



LIVE THE POSIDONIA

---

LEBE DIE POSIDONIA

---

**ACTIVITY PROGRAMME** - AKTIVITÄTS-PROGRAMM

07.08.2019 - 07.12.2019



## **20th Anniversary of the World Heritage Site**

From July to September 2018, the second edition of this program reinforced its awareness commitment and extended the programme of activities.

En 2019, alcanza su tercera edición, con una celebración especial: El 4 de diciembre se cumple el 20 aniversario de la declaración de Patrimonio de la Humanidad, motivo por el que el programa 'Viu la Posidonia' se alarga hasta el domingo 8 de diciembre:

In 2019, it reaches its third edition, with a special celebration: December 4 marks the 20th anniversary of the declaration of World Heritage, which is why the 'Viu la Posidonia' program lasts until Sunday, December 8:

## **NATURE**

'Live the Posidonia' offers free visits by kayak to the Posidonia every Saturday,

It will also be possible to visit the Posidonia in a traditional llaüt.

In addition, the program includes three underwater expeditions to capture photographs of the meadow with the aim of spreading its beauty, its biodiversity and the need for its conservation on social networks. The first dive will be in August, with the biologist Manu San Felix.

The next dive will be on September 21, within the framework of activities of the first Fiesta Ibiza Posidonia, with an extensive program for that day and two scenarios: Figueretes in the morning and Es Martell in the afternoon. A festive event, with the coordination of GEN-GOB Ibiza, which will include environmental workshops, art, music and many activities, coinciding with the date which celebrates paying tribute to the tourists who visit the island.

The third dive with Scuba Ibiza will be on Sunday, November 10 and the objective will be to capture photographs of the flora of the Posidonia meadow for an exhibition.

## ART

The Posidonia is also claimed as natural and cultural heritage in Ibiza, through the work by jewellers Elisa Pomar and Enric Majoral. From their workshops in the La Marina district, they 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.

## GASTRONOMY

The Posidonia is also at the heart of the tribute paid by 22 restaurants in the area, which will offer a variety of dishes for everyone in order to raise awareness of the unique ecosystem that is the Posidonia, home to a wide variety of species. The Fishermen's Association of Ibiza and the guarantee brand 'Peix Nostrum', whose work values the fish of the island and the sustainability of the sea, also add to this initiative. There will be a visit to the Association addressed to family audiences, on Saturday, November 30, from 11.30 to 1.30.

AWARDED



Premis  
**ALIMARA**  
CETT-BTravel  
**2018**





## OUTREACH

The Ibiza Town Council wants all visitors to the city to be aware of the importance of the meadows of *Posidonia oceánica* and for them to become ambassadors. How?:

- It communicates the idea that the *Posidonia oceánica* is a huge underwater forest and one of the oldest living beings on the planet. It's essential, especially given that it's a huge lung which releases a large volume of oxygen into the atmosphere and helps to reduce climate change.
- The town council explains that the *Posidonia* isn't a type of seaweed or algae, but a millenary plant endemic to the Mediterranean. It's also the main body which protects the coast and the quality and beauty of the sea in the Pityuses.
- Dolphins, turtles and a great variety of marine species have found favorable conditions in the crystalline waters of Ibiza, the cradle of life thanks to the *Posidonia*, the longest living being and the only one that has proven to be immortal, despite the fact that each extension of the plant razed by the anchor of a yacht takes 300 years to regenerate.
- Keep it free of rubbish, plastic, noise pollution, boat anchors and above all, ignorance and indifference. Look after it and become a *Posidonia* ambassador by extending its universal value.
- It states that the *Posidonia* is the treasure of the Mediterranean and it's an element of the natural world declared World Heritage by UNESCO. Celebrate the 20th anniversary of the declaration of the *Posidonia* as a World Heritage Site and join its protection.

## 20. Jahrestag des Weltkulturerbes

Die Stadtverwaltung von Eivissa organisierte 2017 die erste Ausgabe von „Vive la Posidonia“, ein Veranstaltungsprogramm, das mit dem Ziel organisiert wurde, sich über die Bedeutung der Neptungraswiesen bewusst zu werden, die von der UNESCO innerhalb der Gemeinde Eivissa als Weltkulturerbe anerkannt wurden.

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

Von Juli bis September 2018 verstärkte die zweite Ausgabe dieses Programms sein Engagement für die Sensibilisierung mit einem erweiterten Veranstaltungsprogramm.

Im Jahr 2019 findet in der dritten Ausgabe eine besondere Veranstaltung statt: Am 4. Dezember ist der 20. Jahrestag der Erklärung zum Weltkulturerbe. Aus diesem Anlass wird das Programm ‚Viu la Posidonia‘ bis zum Sonntag, dem 8. Dezember verlängert:

### NATUR

‘Vive la Posidonia‘ bietet jeden Samstag kostenlose Besichtigungstouren im Kajak zu den Neptungraswiesen.

Sie können die Neptungraswiesen auch in einem traditionellen Segelschiff vom Typ Llaüt besichtigen. Die erste Tour findet am 7. August mit dem Biologen Manu San Félix statt.



**AWARDED**



**Premis  
ALIMARA**  
CETT-B▶Travel  
**2018**



Darüber hinaus umfasst das Programm drei Unterwasser-expeditionen zur Aufnahme von Bildern der Wiesen mit dem Ziel, ihre Schönheit, Artenvielfalt und die Notwendigkeit ihres Schutzes in sozialen Netzwerken zu verbreiten.

Der nächste Tauchgang findet am 21. September im Rahmen der Aktivitäten des ersten Posidonia Festivals Ibiza statt, mit einem umfangreichen Tagesprogramm und Aktivitäten am Strand von Figueretes, morgens und abends.

Eine spielerische Veranstaltung unter der Koordination der GEN-GOB Eivissa, in der Workshops zu den Themen Umwelt, Kunst, Musik und viele Aktivitäten stattfinden. Das fällt mit dem Tag zu Ehren der Touristen zusammen, die die Insel besuchen, und mit dem WorldClean Day 2019.

Der dritte Tauchgang erfolgt mit Scuba Ibiza am Sonntag, dem 10. November mit dem Ziel, Bilder von der Blütezeit der Posidonia-Wiesen für eine Ausstellung aufzunehmen.

## KUNST

Die Posidonia-Neptungraswiesen erheben den Anspruch des natürlichen und kulturellen Erbes von Ibiza über das Werk der Juweliere Elisa Pomar und Enric Majoral, die mit ihren Kollektionen in ihren Räumen des Viertels La Marina auch am Programm teilnehmen. Sie interpretieren den Meeresboden auf künstlerische Weise und zeigen uns ihre Vision des Neptungrases als ein Juwel, den wir gemeinsam bewahren müssen.

