Formentera
Illes Balears

GASTRONOMIA DI FORMENTERA

Gastronomia di Formentera

Edita i publica:
Consell Insular de Formentera,
Febrer 2012

Dipòsit legal:
DL F 2-2012

Disseny gràfic:
patrigea@gmail.com

PRODOTTI TRADIZIONALI

PEIX SEC (PESCE SECCO) · SALE LIQUIDO · VINO · MIELE · FICHI SECCHI
FORMAGGIO FRESCO · BESCUIT · LIQUORE DI ERBE

PRODOTTI TRADIZIONALI

Uno dei modi di diffondere la gastronomia tipica dell'isola è costituito dalla promozione dei prodotti autoctoni di alta qualità più caratteristici, tra i quali spiccano i seguenti:

PEIX SEC (PESCE SECCO)

A un tempo, i pescatori di Formentera seccavano il pesce per poter utilizzarlo e consumarlo durante tutto l'anno. Oggigiorno, questo alimento è ormai diventato un'attrattiva gastronomica dell'isola, ottenendo la garanzia <Arca del gusto>, conferita dall'organizzazione internazionale di Slow Food. Vi sono numerose specie di pesce idonee ad essere seccate e salate, ma le più usate sono quelle di pesci cartilaginei che possiedono una pelle resistente e senza squame, come razze, palombi e canesche.
Il processo si realizza tagliando in filetti il pesce pulito, senza però togliere la pelle. Si lascia a mollo in salamoia (miscuglio a base di acqua e sale) da 30 a 60 minuti, a secondo delle dimensioni del pesce, si ritira e si lascia seccare al sole (1-4 giorni), appendendo i filetti sulla punta dei rami di sabine. Una volta che il pesce è secco, si tosta sul fuoco, si sminuzza e si conserva in barattoli di vetro sott'olio d'oliva. Il "peix sec" si può conservare per mesi. La sua consistenza è dura, ha odore di mare e sapore di sale. È l'ingrediente principale dell'insalata pagesa (contadina), che si può gustare in numerosi ristoranti

Ulteriori informazioni disponibili su: www.peixsec.com

SALE LIQUIDO

Il sale liquido di Formentera è un sale naturale, proveniente dal mare, che non presenta nessun tipo di colorante o esaltatore di sapidità. La sua alta qualità è dovuta principalmente alla potente filtrazione, ossigenazione e mineralizzazione che offre l'acqua marina e, allo stesso tempo, all'effetto della Posidonia Oceanica (tipo di alga) della Riserva Marina. Si tratta quindi di acque marine posidoniche, ovvero, acque vive, considerato il loro alto contenuto organico e la biodisponibilità di minerali ed oligoelementi utili per il corpo umano. Questi valori sono fino a dieci volte superiori a quelli di altri tipi di sale di origine naturale.
Il sale liquido si vende sotto forma di spray, un sistema pratico, che permette d'impregnare in modo omogeneo gli alimenti, favorendo il loro assorbimento rapido del sale. È l'ideale per piatti freddi ed antipasti, oltre a costituire uno strumento attraverso il quale esprimere la propria creatività, sia in ambito professionale, che nella cucina quotidiana familiare.

Ulteriori informazioni disponibili su: www.salliquida.net

PRODOTTI TRADIZIONALI

VINO

A Formentera vi è una grande tradizione di vitivinicoltura da tempi immemorabili e sono presenti quasi 80 ettari di vigneti. I vini dell'isola sono molto apprezzati, perché il fusto delle viti è nella maggior parte dei casi non innestato, vale a dire, non si utilizza il fusto innestato al rizoma americano come in gran parte dell'Europa. Ciò è dovuto al fatto che la plaga di fillossera, che distrusse i vigneti con fusti europei durante la seconda metà dell'Ottocento, non colpì i vigneti di Formentera, in parte grazie all'isolamento geografico. Anche in molte case si produce il tradizionale "vi pagès" (vino contadino), generalmente per l'autoconsumo.
La cantina Terramoll, di La Mola, entrò in funzione nel 2000, prefiggendosi l'obiettivo di elaborare un prodotto all'avanguardia nel mercato, un vino di Formentera al cento per cento, nel quale unire tradizione e modernità. Tutti i vini della cantina possiedono qualità eccezionali, grazie all'enorme accuratezza con cui vengono coltivate le viti ed all'attenzione minuziosa a tutto il processo di elaborazione del vino.

