

EX365

EXPERIENCES365.COM

Juan Miguel Costa

Salvador Losa

Marc Rahola

Ibiza JoySail

Óscar Molina

Francisco Ferrer

MTB Ibiza

La Ruta de la Sal

Anna Tur

Ses 12 Naus





TODAS LAS ISLAS EN UNA ALL ISLANDS IN ONE



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



• **Ibiza · Eivissa**
• **Biodiversidad y Cultura**
• Inscrito en la
• Lista del Patrimonio Mundial en 1999



A stylized logo consisting of two intersecting red lines forming an 'X' shape, with a red line extending from the bottom right corner.

HOTEL RURAL ★★★★★

xereca

RESTAURANT & YOGA

Calle Torrent S/N Puig d'en Valls · Ibiza 07813
T. (+34) 971 31 61 92 · (+34) 636 67 46 23 / reservas@xereca.es

www.xereca.es



*La isla mágica de Ibiza,
experiencias los 365 días del año.*

*The magic island of Ibiza,
offers experiences 365 days of the year.*



Juan Antonio M.C. CEO & Founder Ex365

Para descubrir la magia de Ibiza...
antes queremos presentar a su gente, a las personas que viven
en la isla. Nos contarán sus experiencias
y algún que otro secreto...

Juan Miguel Costa, Salvador Losa, Marc Rahola, Óscar Molina,
Francisco Ferrer y Ana Tur son solo algunos de los muchos
nombres de una gran lista de profesionales de Ibiza, que
dedican su vida a su trabajo y dan lo mejor de cada uno de
ellos a todos los residentes, y por su puesto a los turistas que
nos visitan en temporada de verano, para disfrutar del sol
y playa... como en invierno para practicar sus deportes favoritos.

La mayoría de ibicencos son gente sincera, cercana
y comprometida con los demás.

Gracias, por colaborar y compartir con todos nosotros
vuestras experiencias. También, agradecemos a todas las
empresas que siguen confiando en nuestro trabajo durante
todos estos años 2001 / 2022.

To discover the magic of Ibiza...
First we would like you to meet its people, the people who
inhabit the island. They will tell us their experiences
and one secret or two...

Juan Miguel Costa, Salvador Losa, Marc Rahola, Óscar Molina,
Francisco Ferrer and Ana Tur are some of the many names of
a long list of professionals who dedicate their life to work and
give their very best to residents, and of course, the tourists
who visit us in summertime to enjoy the sun and the beach...
... as well as winter to practice their favourite sports.

Most Ibicencans are sincere, close and committed to others.

Thank you for collaborating and sharing with us your
experiences. We would also like to thank all the companies
that continue supporting our work all those last years from
2001 to 2022.



EX365

Director / Editor

Juan Antonio M.C.

Diseño y maquetación

Victor Juan & Xavi Soler

Colaboradores

Jonatan Gutiérrez Redacción

Elisa Ortiz Redacción

Andrea Fernández Redacción

Sally Riera Traducción

Ernest O. Formack Fotografía

Iris Solana Fotografía

Impreso en España

Imágenes

Foto de portada de Ibiza JoySail cedida por Marina Ibiza.

Las imágenes de los artículos han sido cedidas por sus respectivos propietarios con derechos de uso.

Imágenes de recurso de Envato.

Contratación publicidad

M. 600 81 82 66

info@experiences365.com

www.experiences365.com



PAPEL

100 % RECICLADO

Revista semestral. Distribución gratuita. Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores, ni de cualquier información errónea que pudiese aparecer en los anunciantes.

DP - I37 - 2022

Contenido / Content

Ibiza, abierto por vacaciones / Ibiza, Open for holidays	6
Juan Miguel Costa, Director insular de Turismo del Consell Insular d'Eivissa	
Salvador Losa	14
Conseller de deportes / Sports Councillor	
Marc Rahola	24
Fundador de OD Group / OD Group founder	
Ibiza JoySail Regatta	34
Óscar Molina	42
Chef en Ibiza Gran Hotel / Ibiza Gran Hotel Chef	
Francisco Ferrer	48
Embajador de Pacha y codirector de Lío Pacha ambassador & coordinator of Lío	
Los restaurantes con más encanto de Sta. Eulària	56
<i>The most charming restaurants in Sta. Eulària</i>	
MTB Ibiza	66
XXI Vuelta a Ibiza en Mountain Bike XXI Ibiza Round the Island in mountain bike	
TATEL Ibiza	78
Restaurante / Restaurant	
The Beach	84
Hard Rock Hotel Ibiza	
La Ruta de la Sal	92
Regata de altura / Offshore regatta	
Ibiza Sostenible / Sustainable Ibiza	108
Six Senses Ibiza	
Anna Tur	114
Dj y productora musical / Dj and music producer	
Ses 12 Naus	122
Arte contemporáneo / Contemporary art	





Ibiza, abierto por vacaciones

Ibiza, open for holidays

Ibiza abre sus puertas a unas vacaciones inolvidables ofreciendo a sus visitantes miles de pequeños tesoros escondidos en poco más de 572 kilómetros cuadrados de superficie. Multitud de propuestas y detalles que permiten vivir experiencias imborrables en un destino amable y capaz de garantizar el bienestar de sus visitantes.

La isla sigue siendo el entorno ideal para disfrutar del viaje soñado, ya sea en familia, con amigos, en pareja, solos o acompañados. Gracias a un envidiable entorno natural, un valioso legado histórico y cultural, una gastronomía increíble e inolvidables experiencias de ocio y tiempo libre, Ibiza sorprende siempre por una amplia y cuidada oferta para todos los gustos, todas las edades y todas las inquietudes.

Once again Ibiza will be opening its doors to visitors, to showcase the myriad treasures hidden away in its mere 572 square metres of island that will ensure a memorable holiday. There is so much to see and do, making this friendly destination that welcomes visitors with open arms an unforgettable holiday experience.

The island continues to provide the ideal environment for a perfect trip, albeit with family, friends, partner, alone or with a companion, it is all the same, a good time is guaranteed. With its enviable natural environment, important historic and cultural legacy, incredible cuisine and fantastic entertainment and leisure activities, Ibiza never fails to surprise with innumerable opportunities for everyone, every age and every interest.



Sus características naturales y su suave clima mediterráneo la convierten, además, en el espacio idóneo para la práctica del deporte al aire libre y en pleno contacto con la naturaleza: buceo, senderismo, natación, tenis, vela, surf, golf...son algunas de las posibilidades que brinda la isla para la práctica amateur de la actividad física, aunque en los últimos años, Ibiza se ha convertido también en un referente en la organización de eventos deportivos de competición de ámbito nacional e internacional, como la vuelta Cicloturista a Ibiza, La Ruta de la Sal, el Ibiza Maratón, la vuelta a la isla en MBT, los Tres días de Trail Ibiza, el Ibiza Half Triatlón o la Media Maratón.

La isla acumula siglos de historia, tradición y costumbres que esperan ser descubiertos.

The natural features of the landscape and the mild Mediterranean climate make the island an ideal place for sports lovers, and you can immerse yourself in nature, with diving, hiking, swimming, tennis, sailing, surfing, golf... just a few of the island's sporting activities waiting to be enjoyed, not to mention the fact that in recent years Ibiza has also become a popular place to hold competitive sporting events, oth national and international, such as the Vuelta de Ibiza cycle race, the Ruta de la Sal Regatta, the Ibiza Marathon, the 3 day Trail Ibiza mountain bike race, and the Ibiza Half Triathlon and the Half Marathon.

The island is a veritable treasure house of culture, with centuries of tradition and customs just waiting to be discovered.

Por un lado, es una isla cosmopolita, moderna, divertida y por otro, Ibiza conserva esa esencia propia de los pueblos que mantienen con orgullo su historia y tradición. Una sociedad abierta pero orgullosa de sus raíces, sus costumbres y esencia presentes en las muestras y los mercadillos de artesanía y en la Moda Adlib, una industria única y singular que recoge en sus diseños el espíritu y la esencia de la propia isla

Although Ibiza has its cosmopolitan side, which is ultra-modern, lively and fun, it still retains the essence and tradition of the little island villages, proud defenders of their history and customs. Despite being such an open and outward looking society, the islanders are justly proud of their roots, their customs and the unique island essence that shines through in its local exhibitions and craft markets, along with Adlib fashion, the unique and special clothing brand that embodies the designs and spirit of the characteristic Ibizan “vibe”.



Los pinos y las sabinas que cubren de verde los montes y el paisaje interior de la isla contrastan con los kilómetros de aguas cristalinas que deben sus tonalidades de azul y turquesa a las praderas de posidonia, reconocidas por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad y uno de los mayores tesoros marinos que guarda la isla. Las playas de arena fina y dorada comparten kilómetros de costa con recónditas calas, cuevas naturales e insólitos paisajes desde los que disfrutar de cada momento.

The green hues of the pines and the juniper woods of the island's interior provide a cool backdrop to the seemingly endless kilometres of crystal-clear waters with their shades of blue and turquoise that reflect the underwater meadows of Posidonia sea grass, designated a UNESCO Heritage Site, and one of the island's greatest marine treasures. The beaches, with their fine golden sands running the length of the coast are interspersed with hidden coves, and remote corners, providing the ideal setting for moments to treasure and enjoy.



El recinto amurallado de Dalt Vila, declarado Patrimonio de la Humanidad junto a los restos del asentamiento fenicio de Sa Caleta, alberga entre sus calles multitud de bienes de visita obligada para quienes esperan revivir un rico pasado forjado de rincones únicos y mágicos. La rica historia de la isla y el valioso legado que dejaron en ella grandes civilizaciones tiene también en el Museo Arqueológico de es Puig des Molins un punto de visita obligada. Más de tres mil hipogeos conservados en la mayor necrópolis púnica del Mediterráneo que conserva su esencia bajo la atenta mirada de Tánit, la Diosa ibicenca cuya imagen se expone en el Museo Arqueológico.

Saliendo de la ciudad, el recorrido rural ofrece un viaje en el tiempo a través de las iglesias rurales que salpican todo el territorio insular. Pequeñas y blancas construcciones que evocan un pasado agrícola y austero que aún hoy está muy presente en los pueblos más alejados de la costa, lugar en el que se conservan imponente torres de defensa construidas en la antigüedad para defender a la población de los constantes ataques piratas que sufría la isla.

The walled town of Dalt Vila has been declared a World Heritage site, together with the remains of the Phoenician settlement Sa Caleta, and there are innumerable places to visit within the city walls, a must-see for anyone wishing to step back in time and discover the unique and magical relics of island history. This tremendous historical legacy left by ancient civilisations can be appreciated on a visit to the Archaeological Museum at Puig des Molins. This site has over three thousand hypogaea or tombs, that are still preserved in the largest Carthaginian necropolis in the Mediterranean, guarded under the watchful eye of Tanit, the Ibizan goddess, whose image is displayed in the Archaeological Museum.

Outside the city, the surrounding countryside offers a journey back in time with its rural churches dotted here and there all over the island. Small white buildings, reminiscent of Ibiza's austere agricultural past, which even today is ever present in the villages inland from the coast, where imposing defence towers were built in ancient times to defend the island's population from marauding pirates.



Los amantes de la gastronomía encontrarán una amplia, rica y variada oferta de platos con la calidad y sabor que solo pueden ofrecer los productos frescos y de kilómetro cero. La oferta gastronómica se abre a todos los paladares y exigencias, desde los restaurantes familiares de cocina tradicional hasta exclusivos locales liderados por cocineros de renombre nacional e internacional.

Con la llegada del buen tiempo, Ibiza se abre al sol, al mar, a la playa, a la historia, la cultura, el patrimonio y la gastronomía, una isla que concentra en poco espacio, todas las islas en una.

Juan Miguel Costa
Director insular de Turismo
del Consell Insular d'Eivissa

Lovers of fine dining will find a rich and varied local cuisine with delicious dishes that only top quality, locally grown products can provide. There are gastronomic treats in store to suit every palate, including the most demanding gourmets, with a choice ranging from family restaurants serving traditional food, to exclusive venues run by internationally renowned chefs.

When the good weather arrives, Ibiza opens up to the sun, the sea, the beach, history, culture, heritage and fine cuisine, combining and concentrating all the charms of the Balearic Islands put together in one small area – Ibiza, all islands in one.



Consell d'Eivissa



TODAS LAS ISLAS EN UNA
ALL ISLANDS IN ONE

Consell



d'Eivissa



Salvador Losa

Conseller de deportes / Sports Councillor

Es el conseller de Deportes y Juventud del Consell Insular d'Eivissa desde 2019. Licenciado en Ciencias Matemáticas, tiene un Máster MBA en Administración y Dirección de Empresas, y ha trabajado en el sector de la consultoría y formación de empresas. Entre 2007 y 2019 fue concejal en el Ayuntamiento de Santa Eulària des Riu, desempeñando sus funciones en los ámbitos del deporte, del turismo, del comercio y de la juventud, llegando a ejercer también como tercer teniente de Alcalde.

Has been the Councillor of Sports and Youth at Consell Insular d'Eivissa since 2019. Graduated in Mathematics, he also has an MBA in Business Administration and Management and has worked as a business consultant. Between 2007 and 2009 he was council in Santa Eularia des Riu Town Hall, developing his job in the matters of sport, tourism, commerce, and youth and being the third deputy mayor.

“Se está consiguiendo que cada vez haya más deporte en la isla y que los deportistas vengan a disfrutar de Ibiza fuera de temporada”.

“We are doing more and more sport events that bring sport people to Ibiza out of season.”



Conseil
d'Études



Ibiza es conocida mundialmente por su oferta turística, pero creo que la isla tiene muchos rincones y muchas cosas que son desconocidas y que no son tan populares. Contamos con unas costas maravillosas, con unos restaurantes de gran calidad y como una cultura propia cuyo folclore tradicional que es espectacular cuando se conoce. También destacan nuestra luz, nuestro clima, nuestra naturaleza... Yo creo que es un lugar muy atractivo.

Hay que visitar Ibiza y perderse por sus calles, no solo ir a los núcleos más turísticos, sino que es preciso darse una vuelta por Ibiza es algo que recomiendo. No solo por tierra, sino también por su mar para conocer nuestros islotes y las reservas marinas.

Formentera, por su parte, es un lugar idílico, la hermana menor de Ibiza al ser un lugar más pequeño, más concentrado, repleto de naturaleza, con aguas cristalinas... Tenemos allí unas playas que no tienen nada que envidiar a ninguna otra parte del mundo. Formentera es otro paraíso en el que perderse y que es un imprescindible para quienes aprecian un turismo de calidad.