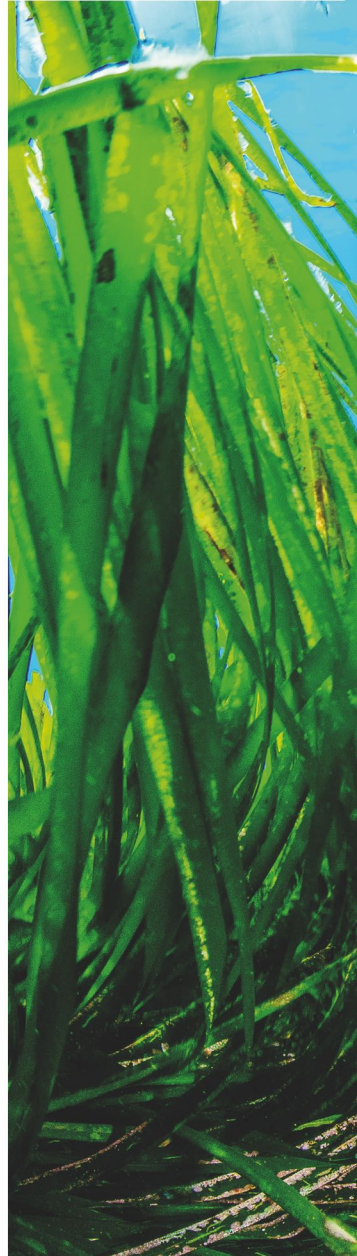
## GASTRONOMIE

Die Neptungraswiesen stehen auch im Mittelpunkt der 22 Restaurants der Gemeinde, die sehr vielfältige Angebote für jedes Publikum anbieten, um das einzigartige Ökosystem der Neptungraswiesen sichtbar zu machen, in denen zahlreiche Arten leben. Diese Initiative wird von der Berufsvereinigung der Fischer von Eivissa mit dem Gütezeichen ‚PeixNostrum‘ unterstützt, die mit ihrer Arbeit die Bedeutung des Fischfangs auf der Insel und die Nachhaltigkeit des Meeres unterstreichen. Es wird ein Besuch bei der Fischerzunft für ein familiäres Publikum am Samstag, dem 30. November, von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr stattfinden.

## VERBREITUNG

Die Stadtverwaltung von Eivissa möchte die Besucher dazu einladen, die Bedeutung der Neptungraswiesen kennenzulernen und darüber hinaus zu ihren Botschaftern zu werden. Wie?

- Sie informiert darüber, dass die Neptungraswiesen ein riesiger Unterwasser-Wald und eines der ältesten Lebewesen des Planeten sind. Sie sind unerlässlich, da sie eine Lunge des Planeten darstellen, die eine große Menge an Sauerstoff in die Atmosphäre abgeben und die Auswirkungen des Klimawandels mildern.
- Sie erklärt, dass die Neptungraswiesen keine Algen sind, sondern ein tausendjähriger endemischer Planet des Mittelmeeres. Sie sind zudem im Wesentlichen für den Schutz der Küste und die Qualität und die Schönheit des Meeres der Pityusen verantwortlich.
- Delphine, Schildkröten und eine Vielzahl von Meeresarten haben günstige Bedingungen in den kristallklaren Gewässern von Eivissa, der Wiege des Lebens, das den Neptungraswiesen zu verdanken ist, dem am längsten lebenden Wesen und dem einzigen, das sich als unsterblich erwiesen hat, obwohl jeder Arm einer Pflanze, der durch den Anker einer Yacht weggespült wird, 300 Jahre braucht, um sich zu regenerieren.
- Schützen Sie diese vor Müll, Plastik, Lärmbelästigung, Ankern von Jachten und vor allem vor Ignoranz und Gleichgültigkeit. Pflegen Sie diese und seien Sie ein(e) Botschafter/-in der Neptungraswiesen, indem Sie verbreiten, welchen universellen Wert sie haben.
- Sie vermittelt, dass die Neptungraswiesen ein großer Schatz des Mittelmeeres sind und darüber hinaus von der Unesco zu einem Kulturgut erklärt worden sind. Feiern Sie den 20. Jahrestag der Erklärung der Posidonia zum Weltkulturerbe und beteiligen Sie sich an ihrem Schutz.





## THE DOLPHINS AND THE POSIDONIA

The bottlenose dolphin, *Tursiops truncatus*, is the most coastal and known dolphin of all the Mediterranean. The Tursiops Association, founded with the objective of contributing to the conservation and protection of cetaceans in the Balearic Islands, has carried out different studies in which it has been possible to verify:

### ITS HABITAT

Although they mix a lot with each other, through photoidentification and genetic studies, researchers have concluded that the living area of the species is not very wide. For the most part, Pitiüsan dolphins do not go beyond Ibiza and Formentera.

### THE SOUND THAT IDENTIFIES THEM

At a sensory level, dolphins, like all cetaceans, are eminently acoustic. They use echolocation to hunt, interact with the environment and with each other. They emit two types of sounds: Pulsed sounds called echolocation clicks, which are used eminently for food and interacting with the environment and, on the other hand, other modulated or whistling sounds that are used to socialize with each other.

Dolphins lack a sounding device that gives them unique sound characteristics, so they have no differentiated voices. To have the ability to identify each other individually, each of them whistles slightly differently from the others, that is, they have a signature whistle. Based on this particularity of the species, within the framework of the 'Our Dolphins' project, Tursiops works to see the movement of the dolphins and how underwater noise affects them.

### THE DOLPHINS AND THE POSIDONIA

They are large predators and eminently hunt fish on the continental area: From the coastline to about 200 meters deep. Dolphins eat whole pieces, swallowed without chewing and a single bite, so sometimes they suffer serious choking problems.





## THE DOLPHINS AND THE POSIDONIA

In this sense, the oceanic Posidonia meadows provide the perfect habitat with many of the small species it feeds on. Artisanal fishermen are good connoisseurs of the dolphin's taste for these more coastal species linked to Posidonia and their high biodiversity, since they see how dolphins take advantage of what their nets fish to feed more easily.

For more information: <https://www.asociaciontursiops.org> | <https://www.elsnostresdofins.com/>

Listen to dolphins through this bidi code:





## DIE DELFINE UND DIE NEPTUNGRASWIESEN

Der Große Tümmler, *Tursiops truncatus*, ist der Delfin, der sich am meisten in der Küstenregion aufhält und er ist der bekannteste aller Mittelmeer-Delfine. Der Tursiops-Verband, der mit dem Ziel der Erhaltung und dem Schutz der Wale auf den Balearen gegründet wurde, hat verschiedene Studien mit folgenden Ergebnissen durchgeführt:

### IHR LEBENSRAUM

Obwohl die Delfine sich sehr stark untereinander vermischen, sind die Forscher durch Fotoidentifikation und genetische Studien zu dem Schluss gekommen, dass das Aufenthaltsgebiet der Art nicht sehr groß ist. Die meisten Delfine der Pityusen bleiben in Ibiza und Formentera.

### DER KLANG, DER SIE IDENTIFIZIERT

Auf sensorischer Ebene reagieren Delfine, wie alle Wale, sehr stark auf akustische Signale. Sie nutzen die Echoortung, um zu jagen und mit ihrer Umwelt und auch untereinander Kontakt aufzunehmen. Sie geben zwei Arten von Töne aus: Einerseits gepulste Töne, die als Echolokationsklicks bezeichnet werden, die vor allem für die Ernährung und die Beziehung zum Medium verwendet werden, und andererseits weitere modulierte Klänge oder Pfeiftöne, die verwendet werden, um miteinander in Kontakt zu treten.

Die Delfine haben kein Peilgerät, das jedem seine eigenen Klangeigenschaften gibt, so dass sie keine unterschiedlichen Stimmen haben. Um sich individuell identifizieren zu können, pfeift jeder von ihnen etwas anders als die anderen, d.h. sie haben einen charakteristischen Signatur-Pfeifton. Basierend auf dieser Besonderheit der Art arbeitet Tursiops im Rahmen des Projekts „Unsere Delfine“ daran, zu beobachten, wie sich die Delfine bewegen und wie sich der Unterwasserlärm auf sie auswirkt.

### DIE DELFINE UND DIE NEPTUNGRASWIESEN

Sie sind große Raubfische und jagen vor allem Fische auf dem Festlandssockel: Von der Küstenlinie aus bis in etwa 200 m Tiefe. Die Delfine fressen ganze Stücke und schlucken sie ohne zu kauen in einem einzigen Bissen, so dass sie manchmal schwere Erstickungsprobleme haben.



