

# Guía de RESTAURANTES



## SANTA EULÀRIA

### ATZARÓ LA VERANDA

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Ctra. S. Juan km. 15.  
☎ 971 338 838

### BON LLOC

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Carretera Cala Llonga s/n  
☎ 971 311 813

### CAN CURREU

⊗ Cocina de autor.  
Ⓔ Ctra. Sant Carles, km. 12.  
☎ 971 335 280

### CELLER CAN PERE

⊗ Típica ibicenca.  
Ⓔ C/ San Jaime, 63  
☎ 971 330 056

### ECOCENTRO

⊗ Bío-vegetariana  
Ⓔ Carrer Venda de sa Picassa, 4 - Sta. Gertrudis de Fruitera.  
☎ 971 197 274

### OLI

⊗ Ibéricos, tapas y bocadillos.  
Ⓔ C/ Mediterrani, 34. Puig d'en Valls.  
☎ 971 315 951

### SIDRASTUR

⊗ Parrilla.  
Ⓔ Puerto deportivo  
☎ 971 091 964

## EIVISSA

### ALL IBIZA

⊗ Mediterránea e internacional.  
Ⓔ Paseo Ses Pitiusess, 28

### AMADEO

⊗ Marisquería.  
Ⓔ Carrer de Murcia, 12  
☎ 971 934 702

### BISTRO DALT VILA

⊗ Mediterránea italiana.  
Ⓔ Sa Carrosa, 15.  
☎ 971 394 376

### CAFÉ MERCAT

⊗ Pinchos-Tapas.  
Ⓔ C/ Cataluña, 33  
☎ 971 301 113

### EL FARO

⊗ Euromediterránea.  
Ⓔ Final Puerto de Ibiza  
☎ 971 313 233

### IL GIARDINETTO

⊗ Italiana casera.  
Ⓔ Marina Botafoch.  
☎ 971 314 929

### LA GAIA

⊗ Japeruvian  
Ⓔ P. Juan Carlos I, 17.  
☎ 971 806 806.



## MARINER

⊗ Mediterránea moderna.  
Ⓔ C/ Luis Tur i Palau, 22 (Puerto de Ibiza)  
☎ 971 315 234

## NINE SEVEN ONE

Ⓔ Plaza sa Riba, 7  
☎ 971 124 651

## PACHA RESTAURANTE

⊗ Fusión mediterránea.  
Ⓔ Discoteca Pacha.  
☎ 971 310 959

## HOTEL SES FIGUERES

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Talamanca  
☎ 971 314 313

## SANT ANTONI

### CAN LLUC

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Agroturismo Can Lluç. Ctra. San Rafael-Santa Inés.  
☎ 971 198 673

### DAVID'S

⊗ Francesa e Italiana  
Ⓔ C/ Madrid, 12.  
☎ 971 340 470

### ES NÀUTIC

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Paseo Marítimo.  
☎ 971 341 651

## SANT JOSEP

### BALI BEACH CLUB

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Playa d'en Bossa.  
☎ 971 307 054

### BORA BORA RTE BEACH

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Playa d'en Bossa

### CAS MILÀ

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Playa Cala Tarida  
☎ 971 806 193

### ESTADO PURO IBIZA

Ⓔ Hard Rock Hotel  
Playa d'en Bossa.



☎ 971 396 705

### MINAMI

⊗ Japonesa.  
Ⓔ Playa d'en Bossa, 10 (Ushuaia)  
☎ 971 396 705

### MO

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Ctra. Es Cubells, km. 9.500  
☎ 971 802 150

### MONTAUK STEAK HOUSE

Ⓔ Playa d'en Bossa. (Ushuaia).  
☎ 971 396 705

### SIR ROCCO

⊗ Italiana  
Ⓔ Playa d'en Bossa  
☎ 971 308 100

### SISSI'S

⊗ Internacional.  
Ⓔ C/ de las Begonias, Playa d'en Bossa.  
☎ 971 304 865

### THE BEACH CLUB

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Playa d'en Bossa. Hard Rock Hotel Ibiza.  
☎ 971 396 736

### TROPICANA

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Cala Jondal  
☎ 971 802 640 - 971 187 520

### UNIC INTERNACIONAL

⊗ Francesa mediterránea.  
Ⓔ C/ Ses Begonias, 18. Platja d'en Bossa  
☎ 971 393 573

### XOVO IBIZA

⊗ Internacional.  
Ⓔ Playa d'en Bossa.  
☎ 971 300 578

### SANT JOAN

⊗ Internacional.  
Ⓔ Playa d'en Bossa.  
☎ 971 300 578

### SANT JOAN

⊗ Internacional.  
Ⓔ Playa d'en Bossa.  
☎ 971 300 578

### AUBERGINE

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Ctra. San Miguel km. 9,9.  
☎ 971 090 055

### CAN GAT

⊗ Mediterránea.  
Ⓔ Cala San Vicente  
☎ 971 320 123

### PORT BALANSAT

⊗ Mediterránea-ibicenca.  
Ⓔ Playa Cala San Miguel.  
☎ 971 334 527

## Sociedad y Cultura

# El descifrado completo del genoma del olivo permitirá mejorar el aceite

► Los investigadores han conseguido secuenciar los más de 56.000 genes del genoma de un ejemplar de más de 1.300 años de antigüedad

EFE BARCELONA

■ Investigadores del Centro de Regulación Genómica (CRG) de Barcelona, del Real Jardín Botánico de Madrid (CSIC-RJB) y del Centro Nacional de Análisis Genómico de Barcelona (CNAG-CRG) han logrado descifrar el genoma completo del olivo, lo que permitirá mejorar la producción de aceitunas y de aceite.