Ulteriori informazioni disponibili su: www.terramoll.es

Altri prodotti:

· Il **miele "Es Morer"** è un prodotto autoctono, che deve la sua eccellente qualità alla flora dei terreni non irrigati ed all'assenza di prodotti chimici. A seconda della stagione viene elaborato con rosmarino o frigola (timo).

· I **fichi secchi** sono stati per molto tempo uno dei prodotti di base delle dispense del luogo ed oggigiorno sono molto apprezzati per il loro sapore intenso, esaltato dall'anice e l'alloro con cui vengono aromatizzati nel corso del processo di elaborazione. Accompagnati da formaggio e mandorle risultano un ottimo dessert.

· Il **formaggio fresco** di Formentera è generalmente misto (caprino ed ovino) e segue le fasi di elaborazione tradizionale, dato che è prodotto per l'autoconsumo.

· Il **bescuit** è il pane infornato a lungo, procedimento che gli conferisce una consistenza simile al pane tostato, per cui dev'essere bagnato prima di essere consumato. Costituisce uno degli ingredienti più peculiari dell'insalata pagesa (contadina).

PRODOTTI TRADIZIONALI

· Il **liquore di erbe** si vende soprattutto ad Ibiza, ma in molti ristoranti e case di Formentera si elabora un liquore di erbe casereccio, utilizzando le numerose erbe aromatiche che crescono sull'isola. Il più caratteristico è quello elaborato con frigola (timo).

L'"**Associazione Gastronomica Es Morter**", di recente creazione, risponde al desiderio di condividere tutta una serie di preoccupazioni riguardanti la gastronomia di Formentera. Tra i suoi obiettivi vi sono la diffusione e l'incentivazione della cucina autoctona, nonché la divulgazione della gastronomia locale. A tal fine vengono organizzati assaggi e degustazioni. Si offrono inoltre servizi di consulenza a ristoranti (per quanto riguarda l'organizzazione in sala e la cucina) ed anche di organizzazione di eventi e viaggi (sia tour gastronomici, che partecipazioni a fiere, convenzioni e congressi nell'ambito del territorio spagnolo).
Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

ASSOCIACIÓ GASTRONÒMICA "ES MORTER"
C/ ISIDOR MACABICH 26 · FORMENTERA (SPAGNA)
Tel. (0034) 636028134 · esmorterdeformentera@gmail.com

La **gastronomia tipica dell'isola** consiste in riso, pesce fresco, carni alla brace ed alcune ricette tradizionali, tra le quali spiccano, ad esempio:

- insalata *pagesa* (con *peix sec*)
- *frit de polp* (frittura di polpo)
- *sofrit pagès* (soffritto contadino, con carne e patate)
- *calamars a la bruta* (calamari alla rustica, frittura di calamari nel loro inchiostro)
- *bullit de peix* (stufato di pesce, con patate)

I dolci o dessert più caratteristici sono:

- *flaó* (dolce di formaggio fresco alla mentuccia)
- *orelletes* (dolce all'anice)
- *greixonera* (pudding di ensaimada, tipo di dolce)

RICETTARIO

INSALATA *PAGESA* · *CALAMARS A LA BRUTA* (calamari nel loro inchiostro)
FRIT DE BESTIAR (soffritto di agnello) · *FLAÓ* · *GREIXONERA*

INSALATA *PAGESA*

Antipasto
Grado di difficoltà: medio
Tempo di preparazione: 1 ora

Ingredienti:

1 kg di *bescuit* (pane)
2 patate
3 pomodori grandi
1/2 peperone verde
1 peperone rosso
1/2 cipolla
100 g di *peix sec* (pesce secco)
olio d'oliva vergine
sale

Preparazione:

Bollire le patate con la pelle. Pelarle e spezzettarle con una forchetta. Tostare il peperone rosso. Pelarlo e tagliarlo a strisce. Spezzettare finemente la cipolla, il pomodoro ed il peperone verde. Tagliare il pesce a strisce sottili. Conservare tutti gli ingredienti in un recipiente. Avvolgere il *bescuit* in carta assorbente ed inumidirlo passandolo sotto l'acqua del rubinetto. Mescolare gli ingredienti e condire a piacere con olio e sale.

N.B.:

Se il pesce è già molto salato, non salarlo. Se vuole un bescuit più umido, può bagnarlo direttamente con acqua.

