

Jornades de cuina menorquina a Mallorca

10,11,12 de Febrer



JORNADES DE CUINA MENORQUINA A MALLORCA

Activitat per a la difusió i coneixement de la cuina de Menorca i els seus productes a Mallorca

Els **restaurants participants i la seua oferta gastronòmica** son els següents:

1. Taronja Negre Mar (Tomeu Caldentey)
Moll de Pelaires s/n (Club de Mar, Palma)
971405768

Menú:

- Aperitiu: creps de tonyina amb encurtits, croquetes variades i fingers de pollastre amb salsa agredolça
- Parmentier de calamar amb la seua guarnició
- Bè de Menorca amb cremós de formatge de Mahón – Menorca
- Xocolati amb crema d'arròs amb llet
- Pa d'oli, i maonesa Taronja Negre

Preu: 27,5€, IVA inclòs, begudes no incloses

2. Aromata (Andreu Genestra)
Carrer de la Concepció, 12 (Palma)
971495833

Suggeriments de la carta:

Entrant: "Raoles" de Pulpo con Mahonesa y Vinagreta de Nueces: 14€
De la mar: Caldereta de Pargo y "Oliaigua" con Col: 23€
De la montanya: Panadera de Cordero con Guisantes y alcachofas: 24€
Dolç: "Oranes" con Miel y helado de Pomada: 7€

Servei: dijous, divendres i dissabte (diumenge, tancat)

3. Santi Taura Dins (Santi Taura)
Carrer Joan Carles I, 48 (Lloseta)
656738214

El dissabte, a migdia i vespre, els seu menú degustació setmanal serà amb plats i producte de Menorca, i del receptari Art de la Cuina de Fra Roger:

Aperitiu i pa fet a casa

Un plat de pollastre al ús del moro (recepta 65 Art de la Cuina)
Una sopa de ous (recepta 93 Art de la Cuina)
Un suquet de peix al caliu (recepta 118 Art de la Cuina)
Una juevertada de peix (recepta 119 Art de la Cuina)
Un porcell farcit (recepta 55 Art de la Cuina)
Una greixera de carabassa (recepta 156 Art de la Cuina)

Petits dolços
Cafè i aigua

Vi blanc Binitord
Vi negre Binifadet Merluzo

Preu: 60€ (IVA no inclòs)

4. Marc Fosh Restaurant – Convent de La Missió (Marc Fosh)

Carrer de la Missió, 7 (Palma)

971717611

Al Menú de cap de setmana hi té 3 plats dedicats a Menorca:

- Carn i xulla, tomàtiga dolça, caviar d'oli i olives negres
- Suquet de serrà imperial, amb carquinyols, musclos i patates
- Festuc, maduixa, gin Xoriguer, iogurt

El menú té altres plats.

Si se'n trien 3, preu 27,50€

Si se'n trien 5, preu 39,50€

5. Ca Na Toneta (Maria Solivellas)

Carrer de s'Horitzó, 21 (Caimari)

971 51 52 26

Menú degustació amb plats i producte de Menorca

- Caldera de serrans
- Coca de llagosta amb ceba
- Arròs de la terra vegetal amb botifarró blanc
- Ratjada amb mantequilla de camomilla
- Perduís amb col i compota de Pometes del Bon Jesus
- Greixera de moniato amb gelat de taronja i cruixent de orellanes
- Mini Pastisets

Preu: 40€ (begudes apart)

6. Caballito de Mar

Passeig de Sagrera, 5 (Palma)

971 72 10 74

Plats de la carta:

- Alberginies farcides de marisc, gratinades amb formatge de Menorca
- Caldera de llagosta
- Llagosta fregida amb ous i patates
- Pop amb ceba

7. Restaurant Cuit – Nakar Hotel (Miquel Calent)

Av. Jaume III, 21 (Palma)

971720223

Obsequiarà amb un pastisset menorquí d'ametlla a tots els clients

8. Maria Salinas Restaurant (Maria Salinas)

Carrer Major, 5 (Mancor de la Vall)

663205404

Menú:

- Sopa de peix de roca
- Gambes en panadera (recepta 144 Fra Roger)
- Ànec amb peres (recepta 63 Fra Roger)
- Crema de vermells d'ou amb formatge de Menorca (recepta 107 Fra Roger)

Preu: 25€ (beguda apart)

9. DaiCa (Cati Pieras)

Carrer Farinera, 7 (Llubí)

686001604

Plats de la carta:

- Vadella menorquina rostida amb calçots y nyàmeres
- Selecció de formatges menorquins amb cabell d'àngel fet a casa

10. Celler Can Amer (Tomeu Torrens)

Carrer de la Pau, 39 (Inca)
971501261

Menú Degustació (amb plats de Art de la Cuina):

- Oliaigua
- Greixera de manetes de porc
- Llomets de lluç ab burrida
- Ànec amb peres (recepta 63 Fra Roger)
- Puding de boniato amb gelat d'albercoc

Preu: 25€ (beguda inclosa)

11. Fornet de la Soca - forn (Tomeu Arbona)

Carrer Sa Lloteta, 8 (Palma)
673499446

Durant tota la setmana tindran: Robiolets frits plens de brossat, i Pastissets de Santa Clara de Ciutadella

El llonguet especial de dimecres serà de "Una truita de ous ab formatge fresc", recepta 100 de Art de la Cuina de Fra Roger

La "Senalla dels divendres" tindrà:

- Coca amb pinxes
- "Un plat de pilotes de peix", recepta 111 de Art de la Cuina de Fra Roger
- "Altra sopa de coques bambes", recepta 205 de Art de la Cuina de Fra Roger

12. The Art Bar – Convent de La Missió (Andreu Genestar)

Carrer de la Missió, 7 (Palma)
971717611

Cóctel "Gregal"

Ingredients: gin, cogombre, herbasana, sour de suc de llimona i mel de Menorca, puré de poma verda, bitter de taronja, i top refresc de gingebre

Preu: 10€

13. Restaurant Can March (Miquel Gelabert)

Carrer de València, 7 (Manacor)
971550002

Al seu Menú Can March dels caps de setmana (3 entrants, 3 plats principals i 3 postres), hi haurà un "plat menorquí" a cada categoria:

Entrant: Ensalada de rajada a la menorquina

Principal: Llom de vedella de Menorca amb crema de formatge DO Mahón – Menorca, tomàtiga seca, bolets i anous

Postre: Menjar blanc amb textures

Preu: 22€ (begudes i IVA, no inclosos)

Servei: divendres sopar, dissabte dinar i sopar, i diumenge dinar