

2a EDICIÓ

DE TAPES AMB ROSA BLANCA

PALMA Del 14 al 24 de novembre



**5€ | 2 TAPES +
ROSA BLANCA 33 cl**

Rosa Blanca en recomana el consum responsable. Alc. 4,8°

DE TAPES AMB ROSA BLANCA



Palma acull la segona edició de la ruta gastronòmica “**De tapes amb Rosa Blanca**”, un esdeveniment culinari únic acompañat de la cervesa Rosa Blanca per gaudir d’unes jornades molt saboroses.

Del 14 al 24 de novembre degusta dues tapes i un terç de cervesa Rosa Blanca per només 5€. Assaboreix la gastronomia més creativa i les propostes més autèntiques amb ingredients molt nostres. Viu una experiència única, capaç de maridar tradició i bon gust.

Hi participen més de 40 establiments!

T’hi esperam!

Palma acoge la segunda edición de la ruta gastronómica “**De tapas con Rosa Blanca**”. Un evento culinario único, acompañado de la cerveza Rosa Blanca, para disfrutar de unas jornadas muy sabrosas.

Del 14 al 24 de noviembre degusta dos tapas y un tercio de cerveza Rosa Blanca por tan solo 5€. Saborea la gastronomía más creativa y las propuestas más auténticas con ingredientes muy nuestros. Vive una experiencia única, capaz de maridar tradición y buen gusto.

¡Participan más de 40 establecimientos!

¡Te esperamos!



Tapes creatives

Tapes de creació pròpia. Fusions úniques perquè assaboreixis les propostes gastronòmiques més especials i que més bé defineixen el caràcter de cada establiment.



Tapes molt nostres

Sobrassada de Binissalem, botifarró, formatge de Maó, patates de Sa Pobla, herbes dolces de Llubí o el camaiot de Can Company, entre d'altres. Ingredients de les Illes Balears que donen a cada tapa un segell molt nostre.

Dues tapes acompanyades d'una cervesa Rosa Blanca



Tapas creativas

Tapas de creación propia. Fusiones únicas para saborear las propuestas gastronómicas más especiales y que mejor definen el carácter de cada establecimiento.



Tapas muy nuestras

Sobrasada de Binissalem, *botifarró*, queso de Mahón, patatas de Sa Pobla, hierbas dulces de Llubí o el *camaiot* de Can Company, entre otros. Ingredientes de las Islas Baleares que le dan a cada tapa un sello muy nuestro.

Dos tapas acompañadas de una cerveza Rosa Blanca

LOCALS PARTICIPANTS

- 01** Bar 11
- 02** Bar Flexas
- 03** Bar Mavi
- 04** Bastian Contrari
- 05** Blat al Sac
- 06** Bocalto Palma
- 07** Cafè l'Antiquari
- 08** Cafè Es Pes de Sa Palla
- 09** Clàssic Blanquerna
- 10** Café Palet
- 11** Colmado Gaudí Tapas Bar
- 12** Corner 37
- 13** Detente Café
- 14** El Bandarra
- 15** El Capricho by Gaudí
- 16** Es Rebost · Jaume III
- 17** Es Rebost · Oms
- 18** Es Rebost · Plaça d'Espanya
- 19** Es Trasto
- 20** Fervor
- 21** Food la Vida
- 22** Gaudí Cocktail Bar & Food
- 23** L'Informal Tacos
- 24** La Miranda
- 25** La Pérgola
- 26** La Tertúlia Café Teatre
- 27** La Vieja
- 28** Lemon Tree
- 29** Lo Divino
- 30** Mallorca Delicatessen
- 31** Manto Negro
- 32** Moltabarra
- 33** Nativo
- 34** Ombu
- 35** Palma Cafè Gallery
- 36** Quina Creu
- 37** Robin Wood Factory
- 38** Sa Fulla
- 39** Sazerac
- 40** Trendy
- 41** Vagabundos by STHLM Tapas
- 42** Vandal
- 43** Vervin

01 BAR 11

 Passeig de Mallorca, 32
T. 871 034 849
 @bar11_palma

 Antonia Blanco
García



Cruixent de morcilla i poma

Torrada amb *morcilla*, poma caramel-litzada, germinats, cibulet picat i tomàtiga *cherry*

Tostada con morcilla, manzana caramelizada, germinados, cebollino picado y tomate cherry



Ametlat de sobrassada i formatge de cabra

Pa, sobrassada, formatge de cabra fus, mel i ametla laminada torrada

Pan, sobrasada, queso de cabra fundido, miel y almendra laminada tostada

 Sobrassada de Binissalem

 De dimarts a diumenge, de 13 h a 16 h i de 19 h a 22.30 h; dilluns, tancat
De martes a domingo, de 13 h a 16 h y de 19 h a 22.30 h; lunes, cerrado

02 BAR FLEXAS

 Carrer de la Llotgeta, 12
T. 971 425 938
 @barflexas

 Xavier Aloy



Dim sum de sopes mallorquines

Carn magra, col borratxona, ceba tendra, camaiot i pebre vermell

Magro de cerdo, col borrajon, cebolla tierna, *camaiot* y pimiento rojo

 Col borratxona i camaiot



Ensaladilla de wakame

Patata, pastanaga, alga *wakame*, soja i gambes amb alloli d'all i jengibre

Patata, zanahoria, alga *wakame*, soja y gambas con alioli de ajo y jengibre

 Patates de Sa Pobla

 De dimarts a dissabte, de 19 h a 23.30 h; dilluns i diumenge, tancat
De martes a sábado, de 19 h a 23.30 h; lunes y domingo, cerrado

03 BAR MAVI

 Carrer del trenta-u de desembre, 29
T. 971 290 005
 @bar_mavi

 Miguel Acevedo Jiménez



Trempó i areng sobre pa crujent

Torrada amb trempó i areng
Tostada con trempó y arenque



Pintxo de botifarró i formatge maonès

Pa, botifarró, formatge maonès i tomàtiga *cherry*
Pan, botifarró, queso mahonés y tomate *cherry*