## DIE DELFINE UND DIE NEPTUNGRASWIESEN

In diesem Sinne bieten die Neptungraswiesen den perfekten Lebensraum mit vielen der kleinen Arten, von denen sie sich ernähren. Kleine Fischer mit handwerklicher Ausrüstung kennen die Vorliebe der Delfine für diese eher küstennahen Arten gut, die mit der Posidonia und ihrer hohen Artenvielfalt verbunden sind, denn sie sehen, wie Delfine das, was ihre Netze fangen, nutzen, um sich leichter zu ernähren.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: <https://www.asociaciontursiops.org> | <https://www.elsnostresdofins.com/>

Hören Sie die Delfine durch diesen Bidi-Code:





NATURE

### **Visit the Posidonia by kayak**

An excursion by kayak complete with snorkelling and the possibility of underwater photography.

**Where:** Playa de Figueretes. In front of the jetty where boats leave for Formentera.

**When:** 9.30am to midday.

**Who:** Families and adults

**Cost:** Free

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





NATUR

## Kajaktour zu den Neptungraswiesen

Abflug im Paddelboot und zusätzlich Tauchen mit Schwimmflossen und Schnorchel und die Möglichkeit eine Unterwasserkamera zu benutzen.

Ort: Playa de ses Figueretes. Vor dem Anlegersteig nach Formentera.

Uhrzeit: von 9.30 Uhr. bis 12.00 Uhr.

Das Angebot ist für: Familien und Erwachsene

Preis: Kostenlos

Es muss vorher entweder telefonisch unter der Nummer 971 399 232 oder per E-Mail an [turisme@eivissa.es](mailto:turisme@eivissa.es) reserviert werden.





# NATURE

## Visits in *Illaüt* to the Posidonia

Excursion on the traditional boat of Ibiza, with capacity for 8 people.

Leaving from: Club Náutico de Ibiza.

### Dates and times:

Saturday, August 17: Departure at sunset from 18.30 to 21.45

Saturday, August 31: Departure at sunset from 18.30 to 21.45

Saturday, September 7: Departure at sunrise from 09.00 to 12.30

Saturday, September 7: Departure at sunrise from 09.00 to 12.30

Who: Families and adults

Price: Free

Prior reservation is required by calling (971 399 232) or by sending an email to [turisme@eivissa.es](mailto:turisme@eivissa.es)





NATUR

## Segelbootstour im *llaüt* zu den Neptungras-wiesen

Ausflug mit dem traditionellen Boot der Insel Ibiza mit einer Kapazität von 8 Personen.

Ort.: Club Náutico de Ibiza.

### Daten und Uhrzeiten:

Samstag, 17. August: Abfahrt Sonnenuntergang von 18:30 bis 21:45 Uhr

Samstag, 31. August: Abfahrt Sonnenuntergang von 18:30 bis 21:45 Uhr

Samstag, 7. September: Abfahrt am Morgen von 9 bis 12:30 Uhr

Samstag, 21. September: Abfahrt am Morgen von 9 bis 12:30 Uhr

Das Angebot ist für: Familien und Erwachsene

Preis: Kostenlos

Es muss vorher entweder telefonisch unter der Nummer 971 399 232 oder per E-Mail an [turisme@eivissa.es](mailto:turisme@eivissa.es) reserviert werden.





## NATURE

### **Photographic immersion with the biologist Manu San Félix**

**Departure:** Marina Botafoch.

**Date and times:** Wednesday, August 7, from 11 a.m. to 2 p.m.

**Who:** People making their baptism in the Posidonia and expert scuba divers with cameras, willing to generate a bank of photographs about the Posidonia with the hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia. Each participant will cede their photographs to spread on social networks and to be part of an exhibition.

**Price:** Free

The organization offers the transfer by boat and the necessary equipment for immersion for 24 divers, with the exception of cameras.

Prior reservation is required by calling 696 473 547 or 971 322 105 or by sending an email to formentera@vellmari.com .

### **Photographic immersions 'La Posidonia en flor' with Scuba Ibiza**

**Departure:** Marina Botafoch.

**Date and times:** Saturday, September 21, from 9.30 a.m. to 1.30 p.m.

**Maximum people:** 12

**Who:** People making their baptism in the Posidonia and expert scuba divers with cameras, willing to generate a bank of photographs about the Posidonia with the hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia. These images will be part of an exhibition in the next edition of the 'Viu la Posidònia'

Prior reservation is required by calling 971 192 884 or by sending an email to info@scubaibiza.com.





## NATURE

**Departure:** Marina Botafoch.

**Date and times:** Sunday, November 10, from 9.30 a.m. to 1.30 p.m.

**Maximum people:** 12

**Who:** Only for expert divers who are willing to generate a high quality photographic bank about the Posidonia, its biodiversity and the moment of flowering of the plant. These images will be part of an exhibition in the next edition of the 'Viu la Posidònia'

Prior reservation is required by calling 971 192 884 or by sending an email to [info@scubaibiza.com](mailto:info@scubaibiza.com).





NATUR

## Fotografischer Tauchgang mit dem Biologen Manu San Félix

Ort: Marina Botafoch.

Datum und Uhrzeiten: Mittwoch, 7. August, von 11 bis 14 Uhr

**Das Angebot ist für:** Personen, die eine Taufe in Posidonia machen möchten und Taucherexperten mit Kameras, die eine Bilderdatenbank über die Neptungraswiesen mit dem Hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia erstellen möchten. Jeder Teilnehmer tritt seine Bilder ab, um sie in den sozialen Netzwerken zu verbreiten und sie in einer Ausstellung zu zeigen.

**Preis:** Kostenlos

Die Veranstalter bieten den Transfer mit dem Boot und die notwendige Tauchausrüstung für 24 Taucher an, mit Ausnahme der Kameras.

Es muss vorher entweder telefonisch unter der Nummer 696 473 547 oder 971 322 105 oder per E-Mail an [formentera@vellmari.com](mailto:formentera@vellmari.com) reserviert werden.

## Fotografischer Tauchgang, Die Neptungraswiesen blühen‘ mit Scuba Ibiza

Ort: Marina Botafoch.

Datum und Uhrzeiten: Samstag, 21. September, von 9:30 bis 13:30 Uhr

Verfügbare Plätze: 12

**Das Angebot ist für:** Personen, die eine Taufe in Posidonia machen möchten und auch Taucherexperten, die bereit sind, Bilder von der Blüte der Unterwasserpflanze mit dem Hashtag #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia zu teilen. Diese Bilder gehören zu einer Ausstellung in der nächsten Ausgabe des Programms ‘Viu la Posidònia’

Es muss vorher entweder telefonisch unter der Nummer 971 192 884 oder per E-Mail an [turisme@scubaibiza.com](mailto:turisme@scubaibiza.com) reserviert werden.