Ibiza is world known for its tourist offer, but I believe the island has many corners and other aspects unknown to the visitors. We have a beautiful coast with quality restaurants and an amazing folklore and culture. Our light, weather and nature are also stand out features. I believe it is a very attractive place.

You must visit Ibiza and wander its streets, not just go to the most popular tourist spots, but it is essential to walk the lesser-known streets. Not just by land, but also by sea to learn about our beautiful isles and marine reserves.

Formentera is also an idyllic place. Ibiza's sister island where everything is concentrated, full of nature and crystal-clear waters. There you can find beaches unrivalled in the rest of the world. Formentera is another paradise to get lost and an essential destination for those who look for quality tourism.



El sector del deporte se está convirtiendo cada vez más en un atractivo para la isla de Ibiza, ¿cree que poco a poco este sector podrá ser una promoción de la isla al mismo nivel que el del ocio nocturno?

Estoy convencido de que así será. Creo que estamos dando pasos muy importantes en esa línea y se está consiguiendo que cada vez haya más deporte en la isla y que los deportistas vengan a disfrutar de Ibiza fuera de temporada.

Hemos conseguido posicionar fuera de temporada la isla como un destino del deporte y tenemos que seguir en esa línea.

The sport sector is rapidly becoming an attraction in Ibiza, do you believe this could level up with nightlife as a big pull to the island?

I am convinced that it will be that way. I believe we are taking huge steps in this direction, and we are doing more and more sport events that bring sport people to Ibiza out of season.

We have been able to position the island as a sport destination outside the summer season and we must continue working in this direction.

Teníamos muy claro desde un principio que debíamos potenciar este sector y lo primero que hicimos fue seleccionar ocho pruebas, las mejores que se realizan en la isla, y darles la máxima distinción turística que otorga la institución, que es declararlas de Interés Turístico.

Con estas ocho pruebas planteamos un plan de promoción de 450.000 euros al año destinado a impulsar, a través de estas pruebas, el deporte en la isla. Y ahora ya son muchas las competiciones que podrán ser reconocidas con esta distinción gracias a este impulso que ha incrementado su calidad. Además el impacto mediático es enorme, los medios de fuera de nuestras fronteras se hacen eco de todo lo que pasa en ámbito deportivo en la isla y esto es muy positivo porque estamos posicionándonos en este sector al más alto nivel.

It was clear from the start that we had to promote this sector and the first thing we did was to select eight championships, the best ones on the island, and award them with the maximum tourist distinction, Activities of Tourist Interest.

We then plan a promotional campaign valued in 450,000 euros a year to promote these eight sport activities on the island. Now there are many other competitions that will be recognised with the same distinction, the promotional work has allowed them to grow in quality. Also, the media impact has been huge, international media had learnt about everything that is happening on the island sports wise and it has had a very positive effect in positioning ourselves at the highest level within this sector.





“Ibiza es deporte y estamos consiguiendo que este mensaje cale en todo el mundo”.

Estas ocho pruebas de las que hablaba: tenemos la Santa Eulalia Ibiza Marathon, la Ruta de la Sal, la Vuelta Ciclista en BTT, la Vuelta Cicloturística, el Half Triatlón, la Ibiza Media Maratón, la Ultra Trail y los Tres Días Trail Ibiza. Además, hay otras competiciones que están cogiendo fuerza como la rok de Playa d'en Bossa, la subida a Sa Cala, que ya es un campeonato de España... y algunas que están creciendo como la Ibiza JoySail o la Ibiza Marathon. Este abanico tan amplio de encuentros hace de Ibiza un lugar ideal para deportistas ya estén especializados en mar, en tierra, como en pruebas de más alto nivel o de menos. Tenemos competiciones para todos los públicos y de muchas disciplinas diferentes.

“Ibiza is sport and we are spreading this message around the world”.

These eight competitions I mentioned before: we have the Santa Eulalia Ibiza Marathon, the sailing regatta La Ruta de la Sal, the Cyclist Tour in BTT, the Cyclo-Tourist Tour, the Half Triathlon, Ibiza Half Marathon, the Ultra Trail and the Three Day Trail Ibiza. Also, there are other competitions that are going from strength to strength such as the 10 Km of Playa d'en Bossa, the climb to Sa Cala, which is now part of the Spanish championship... and others including Ibiza JoySail or Ibiza Marathon. This huge spectrum of events makes Ibiza the ideal place for athletes specialized in sea, land and high or medium level competitions. We have competitions for all crowds and a huge variety of disciplines.



TODAS
LAS
ISLAS
EN
UNA

E T X E K O

Martín Perastogui I B I Z A

**Discover
the culinary pleasures
of San Sebastian.**



1 SOL
Guía Repsol 2022

+ 34 971 570 328

Open every day, except Tuesdays.

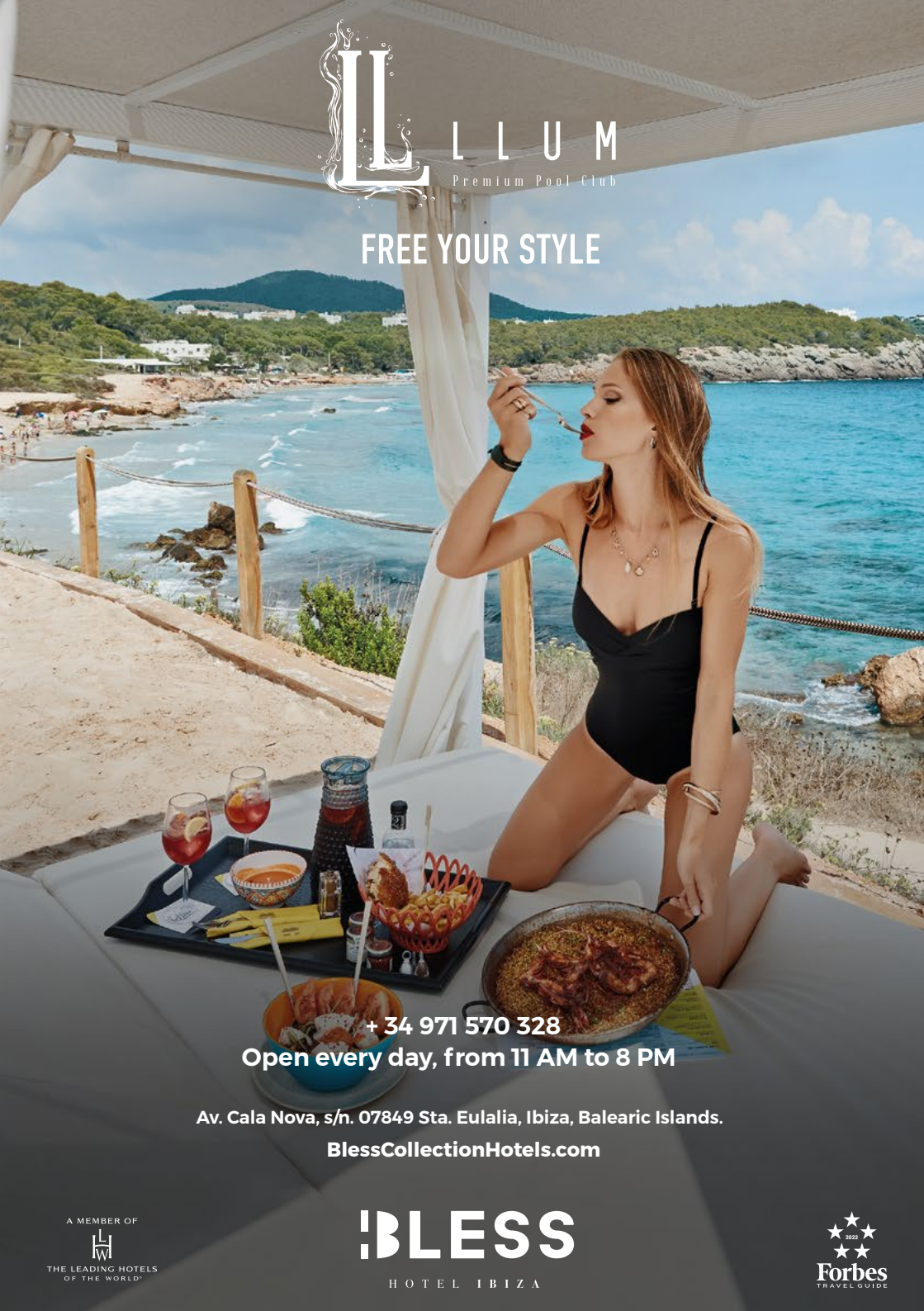
From 7:30 PM to 1 AM

Av. Cala Nova, s/n. 07849 Sta. Eulalia, Ibiza, Balearic Islands.

BlessCollectionHotels.com



FREE YOUR STYLE



+ 34 971 570 328
Open every day, from 11 AM to 8 PM

Av. Cala Nova, s/n. 07849 Sta. Eulalia, Ibiza, Balearic Islands.
BlessCollectionHotels.com

A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

BLESS
HOTEL IBIZA


2022
Forbes
TRAVEL GUIDE



Marc Rahola
Fundador/founder OD Group

Somos ibicencos, por lo que reivindicar nuestro producto local, cultura, ecología y sociedad es un orgullo y parte de nuestro ADN.

“We are Ibicencos, so defending our local produce, culture, ecology and society should be our pride and part of our DNA.”

Nacido en Barcelona en el seno de una familia de empresarios compuesta por el prestigioso arquitecto Víctor Rahola y por la diseñadora de interiores Mayte Matutes. A pesar de estos precedentes, Rahola decidió escoger una ruta diferente y estudiar Administración y Dirección de Empresas antes de unirse al negocio familiar: Palladium Hotel Group en 1998. Actualmente, es el impulsor, creador y fundador de OD Group, el proyecto que engloba OD Hotels, Concept Hotel Group, Ryans Hotels & Apts, The White Angel y A.B.C., Ocean Almond y Ocean Group Capital.

Ibiza es una isla mágica y no deja de sorprenderme. Hay muchos clichés predeterminados y, a pesar de ello, en la pandemia ha subsistido y sin tener el nightlife se ha visto otra Ibiza que en realidad ya estaba ahí. Es un proceso curioso el de Ibiza, ya que se condensa en una isla pequeña una intensidad de factores en cuatro o cinco meses que es inaudito en ningún otro sitio. Y luego te devuelve la paz en invierno. Es un paraíso.

Formentera es mi oasis, cuando quiero realmente tener paz, no lo dudo, me voy a Formentera. Mis escapadas de una semana entera, al margen de visitas de un día son un peregrinaje anual obligado para toda la familia.

Born in Barcelona in the heart of a family of businessmen, his father the prestigious architect Victor Rahola and his mother the interior designer Mayte Matutes. Despite these antecedents, Rahola decided to choose a different route and study Business Management and Administration before joining the family business: Palladium Hotel Group in 1998. At present, he is the promoter, creator and founder of OD Group, the project that comprises OD Hotels, Concept Hotel Group, Ryans Hotels & Apts, The White Angel and A.B.C., Ocean Almond and Ocean Group Capital.

Ibiza is a magic island, and it never stops to amaze me. There are many clichés and despite this, during the pandemic it has survived. Even without the nightlife business we have been able to experience another Ibiza that it was already here. Ibiza is a curious one, it is amazing how such a small space condenses multiple factors in four or five months, something never seen anywhere else. And then the winter peace returns. It is paradise.

Formentera is my haven of peace. When I want to disconnect, I go to Formentera. My weeklong escapes, aside from one day visits, are an obliged pilgrimage for the whole family.

Tengo muchos rincones preferidos: como restaurante de verano me gusta Ses Boques y en invierno me encanta ir a Can Pau. Si hablo de lugares, en invierno me encanta pasear por la Corona de San Mateo, o por Salinas. En invierno la isla me da mucha paz y me encanta visitar todas estas zonas.

El sector hotelero es uno de los pilares que sustenta la isla, ¿cómo ve el futuro de este ámbito?

Soy optimista en el sentido de que Ibiza es un paraíso fabuloso y además tiene un punto de “ave fénix” que le permite reinventarse de forma infinita. Pero la realidad también está muy ligada a tener talento y en eso soy más pesimista.

Creo que el tema del talento será nuestro talón de Aquiles en los próximos años ya que la tecnificación de los hoteles lo requiere y para ello debemos importar capital humano y, actualmente, no hay logística urbana que lo absorba. Eso hace subir precios y provoca que al final el problema de la vivienda se traslade a la población ibicenca y ese es el punto a resolver.

Pero en términos de producto y de salud, Ibiza es un referente siempre que sepa afrontar sus debilidades para poder encarar al futuro con mayores garantías.

I have many favourite spots. In summer I love Ses Boques restaurant and in winter I like going to Can Pau. If you mean actual spots, in winter I love wandering around Corona de Sant Mateu or Salines. In winter the island gives me a lot of peace and I love visiting all these areas.

The hospitality sector is one of the pillars of our island, how do you see its future?

I am an optimist in the sense that Ibiza is a fabulous paradise as well as having that Phoenix effect that allows it to reinvent itself endlessly. But the reality is that it is linked to having talent and with this I'm a bit more pessimist. I believe that the lack of talent will be our Achilles' heel in the future years. The technification of hotels requires this talent and it needs to be imported, but currently, there is no urban logistics to embrace it. This makes prices to raise and provokes a housing problem that pushes the Ibiza population out. This is something that seriously needs solving.

However, in terms of produce and health, Ibiza is a precedent as long as it handles the weaknesses to face the future with greater guarantees.

“Ibiza es un paraíso fabuloso y además tiene un punto de “ave fénix” que le permite reinventarse de forma infinita”.

“Ibiza is a fabulous paradise as well as having that Phoenix effect that allows it to reinvent itself endlessly.”



La isla lleva muchas veces su producto a la excelencia, pero acaba sucumbiendo por no saber leer sus problemas. No obstante, siempre sabe reinventarse y eso dice mucho del destino. Una isla a dos horas de las principales capitales del mundo, en zona euro, con una sociedad súper cosmopolita hace que tenga su capacidad de absorber del mundo para reinventarse en los momentos más complejos. Realmente es única en eso.