 Botifarró  Formatge de Maó

 De dilluns a diumenge, de 17 h a 21 h; dies 17, 18 i 24 de novembre, tancat
De lunes a domingo, de 17 h a 21 h; días 17, 18 y 24 de noviembre, cerrado

04 BASTIAN CONTRARI

 Carrer de Villalonga, 7, Santa Catalina
T. 871 937 324
 @bastiancontrarimallorca

 Rudy Pennino



Calamar Contrari

Saltat de calamar i verduera frita: carabassí, pastanaga, pebre vermell i alioli de gingebre

Salteado de calamar y verdura frita: calabacín, zanahoria, pimiento rojo y alioli de jengibre



Bastian

Pa carasau, sobrassada mallorquina DOGP, escuma de gorgonzola i ensalada d'api

Pan carasau, sobrasada mallorquina DOGP, espuma de gorgonzola y ensalada de apio

 Sobrassada mallorquina DOGP de Binissalem

 De dilluns a diumenge, de 18.30 h a 21 h; dimecres, tancat
De lunes a domingo, de 18.30 h a 21 h; miércoles, cerrado

05 BLAT AL SAC

 Carrer de Blanquerna, 4
T. 871 852 163
 @blatalsac

 Roberto Serra



Vegansú

Fals tiramisú de frit mallorquí de verdures i olivada negra mallorquina

Falso tiramisú de *frit* mallorquí de verduras y olivada negra mallorquina



Wonton Blat

Ravioli de pasta *wonton* farcit de porcella, escuma de sobrassada, mel i romaní

Ravioli de pasta *wonton* relleno de *porcella* (lechona), espuma de sobrasada, miel y romero

 Porcella de Felanitx

 De dilluns a dissabte, de 18 h a 23 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 18 h a 23 h; domingo, cerrado

06 BOCALTO PALMA

 Plaça de Weyler, 8
T. 971 201 491
 bocaltopalma

 Francisco González



Vidre cruixent de foie

Torrada de pa de vidre amb *foie*, ceba, formatge de cabra caramel-litzat i reducció de Malbec

Tosta de pan de cristal con *foie*, cebolla, queso de cabra caramelizado y reducción de Malbec



Mini-hamburguesa Bocalto

Mini-hamburguesa 100 % Angus amb camaiot, formatge maonès i allioli de figues

Minihamburguesa 100 % Angus con *camaiot*, queso mahonés y alioli de higos

 Formatge maonès de pagès de Sa Pobla

 De dilluns a diumenge, de 12 h a 23.30 h
De lunes a domingo, de 12 h a 23.30 h

07 CAFÈ L'ANTIQUARI

 Carrer d'Arabí, 5
T. 871 572 313
 @cafeantiquari

 Yamandu Reverberi



Crumble Maó

Crumble al formatge de Maó, fina capa de sobrassada i carabassí saltat

Crumble al queso Mahón, fina capa de sobrasada y calabacín salteado

 Formatge de Maó



Dim sum d'herbes mallorquines

Dim sum sobre pa amb verdures, farcit de gambes i herbes dolces

Dim sum sobre pan con verduras, relleno de gambas y hierbas dulces

 Herbes dolces de Llubí

 De dilluns a dissabte, de 18 h a 23 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 18 h a 23 h; domingo, cerrado

08 CAFÈ ES PES DE SA PALLA

 Plaça Es Pes de sa Palla, 3
T. 971 722 505
 @formpesdesapalla

 Equip de cuina Cafè Es Pes de sa Palla



Ensalada esment

Ensalada amb pico d'herbes

Ensaladilla con pico de hierbas

 Pico d'herbes (elaboració pròpria)



Torrada amb verat envinagrat

Torrada amb verat envinagrat i crema de vinagre balsàmic

Tostada con caballa envinagrada y crema de vinagre balsámico

 Pa de massa mare (elaboració pròpria)

 De dilluns a divendres, de 12 h a 14 h i de 17 h a 20 h; dissabte, de 12 h a 14 h i de 16 h a 18 h; diumenge, tancat
De lunes a viernes, de 12 h a 14 h y de 17 h a 20 h; sábado, de 12 h a 14 h y de 16 h a 18 h; domingo, cerrado

09

CLÀSSIC BLANQUERNA

Carrer de Blanquerna, 18
T. 971 666 303
www.classicblanquerna.com



Pietro Garofalo

Croqueta de bullit

Croqueta de bullit de porc, pollastre i vedella amb emulsió de iogurt

Croqueta de *bullit* de cerdo, pollo y ternera, con emulsión de yogur

**Torrada mar i camp**

Pa moreno, tomàtiga untada, sardineta en conserva, tomàtiga *cherry*, pebre verd i oli de julivert

Pan moreno, tomate untado, sardinilla en conserva, tomate *cherry*, pimiento verde y aceite de perejil



Pa moreno de la Delice i oli d'oliva verge extra Rosselló

Dilluns, dimarts i dimecres, de 18.30 h a 20.30 h; dijous i divendres, de 19 h a 23 h; diumenge, de 12 h a 14 h; dissabte i tarda de diumenge, tancat
Lunes, martes y miércoles, de 18.30 h a 20.30 h; jueves y viernes, de 19 h a 23 h; domingo, de 12 h a 14 h; sábado y tarde de domingo, cerrado

10

CAFÉ PALET

Carrer de Jacint Verdaguer, 15
T. 871 034 097
[@paletpalma](https://www.instagram.com/@paletpalma)



Stavros Gkouliamanis

**Mussaca grega**

Albergínia, patata, carabassí, salsa bolonyesa i beixamel

Berenjena, patata, calabacín, salsa boloñesa y bechamel

**Cassoleta Palet**

Cassoleta amb frit mallorquí i *mousse* de formatge maonès

Tartaleta con *frit* mallorquín y *mousse* de queso mahonés

Formatge de Maó

De dimarts a dissabte, de 19 h a 23 h; diumenge, de 12 h a 16.30 h; dilluns, tancat
De martes a sábado, de 19 h a 23 h; domingo, de 12 h a 16.30 h; lunes, cerrado

