



Sant Antoni

ONE TO ONE

TU IBIZA CON NOSOTROS

Sant Antoni ONE TO ONE

Esta es tu nueva experiencia con nuestra gente
This is your new experience with our local people

Acompáñanos por Sant Antoni para saludar a nuestros pescadores a su llegada al **puerto** y en la **lonja** para la venta de sus capturas, recorreremos juntos el interior de la isla en busca de históricas **cuevas**, te llevaremos a los talleres de nuestros **artesanos** para trabajar con ellos la artesanía, disfrutaremos juntos de la mejor **gastronomía local** en la que no faltará el bull de peix o la greixonera, disfrutaremos del mejor **Sunset** del mediterráneo, visitaremos los **viñedos** de cultivo ecológico donde saborearemos juntos sus mejores vinos y disfrutaremos de la sobremesa, nos bañaremos en preciosas **calas** de aguas cristalinas y de arena fina, compartiremos un aperitivo en las mejores **terrazas** y rincones de nuestro pueblo, crearás con tus manos una auténtica **espardenya**, recorreremos la bahía a bordo de un “**Llaüt**”, pasearemos por los campos de **almendros en flor**, degustaremos la mejor **cerveza artesanal**, nos convertiremos en grandes cocineros de la mano de nuestros **Chefs**, todo esto sentirás en **la auténtica Ibiza de Sant Antoni de Portmany**.



Join us in Sant Antoni to greet our fishermen on their arrival at the **port** and in the **fish auction** where they sell their catch, we will cross the interior part of the island together in search of historic **caves**, we will take you to our **craftsmen** workshops to create with them crafts works, we will enjoy together the best **local gastronomy** in which you will not miss “bull de peix” or “greixonera”, we will enjoy the best Mediterranean **Sunset**, visit the **vineyards** organically grown where savor together the best wines and enjoy the table talk, we will have a bath in beautiful **coves** with crystal clear water and fine sand, we will share a snack in the best **terraces** and corners of our village, you will create with your hands a real “**espardenya**”, we will cross the bay on board a “**Llaüt**”, we will stroll through fields of **almond blossoms**, we will taste the best **craft beer**, we will become great cooks with our chefs’ advises, all this you will feel in **the authentic Ibiza of Sant Antoni de Portmany**.



DESCÚBRELA

Ibiza da nombre a coches, música o moda. Un lugar diferente y singular, un destino con estilo propio nacido en los años sesenta. Todos los isleños son especiales, ya sea por el clima agradable o por el entorno. Te invitamos a serlo durante una semana o todo el tiempo que desees estar con nosotros. Sant Antoni de Portmany es Ibiza, es “Sunset & Sea”. Rodéate de artesanos, de tradiciones y disfruta de sus playas y calas de aguas tranquilas en cualquier época del año. Te animamos a compartir una sobremesa con nosotros.

DISCOVER IT!

Ibiza is a cars, music or fashion name. Ibiza is a different and special place. A stylish destination, a concept born in the wonderful sixties. All islanders are special, either by the pleasant weather or the natural environment. We invite you to be islander for a week or as long as you wish. San Antonio de Portmany in Ibiza is “Sunset & Sea”. Surround yourself of craftspeople, traditions and enjoy its beaches and calm water coves at any time of year. We encourage you to share a table talk with us.

Sant Antoni ONE TO ONE

Un día único para ti, lleno de emociones, en compañía de nuestros amigos
A unique day for you, full of emotions, in the company of our friends

1

08:00h Toca levantarse para disfrutar del mejor desayuno en la terraza de **Can Lluc**
08:00h *Is time to getting up and enjoy the best breakfast on Can Lluc's terrace*



2

09:00h Acércate bien temprano a la **Cooperativa de Agricultores** para ver los productos frescos del día
09:00h *We will go early to the Farmers' Cooperative to see the fresh picked products*



3

10:30h Has descubierto tu rincón especial de la Isla en **Cala Salada**, un par de horas de sol serán suficientes
10:30h *You have just discovered your special corner of the Island in Cala Salada, a couple of hours of sunbathing will be enough*

4

12:30h La **Taberna del Puerto** es el mejor lugar para ver llegar a los pequeños Llaüts y el movimiento de la **Lonja**
12:30h *The Tavern Port is the best place to see how the small Llaüts reach the port and the movement of the fish market*

5

14:30h Elige la temática del restaurante, **Es Ventall** o **El Rebot de Can Prats**, son garantía gastronómica
14:30h *Choose the thematic of the restaurant, Es Ventall or El Rebot de Can Prats, are both gastronomic guarantee*

