



Promoció Turisme de Formentera



GASTRONOMÍA DE FORMENTERA



Moankoola



Moankoola



Moankoola

Gastronomía de Formentera

Edita i publica:

Consell Insular de Formentera,
Febrer 2012

Dipòsit legal:

DL F 3-2012

Disseny gràfic:

patrigea@gmail.com



PRODUCTOS TRADICIONALES

PEIX SEC · SAL LÍQUIDA · VINO · MIEL · HIGOS SECOS
QUESO FRESCO · BESCUIT · LICOR DE HIERBAS



PRODUCTOS TRADICIONALES

Una de las formas de dar a conocer la gastronomía típica de la isla es la promoción de los productos autóctonos de alta calidad más diferenciadores, entre los que destacan los siguientes:

PEIX SEC

En Formentera, antiguamente los pescadores secaban el pescado para aprovecharlo y consumirlo durante todo el año. Hoy en día, ya se ha convertido en un atractivo gastronómico de la isla y ha obtenido el aval «Arca del gusto», otorgado por la organización internacional de Slow food. Hay numerosas especies aptas para ser secadas y saladas, pero las más utilizadas son las de peces cartilaginosos que tienen la piel resistente y sin escama como rayas, musolas y cazones.

El proceso se realiza cortando en filetes el pescado limpio pero sin quitarle la piel. Se deja en remojo en salmuera (mezcla con base de agua y sal) entre 30 a 60 minutos, según el tamaño del pescado, se saca de la salmuera y se deja secar al sol (1-4 días), colgando los filetes en las puntas de ramas de sabinas. Una vez seco el pescado, se tuesta al fuego, desmenuza y conserva en envases de vidrio con aceite de oliva. El «Peix sec» se puede conservar durante meses. Su textura es dura, huele a mar y sabe a sal. Es el ingrediente estrella de la ensalada payesa, que puede degustarse en numerosos restaurantes de la isla.

Más información en: www.peixsec.com

SAL LÍQUIDA

La sal líquida de Formentera es una sal natural proveniente del mar, sin ningún tipo de aditivo de color o sabor. Su alta calidad se debe principalmente a la potente filtración, oxigenación y mineralización que ofrece el agua de mar, y a la vez también recibe el efecto de la Posidonia Oceánica de la Reserva Marina. Se trata, por tanto, de aguas marinas posidónicas, es decir, aguas vivas en cuanto al valor orgánico y de biodisponibilidad de minerales y oligoelementos que contienen para el cuerpo humano, que son hasta diez veces superior al de otras sales de origen natural.

La sal líquida se ofrece con un práctico sistema de spray (vaporizador), que permite impregnar de forma homogénea los alimentos, favoreciendo la rápida absorción de la sal en ellos. Es ideal para platos fríos y entrantes, además de una herramienta de creatividad tanto para los profesionales como para la cocina diaria familiar.

Más información en: www.salliquida.net



PRODUCTOS TRADICIONALES

VINO

En Formentera ha existido mucha tradición de vitivinicultura desde tiempos inmemorables y cuenta con casi 80 hectáreas de viña. Los vinos de la isla son muy apreciados porque el pie de las vides mayoritariamente es pie franco, es decir, no se utiliza el pie americano como en la gran parte de Europa. Esto es debido a que la plaga de filoxera, que destruyó los viñedos de pie europeo durante la segunda mitad del siglo XIX, no afectó a los viñedos de Formentera, en parte gracias al aislamiento geográfico. También en muchas casas se fabrica el tradicional «vi pagès», generalmente para el autoconsumo.

La bodega Terramoll en La Mola inicia su andadura en el año 2000 con el objetivo de elaborar un producto pionero en el mercado, un vino íntegramente formenterense, en el que se conjuguen tradición y modernidad. Todos sus vinos gozan de unas cualidades excepcionales gracias al exquisito trato que se le da a las vides y al cuidado minucioso en todo el proceso de elaboración del vino.

Más información en: www.terramoll.es

Otros productos:

- La miel «Es Morer» es un producto autóctono que debe su excelente calidad a la flora de secano y a la ausencia de productos químicos. Según la época se hace de romero o de frígola (tomillo).
- Los higos secos fueron durante mucho tiempo uno de los productos básicos en la despensa local y hoy en día son muy apreciados por su intenso sabor, resaltado por el anís y el laurel con los que se aromatizan en el proceso de elaboración. Acompañados de queso y almendras, resulta un postre excelente.
- El queso fresco de Formentera generalmente es mixto (de cabra y oveja) y al ser realizado para el autoconsumo, sigue las pautas de la elaboración tradicional.
- El bescuit es el pan que resulta del horneado prolongado, lo que le confiere una consistencia similar al pan tostado, de hecho, precisa ser hidratado antes de ser consumido. Constituye uno de los ingredientes más peculiares de la ensalada payesa.