11 COLMADO GAUDÍ TAPAS BAR

 Plaça d'en Coll, 1
T. 660 358 707
 @colmadogauditapasbar

 Walther Martín



Gaudí

Pop de les ries gallegues entre crema de patata i pebres vermelles en tempura

Pulpo de las rías gallegas entre crema de patata y pimientos rojos en tempura



Caneló

Rotlo de pasta fina amb coa de vedella mallorquina i reducció de verdures fresques

Rollo de pasta fina con rabo de ternera mallorquina y reducción de verduras frescas

 Vedella mallorquina i verdures fresques del mercat de l'Olivar

 De dilluns a diumenge, de 19 h a 23 h
De lunes a domingo, de 19 h a 23 h

12 CORNER 37

 Plaça de l'Olivar, s/n, Mercat de l'Olivar, parades 35-36-37 A, B, C

 Núria Ramos



Paloma

Ensalada de patata, pastanaga, ou bullit, olives verdes, tonyina, maionesa i corna de blat

Ensaladilla de patata, zanahoria, huevo duro, aceitunas verdes, atún, mayonesa y corteza de trigo



Llampuga Gravlax amb verduretes adobades

Llampuga Gravlax amb verduretes envinagrades sobre pa amb mostassa de Dijon

Lampuga Gravlax con verduras encurtidas sobre pan con mostaza de Dijon

 Llampuga

 De dilluns a dissabte, de 9 h a 16 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 9 h a 16 h; domingo, cerrado

13

DETENTE CAFÉ

 Camí de Gènova, 4
T. 971 455 477
 @detentecafe_palma

 Mercedes Ortega



Bacallà a la mallorquina

Bacallà, patates i verdures

Bacalao, patatas y verduras



Arròs melós

Arròs melós de botifarró, sobrassada, carxofes i crujent maonès

Arroz meloso de *botifarró*, sobrasada, alcachofas y crujiente mahones

 Botifarró i sobrassada

 De dilluns a divendres, de 12 h a 14 h i de 16 h a 21 h; dissabte i diumenge, de 12 h a 14 h; dissabte i diumenge tarda, tancat
De lunes a viernes, de 12 h a 14 h y de 16 h a 21 h; sábado y domingo, de 12 h a 14 h; sábado y domingo tarde, cerrado

14

EL BANDARRA

 Carrer de Can Brondo, 5
 @elbandarrapalma

 Joao Silva



iBrioche

Minibrioche de porc ibèric fet a baixa temperatura, escuma de coco i wasabi

Minibrioche de cerdo ibérico cocido a baja temperatura, espuma de coco y wasabi



Bacalaiot

Tosta de bacallà confitat amb camaiot a la planxa

Tosta de bacalao confitado con camaiot a la plancha

 Camaiot de Can Company

 De dimarts a dissabte, de 13 h a 16 h i de 19 h a 23 h; dilluns i diumenge, tancat
De martes a sábado, de 13 h a 16 h y de 19 h a 23 h; lunes y domingo, cerrado

15

EL CAPRICO BY GAUDÍ

La Rambla, 10
T. 971 252 895
 @elcaprichobygaudi

Ricardo Beleño



Foner

Roques de patata amb salsa de sobrasada i *chipotle* amb alioli de codony

Rocas de patata con salsa de sobrasada y *chipotle* con alioli de membrillo



Cabrit i brassa

Milfulls de tombet

Milhojas de *tombet*

Tombet

De dilluns a dissabte, de 19 h a 23 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 19 h a 23 h; domingo, cerrado

16

ES REBOST JAUME III

Avinguda de Jaume III, 20
T. 971 710 000
 @esrebost

Roger Busquets



Patates bravas

Mini-patates bravas

Mini patatas bravas



Pa amb oli d'escalivada i formatge

Mini-pa amb oli d'escalivada i formatge maonès vell

Mini pan con aceite de escalivada y queso mahón curado

Formatge maonès de Son Vives

De diumenge a dijous, de 8.30 h a 23 h; divendres i dissabte, de 8.30 h a 23.30 h
De domingo a jueves, de 8.30 h a 23 h; viernes y domingo, de 8.30 h a 23.30 h

17

ES REBOST OMS

 Carrer dels Oms, 52
T. 971 710 000
 @esrebost

 Roger Busquets



Croqueta de sobrasada i melmelada de figues

Croqueta de sobrasada sobre llesca de pa amb oli, puntejada amb melmelada de figues

Croqueta de sobrasada sobre rebanada de pan con aceite, punteada con mermelada de higos



Ensalada russa Es Rebost

Mini-ensalada russa, galleta Gori de Muro i fonoll marí

Mini ensaladilla rusa, galleta Gori de Muro e hinojo marino

 Galleta artesana Gori de Muro

 De diumenge a dijous, de 8.30 h a 23 h; divendres i dissabte, de 8.30 h a 23.30 h
De domingo a jueves, de 8.30 h a 23 h; viernes y domingo, de 8.30 h a 23.30 h

18

ES REBOST PLAÇA D'ESPANYA

 Plaça d'Espanya, 4
T. 971 710 000
 @esrebost

 Roger Busquets



Croqueta d'espinacs i allioli

Croqueta d'espinacs sobre llesca de pa amb oli i puntejada amb allioli

Croqueta de espinacas sobre rebanada de pan con aceite y punteada con alioli



Coca de patata i pollastre

Mini-coca de patata amb pollastre

Mini coca de patata con pollo

 Coca de patata del forn centenari Ca Sa Camena

 De dilluns a dijous, de 8 h a 23 h; de divendres a diumenge, de 8 h a 24 h
De lunes a jueves, de 8 h a 23 h; de viernes a domingo, de 8 h a 24 h

