La edición de *las cenas*

THE JOURNAL



Quédate a cenar.

Trece favoritos de Ocho. Una isla entera de apetitos. Las mesas que nos gustan, las cocinas que merece la pena descubrir y la compañía que hace la noche.

ENCUENTRA TU CAMINO

En esta *edición.*

La isla, tal como la vivimos. 03

La Brasa 04

La Bodega 05

Bistro del Mar 07

Cas Costas 08

Can Pilot 10

Casa Maca 12

El Carnicero 14

Zuma Ibiza 16

StreetXO Ibiza 18

COYA Restaurant 20

La Paloma 22

Sa Capella 24

S'Illa des Bosc 26

Unas pequeñas cosas. Una noche mucho mejor. 28

Un lugar para los tuyos. 29

Una revista para guardar. Los buscadores interactivos y los servicios en directo están en la edición web.

LO MEJOR DE ARREGLARSE PARA SALIR

La isla, tal como la vivimos.

Les oyes reír
antes de llegar a la mesa.

Alguien ya ha llegado. Hay una copa esperando, una silla que se aparta, una carta que nadie se ha decidido del todo a leer. Te has quitado la sal del pelo. El día sigue en la piel.

Cenar en Ibiza puede ser un jardín escondido en la ciudad, una parrilla encendida más allá de las últimas casas o un plato con personalidad suficiente para detener la conversación. O puede ser una mesa pequeña, buen pan y esas personas con las que te quedarías otra hora sin pensarlo.

Ese es el hilo que une nuestros favoritos. Cocinas muy distintas, noches muy diferentes. Lugares que elegiríamos para los nuestros. Algunos piden una ocasión; otros, sencillamente, convierten en un placer tener hambre juntos.

Elige la mesa que encaja con esta noche. La isla guarda suficientes planes de cena para volver otra vez.

Pide algo para compartir.
A ver adónde lleva la noche.

La Brasa

Una mesa al otro lado *de las calles de la noche.*



La Brasa, de noche.

POR LA CIUDAD

Empieza donde se reúne la isla. Un jardín, una mesa de tapas, un italiano de barrio: tres formas de acomodarse en la noche.

FAVORITO DE OCHO · LA IBIZA CIUDAD MÁS VERDE, AL PIE DE DALT VILA

Cruzar la puerta, entrar en otra noche.

Una mesa de Ocho

EL JARDÍN ESCONDIDO

Un pequeño mundo propio.

Para la primera gran cena de las vacaciones.

Una puerta que sale de las calles y, después, verde sobre la cabeza. La Brasa tiene ese encanto de jardín escondido por delante del que podrías haber pasado sin darte cuenta. El casco antiguo sigue cerca; para cenar, habéis encontrado vuestro propio pequeño refugio.

Encaja con esa primera noche en la que los viajes de cada uno se convierten por fin en unas mismas vacaciones. Los abrigos se retiran de las sillas, las historias del aeropuerto se cuentan por última vez y la atención pasa al arroz, el marisco y la brasa. Ya estáis todos. Para eso habíais venido.

APETECE PEDIR

Arroces mediterráneos, marisco y cocina al carbón. Pregunta por el pescado del día y las opciones de arroz para el grupo.

Descubre La Brasa

Antes de reservar

Reserva para tu grupo y confirma los horarios de cena en tus fechas. Pide mesa en el jardín si eso es lo que te trae aquí.

FAVORITO DE OCHO · BAJO EL PORTAL DE SES TAULES, IBIZA CIUDAD

La Bodega



Al pie de las murallas.

Unos platos. Y después, algunos más.

Una mesa de Ocho

TAPAS EN EL CASCO ANTIGUO

La ciudad a tu mesa.

Para tapear con el casco antiguo ocurriendo a tu alrededor.

Bajo la rampa de Dalt Vila, La Bodega te ofrece dos versiones del casco antiguo: dentro, las paredes de unas antiguas cuadras; fuera, la vida de la calle. Hay mucho que mirar mientras decides qué más pedir.