NATUR

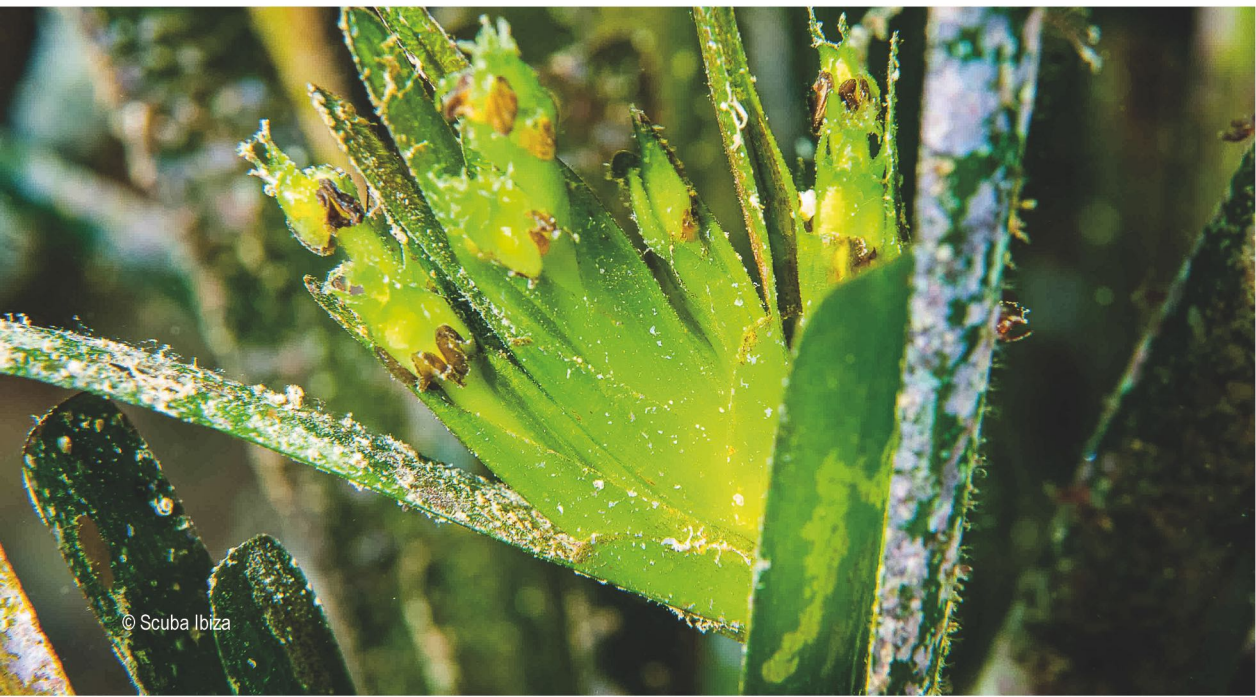
Ort: Marina Botafoch.

Datum und Uhrzeiten: Sonntag, 10. November, von 9:30 bis 13.30 Uhr

Verfügbare Plätze: 12

Das Angebot ist für: Tauchexperten, die bereit sind, eine hochwertige Bilderdatenbank über Posidonia, die Artenvielfalt und die Blütezeit der Pflanze zu erstellen. Diese Bilder gehören zu einer Ausstellung in der nächsten Ausgabe des Programms 'Viu la Posidònia'.

Es muss vorher entweder telefonisch unter der Nummer 971 192 884 oder per E-Mail an [turisme@scubaibiza.com](mailto:turisme@scubaibiza.com) reserviert werden.





## EVENTS

### **Program of activities for Tourist Day**

**Date:** Thursday, September 19.

It will include kayaking visits to the Posidonia and other activities related to World Heritage properties.

**Info:** <https://turismo.eivissa.es/>

### **Visit to the Fishermen's Association:**

**Date:** Saturday, November 30, from 11.30 to 1.30

**Who:** Free activity for family audiences

**Prior reservation:** 971 399 232 and [turisme@eivissa.es](mailto:turisme@eivissa.es)

### **Fiesta Ibiza Posidonia**

**Where:** Playa de ses Figueretes.

**Date and schedule:** Saturday, September 21: World Cleanup Day 2019, from 10 a.m. to 1.30 p.m. and from 7 p.m. to 11 p.m.

Free activities for everyone on Figueretes beach, with the aim of giving visibility to the Posidonia and its biodiversity, within a fun and festive program adding on to the World Cleanup Day 2019 and awareness of the very serious problems generated by marine contamination with plastic. Different environmental workshops will allow us to approach the underwater meadow, listen to dolphins, learn from turtles, participate in the project of citizen science, Plastic 0 (Observadors del Mar), etc... with gifts that will be distributed among the participants. The festive program includes music, art, theater and performances. Coinciding with the World Cleanup Day 2019, kayak visits to learn about the Posidonia, as well as the clean up of plastic waste on the beach and the coast will be included. A tribute fiesta to the meadow declared a World Heritage Site by Unesco.

**Organized by:** Servei d'Educació Ambiental del GEN-GOB Eivissa. With the participation of Tursiops, Amics de la Terra and the Marine Species Recovery Center of the Aquarium of Cap Blanc (CREM), among other entities and environmental groups of Ibiza.

**Info:** <https://turismo.eivissa.es/>



## Veranstaltungsprogramm am Tag des Touristen

**Datum:** Donnerstag, 19. September

Kajaktouren zu den Neptungraswiesen inklusive und weitere Aktivitäten in Verbindung mit dem Weltkulturerbe der Menschheit.

**Info:** <https://turismo.eivissa.es/>

## Besuch der Fischerzunft

**Datum:** Samstag, 30. November, von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Kostenlose Veranstaltung für ein familiäres Publikum

**Vorherige Reservierung:** 971 399 232 | [turisme@eivissa.es](mailto:turisme@eivissa.es)

## Fiesta Ibiza Posidonia

**Ort:** Playa de ses Figueretes.

**Datum und Uhrzeit:** Samstag, 21. September: World Cleanup Day 2019, von 10 bis 13:30 Uhr und von 19 bis 23 Uhr. Kostenlose Veranstaltungen für jedes Publikum am Strand von Figueretes mit dem Ziel, den Neptungraswiesen und ihrer Artenvielfalt Sichtbarkeit im Rahmen eines spielerischen und festlichen Programms zu verleihen, das sich dem World Cleanup Day 2019 anschließt. In diesem Zusammenhang soll ein Bewusstsein dafür geschaffen werden, welche schweren Probleme die Meeresverschmutzung durch Plastik verursacht. Mit verschiedenen Umweltworkshops nähern wir uns den Unterwasserwiesen, hören den Delfinen zu, lernen von den Schildkröten, nehmen am Bürgerforschungsprojekt Null Plastik teil (Observadors del Mar), etc. mit Geschenken, die unter den Teilnehmern verteilt werden. In Rahmen des Festprogramms finden Musik-, Kunst-, Theaterveranstaltungen und Vorführungen statt. Da sie mit dem World Cleanup Day 2019 zusammenfallen, finden auch Kajaktouren statt, um die Neptungraswiesen kennenzulernen und den Strand und die Küste von Plastikrückständen zu reinigen. Eine Fiesta für die Neptungraswiesen, die von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt wurden.

**Veranstalter:** Servei d'Educació Ambiental del GEN-GOB Eivissa, Mit der Teilnahme von Tursiops, Amics de la Terra und dem Centro de Recuperación de Especies Marinas del Aquarium de Cap Blanc (CREM), unter anderen Einrichtungen und ökologischen Gruppen von Ibiza.

**Info:** <https://turismo.eivissa.es/>



ART



## The Posidonia, inspiration for artists

### ELISA POMAR: THE ESSENCE OF IBIZA

Winner of the Ibiza Town Gold Medal, Elisa Pómar 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 creations, 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 | [www.elisapomar.es](http://www.elisapomar.es)

**Opening hours:** From Monday to Friday 10 at 13.30 and from 17 to 20.30





KUNST

## Die Posidonia als Inspiration für Künstler

### ELISA POMAR: DIE ESSENZ VON IBIZA

Elisa Pomar 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 erstellt sie ihre Sammlung mit dem Namen ‚Posidonia‘, eine Hommage an dieses Weltkulturerbe, 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 eines der Kennzeichen der kreativen Arbeit von Elisa Pomar, deren Erfolg in der Verwurzelung mit der Landschaft und dem ständigen Blick auf die Zukunft liegt. Die Posidonia-Kollektion und die künstlerische Entwicklung von Elisa Pomar kann man im großen Ausstellungsbereich bewundern.

Carrer Castelar, 1 | Tel: 971 310 526 | [www.elisapomar.es](http://www.elisapomar.es)

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag 10 bis 13:30 Uhr und von 17 bis 20:30 Uhr.