19

ES TRASTO

 Plaça de la Porta Pintada, 6-7
T. 871 804 425
 @estrastopalma

 Equip de cuina
d'Es Trasto



Ensetada dolça

Croqueta de sobrasada i gírgoles
sobre escuma de coco i mel

Croqueta de sobrasada y gírgolas
sobre espuma de coco y miel

 Sobrassada mallorquina



Magrana èbria en terra banyada

Gaspatxo de magrana, gelatina
de Gin Xoriguer i ametla garapinyada

Gazpacho de granada, gelatina de Gin
Xoriguer y almendra garapiñada

 Ametles mallorquines

 De dilluns a diumenge, de 17 h a 22 h
De lunes a domingo, de 17 h a 22 h

20

FERVOR

 Carrer dels Hostals, 4
T. 971 209 546
 @fervor_palma

 Francisco González



Cruixent de bou

Cruixent de coa de bou, reducció
de Pedro Ximénez, parmentier
de patata i bolets de temporada

Crujiente de rabo de buey, reducción
de Pedro Ximénez, parmentier
de patata y setas de temporada



Tombet poc a poc

Tomàtiga, carabassí, albergínia i ou
bullit a baixa temperatura

Tomate, calabacín, berenjena y huevo
cocido a baja temperatura

 Ou de pagès d'Es Convent

 De dilluns a diumenge, de 13 h a 23.30 h
De lunes a domingo, de 13 h a 23.30 h

21 FOOD LA VIDA

 Plaça de la Navegació,
Mercat de Santa Catalina
T. 683 306 590
 @food_la_vida

 Sebas



Broqueta Rosa Blanca

Pollastre a la brasa abraçant un torró de figues, marinat en Rosa Blanca, mel de flors mallorquines, mostassa a l'antiga i herbes fresques

Pollo a la parrilla abrazando un turron de higos, marinado en Rosa Blanca, miel de flores mallorquinas, mostaza a la antigua y hierbas frescas

 Torró de figues de Valldemossa i mel



Bacallà Rosa Blanca

Bacallà arreboissat a la Rosa Blanca amb la seva tàrtara a base de salsa Martínez de Sóller de pebre serrà

Bacalao rebozado a la Rosa Blanca con su tartara a base de salsa Martínez de Sóller de pimiento serrano

 Salsa Martínez de Sóller

 De dilluns a dissabte, de 12 h a 17 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 12 h a 17 h; domingo, cerrado

22 GAUDÍ COCKTAIL BAR & FOOD

 Plaça de la Quartera, 10
T. 871 70 47 00
 @gaudicocktailbar

 Inés Marino



Bar Torino

Cruixent de mantega entre crema de xoriço i mel

Crujiente de mantequilla entre crema de chorizo y miel



Cüell

Quiche casolana amb sobrassada acompañada de formatge maonès i una pinzellada de figues

Quiche casera con sobrasada, acompañada de queso mahonés y una pincelada de higos

 Sobrassada Can Llompart
 Formatge maonès de l'hort de Sant Patrici

 De dilluns a diumenge, de 17 h a 23 h
De lunes a domingo, de 17 h a 23 h

23

L'INFORMAL TACOS

Plaça Nova de la Ferreria, 5
T. 971 966 247
 @linformaltacos

Christian Piedraita



Taco crujíent

Tortilla de blat de moro, xuia, salsa hoisin de Chilimorita amb ensalada de cogombre, poma, tequila i mojo verd

Tortilla de maíz, panceta, salsa hoisin de Chilimorita con ensalada de pepino, manzana, tequila y mojo verde



Bunyol de bacallà

Bunyol de bacallà amb emulsió de Tap de Cortí de Sa Pobla

Buñuelo de bacalao con emulsión de Tap de Cortí de Sa Pobla

Tap de Cortí de Sa Pobla

Dilluns, de 19.30 h a 21.30 h; de dimarts a dissabte, de 14 h a 15.30 h i de 19.30 h a 21.30 h; dilluns migdia i diumenge, tancat
Lunes, de 19.30 h a 21.30 h; de martes a sábado, de 14 h a 15.30 h y de 19.30 h a 21.30 h; lunes mediodía y domingo, cerrado

24

LA MIRANDA

Plaça Nova de la Ferreria, 6
T. 971 831 698
 la_miranda_palma_

Pedro Betancurt



Panada La Miranda

Panada de vedella, ceba, ou, oliva, xili i salsa criolla feta amb tomàtiga, ceba, coriandre i suc de llima

Empanada de ternera, cebolla, huevo, aceituna, chili y salsa criolla hecha con tomate, cebolla, cilantro y zumo de lima



Torrada mallorquina

Torrada de blat de moro frita, mermelada de pebre i sobrassada

Tosta de maíz frita, mermelada de pimientos y sobrasada

Sobrasada de Valldemossa

De dilluns a dissabte, de 13 h a 16 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 13 h a 16 h; domingo, cerrado

25

LA PÉRCOLA

 Avinguda de Joan Miró, 8
T. 971 285 298
 La Pérgola

 Caty Rotger



Roqueta

Salat de calamars, sobrasada i camaiot sobre pa moreno

Salteado de calamares, sobrasada y camaiot sobre pan moreno

 Embotits de Porreres



Arabic xot

Pa, salsa coent suau, broqueta de be i salsa de iogurt i menta

Pan, salsa picante suave, brocheta de cordero y salsa de yogur y menta

 Be mallorquí

 De dilluns a dissabte, de 12.30 h a 16 h i de 19.30 h a 23.30 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 12.30 h a 16 h y de 19.30 h a 23.30 h; domingo, cerrado

26

LA TERTÚLIA CAFÈ TEATRE

 Carrer d'Ausiàs March, 19
T. 971 093 074
 @latertuliacafeteatre

 Equip de cuina
de La Tertúlia Cafè
Teatre



Llonguet de camaiot i formatge

Mini-llonguet de camaiot i formatge maonès

Panecillo con camaiot y queso mahonés

 Camaiot



Montadito de sobrassada i mel

Pa, sobrasada, mel i nous

Pan, sobrasada, miel y nueces

 Sobrassada mallorquina

 De dimarts a dissabte, de 19 h a 24 h; dilluns i diumenge, tancat
De martes a sábado, de 19 h a 24 h; lunes y domingo, cerrado

