de l'eau, de l'huile, de la levure et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Huiler la plaque de four et la saupoudrer de farine. Étaler la pâte avec un rouleau et l'abaisser sur la plaque.

Déposer les poivrons grillés, l'ail haché et les olives sur la pâte et arroser d'huile. Saler. Faire cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 250°.



### REMARQUE:

Cet apéritif se mange habituellement froid soit pour le goûter soit comme en-cas.

Difficulté: FACILE

### INGRÉDIENTS

#### POUR LA PÂTE:

- 200 g de farine
- 1 petit verre d'huile d'olive
- 1 petit verre d'eau
- 1 sachet de levure

#### POUR LA FARCE:

- Poivrons rouges grillés
- Huile d'olive
- Ail
- Sel
- Olives



# ENSALADA DE CROSTES

(SALADE DE CROÛTONS)

## •PRÉPARATION

Arroser légèrement les croûtons avec de l'eau, en veillant à ce que le pain ne soit pas trop humide. Les mettre dans un saladier.

Ajouter les tomates coupées en morceaux et l'ail épluché et haché. Assaisonner d'huile d'olive et de sel.



## REMARQUE:

Ce plat est servi dans les restaurants typiques et il en existe plusieurs variantes : à l'oignon, au poisson séché, aux olives...

Difficulté: FACILE

## INGRÉDIENTS

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de croûtons (pain de campagne grillé et coupé en morceaux)
- 3 tomates
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel



# ENSALADA PAYESA

(SALADE PAYSANNE)

## • PRÉPARATION

Faire bouillir les pommes de terre dans beaucoup d'eau pendant environ 25 minutes. Les égoutter, les éplucher et les couper en dés.

Les mettre dans un saladier et ajouter les tomates, les œufs, l'oignon et les poivrons grillés coupés en morceaux. Assaisonner d'huile d'olive et de sel. Servir froid.



Difficulté: FACILE

## INGRÉDIENTS

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 8 pommes de terre
- 2 tomates
- 2 poivrons rouges grillés
- 2 œufs durs
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel

### REMARQUE:

Ce plat est servi dans les restaurants typiques.



# SOFRIT PAGÈS

## (POTÉE PAYSANNE)

### • PRÉPARATION

Couper les viandes d'agneau et de porc en morceaux. Faire bouillir dans beaucoup d'eau. Au bout de 15 minutes, ajouter le poulet coupé en morceaux. Faire bouillir 20 minutes de plus.

Faire revenir l'ail, la *sobrasada* et le *botifarró* dans une casserole. Retirer la charcuterie et ajouter le persil haché et la viande bouillie.

Saler et poivrer, saupoudrer de *pimentón* et bien remuer. Couvrir avec le bouillon obtenu et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les faire frire. Les ajouter avec la *sobrasada* et le *botifarró* revenus dans la casserole de viande.

Laisser cuire 10 minutes de plus à feu doux en remuant de temps à autre afin d'éviter que la préparation ne colle.

Difficulté: DIFFICILE

### INGRÉDIENTS

#### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 1 poulet
- 250 g de viande de porc
- 250 g de viande d'agneau
- 4 morceaux de *sobrasada* (sorte de saucisson)
- 4 morceaux de *botifarró* (petit boudin)
- 1/2 kg de pommes de terre
- 1 tête d'ail
- Persil
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Pimentón (piment rouge moulu rappelant le paprika)

#### REMARQUE:

Autrefois, ce plat se préparait pour les fêtes de Noël. Aujourd'hui, vous le trouverez tout l'hiver dans les restaurants typiques ou spécialisés en viande.



# ARROZ DE MATANZAS

## (RIZ AU PORC)

### • PRÉPARATION

Faire bouillir la poule pendant 45 minutes dans beaucoup d'eau pour préparer un bouillon.

Frir la viande (poulet, côtes, filet et longe coupés en morceaux) dans une casserole. Une fois revenue, ajouter la tomate, le piment, une gousse d'ail haché et les champignons.