PRODUCTOS TRADICIONALES

· El licor de hierbas se comercializa mayoritariamente en Ibiza, pero en numerosos hogares y restaurantes de Formentera se elabora un licor de hierbas casero, aprovechando las numerosas hierbas aromáticas de la isla. Siendo el más característico el realizado con frígola (tomillo).

La Asociación Gastronómica Es Morter, de reciente creación, responde al deseo de poner en común toda una serie de inquietudes en torno a la gastronomía de Formentera. Entre sus objetivos está el de divulgar y fomentar la cocina autóctona, así como dar a conocer la gastronomía local. Para ello, organizan degustaciones y catas. Ofreciendo asimismo, servicios de asesoría de restaurantes, en sala y en cocina, así como organización de eventos y viajes, ya sean tours gastronómicos o asistencia a ferias, convenciones y congresos nacionales. Más información en:

ASSOCIACIÓ GASTRONÒMICA "ES MORTER"
C/ ISIDOR MACABICH 26

Tlf.: 636028134 · esmorterdeformentera@gmail.com

La gastronomía típica de la isla consiste en arroces, pescado fresco, carnes a la brasa y algunas recetas tradicionales entre las cuales destacan, entre otros:

- Ensalada payesa (con Peix sec)
- *Frit de polp* (frito de pulpo)
- *Sofrit pagès* (con carne y patatas)
- *Calamars a la bruta* (frito de calamares en su tinta)
- *Bullit de Peix* (guisado de pescado con patatas)

Los dulces o postres más característicos son:

- *Flaó* (pastel de queso fresco con hierbabuena)
- *Orelletes* (dulce anisado)
- *Creixonera* (pudin de ensaimada)





RECETARIO

ENSALADA PAYESA · CALAMARS A LA BRUTA (calamares en su tinta)
FRIT DE BESTIAR (frito de cordero) · FLAÓ · GREIXONERA



ENSALADA PAYESA

Entrante

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 1 h

Ingredientes:

1 kg de bescuit (pan)
2 patatas
3 tomates grandes
1/2 pimiento verde
1 pimiento rojo
1/2 cebolla
100 g de peix sec (pescado seco)
aceite de oliva virgen
sal

Preparación:

Hierva las patatas con piel. Pélelas y pártalas con un tenedor. Tueste el pimiento rojo. Pélelo y córtelo en tiras. Corte la cebolla, el tomate y el pimiento verde en pedazos pequeños. Corte el pescado en tiras finas. Reserve todos los ingredientes en un recipiente. Envuelva el bescuit en papel de cocina y humedézcalo pasándolo por el agua del grifo. Mezcle los ingredientes, aliñe al gusto con aceite y sal.

Observación:

Si el pescado es muy salado, no ponga sal. Si quiere el bescuit más húmedo, puede bañarlo directamente con agua.

El pescado, con piel y sin escamas (pescado cartilaginoso), que los pescadores no conseguían vender, lo pelaban, salaban y colgaban de unas parras, hechas con troncos de sabina, cortados de raíz y pelados. Para la elaboración se utilizan distintos tipos de pescado, entre los cuales se encuentran, el cazón, la musola, la raya, el gato y la lija.



ENSALADA PAYESA

CALAMARS A LA BRUTA (calamares en su tinta)

Entrante y plato principal

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 45 min

Ingredientes:

1 kg de calamares medianos

la tinta de los calamares

1 tomate grande y maduro

butifarra

sobrasada

un par de dientes de ajo

laurel-vino blanco

aceite de oliva

sal y pimienta blanca



Preparación:

Limpie bien los calamares y córtelos en rodajas, apartando la tinta para utilizarla después. Caliente aceite y sofría ligeramente en él unas rodajitas de butifarra y sobrasada. Reserve estos ingredientes para mezclar después pero mantener el aceite caliente en la sartén para añadirle a continuación el ajo, los calamares y la tinta.

A continuación añade el tomate natural troceado y una vez sofrito, incorpore un chorrito de vino blanco y una hoja de laurel.

Finalmente, añade la butifarra y la sobrasada que ya estaban fritas anteriormente, y rehogue todos los ingredientes a fuego lento hasta que reduzca el vino.

FRIT DE BESTIAR (frito de cordero)

Plato principal

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 1h 30min

Ingredientes:

1'5 kg de costillas de cordero

1 kg de patatas

2 tomates naturales

2 pimientos verdes

2 pimientos amarillos

1 cabeza de ajos

laurel

aceite de oliva

sal

pimienta



Preparación:

Salpimente las chuletas y fríalas en abundante aceite con un par de ajos. Cuele este aceite y fría las patatas con él. Resérvelo todo en una cazuela para utilizarlo posteriormente.

Haga un sofrito en una sartén con aceite, laurel, ajos, tomate natural y los pimientos cortados en tiras. Sazone al gusto.

Finalmente, añada a este sofrito las chuletas y las patatas y mézclelo todo con mucho cuidado.