27

LA VIEJA

Plaça de Raimundo Clar, 11
T. 871 531 731
 @lavieja_gastronomia

Jonay Hernández



Arepas nua de gofio

Arepas de pollastre, xoriço palmero i mojo picón dolç

Arepas de pollo, chorizo palmero y mojo picón dulce



Taco crujiente

Tortilla de blat de moro, tarta de salmó marinat amb miso de plàtan

Tortilla de maíz, tartar de salmón marinado con miso de plátano

Xoriço de porc negre

De dilluns a diumenge, de 13.30 h a 15 h i de 20 h a 22.30 h;
 dies 14, 22, 23 i 24, tancat
 De lunes a domingo, de 13.30 h a 15 h y de 20 h a 22.30 h;
 días 14, 22, 23 y 24, cerrado

28

LEMON TREE

Carrer del Pes de la Farina, 10
T. 674 549 582
 @lemontreepalma

Walter Emanuel Romero



Vegalicious

Taco trufat d'albergínia en escabetx sobre una base de paté de xampinyons amb allada i fals caviar de Rosa Blanca

Taco trufado de berenjena en escabeche sobre una base de paté de champiñones al ajillo y falso caviar de Rosa Blanca



Es cabrit

Mini-hamburguesa de lletó, salsa d'ametles, ametles torrades, ruca i patates palla de pagès

Miniburger de cordero lechal, salsa de almendras, almendras tostadas, rúcula y patatas paja campesinas

Be mallorqui

De dimarts a diumenge, de 19 h a 23.30 h; dilluns, tancat
 De martes a domingo, de 19 h a 23.30 h; lunes, cerrado

29

LO DIVINO

 Carrer del Carme, 19
T. 679 845 790 - 677 214 877
 @lodivino

 Roberto Giarrizzo



De Rollito con Norma

Rotlo d'albergínia fregida farcit de *ricotta* fumada i salsa de tomàtiga casolana condimentada amb all, orènga i alfabetegura

Rollito de berenjena frita relleno de *ricotta* ahumada y salsa de tomate casera condimentada con ajo, orégano y albahaca



Coca Marimón

Anxova sobre una base de coca de verdures al forn (pebre vermell, pebre verd i ceba)

Anchoa sobre una base de coca de verduras al horno (pimiento rojo, pimiento verde y cebolla)

 Coca de trempó i anoves d'elaboració pròpia

 De dilluns a dissabte, de 18 h a 24 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 18 h a 24 h; domingo, cerrado

30

MALLORCA DELICATESSEN

 Plaça de Weyler, 10
T. 971 773 979
 @mallorca.delicatessen.m.p

 Equip de cuina de Mallorca Delicatessen



Tocalao Coent

Pa moreno amb tomàtiga de ramellet, tallada de tomàtiga ibèrica, bacallà amb oli i pebre coent

Pan moreno untado con tomate *ramellet*, rodaja de tomate ibérico, bacalao en aceite y piparra



Únic Agredolç

Pa moreno amb sobrassada Únic amb mel i formatge mallorquí de vaca fus

Pan moreno con sobrasada Únic, miel y queso mallorquín de vaca fundido

 Sobrassada Únic de porc negre de Montuiri i mel de Llucmajor

 De dilluns a diumenge, de 9 h a 24 h
De lunes a domingo, de 9 h a 24 h

31

MANTO NEGRO

 Carrer de la Unió, 10
T. 971 761 284
 @mantonegrotapasbar

 Jorge Monago



Calta tendra

Neula de farina de blat de moro amb galtarrot d'ibèric a s'aroma de trufa i porro crujent

Oblea de harina de maíz con carrillera de ibérico al aroma de trufa y puerro crujiente



Madrileny a la mallorquina

Panetet de calamar nacional amb alioli d'all confitats i Tap de Cortí

Bocatín de calamar nacional con alioli de ajos confitados y Tap de Cortí

 Tap de Cortí

 De dilluns a diumenge, d'11 h a 23 h
De lunes a domingo, de 11 h a 23 h

32

MOLTABARRA

 Carrer del Pes de la Farina, 12
T. 971 076 767 - 640 107 561
 @moltabarra

 Manu Aledo
i Lorena Orge



Clop verd de s'hort

Carabassí farcit de pisto i ou de guàtlera

Calabacín relleno de pisto y huevo de codorniz



Bombó mallorquí

Calamaret farcit de verdures sobre puré de patates

Chipirón relleno de verduras sobre puré de patatas

 Verdures de l'horta mallorquina



De dilluns a divendres, de 19 h a 23.30 h; dissabte, de 20 h a 23.30 h;

diumenge, tancat

De lunes a viernes, de 19 h a 23.30 h; sábado, de 20 h a 23.30 h;
domingo, cerrado

33 NATIVO

 Carrer del trenta-u de desembre, 10
T. 971 337 929
 @nativopalma



Ensalada mallorquina

Ensalada de calamari, llagostí, ceba tendra i alloli de sobrassada
Ensaladilla de calamari, langostino, cebolleta y alioli de sobrasada



Montadito de roba vella

Roba vella (porc, vedella i pollastre) sobre pa de vidre amb picada de pebre coent mallorquí
Ropa vieja (cerdo, ternera y pollo) sobre pan de cristal con picada de guindilla mallorquina

 Pebre coent mallorquí

 De dilluns a diumenge, de 20 h a 23 h
De lunes a domingo, de 20 h a 23 h

34 OMBU

 Passeig del Born, 5-7
T. 971 214 387
 ombupalma



Wrap César

Wrap de lletuga amb pollastre Cèsar
Wrap de lechuga con pollo César



Croqueta mallorqueta

Croqueta de calamari a la mallorquina amb maionesa de llima kaffir i melissa
Croqueta de calamar a la mallorquina con mayonesa de lima kaffir y citronela