ARTE



## ENRIC MAJORAL: POSIDONIA, A JEWEL

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 'Joiés de sorra' featuring in the permanent collection of the New York Museum of Art and Design.

Carrer d'Annibal, 8 | Tel: 971 508 863 | [www.majoral.com](http://www.majoral.com)

Opening hours: Monday to Saturday, from 10.30 to 21.00.







KUNST



## ENRIC MAJORAL: DIE NEPTUNGRASWIESEN - EIN JUWEL

Er erhielt den spanischen Kunsthandwerkspreis 2007 und erstellte im Jahr 2001 eine Kollektion zum Thema Neptungraswiesen. 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, persönliche Notizbücher und Zeichnungen sowie zahlreiche Designs aus, 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“ sind in der Dauerausstellung des Museum of Arts and Design in Nueva York ausgestellt.

Carrer d'Annibal, 8 | Tel: 971 508 863 | [www.majoral.com](http://www.majoral.com)

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10:30 Uhr bis 21:00 Uhr





## Tribute to the Posidonia

### CAFÉ MONTESOL BY SAGARDI

Paseo de Vara de Rey, 2

Tel: 871 51 50 49



**Special dish Posidonia on our gastronomic menu:**

*Rotja stew with our aioli of hierbas ibicencas (Star dish with local fish).*

**Price: 32€**



**At our pintxos bar:**

*Fried Octopus Tartlet. (Classic Sagardi Pintxo with typical local product of Ibiza).*

**Price: 3€**



**Sunset cocktail Posidonia:**

*Ibiza Sands, cocktail inspired by the sea of Ibiza and made with Gin Mare, hierbas ibicencas, Frangelico, ginger, lime, lemongrass, passion fruit, habanero red chili and Ibiza salt.*

**PVP: 15€**

**Opening hours:** Summer: from 13.00 to 01.00 (August and September). Winter: from 13.00 p.m. to 0.00 (October to December)

### CAN MORETA

Calle Madrid, 26

Tel: 971 306 716



*Ration of octopus croquettes*

**Price: 9€**

**Opening hours:** from 09.00 to 23.00 from Monday to Saturday until December.

### CAN POU

Calle Lluís Tur i Palau, 19

Tel: 971 310 875



*Payesa salad with 'peix sec' (dried fish)*

*Algae tartare*

**Price: 9€** (includes glass of Ibizan wine, beer or soft drink).

**Opening hours:** Every day 12.00 to 23.00 until October 31.



## Hommage an die Posidonia

### CAFÉ MONTESOL BY SAGARDI

Passeig de Vara de Rey, 2

Tel: 871 51 50 49



**Spezielles Gericht Posidonia auf unserer Speisekarte:**  
*Fisch-Ragout Rotja (Großer Roter Drachenkopf) mit unserem Alioli mit ibizenkischen Kräutern.* (Typisches Gericht mit einheimischem Fisch).

**Preis:** 32€



### An unserem 'Pintxos'-Tresen:

*Kleine Tintenfisch-Frittüre.* (Klassische Häppchen Pintxo Sagardi mit typischem Produkt aus Ibiza).

**Preis:** 3€



### Sunset-Cocktail Posidonia:

*Ibiza Sands (Sand von Ibiza),* Cocktail, der vom Meer in Ibiza inspiriert ist und aus Gin Mare, ibizenkischen Kräutern, Likör Frangelico, Ingwer, Limette, Zitronengras, Passionsfrucht, rotem Chili aus Havanna und Salz aus Ibiza hergestellt wird.

**Preis:** 15€

**Öffnungszeiten:** Sommer: von 13:00 bis 01:00 Uhr. (August und September). Winter: von 13:00 bis 0:00 Uhr (von Oktober bis Dezember).

### CAN MORETA

Carrer Madrid, 26

Tel: 971 306 716



*Portion Tintenfischkroketten*

**Preis:** 9€

**Öffnungszeiten:** von 9 bis 23 Uhr von Montag bis Samstag bis Dezember.

### CAN POU

Carrer Lluís Tur i Palau, 19

Tel: 971 310 875



*Bauernsalat mit Kartoffeln, Paprika mit getrocknetem Fisch  
Meeresalgen-Tatar*

**Preis:** 9€ (ein Glas Wein aus Ibiza, 1 kleines Glas Bier oder ein Erfrischungsgetränk inklusive).

**Öffnungszeiten:** Jeden Tag, 12 bis 23 Uhr, bis zum 31. Oktober



# GASTRONOMY

## CA N'ALFREDO

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



### Posidonia summer tasting menu:

1. To choose between::

*Tartar de langostino con vinagreta de marisco y aceite de sésamo*

*Crema de pescado y marisco con aroma de Ricard y picatostes de ajo*

2. To choose between::

*Ibizan fish stew*

*Lamb of Santa Gertrudis with rosemary and frígola honey*

3.-Dessert:

*Cream of Ibizan cheese with coulis of berries*

**Price:** 50€ (Bodegas de Ibiza and Formentera not included)

**Opening hours:** Midday and evening Tuesday to Sunday, from 13.00 to 16.00 and from 20.00 to 23.00. This menu will be offered from August to October 15 (prior reservation is requested)



### Posidonia autumn-winter menu:

1. To choose between::

*Fried Octopus*

*Trempó salad*

*Leek cream with strawberry cheese shavings*

2. To choose between::

*Red mullet fillets with perfume of cava of Ibiza*

*Chicken from our farm with dried figs and crayfish*

3.-Dessert:

*Assortment of Ibizan pastries*

*Sant Joan macaroons with cinnamon and lemon*

**Price:** 35€ (Bodegas de Ibiza and Formentera not included)

**Opening hours:** Midday and evening Tuesday to Sunday, from 13.00 to 16.00 and from 20.00 to 23.00. This menu will be offered from October 16 to December 8.



## CA N'ALFREDO

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



### Degustationsmenü Posidonia im Sommer:

1. Wählen Sie zwischen:

*Riesengarnelen-Tatar mit Meeresfrüchten-Vinaigrette  
und Sesamöl*

*Fisch- und Meeresfrüchtecreme mit Ricard-Aroma  
und Knoblauch-Croutons*

2. Wählen Sie zwischen:

*Caldereta de peix eivissenc*

*Xai de Santa Gertrudis a la mel de romaní i frígola*

### Nachtisch:

*Frischkäse aus Ibiza mit Coulis aus Waldfrüchten*

**Preis:** 50€ (Weinkeller von Ibiza und Formentera  
nicht inklusive)

**Öffnungszeiten:** Mittags und abends von Dienstag bis  
Sonntag von 13 bis 16 Uhr und von 20 bis 23 Uhr.  
Dieses Menü wird von August bis zum 15. Oktober  
angeboten (bitte vorher reservieren)



### Menü Posidonia im Herbst/Winter:

1. Wählen Sie zwischen:

*Tintenfischfrittüre*

*rampo-Salat (Tomate, Zwiebel, Paprika)*

*Lauchcreme mit Frischkäsespeln*

2. Wählen Sie zwischen:

*Streifenbarbenfilets aromatisiert mit Sekt aus Ibiza*

*Huhn von unserem Bauernhof mit getrockneten  
Feigen und Kaisergranaten*

### Nachtisch:

*Sortiment an ibizenkischem Feingebäck*

*Makkaroni Sant Joan mit Zimt und Zitrone*

**Preis:** 35€ (Weinkeller von Ibiza und Formentera  
nicht inklusive)

**Öffnungszeiten:** Mittags und abends von Dienstag bis  
Sonntag von 13 bis 16 Uhr und von 20 bis 23 Uhr.  
Dieses Menü wird vom 16. Oktober bis zum 8.  
Dezember angeboten (bitte vorher reservieren).