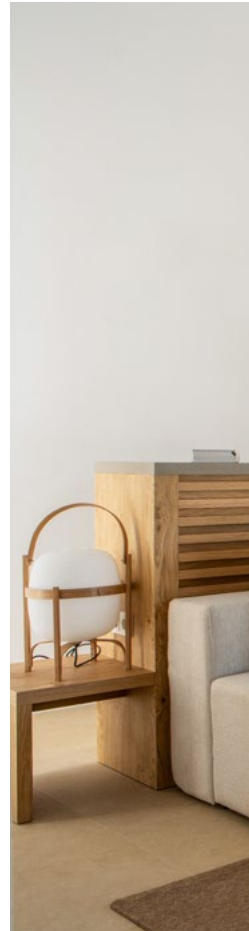
The island always excels in produce, but it ends up failing because not being able to read the downfalls. However, it always knows how to reinvent itself and this says a lot about the island. An island two hours away from the main capitals of the world, eurozone, with cosmopolitan society makes it able to absorb from the world to reinvent itself at the most difficult times. It really is unique in this way.

Creo que la pandemia ha hecho que muchos procesos cambien y se den propuestas de trabajo nuevas, desde la óptica de las OTA o TTOO, en la que la gran ganadora han sido las OTA versus TTOO. Pero los TTOO se han reinventado y lo siguen haciendo. La digitalización tiene mucho que ver en ello.

Por otro lado, los hoteles quieren ofrecer experiencias, documentarlas y viralizarlas para poder explicar qué son y cómo se diferencian unos de otros para poder justificar su ADN. Todo este proceso ha hecho que posiblemente cambie el perfil del consumidor o bien que se informen más y de manera más consciente.

I believe the pandemic has reassessed many processes and introduced new offers, from the Tour Operators (TTOO) vs. Online Travel Agencies (OTA), where the clear winners have been the OTA. However, TTOO have reinvented themselves and continue working. Digitalization had lots to do in this change.

On the other side, the hotels want to offer experiences, document them, and take them viral to explain what they are about and how they differ from each other in order to justify their DNA. All these processes have changed the consumer's profile who have become better informed and conscious.





“La isla lleva muchas veces su producto a la excelencia pero acaba sucumbiendo por no saber leer sus problemas”.

“The island always excels in produce, but it ends up failing because not being able to read the downfalls.”

Intentamos que nuestros eventos sean de marcado sentido local y absorber constantemente las novedades. Este hecho hace que siempre presentemos ideas frescas e innovadoras. Ya hace mucho tiempo que eso que hoy es moda lo venimos haciendo, hemos organizado más de 500 exposiciones, por ejemplo. Pero eso también nos tiene que hacer reflexionar: ahora todo el mundo lo quiere hacer y debemos mejorar en nuestros procesos con los clientes para poder entender qué quieren y cómo realmente les podemos sorprender cada año.

¿Por qué OD Hotels representa la isla de Ibiza?

OD hotels es una empresa ibicenca, yo soy ibicenco, no creo que represente a la isla, eso es ser muy poco humilde, pero somos parte del ecosistema de Ibiza. Eso sí, tenemos una metodología propia de cadena ibicenca que hemos sabido exportar sin renunciar a ello cuando hemos ido a Mallorca, Barcelona o Madrid. Somos ibicencos y lo reivindicamos en nuestro producto y es un orgullo. Nos preocupa la cultura local, la ecología y la sociedad y nos involucramos mucho porque forma parte de nuestro ADN. Supongo que eso nos hace ser un hotel más accesible para todos.

We want our events to have a marked local feeling and we renew them continually. This approach makes us strive to present fresh and forward-thinking ideas. We have been on trend for some time now, we have organised over 500 exhibitions. However, this must make us reflect now everybody wants to do the same and we must improve our processes with the clients so we understand what they are looking for and how we can continue amazing them year after year.

Why does OD Hotels represent Ibiza?

OD Hotels is an Ibiza company. I'm Ibicenco. I don't think it represents the island, it wouldn't be humble to say that, but we are part of Ibiza's ecosystem. We have the methodology typical of an Ibiza firm that has known how to export our product to Mallorca, Barcelona or Madrid without renouncing to our identity. We are Ibicencos, so defending our local produce, culture, ecology, and society should be our pride and part of our DNA. I guess this makes us more accessible than other hotel groups.



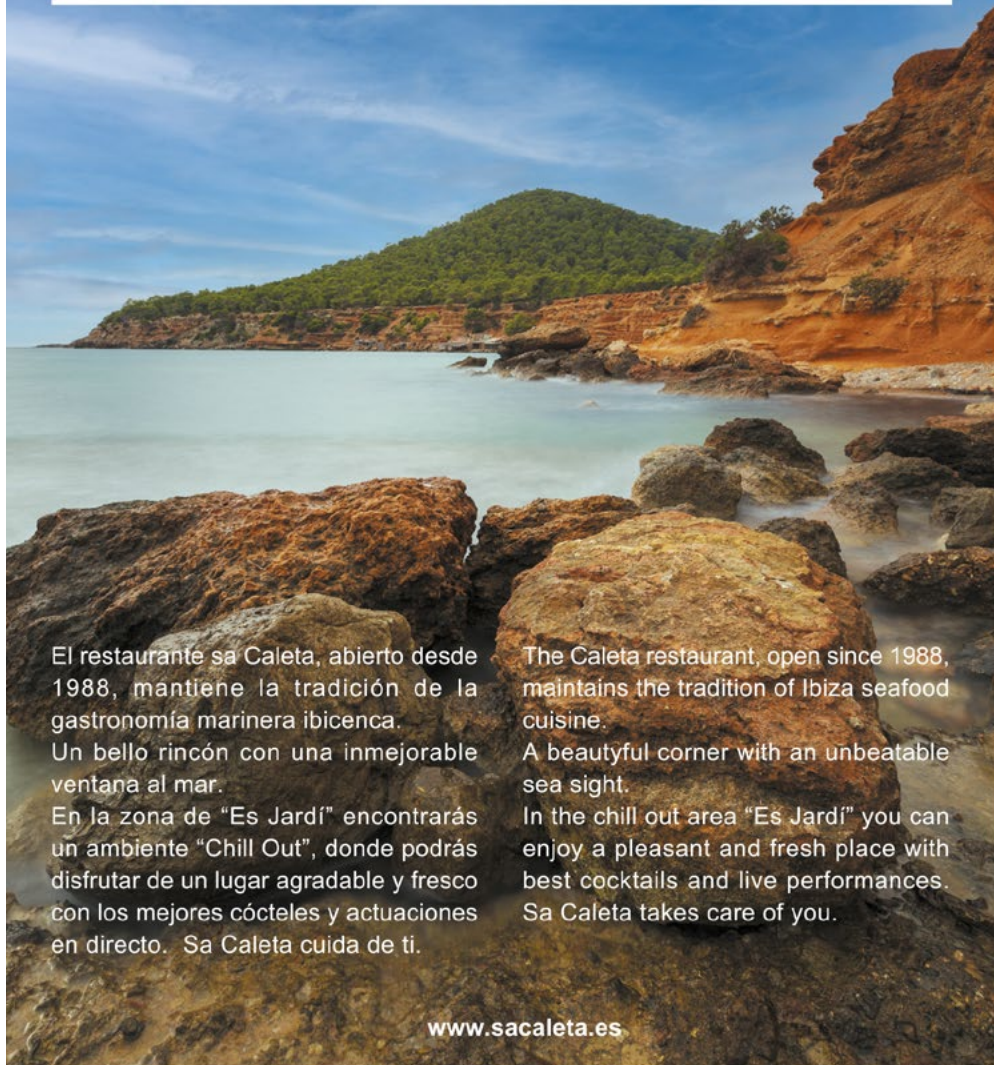
ESTÉTICA · APARATOLOGÍA · CENTRO DE UÑAS · SOLARIUM · MASAJE
AESTHETIC TREATMENTS · BEAUTY TECHNOLOGY · NAILS CENTRE · SOLARIUM · MASSAGE
T. 971 30 77 36 · Móvil 661 565 638 (WhatsApp CITAS) www.sakti.es



ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO
OPEN EVERY DAY OF THE YEAR

Playa des Bol Nou (Sa Caleta) Sant Josep Tel. 971 187 095 info@sacaleta.es





El restaurante sa Caleta, abierto desde 1988, mantiene la tradición de la gastronomía marinera ibicenca.

Un bello rincón con una inmejorable ventana al mar.

En la zona de "Es Jardí" encontrarás un ambiente "Chill Out", donde podrás disfrutar de un lugar agradable y fresco con los mejores cócteles y actuaciones en directo. Sa Caleta cuida de ti.

The Caleta restaurant, open since 1988, maintains the tradition of Ibiza seafood cuisine.

A beautiful corner with an unbeatable sea sight.

In the chill out area "Es Jardí" you can enjoy a pleasant and fresh place with best cocktails and live performances. Sa Caleta takes care of you.





22 - 25 DE SEPT. 2022

Ibiza JoySail Regatta

El evento perfecto para despedir el verano

The perfect event to bid the summer farewell

Ibiza JoySail Regatta, se ha convertido con tan solo una edición, en el evento perfecto de closing del verano. Un concepto nuevo de regata que ha entrado con fuerza en el calendario anual de las regatas más prestigiosas del mundo. Una muestra de su éxito es que la segunda edición, que se celebrará del 22 al 25 de septiembre cuenta con más del doble de barcos inscritos que la primera edición, todo un éxito que demuestra la gran acogida de esta nueva regata exclusiva para maxis y superyates, a partir de 24 metros de eslora.

With just one edition under its belt, Ibiza JoySail Regatta has already become the perfect closing event of the summer. In short, it's a brand new yachting concept that has burst onto the world racing scene. One sign of its success is that the second edition, being held from 22 to 25 September this year, has already seen more than twice as many yachts sign up than for the first edition, yet another reflection of the amazing reception for this exclusive regatta for 24-metre-plus maxis and superyachts.

La Ibiza JoySail ha sorprendido a todos por su concepto de diversión en alta mar y en tierra. Un evento creado para disfrutar de la navegación en un paraíso como son las increíbles aguas de Ibiza y Formentera, unido a un sorprendente programa social en tierra para todos los participantes, en el que armadores, amigos, familia y tripulaciones celebran juntos el final del verano en un evento repleto de anécdotas y sorpresas.

La regata da su pistoletazo de salida en la bahía de Palma, para realizar la primera prueba de travesía entre Mallorca e Ibiza, donde se busca establecer el primer récord de esta travesía. A su llegada a Ibiza, les esperan tres intensos días de regatas más cortas entre las aguas de Ibiza y Formentera, dos paraísos para los amantes del mar, por sus cristalinas aguas únicas en el mundo y por su viento prácticamente constante.

Ibiza JoySail has wowed everyone with its concept of fun at sea and on land. The regatta was created to enjoy sailing in the heavenly setting of Ibiza and Formentera, together with a fascinating shoreside social programme where owners, friends, families and crews get together to celebrate the end of the summer at an event packed with anecdotes and surprises.

The race sets off in Palma Bay on the initial crossing over to Ibiza, where entrants will try to set the first record for this course. On arrival in Ibiza, three intense days of shorter races take place off Ibiza and Formentera, two paradises for sailing lovers thanks to their crystal-clear waters like nowhere else in the world and their practically constant wind.





Esta regata, además, es un evento ideal de fin de temporada para que los grandes barcos de regata que pasan los inviernos en Baleares o que planifican el cruce al Caribe acabado el verano, puedan tener un gran fin de fiesta en Marina Ibiza, uno de los puertos más exclusivos del Mediterráneo y promotor del evento junto con STP Shipyard Palma, con el soporte del Consell d'Eivissa y el Ayuntamiento de Ibiza.

This regatta is also an ideal end-of-season competition so that large yachts wintering in the Balearics or crossing over to the Caribbean can kick up their keels at Marina Ibiza, one of the Med's most exclusive ports and promoter of the event together with STP Shipyard Palma, with the support of the Ibiza Island Council and Ibiza Town Council.



En esta segunda edición los impresionantes Swan de 35,2 metros Moat, YD de 36,7 metros Bliss y el Swan de 25 metros Dark Horse regresarán al campo de regatas para ponerse a prueba de nuevo, en el que el 115 Moat defenderá su título de campeón. A los que se unirán los Swan de 31,05 metros Alix y Be Cool, el Vitters de 30 metros Havana of London, el Oyster de 27 metros Karibu, el Oyster de 22,77 metros Shangri-la, el Y8 de 24 metros Peregrin, el Baltic de 24 metros Turconeri y el Dykstra Windrose of Amsterdam de 46,32 metros, en una emocionante segunda edición de la Ibiza JoySail.

In this second edition, the impressive 35.2m Swan Moat, the 36.7m YD Bliss and the 25m Swan Dark Horse will be back on the racecourse, where Moat will be defending her current title. And they'll be joined by the 31.05m Swans Alix and Be Cool, the 30m Vitters Havana of London, the 30m Oyster Karibu, the 27m Oyster Shangri-la, the 24m Y8 Peregrin, the 24m Baltic Turconeri and the 46.32m Dykstra Windrose of Amsterdam.

Powered by



Sponsored by





MARINA IBIZA

feel the best luxury experience



MORE THAN A MARINA, IT'S A WAY OF LIFE

LIO CALMA ROTO CAPPUCCINO FILIN LOUIS VUITTON GUCCI YVES SAINT LAUREN
DIOR DOLCE&GABBANA BULGARI LOEWE HUBLOT TAG HEUER OFF WHITE



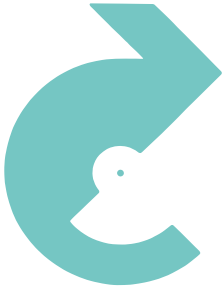
BE ONE
OF US!



marinaibiza.com (+34) 971 318 040



★★★★★
BLUE STAR MARINA



Zulu Lounge

Restaurante

Situado junto al mar, es uno de los legendarios rincones del norte de la isla de Ibiza. Visítanos en Portinatx y disfruta de un ambiente natural y relajado junto a esta preciosa playa de arena blanca.

Located by the sea you find one of the legendary spots of the North of Ibiza. Visit us in Portinatx and enjoy the natural and relaxed atmosphere by this gorgeous white sandy beach.



Tel. +34 606 165 680 / 650 249 649 / +34 971 320 761
S'arenal Petit s/n · Portinatx · Sant Joan de Labritja



Óscar Molina

Ibiza Gran Hotel

Nacido en Barcelona y afincado en Ibiza, el chef Óscar Molina es el responsable de la gastronomía al completo de Ibiza Gran Hotel, que incluye Grand Breakfast en Costa Mara, Pool Restaurant y su proyecto más identificativo: La Gaia. Dicho establecimiento es el restaurante predilecto del hotel y el segundo de la isla de Ibiza en obtener una Estrella Michelin.