La investigación, que publicó ayer la revista *GigaScience*, ha conseguido secuenciar por primera vez los más de 56.000 genes del genoma de un ejemplar de olivo de más de 1.300 años de antigüedad de la variedad Farga, una de las más importantes del este de España.

El olivo es uno de los primeros árboles que se cultivaron en la historia de la humanidad, seguramente hace unos 6.000 años, y es el árbol más emblemático del Mediterráneo, con mucha relevancia en la economía española y de Italia, Grecia y Portugal. España es el máximo productor de aceite de oliva del mundo, con un tercio de la producción mundial, que es de tres millones de toneladas de aceite.

El jefe del grupo de genómica comparativa del CRG, Toni Gabaldón, que ha liderado la investigación, ha explicado que hasta ahora se desconocía el genoma del olivo, que regula las diferencias entre variedades, tamaños y sabor de las aceitunas, por qué son tan longevos o las claves de su adaptación al secano.

Según Gabaldón, la secuenciación del genoma completo del olivo



El olivo es uno de los primeros árboles que se cultivaron. J.A. RIERA

## España es el máximo productor de aceite de oliva del mundo, con un tercio de la producción mundial

servirá para ayudar al olivo, tanto a su desarrollo como a protegerse de las infecciones que causan estragos, como los ataques de bacterias (*Xylella fastidiosa*) y hongos (*Verticillium dhaialae*).

«Es, sin duda, un árbol emblemático cuya mejora vegetal resulta muy difícil puesto que hay que esperar al menos 12 años para ver qué características morfológicas tendrá y ver si resulta o no interesante para hacer, por ejemplo, cruces», dijo Gabaldón.

Hace cuatro años, Gabaldón participaba junto a Pablo Vargas, investigador del CSIC en el Real Jardín

Botánico, en la presentación de resultados científicos de proyectos sobre especies amenazadas, como el linco ibérico. Entonces, Pablo Vargas propuso al que era presidente del Banco Santander, Emilio Botín, que financiara la secuenciación completa del genoma del olivo empleando exactamente la misma metodología que se empleó en la secuenciación del linco.

Cinco meses después, se firmó el contrato para hacer la primera secuenciación completa del ADN del olivo, una investigación que ha durado tres años. «En la secuenciación de un genoma hay tres fases: la primera, aislar todos los genes. La segunda, ensamblar el genoma, ordenar esos genes uno detrás de otro, como si concatenáramos frases sueltas de un libro. Y finalmente identificar todos los genes, es decir, montar el libro», explicó Vargas.

# Demuestran que las niñas recién nacidas responden mejor al estrés que los niños

► Las madres que dan a luz niñas presentan una mayor defensa antioxidante de su organismo

EFE GRANADA

■ Un estudio de la Universidad y el Hospital San Cecilio de Granada ha demostrado científicamente que las niñas recién nacidas presentan una mayor defensa antioxidante y un menor daño oxidativo en las membranas celulares que los niños, lo que se traduce en que responden mejor al estrés que ellos.

Las niñas presentan también mayores actividades enzimáticas antioxidantes, de forma que se des-

monta científicamente la teoría del 'sexo débil' añade el estudio, del que informó ayer la Universidad de Granada.

Además, las madres que dan a luz niñas presentan una mayor defensa antioxidante de su organismo y menos daño a las principales biomoléculas, en comparación con las que dan a luz a niños, además de un menor proceso inflamatorio durante el parto.

En resumen, el parto de una niña es menos agresivo para la madre que el de un niño, según los investigadores, que dicen que hasta la fecha no existían estudios de este tipo en la literatura científica, dado que todos los disponibles evaluaban el estrés oxidativo e inflamación

en adultos.

Se trata del primer estudio que evalúa el estrés inducido en las madres y sus neonatos en la etapa perinatal.

Este trabajo multidisciplinar ha demostrado que las niñas recién nacidas y sus madres se enfrentan de manera más eficaz a la agresión que supone el parto en comparación con los niños y sus madres, y revela una clara asociación entre el género del neonato, el proceso oxidativo y la señalización inflamatoria.

Según los investigadores principales de este trabajo, se abre así un campo de investigación que se centra en el sexo del neonato como factor de riesgo para varias alteraciones funcionales.

PARA PUBLICIDAD EN ESTA SECCIÓN  
CONTACTE CON EL DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD  
DE DIARIO DE IBIZA

Tel.: 971 19 00 00

Email: [anuncios.diariodeibiza@epi.es](mailto:anuncios.diariodeibiza@epi.es)