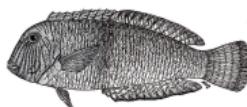
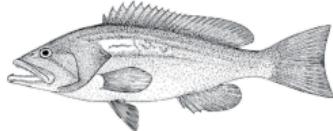
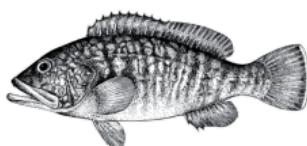
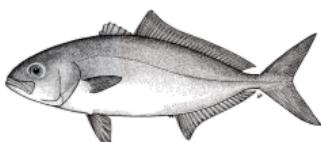
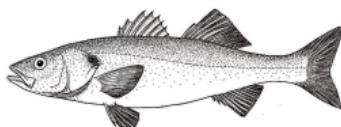


JORNADES DEL PEIX DE MENORCA



Del 28 de febrer al 2 de març



Associació
de Restauració
de Menorca

ASOCIACIÓN
MENORQUINA
DE CAFETERÍAS BARES Y
RESTAURANTES



caeb



Govern
de les Illes Balears



CONSELL INSULAR
DE MENORCA



DIA DE LES
ILLES BALEARS
2014

CAN NITO DE LA MARINA

Calabacines rellenos con pescado

Calamar a la romana

Queso frito de Mahón
con mermelada de higos

Fideuada negra con “all i oli”

Ensalada de queso tierno Alcaidús

Arroz caldoso de pescado y marisco
(mín 2 personas)

Hamburguesa de sepia

Pescado al horno con patatas y tomate

Pierna de cordero fileteada
con patatas a la menorquina

Carrillera de ternera en salsa

Postres caseros

Pan y Bebida incluidos



PREU
19,00€

GRILL RESTAURANTE LA VENTA DE PACO

Pulpo de Menorca con setas
y patatas confitadas

—
Costillar de cordero lechal
asado en su jugo

—
Coca de almendra
con sopa de vainilla
y helado de nata

Copa de vino y agua incluidos

PREU
25,00€

RESTAURANTE PAN Y VINO

Croquetas de camot

Coca de butifarró negro con manzana,
almendras y bouquet de ensalada
a las finas hierbas

Cazuelita de cebolla, berenjenas
y su crumble de sobrasada y huevo

Raya asada con romero y tomillo,
acompañado de verduritas a la menorquina

Arroz cremoso de espárragos,
setas y queso Mahón

Texturas de chocolate con carquiñolis

Ensaimada flambeada

Copa de vino y agua incluidos

PREU
25,00€

S'AMARADOR

Carpaccio d'anfòs amb canonges
i vinagreta de remolatxa

—
Arròs de pescadors
a la cassola amb gambes
i escamarlans de Menorca

—
Menjar blanc amb fruits vermellos

Copa de vi i aigua mineral inclosos

PREU
23,00€

RESTAURANT CAS FERRER

Crema de carxofa
amb cruixent de pernil d'aglà

Amanida tèbia de carbassa,
fruits secs i formatge menorquí

Cebes plenes amb rap i gambes

Arròs cremós de gírgoles
i espàrrecs de marge

Peix del dia segons captura

Porcella de porc negre ecològic

Postres casolanes del dia

Cafè

Pa artesà, copa de vi o refresc inclosos



PREU
25,00€

ASADOR ES MOLÍ DES COMTE

“Oliagua” con gominolas
de higos confitados

Berenjenas rellenas
de verduras y “carn d’olla”

“Suquet” de cigalas
y “cap roig”

Cordero lechal asado
con “trinxat” de patata y setas

“Tortada” con helado de vainilla

“Cuscusó” con mermelada de granada

Copa de vino, agua y pan incluidos



PREU
21,00€

SES VOLTES

Ensalada de habitas y sobrasada
con vinagreta de miel

Calamares a la romana

Caldereta de gambas de la isla

Arroz negro

Fideua de presa ibérica y setas

Cordero asado en su jugo

Fritura de pescado de Menorca
con aceite de arbequina

Postres de la casa

Pan y una bebida incluidos

PREU
18,90€

CAFÈ RESTAURANT ES PASSEIG

Greixera de peus de porc
amb petita ensalada

Caldera de marisc

Cántara a la menorquina

Conill amb pebres,
salsa de tomàtiga i patatetes

Greixera de moniato
amb gelat de figat

Menjar blanc en espuma
i confitura de cítrics

Beguda inclosa



PREU
23,50€

LIORNA RESTAURANT-PIZZERIA

Albergínia farcida
amb peix de roca de Menorca

—
Sípia amb pèsols
i mandoguilles mixtes

—
Menjar blanc amb un toc
d'herbes Xoriguer

Vi blanc de Binitord inclòs

PREU
20,00€

MESÓN RÍAS BAIXAS

Caldereta de peix de roca
amb escarametlans i fideu fi

—
Mollera de palangre frita

—
Tortada d'ametlla
amb gelat de llet merengada

Vi de Menorca i aigua inclòs



PREU
24,90€

ES MOLÍ DES RACÓ

A escoger $\frac{1}{2}$ ración de:

Berenjenas

Romana

Pan oli

Mejillón

Frito mallorquin

Pescado de barca
a la plancha / frito

Bebida incluida

PREU
15,00€

JENI

Broqueta de rap amb gambes
amb salsa de vieira

Filet de gall de Sant Pere
a l'espantlla frit amb alls

Variat de rebosteria casolana

PREU
25,00€