Incorporer le bouillon chaud et filtré et faire bouillir 15 minutes. Pendant que le bouillon bout avec la viande, frir la *ñora* et le foie de poulet. Piler ces ingrédients dans le mortier, puis ajouter les gousses d'ail, le persil et les brins de safran jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter le riz dans la casserole. Incorporer ensuite la *sobrasada* et le hachis. Saler et poivrer, puis ajouter une pincée de cannelle en poudre. Cuisiner à feu vif pendant 15 minutes.

#### REMARQUE:

Ce plat était préparé traditionnellement le jour de l'abattage du porc. De nos jours, il est servi dans les restaurants typiques.

Difficulté: DIFFICILE

### INGRÉDIENTS

#### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 1/2 kg de poule
- 1/2 poulet
- 1 foie de poulet
- 200 g de côtes de porc
- 100 g de filet de porc
- 100 g de longe de porc
- *Sobrasada* (sorte de saucisson)
- 4 petites tasses de riz
- 200 g de lactaires délicieux
- 1 tomate
- 3 gousses d'ail
- Persil
- 1 *ñora* (poivron rouge séché)
- Safran
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Cannelle en poudre (en option)



# FRITA DE CERDO

## (FRITURE DE PORC)

### • PRÉPARATION

Faire chauffer de l'huile dans une casserole. Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Faire frire et réserver. Ensuite, faire frire les poivrons et l'ail, puis réserver.

Saler et poivrer la viande et frire chaque viande séparément. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.



### REMARQUE:

Ce plat était préparé traditionnellement le jour de l'abattage du porc. De nos jours, il est servi dans les restaurants typiques.

Difficulté: MOYENNE

## INGRÉDIENTS

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 500 g de longe de porc
- 200 g de foie de porc
- 300 g de côtes de porc
- 150 g de lardons
- 1 kg de pommes de terre
- 2 poivrons verts
- 2 poivrons rouges
- 2 têtes d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



# GUISAT DE PEIX

## (RAGOÛT DE POISSON)

### • PRÉPARATION

Couper les tomates et le poivron en morceaux, puis les faire rissoler avec l'oignon haché dans un peu d'huile. Couper les pommes de terre et les haricots en morceaux, puis faire revenir dans la sauce.

Aussitôt après, ajouter l'eau et laisser bouillir 5 minutes. Incorporer le poisson et laisser cuire environ 15 minutes.

Pendant ce temps, préparer le hachis: faire frire les amandes, la tranche de pain et la *ñora*, puis piler le tout dans le mortier. Ajouter le persil, les gousses d'ail et les brins de safran.

Ajouter le hachis dans la casserole quelques minutes avant la fin de la cuisson.

### REMARQUE:

C'est un plat typique très courant dans toutes les maisons où l'on trouve un amateur de pêche. Il est servi dans les restaurants traditionnels ainsi que dans la plupart de ceux qui se trouvent en bord de mer.

Difficulté: DIFFICILE

### INGRÉDIENTS

#### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 1,5 kg de poisson de roche (rascasse, mérrou...)
- 8 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 2 tomates mûres
- 1 poivron vert
- 150 g de haricots verts
- 4 gousses d'ail
- 75 g d'amandes grillées
- 1 tranche pain frit
- 1 *ñora* (poivron rouge séché)
- Persil
- Huile
- Safran
- Sel



# FRITA DE PULPO

## (FRITURE DE POULPE)

Difficulté: MOYENNE

### • PRÉPARATION

Faire bouillir le poulpe environ 1 heure dans beaucoup d'eau. Mettre de l'huile dans une casserole et faire revenir l'oignon haché. Une fois doré, ajouter les poivrons coupés en morceaux, les gousses d'ail non épluchées et le laurier.

Pendant ce temps, couper le poulpe en morceaux et le mettre dans la casserole. Mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Ajouter les pommes de terre coupées en morceaux et frites. Mélanger à nouveau. Laisser cuire quelques minutes de plus à feu doux.



### INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de poulpe
- 3 oignons
- 1 poivron rouge
- 2 poivrons verts
- 1 tête d'ail
- 5 pommes de terre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Laurier

### REMARQUE:

C'est un plat typique très courant dans toutes les maisons où l'on trouve un amateur de pêche. Il est servi en *tapa* (amuse-gueule) dans de nombreux bars et restaurants.



# BULLIT DE PEIX ET ARROZ A BANDA

## (POT-AU-FEU DE POISSON ET RIZ AU FUMET DE POISSON)

### • PRÉPARATION

#### Pour le pot-au-feu:

Dans une casserole contenant de l'eau, verser les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, les haricots, les artichauts, une tomate, un poivron, les gousses d'ail, le persil, un filet d'huile d'olive et du sel. Laisser bouillir 5 minutes et ajouter le poisson coupé en grosses darnes. Faire bouillir 15 minutes et servir le poisson et les légumes sur un plateau.

Réserver le bouillon pour le riz a banda.

#### Pour le riz:

Faire revenir la seiche dans une poêle à paella avec la tomate, le poivron et les gousses d'ail. Ensuite, faire revenir le riz et incorporer le fumet. Laisser cuire à feu vif pendant 15 minutes.

#### REMARQUE:

On mange d'abord le poisson avec les pommes de terre et les légumes, accompagné d'aïoli, et ensuite le riz *a banda*. Cette recette est servie dans la plupart des restaurants de l'île.

Difficulté: DIFFICILE

### INGRÉDIENTS

#### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### Pour le pot-au-feu

- 1,2 kg de poisson de roche (rascasse, mérrou...)
- 8 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 poivron vert
- 4 gousses d'ail
- 150 g de haricots verts
- 2 artichauts
- Persil
- Huile
- Safran
- Sel
- Poivre

#### Pour le riz

- 500 g de riz
- 1 tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron
- 1 seiche
- Huile



# BORRIDA DE RATJADA

## (RAGOÛT DE RAIE)

### • PRÉPARATION

Couper le poisson en grosses darnes, saler et laisser reposer 1 heure. Éplucher et couper les pommes de terre en lamelles. Disposer en couches alternées les pommes de terre et le poisson dans une casserole.

Hacher les œufs durs, l'ail, le persil, les amandes avec une pincée de sel. Arroser d'un filet d'huile et assaisonner avec du sel, du poivre et le hachis.

Couvrir d'eau et laisser cuire à feu très doux.



Difficulté: MOYENNE

### INGRÉDIENTS

#### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 1,5 kg de raie
- 8 pommes de terre moyennes
- 2 œufs durs
- 4 gousses d'ail
- Huile
- Persil
- Amandes grillées
- Sel
- Poivre

#### REMARQUE:

Ce plat typique est difficile à trouver dans la plupart des restaurants, mais il est encore cuisiné dans les restaurants plus traditionnels. C'est une recette qui surprend les palais.



# ARROZ A LA MARINERA

## (RIZ À LA MARINIÈRE)

### • PRÉPARATION

Faire bouillir la tomate, l'oignon, le poivron, le safran et le *pimentón* 15 minutes dans beaucoup d'eau. Ajouter le poisson de roche et laisser cuire environ 15 minutes de plus.

Dans une casserole, faire revenir les crevettes dans de l'huile d'olive. Réserver. Dans la même huile, faire ensuite revenir la seiche jusqu'à ce qu'elle prenne couleur. Incorporer la tomate, le poivron et une gousse d'ail.

Ajouter le fumet et laisser bouillir environ 10 minutes.

Ajouter ensuite le riz, les pattes de crabe, les clovisses et les moules. Laisser cuire 15 minutes.

Pendant ce temps, frire la *ñora* et la piler dans le mortier avec le persil, une gousse d'ail et les brins de safran. Ajouter le hachis 5 minutes avant la fin de la cuisson du riz.

### REMARQUE:

Souvent proposée dans les restaurants de l'île, cette recette permet de savourer un mets très appétissant.