Molina ha creado una propuesta culinaria basada en los productos de Kilómetro Cero donde el mar tiene un gran protagonismo y para la que se surte de proveedores locales, defendiendo el movimiento del Slow Food.

Born in Barcelona and based in Ibiza, chef Oscar Molina is the responsible for the whole culinary offer at Ibiza Gran Hotel, including Grand Breakfast at Costa Mara, the Pool Restaurant, and his most defining project: La Gaia. The latter is the hotel's favourite spot and the second place on the island of Ibiza to be awarded with a Michelin star.

Óscar Molina has created a culinary offer based on KMo produce where the sea is the main protagonist, using local suppliers and championing the Slow Food movement.





En Ibiza hay mucha magia, es un lugar donde lo encontramos todo, desde un fantástico ocio, hasta una restauración increíble o unas playas maravillosas. ¿Qué mejor sitio para irte de vacaciones, no?

He sido corredor y eso me ha permitido conocer una Ibiza de interior muy bonita. Me quedo con diferentes lugares, como por ejemplo, la zona de San Mateo, sobre todo para hacer escapadas.

Caí en Ibiza por accidente. Estaba de jefe de cocina en otro hotel de renombre en Barcelona y me presentaron un proyecto muy ambicioso donde había una carrera de futuro, y eso es lo que hizo que viniera a Ibiza. La decisión de quedarme aquí después de acabar dicho proyecto fue una consecuencia de muchos factores: de la luz, de la gente, de lo integrado que estoy en la sociedad ibicenca... Al final me siento de donde vivo y aquí es donde estoy más a gusto con todo lo que me rodea.

Ibiza is full of magic, it is the place where we can find absolutely everything, from wonderful nightlife to amazing restaurants and gorgeous beaches. What other place would you choose to go on holidays?

I have been a runner, and this has allowed me to get to know a beautiful side to Ibiza, its interior. I would say different places such as Sant Mateu area, especially to escape from the hustle and bustle of the centre.

I came to Ibiza by accident. I was working as the head chef in a renowned Barcelona hotel, and I was presented a very ambitious and interesting project with huge potential, and this made me land here in Ibiza. The decision to stay here after finishing such project was the combination of several factors: the light, the people, how integrated I felt in the Ibiza society... At the end I feel I come from where I live and here is where I feel most comfortable with my surroundings.

Ibiza es una fuente inagotable de inspiración, sobre todo su gente: los agricultores, los pescadores y los ganaderos que me transmiten su ilusión y su trabajo y yo intento crear esa transformación del producto a través de lo que ellos me transmiten. La verdad es que la mía es una profesión muy ilusionante, porque esa transformación del producto local luego obtiene una respuesta de un precio incalculable de un público que siempre está muy receptivo y abierto a todas las nuevas opciones que la isla presenta.

Las Pitusas son la base de nuestras recetas. Nosotros intentamos explicar siempre una vivencia o una experiencia a través de cada plato, por lo tanto, cualquier receta tiene que ver mucho con Ibiza y Formentera. Por ejemplo, una de nuestras recetas se llama Santa Inés y está inspirada en el Pla de Santa Agnès. Para este plato cogemos un trozo de madera de algarroba, la reproducimos en un plato, recreamos una especie de after eight de almendra y simulamos lo que era ese paisaje para nosotros en un plato.

También tenemos otra receta que se llama Ses Matances, en él hablamos de lo que significa ese día para la gente de Ibiza. Nuestro objetivo es representar una jornada de comunidad, de trabajo y ese momento de recompensa que, una vez se ha hecho toda la labor, te

Ibiza is an endless source of inspiration, especially its people: the farmers, fishermen and stockbreeders who transmit their thrill and work and I try to create that transformation of the produce through whatever they transmit me. The truth is that my job is exciting because this transformation of the local produce is after rewarded by the priceless response from the

crowd, who is always receptive and open to the new options the island has to offer.

The Pitusa Islands are the base of our recipes. We try to explain an experience through each



dish; therefore, each recipe has a lot to do with Ibiza and Formentera. For example, one of our recipes is called Santa Agnès and it is inspired in the almond blossoms at Pla de Corona. For this dish we take a piece of carob tree wood, and we reproduce this area on the plate, it's a sort of almond after eight simulating the beautiful landscape.

We also have another dish called Ses Matances, here we tell what that day means for the Ibiza people. Our goal is to represent this community day of hard work and its beautiful reward. Once all the work is done people enjoy its delicious fruits.



permite disfrutar de la comida que has elaborado durante todo el día.

Intentamos siempre explicar a través de nuestros platos los detalles de los ibicencos, las zonas que más nos llaman la atención de la isla y, sobre todo, las vivencias y las experiencias más representativas.

Tenemos una receta que está inspirada en un día de pesca que pudimos disfrutar junto a Peix Nostrum. Durante esa jornada, recogiendo las redes nos dimos cuenta de que se capturaban las rayas, pero que apenas se les daba el valor culinario que merecían. Y a mí eso me tocó la fibra y creamos unos raviolis de raya como homenaje a ese día y a esa experiencia que tuvimos.

Vivencias como estas y aspectos de la sociedad ibicenca que nos marcan son las que nos dan la inspiración necesaria para innovar y para poder sorprender a los clientes que vienen todos los días al restaurante.

We try to explain through the dishes the details of Ibiza's life, the areas that strike us the most and especially the most representative daily experiences.

We have a recipe that is inspired on a day we enjoyed fishing with Peix Nostrum. During that day, collecting the nets we realised there were lots of 'Rayas' (skate fish) but they were not given the culinary relevance they deserve. And this stroke me and we created the skate fish ravioli as homage to that beautiful experience.

Life experiences like these and aspects of the Ibiza society mark us and bring us the necessary inspiration to innovate and dazzle our clients who come every day to our restaurant.



En Can Arabi, podrá degustar carnes a la parrilla, platos mediterráneos y las aportaciones asiáticas de nuestro chef.

In Can Arabi, you can taste grilled meats, Mediterranean dishes and Asian contributions from our Chef.



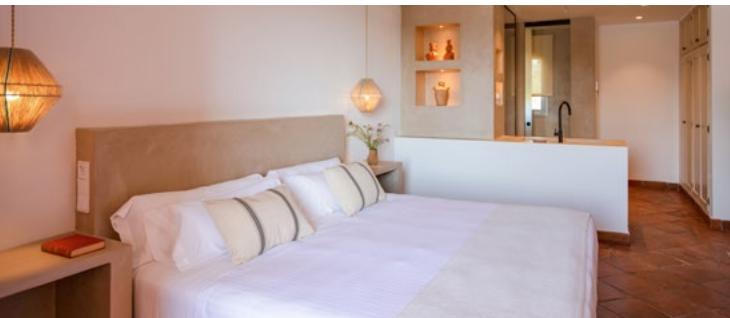
Los productos frescos, obtenidos directamente de nuestro huerto, son la esencia de nuestras recetas.

Fresh products obtained directly from our garden are the essence of our recipes.

Agroturismo Can Arabí

Puig d'en Valls (Ibiza)

Tel. (+34) 971 313 505 / (+34) 722 223 848
info@canarabi.com / www.canarabi.com





Francisco Ferrer

*Embajador de Pacha y codirector de Lío
Pacha ambassador & coordinator of Lío*

Director artístico de Pacha Ibiza y codirector de Lío Ibiza, comenzó su andadura en este grupo empresarial en el año 1985 cuando estudiaba turismo y ya sobresalía con su carisma y su don de gentes. El germen de su comunión con la cadena de las cerezas se inició organizando como delegado de su clase una fiesta en Pacha para recaudar dinero con el que poder irse de viaje de fin de curso, lo que no sabía es que sería el más apasionante de su vida. Desde ese momento fue uno más de la familia y se unió desde abajo: encargándose de la preventa de las entradas, ayudando al equipo artístico y promocionando a los artistas, hasta convertirse en una de las figuras más relevantes de la compañía y en su embajador por todo el mundo.

Artistic director of Pacha Ibiza and coordinator of Lío Ibiza, started working for the Group in 1985 by chance when he was studying tourism and stood out due to his charisma and people skills. His journey with the firm started when he, as the leader of his class, organized a party at Pacha to raise funds for the end of year trip. What he did not know back then was that it would become the most exciting journey of his life. From minute one he became part of the family and started working from the very bottom: taking charge of the ticket sales, helping with the artistic team, and promoting the artists all the way to becoming one of the most prominent figures within the company and its ambassador around the world.



Ibiza es única, lo tiene absolutamente todo, y no hablo solo de fiesta, es más, diría que en la fiesta se encuentran la naturaleza, la playa, el campo...

Además, tenemos la suerte y el privilegio de tener muy cerca otra isla increíble: Formentera. Mi sensación cada vez que voy es como estar en medio del Caribe a pesar de estar en el Mediterráneo porque tiene unas aguas muy cristalinas y una arena igual de fina.

Me fascina Es Vedrá y todas las calas del norte de la isla, aunque sin duda para ver la puesta de sol me quedo con la Bahía de San Antonio.

¿Cómo ha cambiado la compañía Pacha desde que entró a formar parte del equipo?

Entré en el año 1985 y desde entonces he visto muchos cambios. En aquellos tiempos era otro mundo; un negocio pequeño y familiar.

El mayor cambio lo noto en la música. Antes venías a Ibiza a descubrir lo que iba a estar de moda en el futuro y escuchabas la música que después, durante el invierno, se disfrutaría en el resto de países y ciudades: era una primicia. Ahora sale un disco y directamente ya se escucha en el mundo entero.

Ibiza is unique, it has absolutely everything, and I'm not just talking about the parties. It is much more than that. There's nature, beaches, countryside...

We are also lucky and privileged to have another sister island: Formentera. Every time I put foot on it, I feel like I'm in the Caribbean. It has the most crystal-clear waters and finest sand in the world.

Es Vedra is fascinating as well as all the little coves in the north of the island. For sunset... without a doubt San Antonio Bay.

How has Pacha changed since you became part of the team?

I started in 1985 and since then I have seen many changes. Then it was another world, a small family business.

The greatest change has been the music. Before you came to Ibiza to discover what was going to be on trend in the future. The rest of the world would be listening to those tracks much later, during the winter. Now, a record comes out and you can hear it everywhere in the world at once.



¿Cuál es el secreto de seguir sorprendiendo a su público cada año y que todos los visitantes quieran estar en alguna fiesta de Pacha Ibiza?

Diría que consiste en estar al día; ser tendencia. Uno de los secretos que tenemos en la compañía es ser un clásico. Tener clara la actualidad, pero con un servicio al cliente, dándole lo que quiere sin perder de vista la historia de Pacha.

¿Alguna anécdota interesante en su larga carrera con algún famoso?

Muchas. Una de ellas es cuando el año pasado nos visitó en Pacha Bono de U2 –tenía una gira de conciertos por España– y le tuve que dar una aspirina porque tenía mucho dolor de cabeza. Fue muy amable y agradecido. Otra, por ejemplo, fue ver bailar en la pista a Mick Jagger o también ver a Anne Hathaway formando parte de un show porque era amiga de unos amigos.

What is the secret of being able to surprise your crowd year after year and that visitors want to come to Pacha Ibiza at least once during their holidays?

I would say it is about being at the forefront, being the trend. One of the secrets is that Pacha is a classic. We understand the importance of staying current, but also giving great service to our clients. Giving them what they expect but without losing sight of Pacha's heritage.

Any interesting anecdote with a celebrity in all those years?

Far too many. One of them is when Bono from U2 visited last year. He was doing a tour around Spain, and he asked me for an aspirin to soothe his headache. He was very kind and grateful. Another fun one was seeing Mick Jagger dancing on Pacha dancefloor or Anne Hathaway participating in a show because she was a friend of friends.



¿Para usted, qué tiene Ibiza que no tengan otros lugares como destino turístico?

La mezcla: que tienes todo lo que quieras para escoger. Patrimonio, gastronomía, cultura, ocio y naturaleza.

¿Cuál es el último proyecto que haya desarrollado en Ibiza?

El Lío fue el último proyecto que hicimos con la compañía, ahora vamos a abrir en octubre Lío Londres y están en proyecto Lío Dubái y Lío las Vegas.

What has Ibiza that you can't find anywhere else in the world?

The mix. Here you can pick any activity. You have World Heritage Sites, gastronomy, culture, leisure, and nature.

What is the latest project you have been working on?

Lío as we are opening one in London in October and then we have Lío Dubai and Lío Las Vegas.



“Uno de los secretos que tenemos en la compañía es ser un clásico”.

“One of the secrets is that Pacha is a classic.”

¿Qué le hace único?

Diría que soy una persona que disfruta mucho con su trabajo. Siempre digo que estoy en mi cárcel de oro, porque le dedico muchas horas a los proyectos, pero me siento feliz haciendo lo que más me gusta y porque cuento con un gran equipo y con un gran agradecimiento por parte del público.

What singles you out as a person?

I would say I'm someone who really enjoys his job. I always say I'm in a gold cage because I dedicate so many hours to work on projects but I feel happy doing it and also because I have a great team and our clients' gratitude.



EL PUERTO

IBIZA HOTEL SPA



ABIERTO TODO EL AÑO / OPEN ALL YEAR

El Puerto Ibiza Hotel & Spa
4-star Hotel in Ibiza
(0034) 971 31 38 12

www.ibizaelpuerto.com
reservas@ibizaelpuerto.com
C/ Carlos III, 24 - 07800, Ibiza



TEATRO IBIZA



TEATRO IBIZA

Música en directo a diario
Daily live music





Los restaurantes con más encanto de Sta. Eulària

*The most charming restaurants
in Sta. Eulària*



El municipio ibicenco de Santa Eulària des Riu presenta su nueva Guía de Restaurantes con Encanto, una amplia selección gastronómica que reúne 44 establecimientos singulares que destacan por su cocina, ambiente, diseño, servicio o historia. Esta publicación se suma así al objetivo marcado con la Guía de Hoteles con Encanto de promocionar aquellos establecimientos del destino con productos y servicios de primera calidad que ponen en relevancia el buen hacer, las tradiciones y el impulso creativo de la isla.

La nueva Guía de Restaurantes con Encanto ofrece a residentes y locales una atractiva muestra de la oferta gastronómica presente en Santa Eulària des Riu, la cual destaca por su diversidad: cocina ibicenca, de mercado, steakhouse, peruana, francesa, de fusión, alta gastronomía, mediterránea, de autor, catalana, vegetariana, regional, callejera...