Las tapas invitan a ese pequeño exceso de pedidos que las vacaciones permiten. Empezad con unos platos. Repetid el favorito. Dejad que la conversación se vaya un momento hacia un conjunto que pasa y vuelva después a quien estaba contando la historia. Un paseo cruzando el portal parece la continuación natural.

APETECE PEDIR

Tapas para compartir, vino y libertad para añadir otro plato sobre la marcha.

Descubre La Bodega

La Bodega



Piedra antigua. Planes nuevos.

Antes de reservar

Elige el local del casco antiguo, bajo la rampa de Dalt Vila; el de Talamanca es otro. Confirma los horarios de temporada.

FAVORITO DE OCHO · AVENIDA 8 DE AGOSTO, JUNTO A LA MARINA

Bistro del Mar



Bistro del Mar, junto a la marina.

La respuesta cuando todos tienen hambre y nadie quiere montar una comisión.

Una mesa de Ocho

ITALIANO Y BUENA COMPAÑÍA

Una bienvenida que resulta familiar.

Para pizza, pasta y una decisión que gusta a todos.

Algunas noches basta con que alguien diga «¿Italiano?» y reciba un sí unánime. Bistro del Mar es el bistró y bar de vinos desenfadado de los hermanos D'Ambrosio en la Avenida 8 de Agosto: una respuesta muy bienvenida para un grupo con hambre.

Se inspira en la salumeria y la rosticceria de la familia. Parmigiana, vitello tonnato, pizza y pasta llevan a la noche ese gusto por la cocina italiana conocida. Chaquetas sobre los respaldos, un tenedor que se ofrece al otro lado: la cena puede encontrar su sitio enseguida.

APETECE PEDIR

Parmigiana o vitello tonnato para empezar, después pizza o pasta. Clásicos italianos, con mucho que apetece pasar por la mesa.

Descubre Bistro del Mar

Antes de reservar

Busca el Bistro del Mar de la familia D'Ambrosio en la Avenida 8 de Agosto. Es un restaurante distinto de Trattoria del Mar.

Cas Costas

Sigue *el humo.*



Una mesa en el jardín de Cas Costas.

FUEGO Y CAMPO

La mesa se siente distinta cuando puedes ver latir la cocina. Carbón, buen producto y hambre suficiente para hacerles justicia.

FAVORITO DE OCHO · CAN BELLOTERA, CARRETERA EIVISSA-SANT JOSEP

El olor a brasa resuelve la pregunta.

Una mesa de Ocho

LA PARRILLA GENEROSA DEL JARDÍN

Ven con hambre.

Para reunirse sin prisas, con algo bueno sobre la parrilla.

Cas Costas es para quienes tienen buen apetito y para un grupo en el que no todos quieren lo mismo. Carne y verduras a la brasa, ensaladas mediterráneas: cada uno encuentra por dónde empezar. El jardín amplio le da espacio a la reunión.

Cas Costas



La banda sonora de una comida larga.

Trae a los amigos que piden con entusiasmo y a los familiares a los que les gusta probar un poco de cada plato. Hay una calidez especial en una comida que se desordena agradablemente: fuentes que pasan dos veces, los mejores bocados que desaparecen, nadie pendiente de atender porque todos se están sirviendo ya.

APETECE PEDIR

Carne y verduras a la brasa, acompañadas de ensaladas mediterráneas. Pedid variedad suficiente para que todos encuentren un favorito.

Descubre Cas Costas

Antes de reservar

Consulta la disponibilidad para cenar y el programa musical de tu fecha; las actuaciones en directo son ocasionales.

FAVORITO DE OCHO · SANT RAFEL

Can Pilot



La mesa se encarga de cocinar.

El mejor debate de la cena: ¿de quién está ya el trozo?

Una mesa de Ocho

LA PARRILLA EN LA MESA

Deja que hable la parrilla.

Para amigos que se toman la carne muy en serio y a sí mismos un poco menos.

