

Mercados de la isla

ISLAND MARKETS

Sant Francesc Xavier · El Jardí de ses Eres

Martes y sábados, de 11:00 a 14:00h | Tuesday and Saturday, from 11am to 2pm

Ropa y souvenirs | Clothes and souvenirs

Feria artesanal de la Mola · Avenida de La Mola del Pilar de la Mola

1 DE MAYO AL 13 DE OCTUBRE | 1ST MAY TO 13TH OCTOBER

Miércoles y domingos, de 16:30 a 22:00h | Wednesday and Sunday, from 4:30 to 10pm

Joyas, productos de cuero, pinturas, esculturas. Música en vivo
Jewelry, leather products, paintings, sculptures. Live music.

Es Pujols · Avenida Miramar y calle de la Mar

1 DE MAYO AL 30 DE SEPTIEMBRE | 1ST MAY TO 30TH SEPTEMBER

Todos los días, de 19:00 a 00:00h | Every day, from 7pm to midnight

Ropa y souvenirs | Clothes and souvenirs

Sant Francesc · Calle de Isidor Macabich

1 DE MAYO AL 30 DE OCTUBRE | 1ST MAY TO 30TH OCTOBER

Todos los días, de 10:00 a 14:00h | Every day, from 10am to 2pm

Ropa y souvenirs | Clothes and souvenirs

Sant Ferran · Calle Major de Sant Ferran de ses Roques

25 DE MAYO AL 28 DE SEPTIEMBRE | 25TH MAY TO 28TH SEPTEMBER

Jueves, viernes y sábados, de 20:00 a 00:00h | Thursday, Friday and Saturday, from 8pm to midnight

Ropa y souvenirs | Clothes and souvenirs



Teranka
FORMENTERA

Guía Gastronómica

GASTRO GUIDE

Can Carlitos

Una propuesta gastronómica del chef Nandu Jubany que busca la armonía de sus platos con originales tapas y los mejores arroces de la isla.

A gastronomic proposal by chef Nandu Jubany that seeks the harmony of his dishes with original tapas and the best rice dishes on the island.

Arroz cremoso de gamba de Formentera | Creamy rice with prawns from Formentera

Can Carlos

Un clásico de Formentera, acogedor y agradable, que trabaja las pastas caseras, las carnes y los pescados a la parrilla.

A Formentera classic, cosy and pleasant, which serves homemade pastas, meats and grilled fish.

Pasta



Casa Natalia

Es la simpleza y lo extraordinario de la vida sobre una mesa. Un restaurante de tapas y platos para compartir con influencia de la cocina catalana y su toque más personal.

It's the simplicity and the extraordinary of life on a table. A restaurant serving tapas and sharing plates with a Catalan influence and a more personal touch.

Carpaccio de chuleta rubia gallega | Galician chop carpaccio

Es Caló

El maridaje perfecto entre paisaje y gastronomía. Disfrute de la máxima calidad en pescados, carnes y hortalizas con su cocina tradicional mediterránea.

The perfect combination of landscape and gastronomy. Enjoy the highest quality fish, meat and vegetables with its traditional Mediterranean cuisine.

Pan tostado con sobrasada y queso de cabra fundido con reducción de higos secos
Toasted bread with sobrasada and melted goat's cheese with a reduction of dried figs

Teranka
FORMENTERA

Guía Gastronómica

GASTRO GUIDE

Es Códol Foradat

También del chef Nandu Jubany, ubicado en una de las playas más bellas de Formentera, Es Códol Foradat traslada a los comensales a épocas pasadas a través de los platos más sabrosos de la cocina de siempre.

Also, by chef Nandu Jubany, located on one of the most beautiful beaches of Formentera, Es Códol Foradat takes diners back in time through the tastiest dishes of traditional cuisine.

Arroz al senyoret | Rice Arroz al senyoret

Es Molí de Sal

Un antiguo molino reformado exquisitamente para ofrecer en un entorno privilegiado una carta de los mejores platos típicos de Formentera y una gran gama de vinos de calidad.

An old mill exquisitely refurbished to offer in a privileged setting a menu of the best typical dishes of Formentera and a wide range of quality wines.

Tartar de tomate de Formentera con queso parmesano

Formentera tomato tartar with parmesan cheese

Chezz Gordi

Una experiencia gastronómica con música en directo en un enclave privilegiado. Un menú con las mejores materias primas italianas, españolas y de la isla de Formentera, que proponen el gusto de la tradición reinterpretado con sorprendente creatividad.

A gastronomic experience with live music in a privileged setting. A menu featuring the finest Italian, Spanish, and Formentera Island ingredients, offering the taste of tradition reinterpreted with surprising creativity.



Sushi

El Pecador

La última apertura del chef Nandu Jubany, ubicado en la carretera de La Mola. Música, espectáculo, ambiente, y unos deliciosos menús degustación.

The latest opening by Chef Nandu Jubany, located on the La Mola road. Music, entertainment, atmosphere, and delicious tasting menus.

Langosta a la brasa con huevos y sobrasada | Grilled lobster with eggs and sobrasada

Teranka
FORMENTERA