# GASTRONOMY

## EL BUCANERO

Calle Cipriano Garijo, 4  
Tel: 971 310 218



*Marinera Mussels*  
*Fish paella*  
*Chocolate Brownie*

Price: 30€ (drink not included)

This menu is served: Monday to Thursday at midday, from 13.00 to 18.00 until the end of October.

## EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Calle Historiador Joan Marí Cardona, 3  
Tel: 971 31 59 63 | elhotel@pacha.com



*Seafood rice with salicornia*

Price: 22€

Opening hours: 20.30 to 23.00. This dish will be offered from October to December, Monday to Sunday. Prior reservation is requested.

## ES MERCAT

Calle San Cristófol esquina Bisbe Abad i Lasierra  
Tel: 971 152 157



*Salted Ibiza red shrimp*  
*Salted crayfish from our sea*

Price: 20€

Opening hours: from 18.30 to 00.30. These dishes are offered from Monday to Sunday, until December

## FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5  
Tel: 971 578 664



*Sunset Posidonia*

*Cocktail and breaded shrimp skewers*

Price: 10€

Opening hours: From 18.00 to 20.30. Every day, Monday to Sunday.



*Posidonia tasting menu:*

*'Bullit de peix' (mixed fish stew)*

*Arroz a banda*

Dessert: To choose between:

*Tangerine sorbet*

*Lemon Cream Strudel*

Price: 36€ (drink not included)

Opening hours: 13.30 to 16.30 and from 20.00 to 23.00.



# GASTRONOMIE

## EL BUCANERO

Carrer Cipriano Garijo, 4  
Tel: 971 310 218



*Miesmuscheln*  
*Fisch-Paella*  
*Brownie*

**Preis:** 30€ (Getränk nicht inkl.)

**Öffnungszeiten:** Dieses Menü wird von Montag bis Donnerstag am Mittag von 13 bis 18 Uhr bis Ende Oktober serviert.

## EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

Carrer Historiador Joan Mari Cardona, 3  
Tel: 971 31 59 63 | [elhotel@pacha.com](mailto:elhotel@pacha.com)



*Meeresreis mit Queller*

**Preis:** 22€

**Öffnungszeiten:** 20:30 bis 23 Uhr, Dieses Gericht wird von Oktober bis Dezember von Montag bis Sonntag angeboten.

Bitte vorher reservieren.

## ES MERCAT

Carrer San Cristòfol cantonada Bisbe Abad y Lasierra  
Tel: 971 152 157



*Sautierte rote Garnele aus Ibiza*  
*Sautierte Kaisergranat aus unserem Meer*

**Preis:** 20€

**Öffnungszeiten:** von Montag bis Sonntag, 18:30 bis 00:30 Uhr bis Dezember.

## FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia, 5  
Tel: 971 578 664



*Sunset Posidònia*  
*Cocktail und panierte Garnelenspießchen*

**PVP:** 10€

**Uhrzeiten:** von Montag bis Sonntag, von 18 bis 20:30 Uhr.



**Degustationsmenü Posidonia:**

*Bullit de peix\* (Fischeintopf)*  
*Arroz a banda (Reis mit Fisch und Meeresfrüchten)*

**Nachtsch:** Es wird als Auswahl angeboten:  
*Mandarinen-Sorbet*  
*Blätterteig mit Zitronencremefüllung*

**Preis:** 36€ (Getränke nicht inkl.)

**Öffnungszeiten:** von Montag bis Sonntag, 13:30 bis 16:30 Uhr und von 20 bis 23 Uhr, bis Ende Oktober.







## GASTRONOMY

### GUILLEMÍS - CAN MOSSON

Avenida Pere Matutes Noguera, 80  
Tel: 971 394 460



*Country scrambled eggs, with potato fries and sobrasada*

*Monkfish with marine plankton suquet*

*Dessert, to choose from:*

*Greixonera with caramel*

*Orange with frígola ice cream*

**Price:** 25€

**Opening hours:** from 13.30 to 16.00. From Monday to Thursday at midday, until December.

### HEART IBIZA

Paseo de Juan Carlos I, 17  
Tel: 971 933 777 | [www.heartibiza.com](http://www.heartibiza.com)



*Rock mullet in suquet and dwarf potatoes with cream of hierbas ibicencas*

*Created in tribute to the plant in the 2019 menu*

**Opening hours:** Monday to Sunday, from 21.00 to 0.00 (until end of season).

### IL DEK

Calle de Antonio Palau, 1  
Tel: 871 035 173



**Posidonia summer tasting menu:**

*Lobster salad*

*My marine version of vitello tonnato*

*Homemade gnocchi with red shrimp*

*Our flaó*

**Price:** 70€

**Opening hours:** from 20.00 to 23.30, every day, August and September. Prior reservation is requested.



**Posidonia autumn menu:**

*Clam stew*

*Poached egg with octopus bacon*

*Homemade tiramisú*

**Price:** 35€

**Opening hours:** 20.00 to 23.30. This menu is offered Thursdays and Fridays with music, from October to December 8.



**Brunch Posidonia on Sundays:**

*It offers local products, showcooking and music: A journey of flavors between Ibiza and Italy.*

**Price:** 45€

**Opening hours:** 12.00 to 16.00. Every Sunday, from October to December



## GASTRONOMIE

### GUILLEMÍS – CAN MOSSON

Avinguda Pere Matutes Noguera, 80  
Tel: 971 394 460



*Spiegeleier nach Bauernart mit Pommes Frites und Sobrasada*

*Seeteufeleintopf ‚Suquet‘ mit Meeresplankton*

**Als Nachttisch steht zur Auswahl:**

*Greixonera (Käsekuchen) mit Karamell*

*Orange mit Frígola-Likör-Eis*

**Preis:** 25€

**Öffnungszeiten:** von Montag bis Donnerstag von 13:30 bis 16 Uhr bis Dezember.

### HEART IBIZA

Passeig de Joan Carles I, 17  
Tel: 971 933 777 | [www.heartibiza.com](http://www.heartibiza.com)



*Streifenbarbeneintopf und Zwergkartoffeln mit ibizenkischer Kräutercreme*

Kreiert als Hommage an die Pflanze im Menü 2019

**Öffnungszeiten:** von Montag bis Sonntag, 21 bis 24 Uhr (bis zum Ende der Saison).

### IL DEK

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



**Degustationsmenü Posidonia im Sommer:**

*Hummersalat*

*Meine Meeresversion des Vitello tonnato*

*Hausgemachte Gnocchi mit roten Garnelen*

*Unseren Flaó (Käsekuchen)*

**Preis:** 70€

**Öffnungszeiten:** jeden Tag von 20 bis 23.30 Uhr, im August und September. Bitte vorher reservieren



**Herbstmenü Posidonia:**

*Venusmuschelragout*

*Pochiertes Ei mit Tintenfischspeck*

*Hausgemachtes Tiramisú*

**Preis:** 35€

**Uhrzeiten:** donnerstags und freitags von 20 Uhr bis 23.30 Uhr, mit musikalischen Veranstaltungen beim Abendessen, bis zum 8. Dezember