La pequeña parrilla de carbón llega al centro y, de pronto, todos tienen una opinión. En Can Pilot, el chuletón se marca y se corta antes de terminarse en la mesa. Uno pide otro minuto. Otro ya ha ido a por la sal.

Las patatas y los pimientos deben quedar al alcance de la mano. La conversación sobrevivirá a las interrupciones; cuidar tu propio trozo de carne acaba formando parte de ella. Termina mirando los postres caseros. Un flaó o una graixonera le ponen un final ibicenco a esta cena de asador tan compartida.

Can Pilot



Fuego, paciencia y pocas complicaciones.

APETECE PEDIR

Chuletón terminado en una pequeña parrilla de mesa. Pregunta por el corte y el tamaño adecuados para los que sois y pide las guarniciones a las que todos alargarán la mano.

Descubre Can Pilot

Antes de reservar

Confirma directamente la fecha de la cena, especialmente en invierno. El restaurante suele cerrar los miércoles.

FAVORITO DE OCHO · CAN PALAU DE DALT, A LAS AFUERAS DE IBIZA CIUDAD

Casa Maca



La isla empieza a encenderse.

La ciudad brilla abajo. El fuego está mucho más cerca.

Una mesa de Ocho

UNA OCASIÓN EN LA FINCA

Humo, horizonte y algo que celebrar.

Para una reunión que se siente arreglada y con los pies en la tierra a la vez.

La parrilla al aire libre es la primera tentación; la vista de Dalt Vila, la segunda. Casa Maca reúne humo, una finca restaurada y un bar Airstream en una misma noche, con Ibiza ciudad extendida más allá de los jardines.

Este es un buen lugar para esa ropa que tenías ganas de ponerte y para un apetito que vaya más allá del corte de carne de siempre. Dedícales atención a las verduras. Cuando aparecen las luces de la ciudad, el placer está en haberlo preparado juntos: todos aquí, guapos, con hambre y la noche todavía por delante.

APETECE PEDIR

Carne, pescado y verduras de temporada al fuego. Pregunta qué está haciendo la cocina con el producto antes de decidirte por el corte conocido.

Descubre Casa Maca

Antes de reservar

Casa Maca



Algo frío. Algo sin prisas.

Ahora está cerrado por invierno. Comprueba la fecha de reapertura, las señales, el tiempo de mesa y cualquier consumo mínimo antes de planear la noche.

FAVORITO DE OCHO · FINCA SA JOVERIA, IBIZA CIUDAD

El Carnicero



Un jardín con algo de teatro.

Cenar también puede ser salir.

Una mesa de Ocho

EL ASADOR MÁS SOCIAL

Trae también ganas de noche.

Para una mesa de celebración que disfruta de una sala con ambiente.

El Carnicero le da a una antigua finca rodeada de plantas la energía de una noche de fiesta. Luz cálida, música y muchas ganas de carne a la parrilla componen un escenario social para un cumpleaños, un reencuentro o la primera noche en la que todo el grupo consigue arreglarse a la vez.

Elegid juntos los cortes y dejad que la cena sea el primer acontecimiento de la noche. Es el sitio para ese amigo que disfruta llegando, saludando, pidiendo y poniendo las cosas en marcha. La conversación más reflexiva puede esperar a otra noche; hoy la compañía viene con impulso.

APETECE PEDIR

Carnes de primera a la parrilla. Pregunta por los cortes, los pesos y las sugerencias para compartir en lugar de elegir por una foto antigua.

Descubre El Carnicero

Antes de reservar

El Carnicero



Trinchado en la mesa.

Un restaurante de temporada, normalmente de abril a octubre. Consulta directamente tu fecha y el formato musical de esa noche.

Zuma Ibiza

Un poco
de teatro en la mesa.



Por encima de la marina.

ARREGLARSE PARA CENAR

Para la noche a la que quieres darle importancia. Una azotea, una cocina inquieta, un cóctel que jamás prepararías en casa.

FAVORITO DE OCHO · AZOTEA DE MARINA IBIZA

Ese conjunto que metiste en la maleta con ilusión por fin tiene su noche.