Il pesce con pelle e senza squame (pesce cartilagineo) che i pescatori non riuscivano a vendere lo pelavano, lo salavano e lo appendevano a pergolati costituiti da tronchi di sabine tagliati alla radice e privati della corteccia. Per l'elaborazione vengono utilizzati vari tipi di pesce, tra i quali la canesca, il palombo, la razza, il pesce gatto ed il sagri.

CALAMARS A LA BRUTA (calamari nel loro inchiostro)

Antipasto e piatto principale
Grado di difficoltà: medio
Tempo di preparazione: 45 min

Ingredienti:

1 kg di calamari medi
l'inchiostro dei calamari
1 pomodoro grande e maturo
butifarra (tipo d'insaccato)
soppressata
un paio di spicchi d'aglio
alloro
vino bianco
olio d'oliva
sale e pepe bianco

Preparazione:

Pulire con cura i calamari e tagliarli ad anelli, mettendo da parte l'inchiostro per utilizzarlo successivamente. Scaldare l'olio e soffriggervi leggermente qualche anello sottile di *butifarra* e soppressata. Mettere da parte questi ingredienti per poi mescolarli, ma lasciare l'olio in padella, per poi aggiungervi l'aglio, i calamari e l'inchiostro.

Aggiungere poi il pomodoro naturale spezzettato e, una volta soffritto, aggiungere un po' di vino bianco ed una foglia di alloro.

Aggiungere infine la *butifarra* e la soppressata già fritte precedentemente e soffriggere il tutto a fuoco lento, fino a far evaporare il vino.

FRIT DE BESTIAR (soffritto di agnello)

Piatto principale
Grado di difficoltà: medio
Tempo di preparazione: 1 ora e 30 min.

Ingredienti:

1,5 kg di costolette d'agnello
1 kg di patate
2 pomodori naturali
2 peperoni verdi
2 peperoni rossi
1 bulbo d'aglio
alloro
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione:

Salare e pepare le costolette e friggerle in abbondante olio con un paio di spicchi d'aglio. Scolare l'olio e friggervi le patate. Mettere da parte il tutto in una casseruola per utilizzarlo successivamente.

Preparare un soffritto in una padella con olio, alloro, spicchi d'aglio, pomodoro naturale ed i peperoni tagliati a fette. Condire a piacere.

Aggiungere infine a questo soffritto le costolette e le patate e mescolare il tutto molto accuratamente.

FLAÓ

Dolce
Grado di difficoltà: alto
Tempo di preparazione: 1 ora e 15 min.

Ingredienti per la base:

500 g di farina · 2 uova · 125 g di burro · 1 bustina di lievito
1 bicchiere d'anice · buccia di limone grattugiata
anice in grani · un po' d'olio · 100 g di zucchero

Ingredienti per il ripieno:

500 g di formaggio di capra fresco
300 g di formaggio di pecora semistagionato ·7 uova
qualche foglia di mentuccia · 500 g di zucchero
un pizzico di sale

Preparazione della base:

Mescolare la farina con il lievito, lo zucchero, l'anice in grani ed il sale. Impastare bene. Aggiungere il burro, le uova ed il bicchiere d'anice. Impastare ancora qualche minuto. Imburrare la teglia del forno scelta e spolverarla con un po' di farina, per poi stendere l'impasto sulla teglia e metterlo da parte.

Preparazione del ripieno:

Iniziare tritando il formaggio fresco e quello semistagionato. Metterli da parte. Mescolare le uova e lo zucchero. Aggiungere il formaggio molto lentamente. Aggiungere infine la mentuccia ed il sale. Collocare questo impasto sulla base che avevamo messo da parte ed infornare. Cuocere per 45 min. ad una temperatura di 180°C.

N.B.:

Il formaggio di pecora può essere sostituito da formaggio di mucca, a patto che non sia molto stagionato. Uno dei segreti dell'elaborazione di questi dolci sta nel processo di triturazione e mescolamento del formaggio. Risulta più saporita la combinazione di varie consistenze. Si consiglia di utilizzare un recipiente rotondo e con teglia estraibile, per poi poter estrarre più facilmente il *flaó*.

GREIXONERA

Dolce
Grado di difficoltà: medio
Tempo di preparazione: 1 ora e 10 min.