 Aguat de calamar a la mallorquina

 De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 18.30 h a 22.30 h; dimecres, tancat
De lunes a domingo, de 13 h a 16 h y de 18.30 h a 22.30 h; miércoles, cerrado

35

PALMA CAFÈ GALLERY

 Passeig de Mallorca, 30
T. 971 214 381
 @palmacafegalleryciutat

 Sebastián Cortés



Butipà

Butifarra mallorquina en baguette amb trempó i chimichurri

Butifarra mallorquina en baguette con trempó y chimichurri



Figa farcida

Figa farcida amb mousse de formatge fresc i bacó

Higo relleno con mousse de queso fresco y beicon

 Figues de Mallorca

 De dilluns a dissabte, de 12.30 h a 13.30 h i de 17 h a 22.30 h; diumenge tancat
De lunes a sábado, de 12.30 h a 13.30 h y de 17 h a 22.30 h; domingo, cerrado

36

QUINA CREU

 Carrer de la Corderia, 24
T. 971 711 722
 @quina_creu

 José Calafell



Hamburguesa vegetariana amb pebre i salsa de curri tailandès i mango

Patty de cigrons, espinacs, cacauets amb pebre vermell rostit i salsa de curri tailandès i mango

Patty de garbanzos, espinacas, cacahuete con pimiento rojo asado y salsa de curry tailandés y mango



Taco de bacallà amb alioli

Arrebossat de bacallà gratinat amb alioli de codony

Rebozado de bacalao gratinado con alioli de membrillo

 Alioli

 De dilluns a diumenge, de 19 h a 22 h
De lunes a domingo, de 19 h a 22 h

37

ROBIN WOOD FACTORY

Carrer de la Fàbrica, 52
T. 871 046 938
 @robinwoodfactory

Pau Guitelzon



Rosa de carbassó

Pasta de full de carbassí, mozzarella, tomàtiga cherry i sèsam negre

Hojaldre de calabacín, mozzarella, tomate cherry y sésamo negro



Cilda mallorquina

Botifarró, pebre coent, cebeta envinagrada, tomàtiga seca i formatge de Maó

Botifarró, piparra, cebollita en vinagre, tomate seco y queso de Mahón

Botifarró de Sineu

De dilluns a dijous, de 12 h a 14.30 h; divendres i dissabte, de 12 h a 14.30 h i de 18.30 h a 23 h; diumenge, tancat
De lunes a jueves, de 12 h a 14.30 h; viernes y sábado, de 12 h a 14.30 h y de 18.30 h a 23 h; domingo, cerrado

38

SA FULLA

Carrer de Cotoner, 47
T. 971 251 556
 @safullarestaurante

Hector Marceló



Bunyol de bacallà

Bunyol de bacallà i patata amb alloli d'all negre. Sense gluten

Buñuelo de bacalao y patata con alioli de ajo negro. Sin gluten



Rotlet d'albergínia

Albergínia, espata ibèrica, aguiat de vedella i sobrassada sobre tomàtiga de ramellet frita

Berenjena, paletilla ibérica, ragú de ternera y sobrasada sobre tomate ramellet frito

Tomàtiga de ramellet de Sa Campaneta (Serra de Tramuntana)

De dilluns a dissabte, de 12 h a 16 h i de 19.30 h a 23 h; diumenge, tancat
De lunes a sábado, de 12 h a 16 h y de 19.30 h a 23 h; domingo, cerrado

39

SAZERAC

 Carrer del Cotoner, 51
T. 604 364 795
 @sazeracpalma

 Virginia Miraldi



Cocktail caprese

Tomàtiga *cherry*, alfabeteguera, mozzarella, oli d'oliva i crema balsàmica de gerd

Tomate *cherry*, albahaca, mozzarella, aceite de oliva y crema balsámica de frambuesa



Trempó mallorquí

Trempó mallorquí amb torrada de pa amb olives negres

Trempó mallorquín con tostada de pan con aceitunas negras

 Verdures mallorquines

 De dilluns a divendres, de 12.30 h a 23 h; dissabte, de 14 h a 23 h; diumenge, tancat
De lunes a viernes, de 12.30 h a 23 h; sábado, de 14 h a 23 h; domingo, cerrado

40

TRENDY

 Carrer de la Fàbrica, 21A
T. 971 781 714
 @grupopalmocio

 Nacho Márquez



Broqueta de salmó

Mini-broqueta de salmó marinat, formatge feta, tomàtiga *cherry* i vinagreta d'algues

Minibrocheta de salmón marinado, queso feta, tomate *cherry* y vinagreta de algas



Focaccia d'indiot i botifarró

Focaccia d'indiot i botifarró

Focaccia de pavo y *botifarró*

 Botifarró

 De dijous a dissabte, de 19.30 h a 23.30 h
De jueves a sábado, de 19.30 h a 23.30 h

41

VAGABUNDOS BY STHLM TAPAS

 Carrer de Sant Magí, 9
T. 659 743 216

 @vagabundosbysthlmtapas

 Víctor Camacho



Carpaccio de Portobello

Xampinyó Portobello, rucula, parmesà, pinyons i maionesa de trufa

Champiñón Portobello, rúcula, parmesano, piñones y mayonesa de trufa



Capuccino de botifarres

Botifarra blanca i negra de Sa Pobla, parmentier de patata i crujiente de pasta de full

Butifarra blanca y negra de Sa Pobla, parmentier de patata y crujiente de hojaldre

 Botifarra blanca i negra de Sa Pobla

 De dilluns a diumenge, de 19 h a 24 h; dimarts, tancat
De lunes a domingo, de 19 h a 24 h; martes, cerrado

42

VANDAL

 Plaça del Progrés, 15
T. 871 045 174

 @vandalpalma

 Bernabé Caravotta



Causa de pollastre Banbanji

Causa peruana amb pollastre esmicolat en salsa coent de cacauets

Causa peruana con pollo desmigado en salsa picante de cacahuetes



Porcella amb anfós

Mos de porcella amb anfós, amb crujient de ses seves pells, salsa de magrana i puré de patates fumat