Una mesa de Ocho

UNA NOCHE EN LA AZOTEA

Sobre el puerto.

Para una noche cuidada, con vistas y apetito japonés.

Zuma eleva la noche sobre la marina: yates abajo, Dalt Vila al otro lado del agua y el grupo, por fin, con esa ropa que había preparado con tanto cuidado. El entorno le da a la cena un sentido de ocasión antes del primer pedido.

Muévete entre la cocina principal, el sushi y la robata en vez de quedarte en un rincón conocido de la carta. Los bocados fríos y delicados y la profundidad de la brasa le dan variedad a la comida. Una cena arreglada con viejos amigos tiene su propia contradicción preciosa: todos parecen un poco distintos; las bromas siguen siendo exactamente las mismas.

APETECE PEDIR

Zuma Ibiza



Zuma, servido con precisión.

Cocina japonesa contemporánea entre la cocina principal, la barra de sushi y la parrilla robata. Elige de la carta de Ibiza, que puede diferir de la de otros restaurantes Zuma.

Descubre Zuma Ibiza

Antes de reservar

La temporada 2026 ha terminado; Zuma prevé volver en verano de 2027. Confirma la reapertura antes de organizar el viaje alrededor de ella.

FAVORITO DE OCHO · THE SITE IBIZA, PLAYA D'EN BOSSA

StreetXO Ibiza



La cena, con el volumen más alto.

Una cocina inquieta para una mesa a la que le gustan las noches intensas.

Una mesa de Ocho

UNA CENA CON SORPRESA

Deja que la cena se porte mal.

Para curiosos que quieren que la comida provoque debate, del bueno.

La barra roja marca el tono en StreetXO. El restaurante de Dabiz Muñoz en Ibiza toma lo familiar de la comida callejera y lo convierte en punto de partida para sorprender, con una terraza y la coctelería AISH para ampliar la escena.

Trae a quien siempre quiere probar de tu plato. Es una comida para comparar impresiones, cambiar de idea y descubrir que el plato que menos claro tenías ha sido el primero en desaparecer. Cócteles y bebidas sin alcohol le dan a AISH su propio espacio para experimentar. Aquí acompaña mejor la curiosidad que un pedido decidido de antemano.

StreetXO Ibiza



Un poco de teatro en el plato.

APETECE PEDIR

La carta creativa de cocina callejera del Food Bar de Ibiza, seguida -o precedida- de un cóctel con o sin alcohol en AISH. Pide al equipo que te oriente sobre la intensidad y las necesidades alimentarias.

Descubre StreetXO Ibiza

Antes de reservar

Elige el restaurante de Ibiza en The Site, Playa d'en Bossa. Confirma directamente las fechas de temporada y las condiciones para grupos.

FAVORITO DE OCHO · BLESS IBIZA THE SITE, PLAYA D'EN BOSSA

COYA Restaurant



Quédate a pasar la noche.

Un apetito lleno de color al caer la noche.

Una mesa de Ocho

PERÚ AL CAER LA NOCHE

Una noche con sabor.

Para compartir cocina peruana en una noche con color.

El restaurante de noche de COYA lleva la cocina peruana contemporánea a una sala cálida y colorida de BLESS Ibiza The Site. Ceviche, platos a la parrilla y pisco dan un comienzo animado, sobre todo a un grupo para el que arreglarse y entusiasmarse con la comida son cosas igual de importantes.

Que todos opinen al pedir. El placer está en pasar de la acidez a la calidez y al siguiente plato tentador mientras la conversación cruza en varias direcciones. Si queréis seguir, el Pisco Bar de la azotea tiene su propio programa. El restaurante ya os habrá dado una buena noche antes de llegar a esa decisión.

APETECE PEDIR

Los platos peruanos para compartir y las bebidas con pisco del restaurante de noche. Consulta la carta de cena; la comida de playa es una propuesta distinta.

Descubre COYA Restaurant

Antes de reservar

COYA Restaurant



Una mesa en movimiento.