Ingredienti per la *greixonera*:
5 *ensaimadas* · 6 uova · 1 l di latte
cannella in polvere e ramo di cannella, a piacere
buccia o buccia grattugiata di limone
9 cucchiai grandi di zucchero

Ingredienti per caramellare la teglia:
burro, olio o strutto (a scelta)
100 g di zucchero

Preparazione del caramello:
Sciogliere lo zucchero in padella, per poi versarlo in una casseruola di terracotta e lasciarlo raffreddare.
Mettere da parte per la fase successiva.

Preparazione della *greixonera*:
Bollire il latte assieme alla buccia di limone ed al ramo di cannella. Lasciare raffreddare e ritirare la buccia di limone ed il ramo di cannella. Spezzettare le *ensaimadas*. Aggiungere le uova, lo zucchero e la cannella in polvere. Mescolare con cura. Mescolare bene il latte. Versare il miscuglio nella casseruola sul caramello, precedentemente spalmato di burro, olio o strutto. Infornare a forno freddo. Cuocere per 45 min. Trascorsi 30 min., controllare il grado di cottura forando con la punta di un coltello. La greixonera sarà pronta quando la punta del coltello uscirà pulita.

N.B.:
Volendo, si può aggiungere al miscuglio la buccia grattugiata di un limone, anziché cuocere la buccia assieme al latte. Originariamente, per preparare le greixonera si utilizzava il pane secco rimasto dai giorni precedenti. A poco a poco, con il miglioramento delle condizioni economiche, il pane fu sostituito da *ensaimadas* secche. Attualmente, c'è chi prepara questi deliziosi dolci con cornetti o qualsiasi altro prodotto di pasticceria in generale.

LISTA

SANT FRANCESC

CAN CARLOS	SALIDA DE SANT FRANCESC, CTRA. ES CAP	971 32 28 74	www.cancarlos.com
CAN GAVINU	CARRETERA LA MOLA, KM. 3,3	971 32 24 21	
CAN RAFAL	ISIDOR MACABICH, 10	971 32 22 05	www.casarafal.com
CHEZ JULIEN	C/ RAMON LLULL, 10	971 32 29 96	
EL SUEÑO	CTRA. PORTO SALÈ	971 32 32 13	www.elsueño.com
ES CAP	CTRA. CAP DE BARBARIA, CRUCE CALA SAONA	971 32 21 04	
ES MAL PAS	URB. PARAISO DE LOS PINOS - CTRA. ES MAL PAS	971 32 11 65	
FONDA PLATE	JAIME I, 1	971 32 23 13	
LA ESTRELLA	JAUME I, 8	971 32 25 92	
ES MARÈS	C/ SANTA MARIA, 15	971 32 32 16	www.hotelesmares.com
PA I VI	ANTONI BLANC, S/N	971 32 33 23	
SA CANTONADA	CALLE SENIETA, 10	971 32 31 88	
BIG STORE	ISIDOR MACABICH, 4	971 32 21 54	
BON TEMPS	SANTA MARIA, 19	971 32 21 79	
CA NA PEPA	PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 5-9	971 32 10 91	www.canapepa.com
CAN PACIÈNCIES	C/ ARXIDUC LLUIS SALVADOR, 20	971 32 16 18	www.canapepa.com
CAFÈ BAZAR	C/ ARXIDUC LLUIS SALVADOR	971 32 35 61	
CAFE DE L'HAVANA	JAUME I, 25 -27	971 32 33 05	
CAN PINTXO	PLA DEL REI, 77	971 32 12 44	
COLUMBUS	ISIDOR MACABICH, 7	971 33 24 54	
ES GLOP	EDIFICIO SANIETA	971 32 29 66	www.esglop.es
IL GIOVIALE	SANTA MARIA, 5	639 93 68 71	
IL QUOTIDIANO	PLA DEL REI, 60	971 32 29 50	
MATINAL	ARXIDUC LLUIS SALVADOR, 18	971 32 25 47	www.formenterasunset.com
PIN POR	ES PLA DEL REI, 1	971 32 28 07	
PLA DEL REI	ES PLA DEL REI, 20	971 32 28 81	
SAN FRANCISCO	SANTA MARIA, 46	971 32 22 13	
CENTRO	PLAÇA DE LA CONSTITUCIO, 3-5	971 32 20 63	