Bocado de porcella (lechona) con mero, con crujiente de sus pieles, salsa de granada y puré de patatas ahumado

 Porcella de porc negre

 De dilluns a diumenge, de 20 h a 23 h
De lunes a domingo, de 20 h a 23 h

43

VERVIN

 Carrer de la Fàbrica, 18
T. 971 095 407
 @vervinpalma

 Tobias Burgel



Fish n'chips

Filet de peix arrebostatt en tempura de Rosa Blanca, patates fregides i salsa de remolatxa

Filete de pescado rebozado en tempura de Rosa Blanca, patatas fritas y salsa de remolacha



Mar i Terra

Calamar farcit amb arròs brut

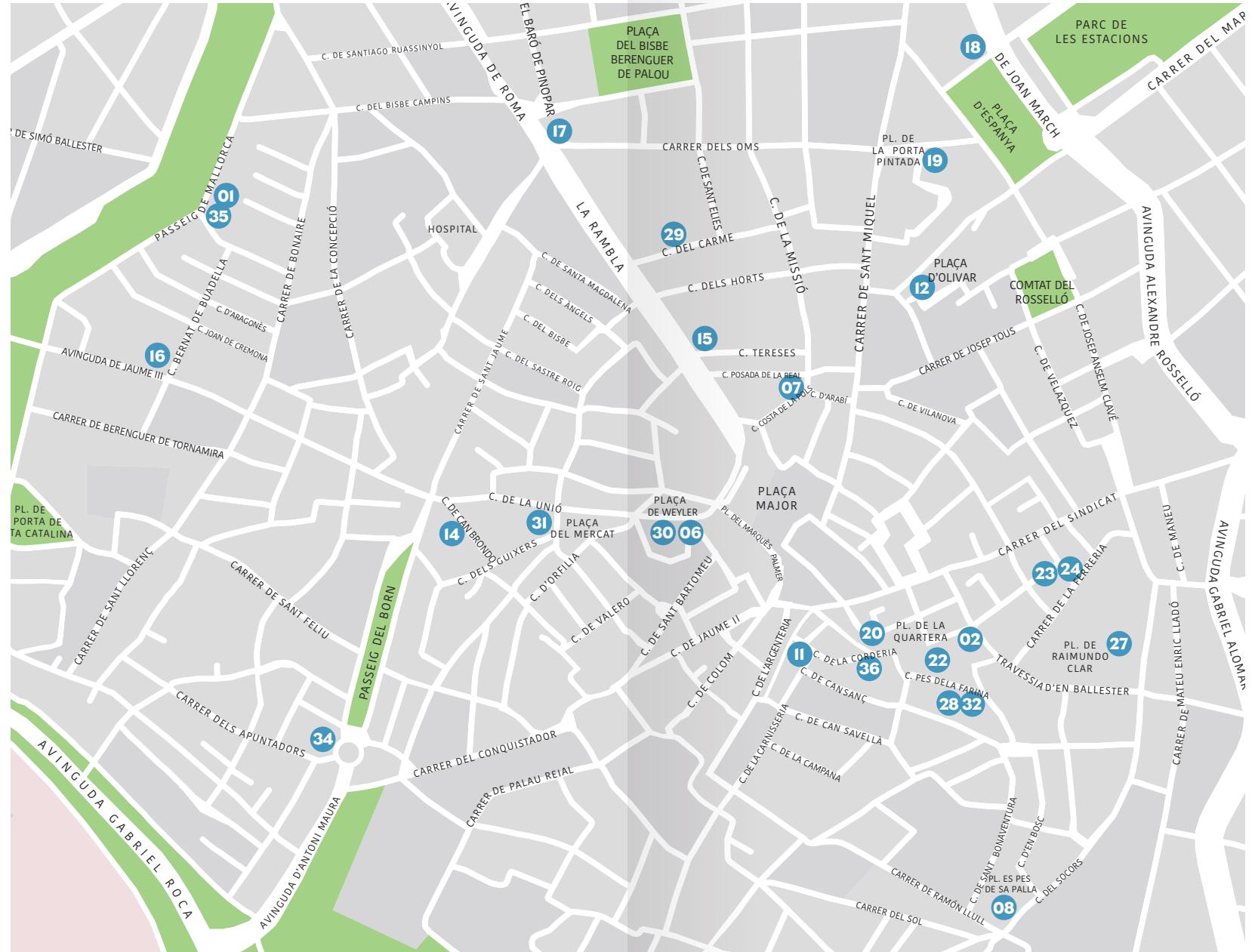
Calamar relleno con arroz brut

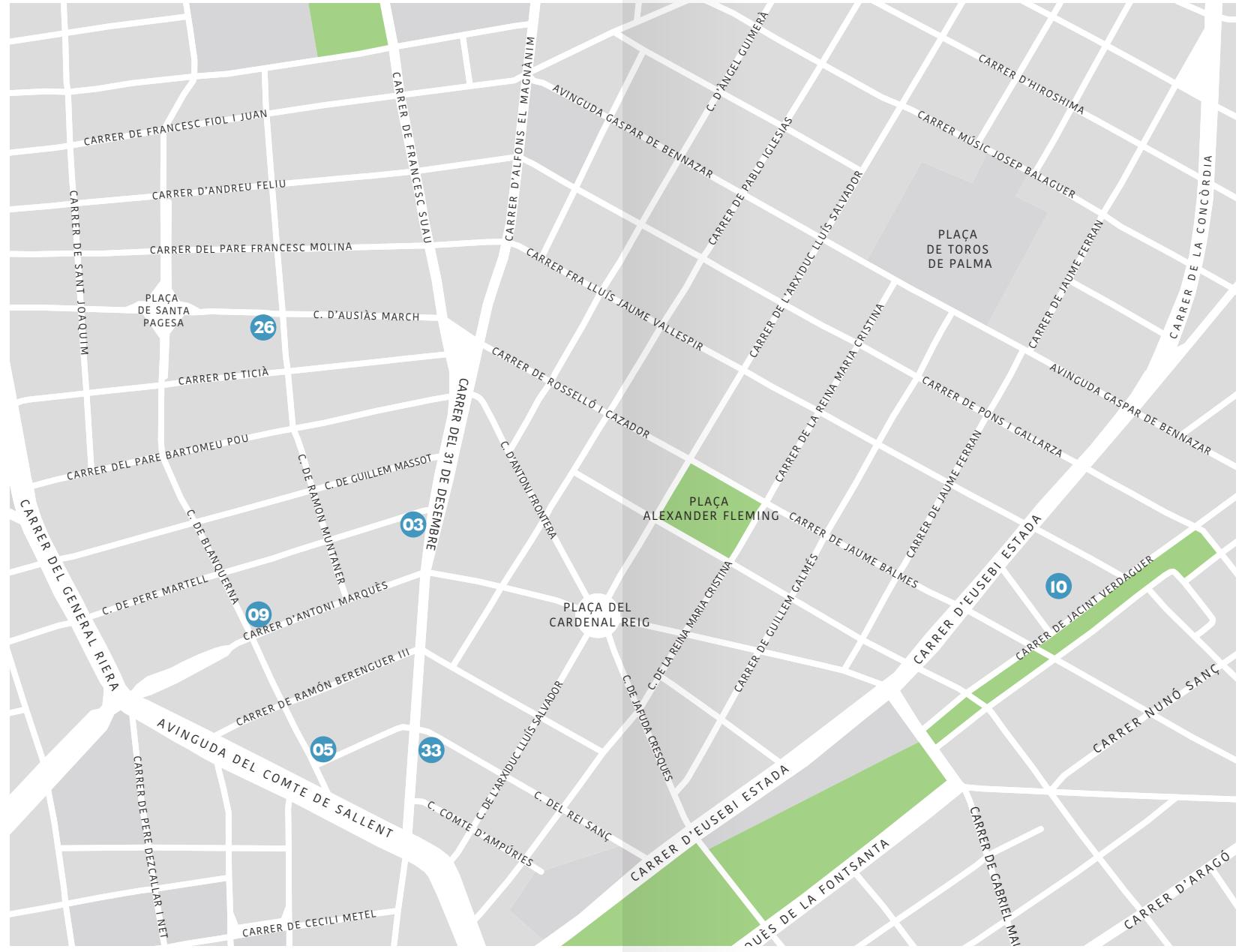
 Calamar i botifarró

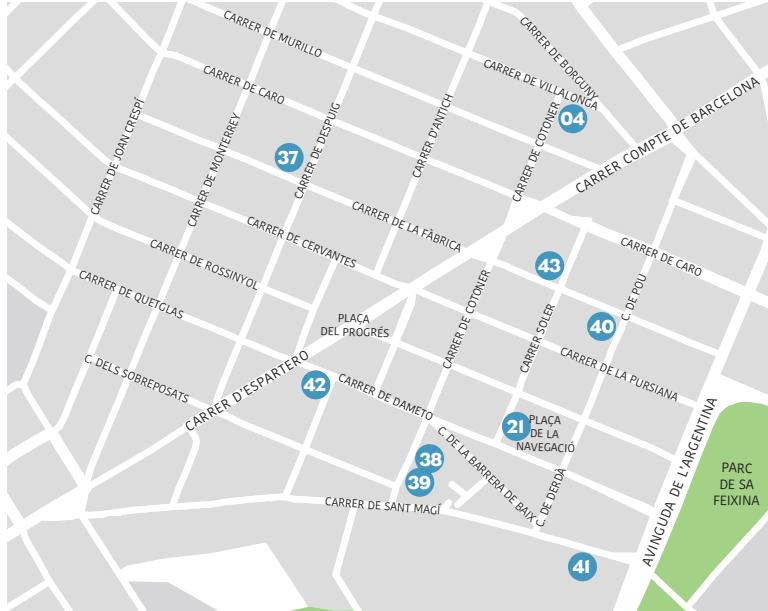
 Dimecres, de 18.30 h a 22 h; de dijous a diumenge, de 13 h a 15 h i de 18.30 h a 22 h;
dilluns i dimarts, tancat
Miércoles, de 18.30 h a 22 h; de jueves a domingo, de 13 h a 15 h y de 18.30 h a 22 h;
lunes y martes, cerrado

LOCALS PARTICIPANTS

- 01 Bar 11
- 02 Bar Flexas
- 03 Bar Mavi