Reserva la experiencia del restaurante de noche. Una reserva de cena no incluye camas del beach club ni acceso a la piscina.

La Paloma

Hay salas
que cambian la conversación.



Una mesa de jardín en Sant Llorenç.

LA ISLA, DE NOCHE

Naranjos o piedra antigua. Lugares donde el entorno forma parte de lo que habéis venido a compartir.

FAVORITO DE OCHO · SANT LLORENÇ DE BALÀFIA

Para esa conversación que en casa siempre se pospone.

Una mesa de Ocho

EL JARDÍN DE CÍTRICOS

El resto de la historia.

Para las personas a las que quieres escuchar de verdad.

El camino a Sant Llorenç te lleva al jardín de cítricos de La Paloma y a una cocina de noche con raíces italianas. La pasta casera, el risotto y el producto de temporada le dan a este restaurante familiar un atractivo muy real y reconfortante.

La Paloma



Los detalles de una buena mesa.

Ven con alguien cuyas historias sueles oír a trozos: una nota de voz de camino al colegio, una llamada interrumpida, la promesa de poneros al día de verdad. Aquí tenéis la cena delante y el resto de la historia aún por escuchar. No tiene que convertirse en una conversación profunda. A veces, esa vieja anécdota absurda es justo lo que necesitabas.

APETECE PEDIR

Pasta casera, risotto y cocina de temporada para cenar. El café de día de La Paloma tiene otra carta y otro ritmo.

Descubre La Paloma

Antes de reservar

Reserva el restaurante de noche, con su carta italiana. El café de día tiene una propuesta distinta.

FAVORITO DE OCHO · A LAS AFUERAS DE SANT ANTONI

Sa Capella



Una noche dentro de la capilla.

Algunas entradas merecen un momento antes de decir nada.

Una mesa de Ocho

LA SALA QUE SE RECUERDA

Que la sala acoja la ocasión.

Para ese aniversario, reencuentro o celebración al que quieres darle un escenario.

Levantas la vista antes de buscar tu asiento. La antigua capilla de Sa Capella aporta altura, piedra cálida y luz de velas a la cena, con una terraza fuera para ver el lugar de otra manera. Es una sala que merece que llegues con atención.

La cocina gira alrededor de carnes y pescados al fuego. Elígela para una ocasión que quieras señalar y deja después que la comida y la compañía la hagan vuestra. Un aniversario no necesita un gran discurso. Estar aquí juntos, haber elegido un sitio así, puede decir bastante.

APETECE PEDIR

Carne y pescado a la parrilla Josper. Consulta las necesidades alimentarias antes de reservar; el operador indica opciones veganas limitadas y ausencia de menú infantil.

Descubre Sa Capella

Antes de reservar

Sa Capella



Por estar aquí.

Comprueba la señal, el consumo mínimo, las condiciones de cancelación y las indicaciones de vestimenta antes de comprometerte. Las mesas suelen asignarse durante unas dos horas y media.

S'Illa des Bosc

Quédate donde
el día se encuentra con la cena.



Sal en el aire. Comida en la mesa.

LA ÚLTIMA LUZ

Una última mesa costera, para esa noche que quieres ver llegar.

FAVORITO DE OCHO · CALA COMTE / CALA CONTA

Llega mientras el mar conserva todos sus colores.

Una mesa de Ocho

LA MESA DE LA ÚLTIMA LUZ

Que el día se convierta en cena.

Para una noche en la costa oeste con el agua a la vista.

Frente a Cala Comte, los islotes mantienen su silueta mientras el agua cambia de color. S'Illa des Bosc te ofrece una cena marinera con esa vista todavía delante: pescado, marisco y arroz, cerca de la costa que ha ocupado el día.

S'Illa des Bosc



Arroz, con una vista cerca.

Llega con luz de sobra. Tiene algo de pequeño placer reconocer la misma bahía con otro ánimo, ahora con una prenda ligera sobre los hombros y algo de sal todavía en el pelo. El baño se convierte en algo que comentáis durante la cena. Apenas os habéis movido y el día ya es otra experiencia.