CALA SAONA

CHACALA	PLAYA CALA SAONA	971 32 34 68
SOL	PLAYA DE CALA SAONA	971 18 75 91
CALA SAONA	PLAYA CALA SAONA	971 32 20 30

LA SAVINA

AIGUA	PUERTO DEPORTIVO LA SAVINA	971 32 33 22	www.aiguaformentera.com
BAHIA	PASEO DE LA MARINA, 30-36	971 32 21 42	www.hbahia.com
BELLAVISTA	PASEO DE SA MARINA, 8	971 32 22 55	
CAFE DEL LAGO	EDIFICIO SAVINA PLAYA	971 32 31 87	www.cafedellago.es
LA SAVINA	AV MEDITERRÀNEA, 22 - 40 - HOSTAL LA SAVINA	971 32 22 79	www.hostal-lasavina.com
SA SEQUI	CARRETERA LA SAVINA - ES PUJOLS	971 18 74 94	
S'ESTANY DES PEIX	C/ ALMADRABA - EDIFICIO ES PORT LOCALES 5-6	971 32 31 83	
ALHAMBRA	MEDITERRANI, 19	971 32 29 83	
ART CAFÉ	PUERTO DEPORTIVO FORMENTERA MAR EDIF. A, 3	971 32 32 66	www.artcafeformentera.com
BOUGANVILLE	PUERTO DEPORTIVO, DÀRSENA DE LEVANTE S/N	686 08 99 11	www.bouganville.es
HAZ'RA	PUERTO DEPORTIVO, EDIF A LOCAL-5	971 32 36 28	
LA MOTA	C/ DEL CARMEN		
PAN PER FOCACCIA	PUERTO DEPORTIVO, DARSENA DE LEVANTE S/N	971 32 10 01	www.panperfocaccia.es
RINCON GALLEGO	PASEO DE LA MARINA, 54-58	971 32 21 49	
ES PORT	PASEO DE LA MARINA		
LA LUNA	PUERTO DEPORTIVO, EDIFICIO A - LOCAL 5	971 32 15 85	www.lunaformentera.com

ILLETES

BESO BEACH	PLAYA CAVALL D'EN BORRÀS	622 222 113	
ES MINISTRE	PLAYA DE SES ILLETES	971 32 23 66	ww.esministre.com
ES MOLI DE SAL	PLAYA ES CAVALL D'EN BORRÀS	971 18 74 91	www.esmolidesal.es
JUAN Y ANDREA	PLAYA DE SES ILLETES	971 18 71 30	www.juanyandrea.com
PIRATA	PLAYA DE SES ILLETES	971 32 40 64	
TANGA	PLAYA DE LEVANTE	971 18 79 05	www.restaurantetanga.com
TIBURON	PLAYA CAVALL D'EN BORRÀS	659 63 89 45	

ES PUJOLS

BOCASALINA	FONOLL MARÍ, 2	971 32 91 13
CAMINITO	VENDA DES MOLÍ DE S'ESTANY - CTRA. LA SAVINA	971 32 81 06
CAN VENT	MIRAMAR, 1	971 32 85 99