- 04 Bastian Contrari
- 05 Blat al Sac
- 06 Bocalto Palma
- 07 Cafè l'Antiquari
- 08 Cafè Es Pes de Sa Palla
- 09 Clàssic Blanquerna
- 10 Café Palet
- 11 Colmado Gaudí Tapas Bar
- 12 Corner 37
- 13 Detente Cafè
- 14 El Bandarra
- 15 El Capricho by Gaudí
- 16 Es Rebost · Jaume III
- 17 Es Rebost · Oms
- 18 Es Rebost · Plaça d'Espanya
- 19 Es Trasto
- 20 Fervor
- 21 Food la Vida
- 22 Gaudí Cocktail Bar & Food
- 23 L'Informal Tacos
- 24 La Miranda
- 25 La Pérgola
- 26 La Tertúlia Café Teatre
- 27 La Vieja
- 28 Lemon Tree
- 29 Lo Divino
- 30 Mallorca Delicatessen
- 31 Manto Negro
- 32 Moltabarra
- 33 Nativo
- 34 Ombu
- 35 Palma Cafè Gallery
- 36 Quina Creu
- 37 Robin Wood Factory
- 38 Sa Fulla
- 39 Sazerac
- 40 Trendy
- 41 Vagabundos by STHLM Tapas
- 42 Vandal
- 43 Vervin







DE TAPES AMB ROSA BLANCA



DESCARREGA'T GRATIS
L'APP I GAUDEIX DE
**DE TAPES AMB
ROSA BLANCA**



rosablanca1927

#detapesambrosablanca

GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

Per a més informació: **gastronomosfera.com**