Difficulté: DIFFICILE

### INGRÉDIENTS

#### RECETTE POUR 4 PERSONNES

##### Pour le bouillon

- 1 kg de poisson de roche
- 1 tomate
- 1 petit oignon
- 1 poivron vert
- Pimentón (piment rouge moulu rappelant le paprika)
- Safran
- Huile

##### Pour le riz

- 500 g de riz
- 1 seiche
- 10 crevettes
- 12 moules
- 16 clovisses
- 4 pattes de crabe
- Poisson de roche ou baudroie (en option)
- 2 gousses d'ail
- 1 *ñora* (poivron rouge séché)
- 1 poivron vert
- 1 tomate
- Huile
- Sel



# GREIXONERA

## (SORTE DE PUDDING)

### • PRÉPARATION

Faire bouillir le lait avec le zeste de citron et la cannelle en bâton. Laisser refroidir.

Émietter les *ensaimadas*, ajouter les œufs, le reste de sucre et la cannelle en poudre. Battre le tout. Incorporer le lait et bien mélanger.

Verser ce mélange dans un moule graissé et mettre au four environ 45 minutes. Il convient cependant de vérifier la cuisson.



### REMARQUE:

Ce dessert était élaboré traditionnellement avec du pain dur, de nos jours, ce sont les *ensaimadas* ou d'autres brioches qui sont utilisés.

Difficulté: FACILE

### INGRÉDIENTS

- 4 *ensaimadas* (brioche typique)
- 6 œufs
- 1 l. de lait
- 400 g de sucre
- Cannelle en poudre
- Cannelle en bâton
- Zeste de citron



# ORELLETES

## (BEIGNETS EN FORME D'OREILLE)

Difficulté: DIFFICILE

### • PRÉPARATION

Battre les œufs avec le sucre, l'anisette, la râpure de citron. Ajouter la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

Diviser cette pâte en petits morceaux et les aplatir en leur donnant une forme d'oreille. Faire quelques incisions au centre et faire frire à feu vif dans une poêle avec de l'huile.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre.

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 5 œufs
- 400 g de sucre
- 100 g de saindoux
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe d'anisette
- Râpure de citron
- Vanille en poudre



### REMARQUE:

Ce dessert se préparait traditionnellement pour les fêtes populaires ou familiales. Aujourd'hui, vous le trouverez toute l'année dans les pâtisseries.



# FLAÓ

## (TARTE DE FROMAGE FRAIS À LA MENTHE)

### • PRÉPARATION

Pour préparer la base, battre 3 œufs et le sucre, puis incorporer le reste des ingrédients. Pétrir le tout. Laisser reposer 15 minutes. Abaisser la pâte sur un moule préalablement graissé et saupoudré de farine afin d'éviter que la préparation ne colle.

Pour préparer la farce, battre les œufs et le sucre restants, puis ajouter le fromage préalablement émietté. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter 6 feuilles de menthe ciselées.

Verser le mélange dans le moule et décorer avec 4 feuilles de menthe. Cuire au four à 180°C pendant environ 35 minutes.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre.

Difficulté: DIFFICILE

### INGRÉDIENTS

#### Pour la base

- 500 g de farine
- 1 cuillerée à soupe de saindoux
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de levure
- 2 cuillerées à soupe d'anisette

#### Pour la farce

- 500 g de fromage frais de chèvre ou de brebis
- 4 œufs
- 375 g de sucre
- 10 feuilles de menthe

#### REMARQUE:

Ce dessert des îles Pityuses se préparait traditionnellement le dimanche de Pâques. Aujourd'hui, vous le trouverez toute l'année dans les restaurants et les pâtisseries.



# CAFÉ CALETA

## • PRÉPARATION

Mettre de l'eau à bouillir, verser le café moulu et éteindre le feu. Faire caraméliser le sucre dans une marmite, puis ajouter le cognac et le rhum. Dès le début de l'ébullition, incorporer les zestes de citron et d'orange, les grains de café et la cannelle en bâton.

Flamber jusqu'à ce que la flamme tourne au bleu, sans cesser de remuer.

Ajouter le café et servir très chaud.