**Brunch Posidonia jeden Sonntag:**

*Eine Geschmacksreise zwischen Ibiza und Italien.*

**Preis:** 45€

**Öffnungszeiten:** jeden Sonntag von 12 bis 16 Uhr von Oktober bis Dezember



# GASTRONOMY

## IT IBIZA

Puerto deportivo Marina Botafoch, 110  
Tel: 615 301 614



### Posidonia summer tasting menu:

*'Peix Nostrum' octopus, tomato from our garden, mozzarella and salicornia*

*Ravioli with shrimp, black olives and basil*

*Monkfish steak with courgette and escabeche*

*Ibizan peach and almond ice cream*

**Price:** 79€

**Opening hours:** 20.00 to 0.00. This menu is offered: Monday to Sunday until October 13.



### Posidonia autumn-winter menu:

**First course.** To choose between:

*Grilled Sepionet with cime de rapa from our garden*

*Beef tartare, fresh goat cheese and mustard*

**Main course.** To choose between:

*Homemade pasta with garlic, chilli pepper and salicornia*

*Fish of the day, potato, lemon and coffee*

**Dessert.** To choose between:

*Tiramisú*

*Homemade fig cake with almond ice cream*

**Price:** 25€

**Opening hours:** 13.30 to 16.00. This menu is offered: Wednesday to Saturday, at midday, from October 14 to December.

## LA CAVA

Paseo de Vara de Rey, 4  
Tel: 971 316 074



*Skate with "beurre noisette" and ibicenco potatoes  
Accompanied by Ibizan mojito (made with hierbas ibicencas)*

**Price:** 15,50€

**Opening hours:** 13:30 to 23.00. This dish is offered: every day until December.

## MIRADOR DE DALT VILA

Plaza de España, 4  
Tel: 971 303 045



*Groupers and red shrimp tartare with caviar  
Creamy rice with red shrimp, sepia and halophilic plants  
Gallo de San Pedro supreme (dory fish) with celery, seaweed and citrus sauce*

*Shoulder of cabrito (baby goat) with textured beetroot and black garlic*

*Champagne mousse with cassis and hibiscus flower infusion*

*Cafes and petit fours*

**Price:** 80€ (drinks not included)

**Opening hours:** from 20.00 to 22.00 (until October 15).  
This menu is served: Every day, Monday to Sunday.



## GASTRONOMIE

### IT IBIZA

Port esportiu Marina Botafoch, 110  
Tel: 615 301 614



#### Sommermenü Posidonia:

*Kleine Krake ‚Peix Nostrum‘, Tomate aus unserem  
Gemüsegarten, Mozzarella und Queller  
Garnelen-Ravioli, schwarze Oliven und Basilikum  
Seeteufelschwanz mit mariniertes Zucchini  
Pfirsich aus Ibiza und Mandeleis*

**Preis:** 79€

**Uhrzeiten:** von Montag bis Sonntag von 20 Uhr bis 24  
Uhr bis zum 13. Oktober.



#### Herbst-/Winter-Menü Posidonia:

**Erster Gang.** Es wird als Auswahl angeboten:  
*Baby-Sepia vom Grill mit Rübstiel aus unserem Garten  
Rindertatar, frischer Ziegenkäse und Senf*

**Zweiter Gang.** Es wird als Auswahl angeboten:  
*Hausgemachte Nudeln mit Knoblauch, Chilischote und Queller  
Fisch des Tages, Kartoffeln, Zitrone und Kaffee*

**Nachtisch.** Es wird als Auswahl angeboten:  
*Tiramísú  
Hausgemachte Feigentorte mit Mandeleis*

**Preis:** 25€

**Öffnungszeiten:** von Mittwoch bis Samstag, 13:30  
Uhr bis 16 Uhr, vom 14. Oktober bis Dezember.

### LA CAVA

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



*Roche mit „Beurre noisette“ (Nussbutter) und ibizenk-  
ischer Kartoffel. Dazu Mojito aus Ibiza (hergestellt aus  
Kräutern von Ibiza)*

**Preis:** 15,50€

**Öffnungszeiten:** jeden Tag bis Dezember von 13:30  
Uhr bis 23 Uhr.

### MIRADOR DE DALT VILA

Plaça d'Espanya, 4  
Tel: 971 303 045



*Tatar vom Zackenbarsch und roter Garnele mit Kaviar  
Klebriger Reis von roter Garnele, Tintenfisch und halo-  
philen Pflanzen  
Peterfisch-Suprême mit Sellerie, Algen und Zitrusauce  
Schulter von Milchzicklein mit Rote Bete in Texturen und  
schwarzem Knoblauch  
Champagner-Mousse mit Cassis und Hibiskusblütenaufguss  
Kaffees und Petit Fours*

**Preis des Menüs:** 80€ (Getränke nicht inkl.)

**Öffnungszeiten:** jeden Tag, von Montag bis Sonntag,  
von 20 bis 22 Uhr (bis zum 15. Oktober).





# GASTRONOMY

## LA GAIA

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



### Appetizer chef table

*Stuffed egg with cucumber, ginger and apple with sichimi*

*Thai snack with tubers and yuzu gel*

*Crispy tapioca and beetroot with lemon cream*

*Mahon Cheese Paper*

### At the table

*Ramen Soup*

*Blue crab shell with citrus notes and sturgeon caviar*

*Crostes salad with peix sec and pickled tomatoes*

*2 lbizan fish nigiris "Bonito y Sardina"*

*Baked Mediterranean grouper with miso glaze, hijiki seaweed and salicornia*

*Café caleta*

*Petit Fours*

**Price:** 50€ (drink not included)

**Opening hours:** Sunday to Thursday, from 20.00, until the end of October.

Menu with reservation only and request by email [lagaia@ibizagranhotel.com](mailto:lagaia@ibizagranhotel.com)

## REART

Calle Castella, 9  
Tel: 871 036 575



*'Xeixa' bread roll of Squid in its ink, with emulsion of halophytes and saffron*

**Price:** 10€

**Opening hours:** 13.00 to 16.00 and from 20.00 to 23.00. It is served: Monday to Saturday (closed Sunday) until December

## SA BRISA

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



*Country salad*

*Croquet of 'bullit de peix'*

*Servia ceviche with puréed bananas and tiger milk with passion fruit*

*Ibizan octopus with tapioca pearls, nimono and jicama broth*

*Wild fish off the coast of Ibiza with seaweed chimi-churri*

*Pure mango with homemade yogurt ice cream*

**Price:** 60€ (drink not included)

**Opening hours:** Every day of the week, from 13.00 to 16.00 and from 21.00 to 0.00 (reservation is recommended)



## LA GAIA

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



### Aperitif am Tisch des Küchenchefs

*Falsches Gurkenei, Ingwer und Apfel mit Shichimi  
Thai-Snack mit Knollen und Yuzu-Gel  
Tapiokakrokant und Rote Bete mit Zitronencreme  
Mahón-Käse-Rolle*

### Am Tisch

*Ramen-Brühe  
Blaukrabbenmuschel mit Zitrusnoten und Kaviar vom  
Stör  
Brotkrustensalat mit Trockenfisch und eingelegten  
Tomaten  
2 Nigiris mit Fisch aus Ibiza „Bonito und Sardine“  
Zackenbarsch aus dem Mittelmeer im Ofen mit  
Misoglasur, Hijiki-Algen und Queller  
Kaffee Caleta  
Petit Fours*

**Preis:** 50€ ohne Getränk

**Öffnungszeiten:** von Sonntag bis Donnerstag ab 20  
Uhr bis Ende Oktober.

Das Menü ist über [lagaia@ibizagranhotel.com](mailto:lagaia@ibizagranhotel.com) zu  
reservieren und anzufordern.

## REART

Carrer Castella, 9  
Tel: 871 036 575



*Calamari-Häppchen auf Xeixa-Brot im eigenen Saft, mit  
Halophytenemulsion und Safran*

**Preis:** 10€

**Öffnungszeiten:** von Montag bis Samstag (sonntags  
geschlossen) von 13 bis 16 Uhr und von 20 bis 23 Uhr,  
bis Dezember.