ES PUJOLS

CAPRI	AVDA MIRAMAR, 44 - 47	971 32 83 52	www.hostalrestaurantecapri.com
CHEZ FRED	MIRAMAR S/N EDIFICIO FCO. BORRAS	971 32 84 86	
CHEZZ GERDI	CAMÍ S'ABEURADETA PASEO ES PUJOLS - PUNTA PRIMA	971 32 86 03	www.chezzgerdi.com
CHINA TOWN	ESPALMADOR, 38	971 32 83 46	
DRACULA	CARRETERA ES PUJOLS - SANT FERRAN	627 20 64 54	
EL GAUCHO	C/ ROCA PLANA, 82	971 32 85 26	
LA CABA	AVENIDA MIRAMAR, S/N	971 32 82 96	
MA VIE	C/ PUNTA PRIMA, 4	971 32 85 29	
MARITIM	AVENIDA MIRAMAR, S/N	971 32 82 59	
MINIGACELA	C/ FONOLL MARI, S/N	971 32 81 13	
PINATAR	MIRAMAR, 25-27	971 32 81 37	www.restaurantepinatar.com
PIZZA-PAZZA	ESPALMADOR, 46	971 32 84 34	www.pizzapazzaonline.info
RE PIZZA	AVENIDA MIRAMAR, 112	971 32 90 88	
RIGATONI	FONOLL MARI, 1	971 32 83 51	www.rigatoniformentera.com
SA PALMERA	C/ DE S'AIGUA DOLÇA, 74	971 32 83 56	
SA PUNTA	AVENIDA MIRAMAR, 30	971 32 89 73	
S'AVARADERO	AVENIDA MIRAMAR, 32 - 36	971 32 90 43	
SES FEIXES	CARRETERA PUNTA PRIMA - VENDA DE SA PUNTA	971 32 89 95	
THE BEACH	MIRAMAR, 58	630 15 93 39	
TIMON	MIRAMAR, 106 - 108	971 32 91 39	
BÉ VA BÉ	C/ ESPARDELL, 12-20	971 32 85 54	
CASTAVI	ESPALMADOR, 57 EDIFICI CASTAVI	971 32 85 21	
ESPARDELL	AV MIRAMAR, 6 (PASEO MARTÍTIMO)	971 32 83 57	www.espardell.com
FORMOSA CAFÉ	C/ ESPARDELL, EDIFICIO VALENCIA BAJO 5	971 32 88 27	www.formosacafe.it
LA BAGUETTE	ROCA PLANA, 1	971 32 81 03	
LA BARCA	AVENIDA MIRAMAR, 24 - 30	971 32 85 02	
MAKAKO	C/ ESPALMADOR, 42-44	971 32 85 85	
SA VIÑA	PUNTA PRIMA, 37-39	971 32 83 47	
SA VOLTA	MIRAMAR, 94	971 32 81 25	www.savolta.com
S'OLIVERA CAFÉ	MIRAMAR, 39	971 32 18 58	
TAHITI BEACH KIOSKO	PASEO DE LA PLAYA ES PUJOLS	971 32 87 25	
ZULMAR CAFETERIA	PLAYA DE ROCABELLA - JUNTO HOTEL ROCA BELLA	971 32 83 61	www.zulmarhotels.com
BANANAS	C/ ESPARDELL, S/N	636 51 28 88	www.bananasformentera.com
BÉ VA BÉ	C/ ESPARDELL, 12 - 20	971 32 85 54	
COYOTE	ROCAPLANA, 49		www.coyoteformentera.com

ES PUJOLS

INDIANA CAFE	C/ ESPARDELL, EDIFICIO TRES PINOS.	971 32 83 30	
INTEGRAL	ESPALMADOR, 42	971 32 91 07	
ISLA BLANCA	MIRAMAR S/N, LOCAL 5	971 32 81 10	
KIOSKO PEOPLE	PASEO DE LA PLAYA ES PUJOLS	630 22 17 87	
KIOSKO S'ABEURADETA	PASEO PLAYA ES PUJOLS	669 46 05 75	
LA BARRACA	AVENIDA MIRAMAR, EDIF. COPACABANA, LOCAL 6	971 32 19 61	
NEROOPACO	ESPARDELL - EDIFICIO "LOS TRES PINOS"		www.neroopaco.com
PACHANKA	ROCA PLANA, S/N.	971 32 80 65	
RINCON LATINO	MIRAMAR, 2	971 32 89 39	
SPEEDY CAFÈ	AVENIDA MIRAMAR, 75 BAJOS	971 32 90 05	
TANGO	ESPARDELL, EDIFICIO TENIS SOLEDAD	971 32 11 35	
UGLY KF	ESPARDELL, EDIFICIO TENIS SOLEDAD	971 32 83 90	www.uglyformentera.com
VIAGRA'S CAFÉ	EDIFICI ESPARDELL,5, BAIXOS	971 32 88 35	
WAFFELN MEDITERRANEO	MIRAMAR, 35-38, EDIFICI BORRAS		

SANT FERRAN

CAN FORN	MAJOR, 39	971 32 81 55	
FELIPE	C/ GUILLEM DE MONTGRI, 53	971 32 89 09	
FONDA PEPE (PEYKA)	MAJOR, 68	971 32 80 33	
LA TORTUGA	CARRETERA LA MOLA KM 6,5	971 32 89 67	
MACONDO	MAJOR, 3		www.macondoformentera.com
ORTEGA	GUILLEM DE MONTGRI, 38	971 32 81 18	
SA COVA	CAMI DE CAN SIMONET		
SA FINCA	TARRAGONA, 17	971 32 90 28	
SA PARADA	CARRETERA LA MOLA, KM. 6,4	971 32 85 40	
ARCOLANDIA	C/ VALENCIA	610 99 96 19	
MOTEL DE SES ROQUES	CARRETERA DE LA MOLA, KM 6,5		
SA GARRAFA	MAYOR, 21	971 32 87 91	www.sagarrafa.blogspot.com
VERDERA	JOAN CASTELLÓ GUASCH, 1	971 32 81 57	