Difficulté: FACILE

## INGRÉDIENTS

- 400 g de café moulu
- 1/2 l d'eau
- 1 bouteille de cognac
- 1 bouteille de rhum
- Zeste d'un citron
- Zeste d'une orange
- Cannelle en bâton
- 250 g de sucre
- Grains de café

### REMARQUE:

Très réconfortant après un repas copieux, ce savoureux café est servi dans la plupart des restaurants traditionnels.



# HIERBAS IBICENCAS

## • PRÉPARATION

Introduire une brindille de chacune des herbes dans chaque bouteille et l'équivalent d'un quartier pour le zeste de citron et d'orange. Se servir d'un bâtonnet pour faciliter la tâche.

Remplir les bouteilles avec les deux types d'anis préalablement mélangés. Laisser dans une pièce sombre aussi longtemps que possible (deux mois minimum).



### REMARQUE:

Cette liqueur digestive est souvent élaborée chez l'habitant et vous en trouverez aussi une préparation maison dans certains restaurants.

Certaines entreprises le commercialisent, vous pourrez donc l'acheter comme souvenir pour le consommer une fois rentrés.

Difficulté: FACILE

## INGRÉDIENTS

- Anis doux (3/4)
- Anis sec (1/4)
- Thym
- Romarin
- Menthe
- Verveine odorante
- Genièvre
- Sauge
- Fenouil sauvage
- Camomille
- Laurier
- Lavande
- Rue
- Immortelle d'Italie
- Germandrée tomenteuse
- Zeste d'orange
- 1 feuille d'oranger
- Zeste de citron
- 1 feuille de citronnier

# INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES



## Hierbas ibicencas

Liqueur locale préparée avec de l'anis et une grande variété d'herbes aromatiques.



ENTREPRISES INSCRITES:

- **FAMILIA MARÍ MAYANS** - Polígono Montecristo 07820 Sant Rafel de sa Creu aromaticasdeibiza@gmail.com
- **CAN RICH** - Camí de Sa Vorera s/n - 07820 Sant Antoni de Portmany - Tel. +34 971 80 33 77 info@bodegascanrich.com - www.bodegascanrich.com
- **HIERBAS IBICENCAS MARÍ MAYANS** - Vicenç Marí Mayans, 21 - 07819 Ibiza - Tel. +34 971 31 33 77 bartolome@marimayans.com - www.marimayans.com
- **FLORS D'EIVISSA** - Polígono Can Bufi - 07840 Santa Eulària des Riu - Tel. +34 971 31 40 74 aniseta@eresmas.com



## Vins de la Terra

Vins élaborés dans l'île d'Ibiza conformément aux normes européennes.



CAVES INSCRITES :

- **BODEGA SA COVA** - Bodega Sa Cova - 07816 Sant Mateu d'Albarca - www.sacovaibiza.com
- **CA'N MAYMÓ** - Casa Ca'n Maymó - 07816 Sant Mateu d'Albarca - www.bodegascanmaymo.com
- **CA'N RICH DE BUSCASTELL** - Camí de Sa Vorera s/n - 07820 Sant Antoni de Portmany www.bodegascanrich.com
- **TOTEM WINES, SL** - Apdo. de correos 654 - 07830 Sant Josep de sa Talaia - www.totemwines.com

# MARQUES DE GARANTIE



## Miel certifié d'Ibiza

**Miel produit et conditionné à Ibiza sous label de garantie.**

ENTREPRISES INSCRITES : Flor d'Ibiza, Mel des Tio Vicent, Miel de los Campos de Ibiza et Mel de Can Xibert.



## Flaó d'Eivissa

**Gâteau élaboré avec du fromage frais de brebis et de chèvre, de l'anis et de la menthe.**

Pâtisserie d'origine arabe qui, normalement, n'était élaborée qu'à l'occasion des fêtes de Pâques. Aujourd'hui, vous le trouverez toute l'année dans le commerce.



## Anyell d'Eivissa

**Viande d'agneau né et élevé à Ibiza selon les pratiques traditionnelles** (systèmes extensifs d'élevage en plein air avec alimentation végétale).



**d'e**  
Anyell





Consell d'eivissa



[www.ibiza.travel](http://www.ibiza.travel)