The Ibizan municipality of Santa Eulària des Riu presents its new Charming Restaurants Guide. This wide culinary selection includes forty-four unique restaurants that stand out for their cuisine, ambience, design, service or history. This publication thus joins the goal set out by the Charming Hotels Guide of promoting properties that offer top-quality products and services that highlight the island's know-how, traditions and creative impulse.

This new Charming Restaurants Guide offers visitors and locals an attractive sample of what Santa Eulària des Riu has to offer in terms of food that stands out for its diversity: Ibizan, market, steakhouse, Peruvian, French, fusion, Mediterranean, signature, Catalan, vegetarian, regional, street, and haute cuisine among many others.





Bocados con encanto

Un total de 44 restaurantes con encanto localizados por todo el municipio han sido seleccionados para ser incluidos en esta nueva publicación tras recibir su solicitud, y comprobar que cumplen una serie de atributos y servicios mínimos de entre los indicados en el listado de requisitos, como vistas panorámicas, entorno singular, diseño, chef con reconocimiento, carta de vinos con un mínimo de 20 referencias, ser plastic free, opciones para celíacos, vegetarianos o veganos, cambio de cubertería entre platos...

Charming bites

A total of forty-four charming restaurants located all over the municipality were chosen to be included in this new publication after receiving their applications and checking they complied with a series of minimum services and attributes indicated in the list of requirements that include, among others, panoramic views, unique surroundings, design, having a renowned chef, a wine menu with at least twenty different wines, being plastic-free, including choices for celiacs, vegetarians or vegans, clean cutlery before every dish...

La guía permite conocer la filosofía y gastronomía de cada uno de estos restaurantes, incluyendo una ficha donde se indican los criterios cumplidos por cada uno de los establecimientos, la especialidad de su cocina, los meses de apertura y los datos de contacto. Románticos, informales, de playa, con alma urbana, vanguardistas, de lujo, de diseño, tradicionales, de cocina mediterránea, con espíritu de fusión, vegetarianos... La selección es tan diversa que ningún viajero tendrá problemas en encontrar el restaurante que más se ajuste a sus gustos e intereses.

The guide allows readers to get to know the philosophy and gastronomy of each of the restaurants, including a summary indicating the criteria each one meets, their food speciality, when they are open, and their contact details.

Restaurants with an urban soul, romantic, informal, avant-garde, luxury, designer, traditional, fusion, Mediterranean, vegetarian, on the beach... The selection is so varied that no traveller will have any trouble finding the restaurant that best suits their tastes and interests.



Un viaje gastronómico

Los 44 restaurantes con encanto de la guía dan la oportunidad de crear múltiples rutas gastronómicas a través del municipio de Santa Eulària des Riu, que pueden ser disfrutadas durante una escapada de invierno o unas vacaciones estivales. Como por ejemplo una ruta de alta gastronomía y cocina de autor que incluye, por ejemplo, a L'Era, Can Arabí, Xereca, Nativo y Maymanta, valorado con un Sol en la Guía Repsol gracias al trabajo del chef Omar Malpartida.

El recetario tradicional ibicenco se saborea en Can Caus, Can Pep, Sal Marina, Brisamar, The Wild Asparagus, Rincón de Pepe, Niu Blau y Cellar de Can Pere; mientras que la Ibiza de la nueva cocina mediterránea se puede degustar en Can Curreu, Capricho, El Naranjo, Salsitas, Y para una noche romántica, en la guía destacan, entre otras opciones, Amante Ibiza, Utopia, Casa Kica, Es Caliu, Cala Bonita, Can Xarc, Sa Finca, Donde Marian y Miguel, Can Pau, Aiyanna Ibiza y Es Terral,

Otros establecimientos de Santa Eulalia destacados en la Guía de Restaurantes con Encanto son CBbC Santa Eulalia, Serendipity, Skuma, Le Comptoir, Ses Escoles, Can Mimosa, Es Mirador des Port, Sidrastur, Lilau, Musset, Le 27, Sa Carboneria, Estel, Project Social, Sa Brasa y Marvent.

A culinary journey

The guide's forty-four charming restaurants unleash the opportunity to create different culinary routes around the municipality of Santa Eulària des Riu, which can be enjoyed during a winter getaway or a summer holiday. For example, a signature and haute cuisine route that includes L'Era, Can Arabí, Xereca, Nativo and Maymanta, awarded a Repsol 'Sun' thanks to its chef Omar Malpartida. One can savour traditional Ibizan food at Can Caus, Can Pep, Sal Marina, Brisamar, The Wild Asparagus, Rincón de Pepe, Niu Blau and Cellar de Can Pere; while Ibiza's new Mediterranean cuisine can be tasted at Can Curreu, Capricho, El Naranjo, Salsitas, and for a romantic evening, the guide highlights among other options, Amante Ibiza, Utopia, Casa Kica, Es Caliu, Cala Bonita, Can Xarc, Sa Finca, Donde Marian y Miguel, Can Pau, Aiyanna Ibiza and Es Terral.

Other restaurants in Santa Eulàlia featured in the Charming Restaurants Guide are CBbC Santa Eulalia, Serendipity, Skuma, Le Comptoir, Ses Escoles, Can Mimosa, Es Mirador des Port, Sidrastur, Lilau, Musset, Le 27, Sa Carboneria, Estel, Project Social, Sa Brasa and Marvent.

www.visitsantaeulalia.com





Agroturismo Can Arabí
 Aiyanna Ibiza
 Amante Ibiza
 Brisamar Ibiza
 Cala Bonita
 Can Caus
 Can Mimosa
 Can Pau
 Can Pep
 Can Xarc
 Capricho Ibiza

Casa Kika
 CBBc Marina Santa Eulalia
 Celler Can Pere
 Donde Marian y Miguel
 El Naranjo
 Es Caliu Ibiza
 Es Mirador des Port
 Es Terral
 Estel by Can Curreu
 Grill Sa Brasa
 Hotel Rural & Spa Can Curreu

Hotel Rural Xereca
 La Sidreria Sidrastur
 La'Era
 Le 27
 Le Comptoir
 Lilau Ibiza
 Marvent
 Maymanta
 Musset
 Nativo
 Niu Blau

SANTA EULÀRIA DES RIU • IBIZA



Restaurants *con encanto*



Oleoteca Ses Escoles
Project Social Bar & Kitchen
Rincón de Pepe
Sa Carbonería Ibiza
Sa Finca
Sal Marina
Salsitas
Serendipity Ibiza
Skuma
The Wild Asparagus
Uttopia Ibiza



AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU
visitsantaeulalia.com



SANTA EULÀRIA
Diversidad Natural • Ibiza



ONLY | ONLY & SONS

SANT JAUME, 58 · SANTA EULÀRIA DES RIU



Art

ONLY | ONLY & SONS
PREMIUM DISTRIBUTOR



ESPRIT

Sant Jaume, 66
SANTA EULÀRIA DES RIU



15 - 17 DE ABRIL

XXI Vuelta a Ibiza en Mountain Bike

SCOTT BY SHIMANO 2022

Tras recuperar las fechas de Semana Santa debido a los cambios sufridos en ediciones anteriores, el mountain bike y la Vuelta a Ibiza MTB Scott by Shimano volvieron a brillar con más fuerza que nunca. Más de 190km repartidos en tres etapas espectaculares que recorrieron la isla en una de las carreras con más historia de nuestro país.

After a few years celebrating the race on other dates, Ibiza Round the Island MTB Scott by Shimano shined brighter than ever during last Easter. The 190km that comprised the race were divided in three tough stages that run across the whole island, making this race one of the most iconic in our country.



Con el marco incomparable de Murallas de Dalt Vila de fondo, mil ciclistas tomaron la salida en el Puerto de Ibiza. Entre los participantes se encontraban amantes del ciclismo como Marc Coma, Carlos Checa, Mónica Plaza, Gerard Farrés, Mathias Lauda, Armand Monleon, Joan Font, Marc Solá, Joel Bosqued, Óscar Pereiro y Purito Rodríguez.

With the unrivalled backdrop of Ibiza Dalt Vila ancient walls, over thousand cyclists departed from Ibiza harbor. Among the participants were Marc Coma, Carlos Checa, Mónica Plaza, Gerard Farrés, Mathias Lauda, Armand Monleon, Joan Font, Marc Solá, Joel Bosqued, Óscar Pereiro and Purit Rodríguez.



Laura
Tienda la Sirena Playa d'en Bossa
CALVIN KLEIN

Always summer

we ♥ shopping

la Sirena | Art.
SHOPPING IN IBIZA.COM

DIESEL TOMMY JEANS GUESS Pepe Jeans BOSS CALVIN KLEIN .ibupiz9D LEVI'S MARRACON FILA Kappa



IBIZA · PLAYA D'EN BOSSA · SAN ANTONIO · CALA DE BOU · CALA TARIDA · SANTA EULALIA



LACOSTE  **ellesse** **Lee** ONLY ONLY & SONS **VANS** **GIOS** **EPPO** **SKECHERS** **NIKE** **adidas** **PUMA** **CONVERSE**  **Champion** 

ES CANAR · CALA LLONGA · ES FIGUERAL

PALMA DE MALLORCA

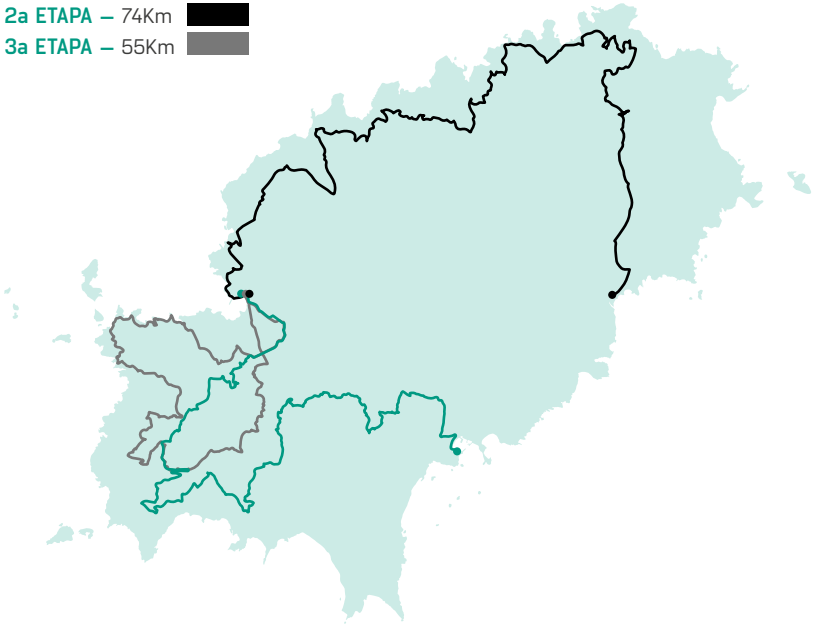




En esta edición 2022 una de las grandes novedades y uno de sus grandes retos fueron los tramos cronometrados, llamados Shimano Special Sector. Cada etapa contaba con uno de estos tramos, aunque solo fue en el primero de ellos donde se conseguiría una bonificación de tiempo para aquellos equipos que consiguieran los tres mejores cronos.

During this year's edition one of the greatest novelties and challenges was the timed sections, called Shimano Special Sector. Each stage had one of these sections, although only the three fastest teams could obtain a time bonification in the first stage.

- 1a ETAPA – 63Km
- 2a ETAPA – 74Km
- 3a ETAPA – 55Km



La primera etapa consistió con una ruta exigente de 63 km con un desnivel de 1600m entre el Puerto Deportivo de Ibiza (Monumento de los Corsarios) y el Passeig de Ses Fonts, Sant Antoni de Portmany. La segunda comenzó Santa Eulalia des Riu y finalizó en Sant Antoni, 74 km de un recorrido que transcurrió por lugares emblemáticos como Benirras y Santa Ines. La última etapa tuvo lugar entre el Puerto de Sant Antoni de Portmany y con llegada a Sant Antoni de Portmany, 55 Km para poner punto final a una edición marcada por el buen tiempo, una gran competitividad y un espectacular apoyo de un público entregado.

First stage was one of the most challenging ones with 63km and a gradient of 1600m between Ibiza Marina (from the Monument in honor to the Corsairs) to Passeig de Ses Fonts in Sant Antoni de Portmany. The second stage started in Santa Eularia des Riu and finished also in Sant Antoni, with 74km route that went through iconic spots such as Benirras and Santa Agnés. The last stage was a round tour that departed and ended in Sant Antoni de Portmany, 55km to finish a race that has been blessed by beautiful weather, great competitiveness, and the fabulous support of a very dedicated crowd.



Los ganadores en categoría masculina de esta edición fueron Andrea Righettini y Stefano dal Grande del Olympia Factory Team, una pareja que dominó cada una de las etapas. En la categoría femenina las vencedoras fueron Vera Looser e Irina Luetzelschwab del Team Bulls. Las dos parejas no solo tuvieron que batallar con un duro recorrido, también se enfrentaron al alto nivel de los demás participantes, así como la velocidad a la que se desarrolló la competición.

The winners of the male category were Andrea Righettini and Stefano dal Grande from the Olympia Factory Team, a duo that dominated each one of the stages. In the feminine category the winners were Vera Looser and Irina Luetzelschwab from the Bulls Team. Both teams did not only had to overcome a tough journey but also had to beat the participants' high performance and their incredible speed.





**Sant
Antoni
365**

Somos

*Gastronomía
Deporte
Cultura
Aventura
Luz*

Somos sol, todo el año.



Ajuntament de
Sant Antoni de Portmany

Visit
Sant Antoni
de Portmany



Debido al éxito de La Vuelta Ibiza MTB Scott by Shimano, como era de suponer, ya se ha confirmado las fechas de la próxima edición en 2023. Los días 7, 8 y 9 de abril, coincidiendo también con la Semana Santa, tendremos de nuevo la oportunidad de volver a celebrar la mayor fiesta del mountain bike de la isla.

Fotografías cedidas por Ibiza Sport

Due to the great success of the Ibiza Tour MTB Scott by Shimano, dates for next edition 2023 have already been confirmed: 7th, 8th and 9th of April, also coinciding with Easter Week when the island will have the opportunity to host this wonderful Mountain Bike race.