## SA BRISA

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



*Häppchen mit Payesa-Salat (Kartoffeln, Zwiebeln,  
Paprika)  
Fischkrokette aus „Bullit de peix“  
Ceviche von der Bernstein-Stachelmakrele mit  
Bananenpüree und Tigermilch mit Passionsfrüchten  
Ibizenkischer Tintenfisch mit Sagoperlen, Nimo-  
no-Brühe und Yambohne  
Wildfisch von den Küsten Ibizas mit Algen-Chimichurri  
Reine Mango mit hausgemachtem Joghurteis*

**Preis:** 60€

**Öffnungszeiten:** jeden Tag der Woche von 13 bis 16  
Uhr und von 21 bis 24 Uhr (es wird empfohlen, vorher  
zu reservieren), bis Ende Oktober.



# GASTRONOMY

## RESTAURANTE CORSO

Calle Ibosim, 11  
Tel: 971 312 312



The restaurant offers a daily menu consisting of 3 starters, 3 main courses and 3 desserts

From August to October, the menu will have 4 main dishes to choose one, where you will always find a Posidonia fixed dish:

*“Suquet” skate with clams.*

**Price:** 18€ (excluding drinks)

**Opening hours:** 13.00 to 16.00. Available from Monday to Friday, during meal times, from August to October 15.



### Posidonia tasting menú

*Grilled octopus with potato parmentier and black garlic oil*

*Creamy rice with crayfish and parmesan*

*Chanterelle cream with raspberry yogurt ice cream*

**Price:** 55€

**Opening hours:** 13.00 to 16.00. This menu will be offered on weekends, during meal times, until October 15.

Please reserve: [reservas@ibizacorso.com](mailto:reservas@ibizacorso.com) or via Instagram: @restaurantecorso

## SA NANSÁ

Avenida 8 de Agosto, 27  
Tel: 971 318 750



### Posidonia summer tasting menu

*Ibiza red shrimp with salt or garlic*

*Rock fish salmorra*

*Fideuá a banda*

*Greixonera Sa Nansa*

**Price:** 55€ (drink not included)

**Opening hours:** Monday to Sunday, August and September. (Prior reservation is requested)



### Posidonia autumn tasting menu

*Salted calamari in its ink with a touch of sobrasada*

*‘Borrída de ratjada’*

*Greixonera Sa Nansa*

**Price:** 38€ (drink not included)

**Opening hours:** Monday to Sunday, October and November. (Prior reservation is requested)





# GASTRONOMIE

## RESTAURANTE CORSO

Carrer Ibosim, 11  
Tel: 971 312 312



Das Restaurant bietet ein Tagesmenü an, das aus 3 Vorspeisen, 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen gewählt werden kann. Das Menü wechselt jeden Montag, hiervon ausgenommen ist das Gericht Posidonia.

Von August bis Oktober hat das Menü 4 Hauptgerichte, unter denen eines gewählt werden kann, darunter befindet sich immer ein festes Posidonia-Gericht:

*Rocheneintopf "Suquet" mit Venusmuscheln*

**Preis des Menüs:** 18€

**Öffnungszeiten:** De dilluns a dijous a migdia, de 13.30 a 16 h, fins desembre.



### Degustationsmenü Posidonia

*Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und schwarzem Knoblauchöl*

*Klebriger Reis mit Kronenhummer und Parmesan*

*Pfifferlingscreme mit Joghurteis und Himbeeren*

**Preis:** 55€

**Öffnungszeiten:** an den Wochenenden von 13 bis 16 Uhr bis zum 15. Oktober.

Bitte vorher reservieren: [reservas@bizacorso.com](mailto:reservas@bizacorso.com) oder über Instagram: @restaurantecorso

## SA NANSA

Avigunda 8 d'agost, 27  
Tel: 971 318 750



### Sommermenü Posidonia

*Rote Garnele aus Ibiza mit Salz oder Knoblauch*

*Salmorra, Felsenfische in Salzlake*

*Fideuá a banda (Fadennudeln mit Meeresfrüchten)*

*Greixonera Sa Nansa (Käsekuchen)*

**Preis:** 55€ (Getränke nicht inkl.)

**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag, im August und September. (Bitte vorher reservieren).



### Herbstmenü Posidonia

*Sautierter Tintenfisch im eigenen Saft und einem Hauch Sobrasada*

*'Borrída de rajáda' (Rochen)*

*Greixonera Sa Nansa (Käsekuchen)*

**PVP:** 38€ (Getränke nicht inkl.)

**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag im Oktober und November (Bitte vorher reservieren).



## GASTRONOMY

### SPORT

Calle Bartolomé Ramón i Tur, 3  
Tel: 971 311 625



*Sautéed squid*  
*Ibiza style shrimps*  
*Ibiza fish of the day*

**Price:** 16€ and the fish of the day, according to market price.

**Summer opening hours:** From 20.30 to 23.30 every day except Sundays, until October 30.

**Winter opening hours:** November and December from 13.00 to 16.00 except Sundays (closed), with the same dishes and prices.

### SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

Calle Ses Figueres, 18 (Playa Talamanca)  
Tel: 971 318 750



*'Bullit de peix' croquettes with marine aioli*

**Price:** 7€

**Opening hours:** 20.30 to 23.30 every day except Sundays, until October 30.

### SUSHIYA AOYAMA IBIZA

Calle de l'Arquebisbe Cardona Riera, 4  
Tel: 627 861 566



*Tapa-aperitivo with sake*

**Price:** 7€

**Opening hours:** 20.00 to 23.00. Days: Thursday to Saturday



## SPORT

Carrer Bartolomeu Ramón i Tur, 3  
Tel: 971 311 625



*Sautierte Calamares  
Garnelen nach ibizenkischer Art  
Tagesgericht mit Fisch aus Ibiza*

**Preis:** 16€ und das Fischgericht des Tages, je nach Marktpreis.

**Öffnungszeiten im Sommer:** von 20:30 Uhr bis 23:30 Uhr, jeden Tag, außer sonntags, bis zum 30. Oktober.

**Öffnungszeiten im Winter:** im November und Dezember von 13 Uhr bis 16 Uhr, außer sonntags (geschlossen), mit den gleichen Gerichten und Preisen.

## SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

Carrer Ses Figueres, 18 (platja Talamanca)  
Tel: 971 318 750



*Fisch-Kroketten aus ‚Bullit de peix‘ mit Meeres-Alioli*

**Preis:** 7€

**Öffnungszeiten:** jeden Tag von 19:30 Uhr bis 23 Uhr bis zum 20. Oktober.

## SUSHIYA AOYAMA IBIZA

Carrer de l'Arquebisbe Cardona Riera, 4  
Tel: 627 861 566



*Aperitif-Tapa mit einem kleinen Glas Sake*

**Preis:** 7€

**Öffnungszeiten:** von Donnerstag bis Samstag, von 20 bis 23 Uhr.

MAKE POSIDONIA THE GREAT  
DISCOVERY OF YOUR TRIP

MACHEN SIE AUS DER NEPTUNGRAS  
DIE GROÙE ENTDECKUNG IHRER REISE



Organización  
de las Naciones Unidas  
para la Educación,  
la Ciencia y la Cultura



Biza,  
biodiversidad y cultura  
inscrito en la Lista del  
Patrimonio Mundial en 1999



Port d'Eivissa

Autoritat Portuària de Balears

[www.turismo.eivissa.es](http://www.turismo.eivissa.es) | [www.tourism.eivissa.es](http://www.tourism.eivissa.es) | [www.turisme.eivissa.es](http://www.turisme.eivissa.es) | [www.tourismus.eivissa.es](http://www.tourismus.eivissa.es)



TurismeEivissalbiza



Eivissalbiza



turismeeivissaibiza

#IbizaPosidonia | #EivissaPosidonia | #20Aniversario