

MUST-VISIT

PanKing Bakery

Ambacht, smaak en moderne gastvrijheid komen samen bij PanKing Bakery, gelegen in het hart van Ibiza Stad, naast de Apple store. Deze stijlvolle artisanale bakkerij en brunch hotspot weet het hele jaar door zowel locals als internationale bezoekers te verrassen met verse producten, een ontspannen sfeer en een verfijnde mediterrane beleving.

Artisanal craftsmanship, flavour and modern hospitality come together at PanKing Bakery, located in the heart of Ibiza Town, next to the Apple store. This stylish artisan bakery and brunch hotspot delights both locals and international visitors all year round with fresh produce, a relaxed atmosphere and a refined Mediterranean experience.

Bij binnenkomst valt direct het eigentijdse interieur op, gecombineerd met warme details en natuurlijke elementen. En ook het ruime terras aan een gezellige autovrije straat vormt de perfecte plek om even te ontsnappen aan de drukte van de stad. De echte kracht van PanKing Bakery zit echter in het ambachtelijke karakter. Alle producten worden bovendien dagelijks vers bereid volgens traditionele methodes en met hoogwaardige ingrediënten.

As soon as you step inside, you'll notice the contemporary interior, combined with warm touches and natural elements. The spacious terrace on a pleasant pedestrianised street is also the perfect spot to escape the hustle and bustle of the city for a while. However, the real strength of PanKing Bakery lies in its artisanal character. All products are freshly prepared daily using high-quality ingredients and traditional methods.

Het assortiment bestaat uit zuurdesembrood met natuurlijke gist, luchtige focaccia's, ambachtelijk gebak en zachte briochebroodjes gevuld met een selectie van vlees en zeevruchten. Italiaanse tradities worden hiervoor gecombineerd met een moderne, internationale twist. Naast de bakkerij serveert de keuken de hele dag door - van 9.00 tot 17.00 uur - ontbijt, brunch en lunch, waarbij traditionele huisgemaakte gerechten worden gecombineerd met eigentijdse creativiteit. Tot de specialiteiten behoren eggs Benedict, Turkse eieren, lasagne en kipcurry, allemaal bereid met een verfijnde ambachtelijke toets en een moderne presentatie.

The range includes sourdough bread made with natural yeast, fluffy focaccias, artisanal pastries and soft brioche buns filled with a selection of meats and seafood. Italian traditions are combined with a modern, international twist. In addition to the bakery, the kitchen serves breakfast, brunch and lunch throughout the day - from 9am to 5pm - combining traditional homemade dishes with contemporary creativity. Specialities include eggs Benedict, Turkish eggs, lasagne and chicken curry, all prepared with a refined, artisanal touch and a modern presentation.

Nog een pluspunt: de eigentijdse koffiecultuur! Naast authentieke Italiaanse espresso's serveren ze namelijk moderne specialiteiten zoals matcha, ijskoffie, mocaccino en cappuccino. En ook de verse sappen, die worden gemaakt van biologisch fruit afkomstig van lokale boerderijen, moet je eigenlijk een keer geproefd hebben. PanKing Bakery is daarmee veel meer dan alleen een bakkerij. Het is een plek waar kwaliteit en vakmanschap centraal staan en waar elke gast met oprechte gastvrijheid wordt ontvangen.

Another plus point: the contemporary coffee culture! As well as authentic Italian espressos, they serve modern specialities such as matcha, iced coffee, mochaccino and cappuccino. And you really must try the fresh juices, which are made from organic fruit sourced from local farms. PanKing Bakery is therefore much more than just a bakery. It is a place where quality and craftsmanship take centre stage and where every guest is welcomed with genuine hospitality.