6

16:00h El café nos lo tomaremos en el taller de nuestros **Artesanos** donde nos enseñarán a trabajar el mimbre
16:00h *We will have a coffee in our Craftsmen workshop where they will teach us how to work with wicker*



9

21:30h Para cenar, hoy mejor una **ruta de tapeo** por las mejores tabernas del centro de Sant Antoni
21:30h *To having dinner, today will be better a tapas route around the best taverns in the center of Sant Antoni*



8

20:30h El mejor **atardecer del Mediterráneo** lo tenemos en **La Torre**, una copa en su terraza será el momento perfecto
20:30h *We will enjoy the best Mediterranean sunset in La Torre, having a drink on its terrace will be the perfect time*



7

19:00h Visitar los viñedos de **Can Rich** o de **Can Maymó** o la cervecería artesanal de **Ibosim** será una decisión complicada
19:00h *Visit the vineyards of Can Rich or Can Maymó or Ibosim craft brewery will be a complicated decision*

Sant Antoni ONE TO ONE

Nuestro chef José Miguel, del Restaurante Es Ventall
Our chef José Miguel, the restaurant Es Ventall

Sant Antoni es, sin duda, el mejor rincón del Mediterráneo para disfrutar de su atardecer. Pero también es tradición gastronómica con ingredientes de la agricultura local, bodegas de tradición familiar que elaboran sus vinos en sus pequeños viñedos de excelente uva, artesanos llegados a nuestra isla para enamorarse de ella y quedarse a vivir con nosotros, o nuestra pequeña pero gran cofradía de pescadores. En tu experiencia gastronómica, José Miguel, nuestro chef, te acompañará al mercado de abastos para descubrir los sabores de Sant Antoni en su cocina. Con Helena pasarás el día en la cofradía, y será ella quién te presente a nuestros amigos pescadores, incluso podrás salir de pesca con Joan si el mar aguanta. Eugenio y Toni, excelentes anfitriones y buenos amigos, te recibirán en sus bodegas de vino ecológico donde pasarás una perfecta sobremesa después de compartir mesa con ellos. Queremos que vivas experiencias memorables, creadas exclusivamente para ti, y así ser el protagonista de tu nueva historia.



Sant Antoni is, without a doubt, the best Mediterranean corner to enjoy its Sunset. But, also, is gastronomic tradition with ingredients from local agriculture, wineries with family tradition that elaborate their wines on small vineyards with excellent grapes, craftsmen reaching our island to fall in love with her and to remain living with us, or our small but great fishermen's confraternity. In your gastronomic experience you will be accompanied by José Miguel, our chef, who will drive you to the food market to discover the Sant Antoni flavors in his kitchen. You will spend a day with Helena in the guild, and she will introduce you to our fishermen friends, you will even go fishing with Joan if the sea is calm. Eugenio and Toni, excellent hosts and good friends, will welcome you in their organic wine winery where you will spend a perfect after-meal conversation with them. We want you to live memorable experiences, designed exclusively for you, so you will be the main character of your new story.



José Miguel imprime su pasión por la cocina en el restaurante familiar Es Ventall. Su padre le enseñó los secretos del recetario tradicional ibicenco, además de valores como el esfuerzo y la dedicación. Ha pasado por reconocidas cocinas como El Celler de Can Roca, Solé Graells o Llantén, lo que le ha valido para estar entre los candidatos a Cocinero Revelación Madrid Fusión 2017. En sus platos encontrarás una cocina de raíces, elaborada con fuego de leña y con frutas, verduras y hortalizas que cultiva en su huerta familiar en Es Broll de Buscastell. Unos platos en los que intervendrán tus cinco sentidos, y que te enseñará a elaborar en el taller gastronómico que organizaremos juntos.

José Miguel develops his passion for cooking in family restaurant Es Ventall. His father taught him the secrets of traditional Ibizan gastronomy, as well as values such as effort and commitment. He has been in renowned kitchens as El Celler de Can Roca, Solé Graells o Llantén, and this fact placed him among the candidates for Chef Revelation Madrid Fusion 2017 award. His cuisine is based on tradition, made with firewood and with fruits and vegetables grown in his organic family vegetable garden in Garden in Es Broll of Buscastell. Dishes in which your five senses will intervene and he will teach you in the gastronomic workshop we will organize together.

CONTACT:

+34 93 657 12 21 Ext. 5323
Mobile +34 607 54 61 65
selements@turismovivencial.com

HEADQUARTERS:

Building Neàpolis, Rbla. Exposició 59-61
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)

Spanish Turoperador CIAN 236023-3
www.turismovivencial.com



VISIT **SANTANTONI**