MIGJORN

BARBA ROJA	CARRETERA PLAYA CA MARI	971 32 90 77	www.hostal-bellavista.com
BLUE BAR	PLAYA MIGJORN KM. 8	971 18 70 11	www.bluebarformentera.com
CA MARI	PLAYA DE CA MARI	971 32 81 80	

MIGJORN

CAN DANI	CTRA LA MOLA, KM. 8,5	971 32 85 05	www.candaniformentera.com
CARABELA	CARRETERA PLAYA CA MARI	971 32 85 46	
ES ARENALS	CARRETERA LA MOLA KM. 11 - PLAYA ES ARENALS	971 32 81 12	www.arenals.com
ES CODOL FORADAT	CARRETERA LA MOLA KM. 8,9 - PLAYA CODOL FORADAT	971 32 82 81	
ES CUPINÀ	CARRETERA LA MOLA KM. 12 - PLAYA ES COPINAR	971 32 72 21	
ES PINS	CARRETERA PLAYA CA MARI	971 32 82 91	
FLIPPER	CARRETERA LA MOLA KM. 11 - PLAYA ARENALS	971 18 75 96	
FRAGATA	CARRETERA LA MOLA KM. 10,8 - PLAYA ARENALS	971 18 75 95	www.flipperandchiller.com
GECKO BEACH CLUB	CARRETERA PLAYA CA MARI	971 32 80 24	www.lafragataformentera.com
LAS BANDERAS	CARRETERA LA MOLA KM 8,7	971 32 18 96	info@geckobeachclub.com
PELAYO	PLAYA ES MAL PAS - CAMÍ VELL DE LA MOLA	669 98 40 08	www.lasbanderasplayas.com
REAL PLAYA	PLAYA DE CA MARI	971 18 76 10	
SA PLATGETA	CARRETERA PLAYA CA MARI	971 18 76 14	www.saplatgeta.com
SES EUFABIETES	CARRETERA PLAYA ES MAL PAS	971 32 25 95	
SOL Y LUNA	CAMÍ VELL DE LA MOLA	629 04 02 65	
VOGAMARI	CARRETERA LA MOLA KM 9,5	971 32 90 53	
CASABLANCA	CARRETERA PLAYA ES COPINAR	971 32 71 88	
ES PI	CARRETERA PLAYA CA MARI	971 32 83 91	
LAS DUNAS PLAYA	CARRETERA LA MOLA KM, 11 - PLAYA ARENALS		
KIOSKO CABANA (BARTOLO)	PLAYA ES COPINAR	971 32 80 41	www.dunasplaya.com
KIOSKO LUCKY	CARRETERA LA MOLA KM. 8	971 32 72 43	
PIRATA BUS	CARRETERA LA MOLA KM 11 - PLAYA ARENALS	616 36 31 64	www.piratabus.com
SUN SPLASH (K)	PLAYA CA MARI	609 60 14 26	

ES CALÓ

CAN RAFALET	PUERTO DE ES CALÓ	971 32 70 77	
PASCUAL	CARRETERA LA MOLA KM. 12 - PUERTO ES CALÓ	971 32 70 14	
S'EUFABI	CARRETERA DE LA MOLA, KM 12,5	971 32 70 56	www.restauranteseufabi.com

EL PILAR

ACAPULCO	CARRETERA LA MOLA KM 12,5	971 32 71 98	www.acapulcoformentera.es
MIRADOR	CARRETERA LA MOLA KM 14,3	971 32 70 37	
PEQUEÑA ISLA	AVENIDA LA MOLA, 111	971 32 70 68	www.pequenaisla.com
EL PILAR	AVENIDA LA MOLA		
CAN BLAIET	AVENIDA LA MOLA, 1-2	971 32 70 92	
CAN TONI	PLAÇA DEL PILAR	971 32 73 77	www.cantoniformentera.com
PASTISSERIA CAFE LA MOLA	AVENIDA LA MOLA, 32	971 32 72 71	

Consell Insular
de Formentera

www.formentera.es

Formentera
Illes Balears