FLAÓ

Postre

Grado de dificultad: alto

Tiempo de preparación: 1 h 15 min

Ingredientes para la base:

500 g de harina de trigo · 2 huevos · 125 g de mantequilla
1 sobre de levadura · 1 copa de anís · ralladura de limón
anís en grano · un poco de aceite · 100 g de azúcar

Ingredientes para el relleno:

500 g de queso fresco de cabra
300 g de queso semiseco de oveja · 7 huevos ·
hojas de hierbabuena · 500 g de azúcar · una pizca de sal

Preparación de la base:

Mezcle la harina con la levadura, el azúcar, el anís en grano y la sal. Amase bien. Incorpore la mantequilla, los huevos y la copa de anís. Amase unos minutos más. Unte con mantequilla el molde del horno seleccionado y espolvoréelo con un poco de harina. A continuación, extienda la pasta en el molde y resérvelo.

Preparación del relleno:

Comience triturando el queso fresco y el semiseco. Resérvelo. Mezcle los huevos y el azúcar. Agréguele el queso con mucho cuidado. Agregue finalmente, la hierbabuena y la sal. Coloque esta pasta sobre la base que hemos reservado e introduzca en el horno. Hornee durante 45 min a una temperatura de 180°C.

Observaciones:

Puede sustituirse el queso de oveja por queso de vaca, siempre que no sea muy seco. Uno de los secretos de la elaboración de estos postres se encuentra en el proceso de trituración y mezcla del queso. Resulta más sabrosa la combinación de diferentes texturas. Se recomienda utilizar un recipiente redondo y desmoldable, así es más fácil extraer después el flaó.



FLAÓ

GREIXONERA

Postre

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación: 1 h 10 min

Ingredientes para la greixonera:

5 ensaimadas · 6 huevos · 1 l de leche
canela en polvo y en rama, al gusto
piel o ralladura de limón
9 cucharadas soperas de azúcar

Ingredientes para caramelizar el molde:

mantequilla, aceite o manteca de cerdo (a elegir)
100 g de azúcar

Preparación del caramelo:

Disuelva el azúcar en una sartén. Vierta luego en una cazuela de barro y dejar enfriar. Resérvelo para la fase posterior.

Preparación de la greixonera:

Hierva la leche con la piel de limón y la canela en rama. Déjelo enfriar y quite la piel de limón la rama de canela. Trocee las ensaimadas. Añada los huevos, el azúcar y la canela en polvo. Mézclelo bien. Mézclele la leche y remueva bien. Vierta la mezcla en la cazuela sobre el caramelo, previamente untado con mantequilla, aceite o manteca de cerdo. Introdúzcala en el horno, estando éste frío. Hornee durante 45 min. A partir de los 30 min, controlar el grado de cocción, pinchando con la punta de un cuchillo. Estará lista cuando la punta del cuchillo salga limpia.

Observación:

Puede añadirse a la mezcla, si se desea, la ralladura de un limón, en vez de cocer la piel con la leche. Originariamente, para hacer la greixonera se aprovechaba el pan duro que había sobrado de días anteriores. A medida que la situación económica fue mejorando, el pan fue sustituido por ensaimadas duras. Actualmente, hay quienes preparan estos deliciosos y dulces postres con croissants o cualquier otro producto de bollería en general.





LISTADO





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 SALÉ	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	
● 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
● CAFÉ 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
● 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

● ES MINISTRE	PLAYA DE SES ILLETES	971 32 23 66	www.esministre.com
● ES MOLÍ 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	
● TANCA	PLAYA DE LEVANTE	971 18 79 05	www.restaurantetanga.com
● TIBURÓN	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	CAMI 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	ROCA PLANA, 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"	
● PACHANKA	ROCA PLANA, S/N.	971 32 80 65
● RINCON LATINO	MIRAMAR, 2	971 32 89 39
● SPEEDY CAFÉ	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
● VIAGRA'S CAFÉ	EDIFICI ESPARDELL,5, BAIXOS	971 32 88 35
● WAFFELN MEDITERRANEO	MIRAMAR, 35-38, EDIFICI BORRAS	

www.neroopaco.com

www.uglyformentera.com

SANT FERRAN

● CAN FORN	MAJOR, 39	971 32 81 55
● FELIPE	C/ GUILLEM DE MONTGRÍ, 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	
● ORTEGA	GUILLEM DE MONTGRÍ, 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
● VERDERA	JOAN CASTELLÓ GUASCH, 1	971 32 81 57

www.macondoformentera.com

www.sagarrafa.blogspot.com

MIGJORN

● BARBA ROJA	CARRETERA PLAYA CA MARI	971 32 90 77
● BLUE BAR	PLAYA MIGJORN KM. 8	971 18 70 11
● CA MARI	PLAYA DE CA MARI	971 32 81 80

www.hostal-bellavista.com

www.bluebarformentera.com



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 (BAROLO)	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