The Beach

BY USHUAÏA IBIZA



FROM 12:00 TO 20:00 H · +34 626 384 378 · restaurantes@ushuaiaibeachhotel.com

Ctra. de Platja d'en Bossa, 10, 07817 Sant Jordi de ses Salines  [@thebeachbyushuaiaibiza](https://www.instagram.com/thebeachbyushuaiaibiza)

[THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM](https://www.theushuaiaexperience.com)



Zentropia

PALLADIUM SPA & WELLNESS

THERE'S NO NEED TO GO FAR TO GET AWAY

Discover an oasis of wellness and find the perfect balance between body, mind and soul. Enjoy our relaxation rituals with ancestral techniques, state-of-the-art treatments, thermal and relax areas with private pools.

BOOK YOUR MOMENT.
BOOK ZENTROPIA.



Grand Palladium Palace Ibiza Resort & Spa
C/ Playa d'en Bossa s/n, 07817
Sant Jordi de ses Salines.

PALLADIUM
HOTEL GROUP

SPAIN • MEXICO • DOMINICAN REPUBLIC • JAMAICA • BRAZIL

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

ZENTROPIA-SPA.COM

  ZentropiaSpa

TATEL Ibiza



TATEL, reconocido en la lista de los 25 restaurantes del mundo por los que merece la pena viajar según una encuesta publicada por USA Today, recoge una experiencia gastronómica y de ocio únicas.

TATEL, recognised in the list of the 25 restaurants in the world worth travelling to according to a survey published by USA Today, offers a unique gastronomic and leisure experience.



TATEL recupera recetas de marcada tradición española elaboradas con seleccionadas materias primas. Platos sin ornamentos, cocinados con las técnicas más características de nuestro país combinadas con otras más sofisticadas y algún guiño internacional. El resultado; una cocina de recuerdo que potencia los sabores mediterráneos más característicos y que se inspira en los momentos únicos que se generan en España alrededor de una mesa.

TATEL recovers the recipes of strong Spanish tradition made with selected raw materials. Dishes without ornamentation, cooked with our country's most characteristic techniques combined with more sophisticated ones and an international touch. The result: a cuisine of remembrance that enhances the most characteristic Mediterranean flavours and is inspired by the unique moments experienced around a table in Spain.



Ubicado a pie de playa y con una decoración que recrea los dorados años 20 norteamericanos, TATEL Ibiza cuenta con una variada programación de música en directo - actuaciones de vocalistas, percusionistas y DJ's - con los artistas más vanguardistas de la isla. Todo sin olvidar su excepcional propuesta de barra y cocktails que incluye las referencias más exclusivas. Una experiencia sensorial que aúna lo mejor de la gastronomía mediterránea con el mundo del entretenimiento y la cultura.

TATEL, con restaurantes en Madrid, Miami, e Ibiza, es el referente de la cocina tradicional española tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Un marcado carácter español y una expresión de elegancia e innovación son los pilares de TATEL. La carta de TATEL Ibiza recupera recetas de marcada tradición española y logra transmitir nuestra gastronomía con notas vanguardistas.

Located on the beachfront and with a décor that recreates the golden 20's in North America, TATEL Ibiza has a varied programme of live music - performances by vocalists, percussionists and DJ's - with the most avant-garde artists of the island. Don't miss out its unique bar and cocktail menu, which includes the most exclusive references. A sensory experience that combines the best of Mediterranean gastronomy and culture with the world of entertainment.

TATEL, with restaurants in Madrid, Miami, and Ibiza, is the benchmark for traditional Spanish cuisine both inside and outside our borders. A marked Spanish character and an expression of elegance and innovation are the pillars of TATEL. TATEL's menu recovers recipes steeped in Spanish tradition yet delivered with innovative techniques.



EST. 2014

TATEL

Enjoy TATEL IBIZA Experience
Fine dining & Live Music
Open every day from 7:30pm
Madrid - Ibiza - Beverly Hills
+34 971 57 37 90



CASA VALENTÍN

rent a car & moto



DESDE 1946
www.casavalentin.es



ABIERTO TODO EL AÑO
OPEN ALL YEAR
GANZJÄHRING GEÖFFNET

☎ (+34) 971 31 08 22 📞 663 711 924

C/ Bartomeu Vicent Ramon, 19, Eivissa



EXPERIENCE THE AUTHENTIC IBIZA.

Agroturismo Sa Talaia invites you to enjoy an oasis of exclusivity surrounded by pine trees and beautiful gardens with access to the outdoor pool, the hammocks and Balinese beds, and the flavours of its Mediterranean cuisine.

Call +34 971 341 557 to check availability and prices.

  [satalaiaibiza](https://www.instagram.com/satalaiaibiza)

Carrer de Sa Marieta, 8, 07820 Ibiza

[PALLADIUMHOTELGROUP.COM](https://www.palladiumhotelgroup.com)



The Beach

at Hard Rock Hotel Ibiza

The Beach at Hard Rock Hotel Ibiza propone disfrutar de unos tentadores cócteles a pie de playa al más puro estilo Hard Rock. Este espacio privilegiado en la conocida Playa d'en Bossa, cuenta con vistas al Mediterráneo y un ambiente único en el que la música y el entretenimiento, como no podía ser de otro modo, se convierten parte fundamental de la experiencia.

The Beach at Hard Rock Hotel Ibiza invites you to enjoy tempting cocktails on the beach in the purest Hard Rock style. This privileged space in the famous Playa d'en Bossa beach, has views of the Mediterranean and a unique atmosphere in which music and entertainment become a fundamental part of the experience.





The
Beach

AT
HARD ROCK
HOTEL
IBIZA

La propuesta gastronómica en The Beach at Hard Rock Hotel Ibiza aúna la calidad de las mejores materias primas, con una cuidada elaboración y una atención exquisita. Sorprenden la fusión y la originalidad de los sabores, que conjugan lo mejor de las tradicionales recetas mediterráneas con exóticas influencias internacionales, que dan como resultado platos tan espectaculares como: el pan bao de cangrejo, el jamón de Wagyu de calidad superior, ceviche, pulpo con panceta y barbacoa japonesa, la gran paella Valenciana y huevos rotos con bogavante al estilo Formentera.



Para redondear la experiencia, The Beach at Hard Rock Hotel Ibiza cuenta con una excelente carta de cocktails y bebidas, con la que disfrutar de un aperitivo o extender la sobremesa.

The gastronomic proposal at The Beach at Hard Rock Hotel Ibiza combines the quality of the best raw materials, with careful preparation and exquisite service. The fusion and originality of the flavours are

surprising, as the combination of the best of traditional Mediterranean recipes with exotic international influences result in spectacular dishes, such as: crab pan bao, top quality Wagyu ham, ceviche, octopus with bacon and Japanese barbecue, the great Valencian paella and scrambled eggs with lobster Formentera style.

To round off the experience, The Beach at Hard Rock Hotel Ibiza has an excellent cocktail and beverages menu, to enjoy an aperitif or extend the after-meal conversation.

The Beach

AT
HARD ROCK
HOTEL
IBIZA

ENJOY THE BEST MEDITERRANEAN CUISINE,
RIGHT NEXT TO THE SEA PLUS,
AMAZING LIVE MUSIC!

OPEN FROM 10AM TO 8PM · VALET PARKING [f @THEBEACHATHRHIBIZA](#)
+34 971 39 67 26 · RESTAURANTES.IBIZA@PALLADIUMHOTELGROUP.COM
CTRA. PLAYA D' EN BOSSA · 07800 · SANT JORDI DE SES SALINES

HARDROCKHOTELS.COM/IBIZA



IBIZA



**CALA
CALMA**
RESTAURANT CALM CLUB

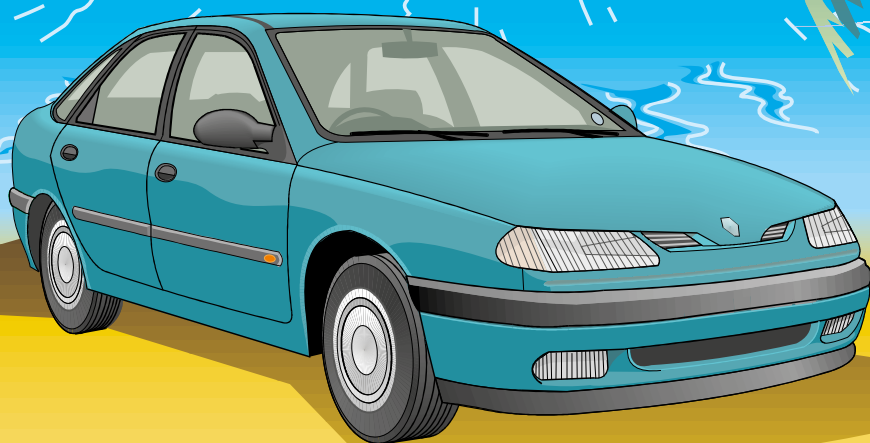




CALA SAN VICENTE, SANT JOAN DE LABRITJA
T. (+34) 32 03 90 M. (+34) 618 51 07 57

UNION

RENT A CAR



ABIERTO TODO EL AÑO / ALL YEAR OPEN / GANZJÄHRIG GEÖFFNET

IBIZA

Playa d'en Bossa T. 971 30 00 87

Figueretas T. 971 30 58 23

SANTA EULÀRIA

Es Canar (CENTRAL) T. 971 33 07 89 / F. 971 33 19 34

Urbanización Siesta T. 971 33 15 29

ibiza@autosunion.com / www.autosunion.com



islamarcharter

Alquiler y servicio de embarcaciones
Boat charter & services



¡Disfruta tus vacaciones
y vive una experiencia maravillosa con nosotros!

*Enjoy your holidays
and live a wonderful experience with us!*

Tel. / Whatsapp: +34 619 500 775

info@islamarcharter.com / www.islamarcharter.com

C/ des Llinquer nº 5 (local 2) 07819 Jesús



La Ruta de la Sal

XXXIV Edición

Del 14 al 16 de abril de 2022

Un año más La Ruta de la Sal ha sido la regata de altura más espectacular y con mayor participación de las celebradas en el Mediterráneo.

Once again, La Ruta de la Sal has been a sensational event with a huge turnout from the nautical community.

Una regata con mucha historia y que se remonta al año 1846. Debido al bloqueo impuesto a Barcelona por los ejércitos carlistas durante «La Revolta dels Mariners», se produjo una escasez de sal que puso en peligro a la ciudad condal. Un conocido hombre de negocios barcelonés tuvo la original idea de convocar a los más afamados navegantes del momento y presentarles un desafío: pagaría los servicios de transportar sal de las Salinas Pitiüses a El Garraf (Barcelona) pero en función del orden de llegada. Los primeros en llegar cobrarían en oro, pero los últimos quizás ni siquiera podrían pagar los salarios de los marineros.

A boat race with amazing history that dates back to 1846. Its origins are in Barcelona's blockage set by the Carlist armies during the "Sailors Revolts" when the salt run scarce endangering the city's wealth. A known Barcelona businessman had the original idea to call for the most celebrated sailors at the time and present them with a challenge: he would pay their services to transport the salt from the Pitiusan salt flats to El Garraf in Barcelona based on their order of arrival. The first ones to arrive would be paid in gold and the later ones would hardly receive enough to pay their sailor's wages.



Desde entonces el crecimiento de La Ruta de la Sal ha sido exponencial, tanto en participación como en difusión en los medios de comunicación. Por meritos propios se ha convertido en La regata más numerosa y mítica de todo el calendario español, movilizandoo cada año más de 2000 regatistas.

Since then, the growth of La Ruta de la Sal has been exponential, both in number of participants and media coverage. On its own merits, it has become the most attended and iconic regatta of the Spanish agenda, attracting over 2000 yachtsmen and women every year.

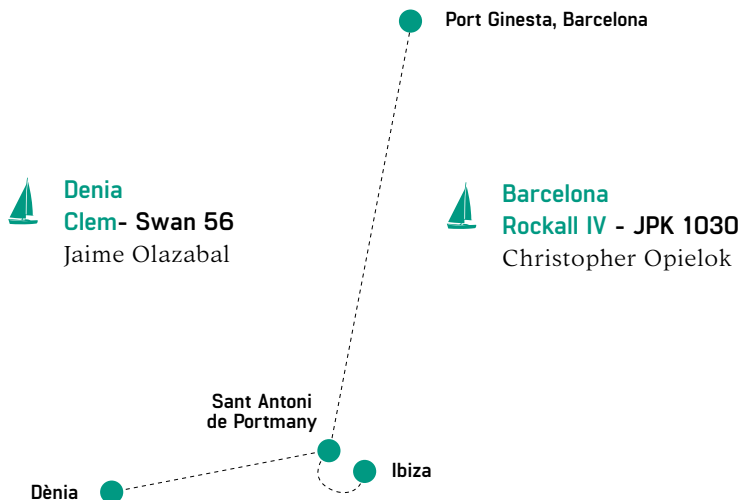






En esta edición de 2022 la versión Barcelona ha contado con una distancia mínima de aproximadamente 140 millas náuticas, con salida desde Port Ginesta (Barcelona) y llegada a Sant Antoni de Portmany, Ibiza. La versión Denia, partió del puerto de Denia a Sant Antoni de Portmany y recorrió unas 120 millas náuticas, rodeando Ibiza en sentido contrario a las agujas del reloj. También Denia fue el punto de partida de la versión Mini Sal, 55 millas náuticas de recorrido de Denia y a Sant Antoni de Portmany para tripulaciones que se iniciaban en Regatas de Altura.

This year, the Barcelona stretch had a minimum distance of approximately 140 nautical miles departing from Port Ginesta (Barcelona) and arriving at Sant Antoni de Portmany in Ibiza. The Denia race went from Denia to Portmany surrounding Ibiza anti-clockwise for a total of 120 nautical miles. Denia was also the starting point for the Mini Sal race, 55 nautical miles from Denia to Sant Antoni de Portmany for the yachts debuting in long distance boat racing.



El ganador en la versión Barcelona de la XXXIV edición de La Ruta de la Sal ha sido el Rockall IV, el JPK 1030 de Christopher Opielok, que consiguió cubrir el trayecto de 140 millas en tan solo 14:57:27 horas. Mientras que en la versión Denia fue la embarcación Clem, el Swan 56 de Jaime Olazabal, la que se llevó el triunfo. Un gran hito ya que consigue su cuarta victoria absoluta en esta emblemática regata, siendo el único barco que en los 34 años de vida de La Ruta de la Sal ha logrado la victoria en tres de sus versiones.

