

Restaurante El Cigarral, atendido personalmente por la familia Ortiz, elabora una cocina tradicional de corte casero, como pescados de la costa, carnes de buey asturiano y caza de los montes de Toledo.

En todos sus platos, imprime una personalidad propia, adaptando su carta a cada época del año; a esto se le unen unos exquisitos y originales postres que despiertan los instintos más sibaritas del comensal.

[Dispone de una cuidada bodega con más de 200 referencias de vinos.](#)



Su trayectoria profesional le han valido el reconocimiento de todas las guías y medios de comunicación especializados, figurando entre otras, la **Guía Michelin, Repsol y Gourmetour**, así como en la academia de gastronomía y **el Premio Nacional de Gastronomía de Radio Turismo** (año 2000). Lo que ha convertido en el transcurso de los años, en lugar de referencia para los amantes de la buena mesa.

Eventos

Desde nuestros inicios en el año 1989, celebramos de forma tradicional diferentes eventos gastronómicos siendo destacados éstos en importantes guías gastronómicas y de turismo nacionales e internacionales; siendo las más emblemáticas y de mayor reconocimiento:

- - [Jornadas Gastronómicas de la Caza](#) (mes de febrero)
- - [Jornadas Gastronómicas del Auténtico Cocido Madrileño](#) (mes de marzo)

- - [Jornadas Gastronómicas del Bacalao](#) (mes de noviembre)

Platos recomendados:

- Espárragos rellenos de marisco gratinados al all i oli.
- Calamarcitos de la barca ibicenca al aroma de ajo.
- Sirvia de la isla a la parrilla de carbón con verduras
- Perdiz roja de caza a la toledana como la hacía mi madre.
- Manos de cerdo rustidas con tomate y ralladura de jamón, acompañadas de lomos de bacalao.
- Chuletón de buey asturiano a la parrilla de carbón.

Cigarral: (Real Academia de la Lengua) casa de recreo y descanso.

Con una decoración provenzal con óleos, tapices y cerámicas, envuelto de plantas naturales, hacen que los clientes se sientan como en su propia casa. Situado en el centro comercial de Ibiza a cinco minutos del puerto, dispone de un comedor para 60 personas, más uno privado de 8 a 12 comensales.

**Abierto todo el año de 13.00 a 16.00 y de 20.30 a 23.30, domingos cerrado.
Vacaciones del 20 de agosto al 15 de septiembre.**