APETECE PEDIR

Pescado, marisco y arroz. Pregunta por la pesca del día y el tiempo de preparación de un arroz para compartir al organizar la cena.

Descubre S'Illa des Bosc

Antes de reservar

El servicio de cena depende de la temporada. Confirma una mesa de noche; que abra de día no significa que sirva cenas.

ANTES DE LA PRIMERA COPA

Unas pequeñas cosas. *Una noche mucho mejor.*

Cuéntales quién viene.

Dale al restaurante el número real de personas, la ocasión y las necesidades alimentarias. Una mesa para doce puede tener otro menú, otra señal y otro turno que una de dos. Pregunta antes de que todos lleguen con hambre.

Reserva el espacio que imaginaste.

Un jardín, una azotea, una terraza y un comedor pueden sentirse como restaurantes distintos. Di qué entorno te llamó la atención. Los espacios de temporada y una mesa concreta son peticiones que deben confirmarse, no darse por hechas.

Dale a la cena su propio tiempo.

Si ya hay entradas para el club, calcula hacia atrás desde el trayecto. Si cenar es el plan, deja abierta la siguiente parada. Consulta los límites de tiempo, los horarios de cocina y la vuelta antes de acomodarte con la primera copa.

Esto es una agenda de direcciones de la isla, no un calendario de reservas en directo. Las cocinas, las cartas y las fechas de temporada cambian. Sigue los enlaces de los locales para conocer las condiciones actuales; cerrar en invierno no significa que un restaurante haya abandonado la isla.

Un lugar *para los tuyos.*



Can Saca / El sol en la terraza.

Esas horas que también cuentan

El primer café. El último baño. Esa mesa donde las historias se vuelven a contar. Algunas de las mejores horas de las vacaciones se viven en casa.

En Ocho reservas directamente con quienes somos dueños de nuestras tres villas y las cuidamos cada día. Cuéntanos cuándo vienes, con quién y qué Ibiza te apetece vivir. Te ayudaremos a encontrar tu sitio.

UNA ISLA. UNA MIRADA.

Hazla *tu Ibiza.*

Tres villas. Un equipo que tiene su casa en la isla.
Cuéntanos tus fechas, con quién vienes y las vacaciones que imaginas.

OCHO IBIZA

ochoibiza.com/es.html

Detrás de la edición.

Fotografía y notas editoriales

Una publicación original de Ocho Ibiza. Fotografía real; las personas retratadas no se presentan como huéspedes de Ocho.

Los horarios, las cartas, los accesos y los servicios de temporada pueden cambiar. Confírmalos directamente con el local para las fechas de tu viaje.

Las fotografías siguen sujetas a los derechos del local o fotógrafo original. La atribución no concede por sí sola permiso de reproducción.

La terraza de piedra de Sa Capella al atardecer, enmarcada por vegetación y lámparas colgantes.

La Brasa, de noche.

Al pie de las murallas.

Piedra antigua. Planes nuevos.

Bistro del Mar, junto a la marina.

Una mesa en el jardín de Cas Costas.

La banda sonora de una comida larga.

La mesa se encarga de cocinar.

Fuego, paciencia y pocas complicaciones.

La isla empieza a encenderse.

Algo frío. Algo sin prisas.

Un jardín con algo de teatro.

Trinchado en la mesa.

Por encima de la marina.

Zuma, servido con precisión.

La cena, con el volumen más alto.

Un poco de teatro en el plato.

Quédate a pasar la noche.

Una mesa en movimiento.

Una mesa de jardín en Sant Llorenç.

Los detalles de una buena mesa.

Una noche dentro de la capilla.

Por estar aquí.

Sal en el aire. Comida en la mesa.

Arroz, con una vista cerca.

Can Saca / El sol en la terraza.


OCHO
IBIZA
Un poco más de
Ibiza para llevarte.
ochoibiza.com/es.html