The 34th Edition of Ruta de la Sal winner of the Barcelona-Sant Antoni Stretch was Rockall IV, Christopher Opielok's JPK 1030, that covered the 140 miles in just 14:57:27 hours. In the meantime, Clem, Jaime Olazabal's Swan 56, took the pole position of Denia-Sant Antoni Stretch. A great success given that this was its fourth victory in La Ruta de la Sal, being the only ship winning the iconic race in its three different versions.

AUTOS
ISLA BLANCA
RENT A CAR



OFICINA CENTRAL Y AEROPUERTO

T. +34 971 39 57 57

reservas@autosislablanca.com · www.autosislablanca.com



HOTEL ARGOS



PLAYA DE TALAMANCA, IBIZA



Swimming pool / Gym / Jacuzzis
2 Restaurants / Beach bar service / 24h. reception
106 room / Meeting room

Tel. (+34) 971 31 21 62 / 971 31 21 01
www.hotelargos-ibiza.com

Esta XXXIV edición ha destacado por las excelentes condiciones meteorológicas para navegar en travesía de Altura, gracias al fuerte viento con que han contado las tripulaciones en esta zona del Mediterráneo Occidental. Un viento constante que ha permitido que muchas tripulaciones tuvieran la oportunidad de batir el récord de crono en la prueba.

Así ha sucedido en la versión de Denia, donde la embarcación Pelotari Project, el Vismara 68 de Andrés Varela, consiguió marcar un tiempo de 12:22:10 horas en el trayecto de 120 millas entre Denia y Sant Antoni de Portmany.

This 34th edition has been specially outstanding given the excellent weather conditions for long distance sailing with strong winds in the West Mediterranean. A constant wind that has allowed many of the ships to break speed records during the timed trials.

The performance of Pelotari Project, Andrés Varela's Vismara 68, was a great example as it achieved a record time of 12:22:10 hours on the 120 miles between Denia and Sant Antoni de Portmany.





Como novedad en el palmarés de este año, se ha incorporado el premio a la Innovación. Un premio que ha recaído en la embarcación Stellar, el catamarán IC36 de Jaromir Poepk, producido por la nueva firma Independent Catamarans. Su llegada a Ibiza como primero de la flota de Barcelona es un claro ejemplo de su evolución tecnológica y que destaca por su velocidad, su particular distribución de pesos y por un sistema energético autosuficiente basado en paneles solares e hidrogeneradores.

La Ruta de la Sal also introduced a new award to innovation that this year went to Jaromir Poepk's IC36 catamaran Stellar, manufactured by the new brand Independent Catamarans. Its arrival on pole position within the Barcelona fleet was proof to its technological advance and high speed, with a peculiar distribution of weight and a self-sufficient power system driven by solar panels and hydro-generators.



La Ruta de la Sal ha finalizado por todo lo alto con una entrega de premios y trofeos en la carpa instalada en el Passeig de ses Fonts, con la Cena-buffet de clausura para todas las tripulaciones en el Club Náutico Sant Antoni de Portmany, y que ha finalizado con una gran fiesta organizada por el Ayuntamiento de Sant Antoni de Portmany en la playa de S'Arenal.

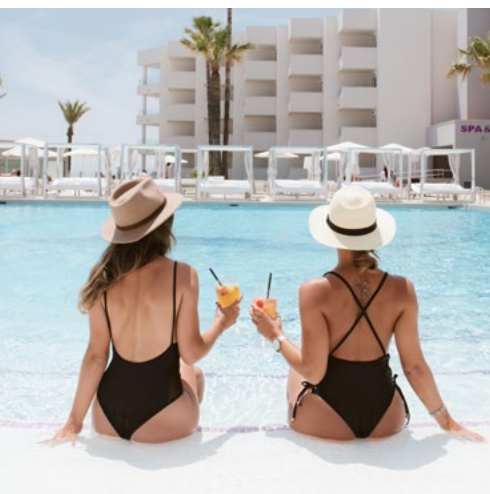
La Ruta de la Sal ended in style with an award ceremony in an awning installed at Passeig de Ses Fonts, followed by a reception dinner for all the participants at the Yacht Club of Sant Antonio de Portmany and a fabulous closing party organised by the Town Hall of Sant Antonio in S'Arenal beach.

Fotografías cedidas por Difusión Náutica de Alfred Farré y Amparo Morera @amdvisual



HOTEL GARBI IBIZA & SPA

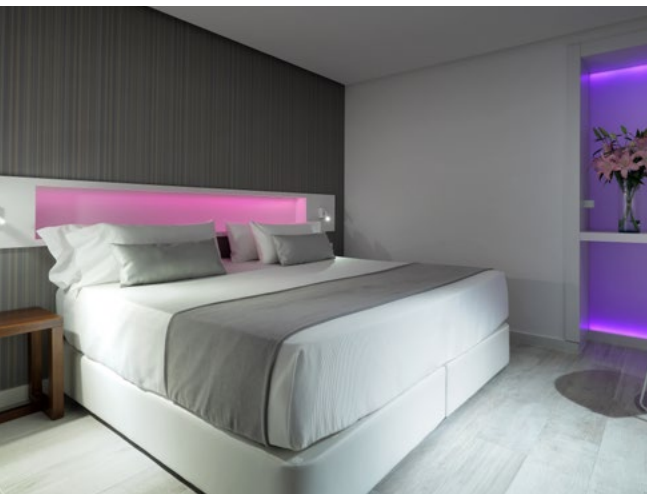
Playa d'en Bossa



Ibiza Style

298 HABITACIONES · SPA · GYM · PISCINA
TERRAZA · RESTAURANTE · BAR · PLAYA · TENIS · MICE

298 ROOMS · SPA · GYM · SWIMMING POOL
TERRACE · RESTAURANT · BAR · BEACH · TENNIS · MICE



HOTEL **GARBI**
IBIZA SPA ****

WWW.HOTELGARBI-IBIZA.COM
T. +34 971 300 007

RESTAURANTE

ample32

Saborea y contempla el Mediterráneo

SABOREA NUESTROS PESCADOS FRESCOS,
ASADOS DE CARNE Y LOS MEJORES ARROCES



RESERVAS TEL. 971 348 132 · C/ SOLETAT · SANT ANTONI (IBIZA) · AMPLE32.COM

REINVENTAMOS
EL PARAÍSO

HOTEL APARTAMENTOS * * * * *

Blau Parc

Playa Caló des Moro



Blau Parc Hotels®
blauparchotels.com





Ibiza Sostenible

Sustainable Ibiza

Six Senses Ibiza es el primer resort y comunidad residencial con certificación sostenible BREEAM en las Islas Baleares, situado en una localización idílica, en la bahía de Cala Xarraca, en el extremo norte de la isla. En el ADN de Six Senses Ibiza se aloja la voluntad de colaborar con la preservación del medio natural y el desarrollo social sostenible de la isla. Para llevar a cabo esta filosofía solidaria se apoyará en el Fondo de Sostenibilidad de Six Senses Ibiza, un proyecto sin ánimo de lucro en el que se destina el 0,5 por ciento de los ingresos operativos del hotel.

Six Senses Ibiza, nestled in the idyllic Cala Xarraca on the north of the island, is the first resort and residential community with BREEAM sustainability accreditation in the Balearic Islands. The will to collaborate with the preservation of our natural environment and social awareness are well embedded in Six Senses DNA. For this purpose, the brand has created the non-profit Sustainability Fund that will allocate 0.5 percent of the hotel's profit to different projects.

De las 30 solicitudes presentadas en su primera convocatoria han sido seleccionadas ocho, las cuales contarán con apoyo económico para su ejecución total o parcial, y recibirán el asesoramiento del Fondo de Sostenibilidad que supervisará la implementación para garantizar su ejecución en la forma y plazos indicados.

Las asociaciones y colectivos seleccionados dentro de las categorías de Educación y gestión de los residuos plásticos son Alianza por el Agua de Ibiza y Formentera con su proyecto “El agua en la escuela”, un programa educativo orientado a concienciar a los estudiantes sobre la problemática derivada del riesgo de sequía en las islas. Conciencia Plástica con “Tamizadora de arena” basada en la retirada de micro plásticos de la arena del litoral ibicenco. Studio Rethink Ibiza con “Una estrategia sobre el plástico en una economía circular”, cuya misión es dar a conocer el ciclo de vida de los polímeros de una forma participativa y fomentar su reutilización. CEIP Torres de Balàfia con “Montaje espacio científico”, en el que se financiará la compra de un microscopio y tres lupas binoculares. Casita Verde con “Greenheart Guide”, una página web/app gratuita bilingüe integrada en Google Maps destinada a promocionar la red de asociaciones y negocios sostenibles de la isla.

From the 30 enquiries presented in the first call, eight have been selected and will count with the financial support to execute their projects partially or totally. They will also receive assessment from the Sustainability Fund that will supervise the implementation to guarantee its execution in the agreed terms and methodology.

The selected associations and collectives within the Education and Plastic Waste Management are Alianza por el Agua de Ibiza y Formentera with their project ‘Water at Schools’, an educational project addressed to create awareness among the students about the problems a draught could cause on the islands. Conciencia Plástica with a ‘Sand Filter Device’ to remove microplastics from the sands on the Ibiza beaches. Studio Rethink Ibiza with its ‘Plastic Strategies for a Circular Economy’, which mission is to create awareness about the polymers life cycle and promote its reutilization. CEIP Torres de Balàfia with ‘Scientific Space Montage’, where the purchase of a microscope and three binocular lenses will be financed. Casita Verde with ‘Greenheart Guide’, a free website and app integrated in Google Maps and destined to promote the network of associations and sustainable businesses on the island.



Pachamama Beach con “Limpieza mecánica de playas”, consistente en el retiro de micro residuos plásticos con maquinaria especializada. IBEEza con su proyecto sobre la importancia de las abejas para la conservación de los ecosistemas locales. Y APNEEF (Asociación de Personas con Necesidades Especiales de Ibiza y Formentera) con su “Educación ambiental para niños, niñas y jóvenes”, cuyo objetivo es dar a conocer la importancia del medioambiente a través de actividades adaptadas a las personas con necesidades especiales.

Pachamama Beach with its ‘Mechanical Beach Cleaning’, consisting in removing micro plastic waste with a specialized device. IBEEza with its project to preserve the bees in the local ecosystem and APNEEF (Association for People with Special Needs of Ibiza and Formentera) with its ‘Environmental Education for Children’, which aim is to make the younger generations aware of the relevance of the environment through activities adapted to children with special needs.



Además de estos ocho proyectos, el Fondo de Sostenibilidad de Six Senses Ibiza apoya desde hace varios meses otros tres proyectos locales, Ibiza Preservation con el proyecto “Protección de la posidonia”, Ibi Foundation con su iniciativa para contribuir a un mar más limpio alrededor de Ibiza y Formentera, y con Can Hog que trabaja para proteger la población de erizos de la isla.

El Fondo de Sostenibilidad de Six Senses Ibiza demuestra que es posible desarrollar a la vez una actividad turística de primer nivel y contribuir al cuidado del medio ambiente y a la educación.

Apart from these eight projects, Six Senses Sustainability Fund has been supporting other three local projects including Ibiza Preservation Fund project ‘Protect the Posidonia’; Ibi Foundation with its initiative to contribute to a cleaner sea in Ibiza and Formentera and Can Hog that works to protect the island’s hedgehogs.

Six Senses Sustainability Fund proves that it is possible to run a premier tourist activity while contributing to create awareness and improve our environment.



Cocina típica ibicenca con productos frescos
Traditional Ibiza cuisine with fresh produce



A orilla del mar, donde podrás disfrutar de una amplia variedad de arroces, pescados, carnes, ensaladas y deliciosos postres.
Vivero propio de langostas y bogavantes con una surtida bodega de vinos.

*Located by the sea where you can enjoy a wide variety of rice dishes,
fish, meat, salads and delicious desserts
Own lobster hatchery and with a large wine cellar.*



Cala Vedella, Sant Josep · Tel. res. (+34) 971 80 84 88





Anna Tur

Dj & music producer

Es una de las artistas más sólidas e influyentes dentro de la industria de la música electrónica de nuestro país. Emprendedora, productora, y DJ, comenzó su carrera artística en 2010. Ahora, tras un largo tiempo demostrando que sus sesiones aparecen en los mejores clubes y festivales del mundo, se inicia en un proyecto de radio innovador y enfocado al mundo digital: Balearica Music.

Is one of the most established and influential artist in the Spanish electronic music scene. Entrepreneur, producer and DJ, Anna started her artist career around 2010. Now, after a long time proving her art in the best clubs and festivals worldwide, starts an innovative radio more focused on the digital world: Balearica Music radio.

Ibiza es un enclave único. No solo está considerado uno de los lugares más espectaculares aquí en nuestro país o en el Mediterráneo sino también en el resto del mundo por su sinfín de características. Su patrimonio histórico, su gastronomía, sus playas y su ocio hacen que se pueda disfrutar de diferentes actividades en un lugar muy pequeño.

Mi rincón de Ibiza preferido...
Las puertas del cielo en Santa Inés.

Ibiza is a unique place. Not only it is considered one of the most beautiful places in our country or in the Mediterranean but for many other reasons. Its historical heritage, its gastronomy, its beaches, and leisure allow you to enjoy multiple activities in one small place.

My favourite spot in Ibiza...
Heaven's gates in Santa Agnés.

Sin duda. Ibiza es un lugar de inspiración para diferentes modalidades de arte; para músicos, para escritores, para artesanos...

desde hace muchos años artistas como Bob Marley o como Madonna se han inspirado en la isla de Ibiza para componer su música, y por supuesto para mí no ha sido menos.

Tengo mi propio sello, Lowlita Records, un proyecto puramente ibicenco que comencé junto a dos compañeros, Gonzalo y Jose, y por supuesto vinculado a la radio está Balearica Music, que verá la luz en muy pocas semanas. Realmente hemos pensado en él como una evolución de la radio para evitar que el medio radio tradicional quede obsoleto. Es un proyecto muy enfocado a público joven y a la era digital, donde también se utilizarán herramientas no solo para monetizar unilateralmente, sino que a través de los content creators que participarán en nuestra plataforma seremos productos conjuntamente.



Without a doubt. Ibiza is a place of inspiration for different types of art; for musicians, writers, crafters... For many years artists like Bob Marley or Madonna have been inspired by the island to write their music, and of course it is a huge source of inspiration for me.

I have my own record label called Lowlita Records and another project I have started together with Gonzalo and José which is Balearica Music radio. We are launching it in a few weeks. Our thought process is the evolution of the radio to prevent traditional radio to become obsolete. It is targeted to a younger crowd who live in a more digital era, we will use tools not just to capitalize it unilaterally, but together with content creators who will participate in our platform we will become one product.

“Gracias a Ibiza he conseguido expandir mi figura a todo el mundo”.

“Thanks to Ibiza I have been able to expand my profile to the rest of the globe.”

El sentirme acompañada de mi gente. Ibiza ha sido la meca para muchos artistas y puede que desde hace unos años esté más polarizada, pero recuerdo que cuando empecé en esta industria, hace unos 15 años, quien no pinchaba en Ibiza no tenía un futuro internacional. Ibiza era el lugar donde todos los artistas querían mostrar su música para después tener la posibilidad de seguir creciendo en otros países.

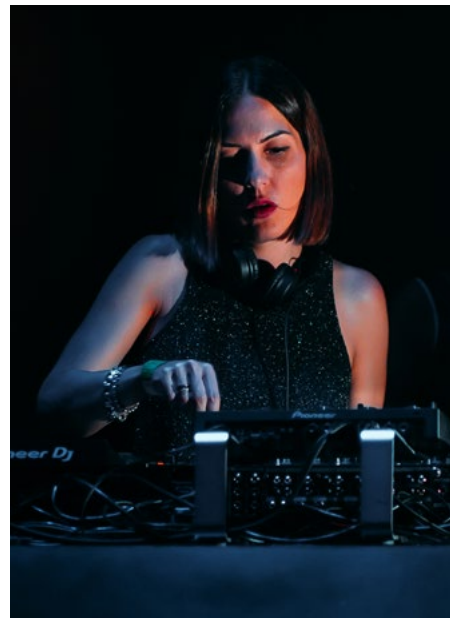
¿Qué le hace única?

Me caracterizo por mi conexión con el público. Diría que tengo una sensibilidad especial para comprender la música, para recibirla y para transmitirla. Creo que lo que me hace diferente es esa energía que consigo generar con la gente, haciendo que por un momento se olviden de sus preocupaciones o de sus alegrías y que se centren en la música.

Feeling at one with my people. Ibiza has been the mecca for many artists although for a few years now it is more polarized. However, I remember when I started 15 years ago if you didn't play in Ibiza you didn't make it in the rest of the world. Ibiza is a place where every artist wants to showcase their own music to grow elsewhere.

What makes you unique?

I believe it's my special connexion with the crowd. I would say that I have a special sensibility to understand music, to receive it and to transmit it. I believe what makes me different is the energy I create with the people, making them to disconnect from their worries and let them focus on the music.



**¡Ven a disfrutar!
Come and have fun!**



Todos los días abierto - All days open

Horario Verano - Summer timetable

LUNES CERRADO - MONDAY CLOSED

Abril & Octubre 11.00h. - 20.00h.

Mayo - Junio & Septiembre 11.00h. - 21.00h.

Julio & Agosto 11.00h. - 22.00h.

Tel. (+34) 971 31 77 44 · info@gokartssantaeulalia.com

www.gokartssantaeulalia.com



Restaurante

Cala Sant Vicent
Ibiza



Desde 1974

Teléfono de reservas: 971 32 01 23
info@cangatibiza.es · www.cangatibiza.es





Sabores auténticos de la gastronomía marinera de la isla
Authentic flavors of the Ibizan marine gastronomy

Teléfono de reservas: 971 32 01 23
info@cangatibiza.es · www.cangatibiza.es

Ses 12 Naus

Gran éxito de “Figueretes”, el primer proyecto de La Fundación Ses Dotze Naus para la temporada 2022

Ibiza además de su innegable interés turístico y musical, también es un referente en cuanto a conceptos de arte contemporáneo. Un claro ejemplo es La Fundación Ses Dotze Naus, una iniciativa impulsada y dirigida por la ibicenca Ángeles Ferragut, que busca fomentar la creación contemporánea en la isla a través de residencias artísticas y arte público, promoviendo nuevas líneas de trabajo e investigación, estimulando nuevas narrativas e impulsando el pensamiento crítico a través de la creación más vanguardista.

Ibiza, apart from its undeniable tourist and musical appeal is also known for its contemporary art. A clear example is Ses Dotze Naus Foundation, an initiative created by the Ibizan Angeles Ferragut, who looks to promote contemporary creativity on the island through artistic residencies and public art by championing new work and research lines, stimulating new narratives and pushing critical thinking through groundbreaking creations.



*Ses Dotze Naus Foundation's first project
Figueretes was a roaring success*



En esta nueva etapa, a través de residencias e intervenciones en el espacio público -a lo largo de todo el año y en distintas localizaciones de la isla- la fundación acoge y apoya a artistas y pensadores en distintos momentos de sus trayectorias, ofreciendo tiempo, espacio y recursos para investigar, intercambiar ideas y desarrollar proyectos que activen la isla en direcciones inexploradas.

Throughout the year, the Foundation via artistic residencies and interventions in the public space in several locations on the island has embraced and supported artists and thinkers at different stages of their careers, offering them time, space and resources to research, exchange ideas and develop projects that activate unexplored directions on the island.

“Figueretes” ha sido el nombre de la primera residencia artística de la Fundación Ses Dotze Naus y se desarrolló durante ocho semanas con la participación de 9 creadores contemporáneos, quienes viajaron a Ibiza para producir y presentar nuevos trabajos en diálogo con la isla, su territorio y comunidad. El grupo de residentes de esta primera edición de “Figueretes” abarcaba múltiples disciplinas y procedencias, incluyendo a destacados creadores menores de 35 años.



Figueretes is the first artistic residency by Ses Dotze Naus Foundation that took place during eight weeks with the collaboration of nine contemporary artists who travelled to Ibiza to produce and exhibit their new work on dialogue with the island, its territory and its community.

The group of residents of this first Figueretes edition comprises multiple disciplines and origins, including several artists under 35.



La mejor Cocina Mediterránea frente al mar

BAR · RESTAURANTE
ESPURCHET

Bar · Restaurant
ESPURCHET

**CARNES Y PESCADOS
FRESCOS, LOS MEJORES
ARROCES DE NUESTRA
GASTRONOMÍA**



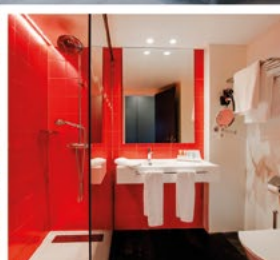
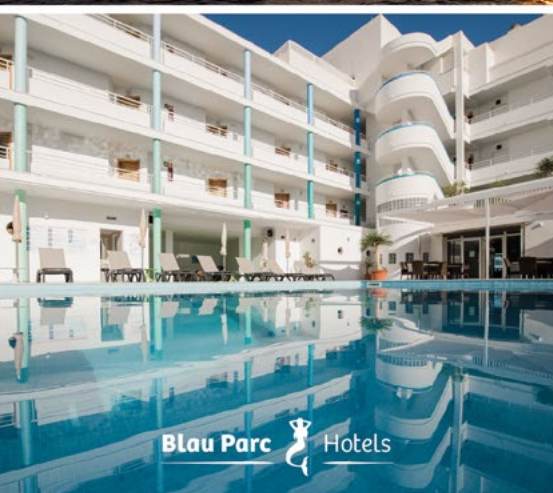
RESERVAS Tel. 971 19 65 05 · Playa de Cala Llonga · IBIZA

APARTAMENTOS

la Kiki

Playa Es Puet

DISEÑO Y COLOR
POR DENTRO Y POR FUERA




APARTAMENTOS
CON COCINA


WI-FI
GRATIS


AIRE
ACONDICIONADO


TV SAT


CAFETERÍA
RESTAURANTE


VISTAS A LA
PUESTA DE SOL

tel. +34 971 34 81 31

blauparchotels.com

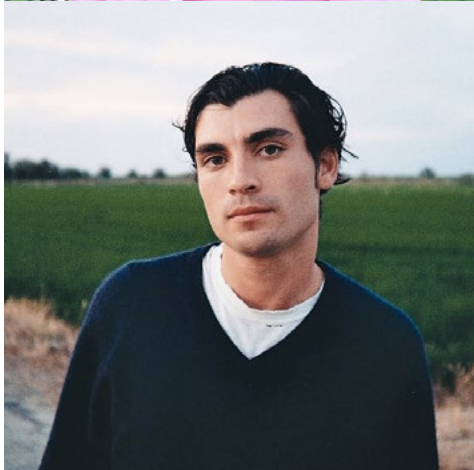
Keiken, colectivo de artistas basado entre Londres y Berlín, quienes están construyendo de manera colaborativa un Metaverso y recientemente ha recibido el prestigioso Chanel Next Prize; el coreógrafo polaco Alex BaczynskiJenkins, ganador del Frieze Artist Award en 2018; la artista danesa Katrine Skovvsgaard, que conjuga en su práctica el sonido y el tacto y que ha recibido el 2021 el HIGH Prize for Creative Excellence; el artista y performer francés Ndayé Kouagou, cuyos proyectos siempre parten de textos propios y en ocasiones integran escultura; y la artista y diseñadora italiana residente en Londres Raissa Pardini, que se mueve en principalmente en los ámbitos de la música y la cultura, con trabajos en la colección permanente del museo V&A.

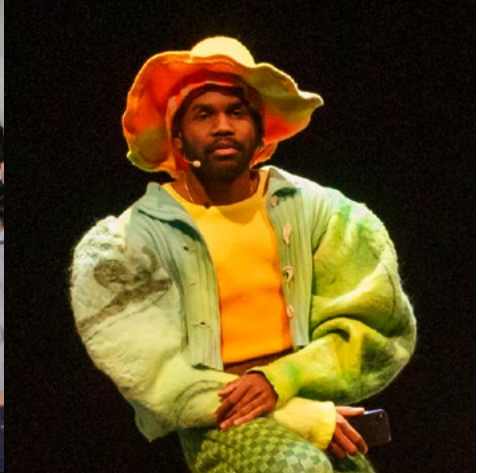
La representación española en el grupo de residentes corrió a cargo de dos artistas visuales. Jorge Isla, nacido en Huesca y residente en Madrid, se sirve de la producción fotográfica acompañada de otros medios audiovisuales y ha expuesto en el CentroCentro Cibeles y en la XV Bienal de Fotografía de Córdoba, entre otros. Y Andrés Izquierdo, artista y diseñador basado en Madrid, cuyas obras toman forma de esculturas, objetos funcionales, arquitecturas, escenografías e instalaciones inmersivas.

Keiken, an artist collective based in London and Berlin, who are currently building in the Metaverse and have recently received the prestigious Chanel Next Prize; the Polish choreographer Alex BaczynskiJenkins, winner of the Frieze Artist Award in 2018; the Danish artist Katrine Skovvsgaard who blends sounds and textures and won the HIGH Prize for Creative Excellence in 2021; the French artist and performer Ndayé Kouagou, whose projects always depart from his own text and often incorporate sculpture; and the London based Italian artist and designer Raissa Pardini who usually works in the music and culture sectors and holds a permanent collection at the V&A museum were some of the international names of this residency.

The Spanish representation included the visual artist Jorge Isla, born in Huesca and based in Madrid, who uses photography and audiovisual methods and has exhibited in the Cibeles Centre and the 15th Photography Biennale of Cordoba; and Andres Izquierdo, artist and designer based in Madrid and whose works take shape in sculptures, functional objects, architecture, scenography, and immersive installations.

Linda Rocco / Jorge Isla / Andres Izquierdo / Katrine Skovsgaard





Keiken @ Callum Leo Hughes / Ndaye Kouagouie / Alex Baczynski-Jenkins / Raissa Pardini

Los y las residentes convivieron en un edificio de doce apartamentos junto a la playa de ses Figueretes, reconvertido temporalmente en residencia de artistas, que contaba con un estudio compartido en la planta baja acondicionado como un lugar de reunión y trabajo, donde se produjeron encuentros con comisarios, galeristas, directores de instituciones y otros profesionales del arte y la cultura invitados.

Los artistas desarrollaron sus proyectos en Can Bufi, una antigua carpintería reconvertida en un espacio para la creación contemporánea, donde se presentaron las obras creadas durante la residencia con una exposición colectiva el pasado 13 de abril. En el evento se pudo disfrutar de la muestra colectiva “Manifiesto de la Presencia”, compuesta por las obras realizadas por los artistas de la residencia durante su estancia en la isla, con instalaciones, esculturas, realidad virtual, performances y obras de diseño.

The residents cohabitated in the same block of apartments in Figueretes beach, which also featured a shared studio on the ground floor especially fitted as a workshop and meeting point and where the artists, curators, gallerist, museum directors and other professionals in the art and culture sectors gathered.

The artist developed their projects in Can Bufi, an old carpentry’s workshop converted into a space to create contemporary art and to exhibit the works created during their residency. The collective exhibition Manifest of Presence was launched on April 13th, made up by all the works created by the artists during their residency on the island and that included installations, sculptures, virtual reality, performances and designer pieces.



Verser Hoteles

Hoteles & Apartamentos



www.verserhoteles.com

Verser Hoteles - Playa Figueretas, C/ Tarragona, s/n

Hotel Figueretas * (+34) 971 301 243 / Hotel Ibiza Playa *** (+34) 971 302 804

Aptos. Mar y Playa: (+34) 971 307 552

one

IBIZA



PURE HEDONISM

www.oneibizasuites.com



il Podenco
TRATTORIA

sa botiga

Zielo
GRILL






one

IBIZA





*Entra en un mundo
de sensaciones.
Tu paladar y olfato
son protagonistas.*

**Vila
Vins**

Vila Vins Ibiza

+34 971 19 36 15

Diputat Josep Ribas, 5 07800 Ibiza, Spain

info@vilavins.com · vilavins.com

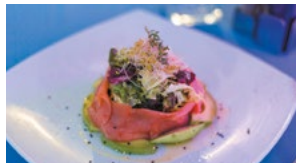


Nice

RESTAURANTE

www.salrossa.com

DAY & NIGHT · DIA & NOCHE



C/ Begonias, 4 · Playa d'en Bossa · Ibiza · Tel. (34) 971 306 449 RESERVA



VIP CARS IBIZA



Av. Sant Josep de sa Talaia, nº 59 · 07800 Ibiza
Carretera del Aeropuerto km 5,5 (P.I.Can Frigoles) · 07817 Sant Jordi
T. (+34) 664 810 830 / (+34) 664 810 890 / (+34) 971 896 981
vipcarsibizagroup@gmail.com / www.vipcarsibiza.com

Sal Rossa

