



III JORNADES GASTRONÒMIQUES DE MENORCA



• Sant Lluís

1 - 2 Octubre · October · Oktober

• Ferreries

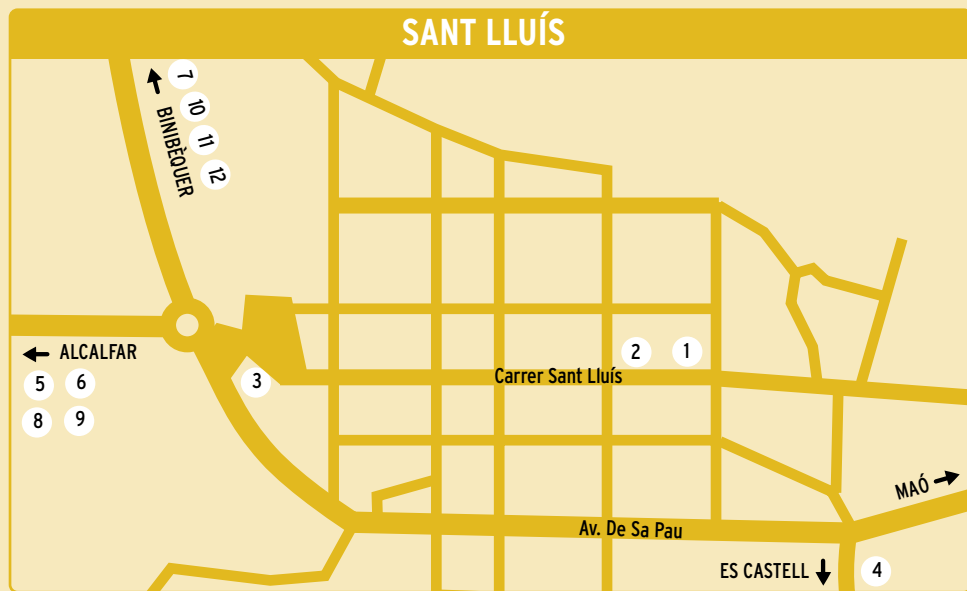
8 - 9 Octubre · October · Oktober





Sant Lluís

1 i 2 d'octubre / 1 y 2 de octubre / October 1st and 2nd / 1. und 2. Oktober



Dies que s'ofereixen els menús / Días que se ofrecen los menús / Days offered menus / Tage, an denen die Menüs angeboten werden

- Dilluns / Lunes / Monday / Montag
- Dimarts / Martes / Tuesday / Dienstag
- Dimecres / Miércoles / Wednesday / Mittwoch
- Dijous / Jueves / Thursday / Donnerstag
- Divendres / Viernes / Friday / Freitag
- Dissabte / Sábado / Saturday / Samstag
- Diumenge / Domingo / Sunday / Sonntag

Del 26 de setembre al 2 d'octubre
 Del 26 de septiembre al 2 de octubre
 From 26th September to 2nd October
 Von 26. September bis 2. Oktober



Bar Restaurant s'Olivera

C/ Sant Lluís, 24 · Tel. 971 151 416

21 € 1



Aperitiu
Formatge de Menorca fregit

Primer
Albergínies al forn

Segon
Calamars plens a la menorquina

Postres
Púding de brossat

Beguda
Vi, aigua o refresc

Disponible menú infantil

Aperitivo
Queso de Menorca frito

Primer
Berenjenas al horno

Segundo
Calamar relleno a la menorquina

Postres
Pudín de quesosón

Bebida
Vino, agua o refresco

Disponible menú infantil

Aperitif
Fried cheese from Menorca

Starter
Oven-baked aubergines

Main course
Menorcan style stuffed squid

Dessert
Brossat (Curd pudding)

Beverages
Wine, water or soft drink

Children's menu available

Appetithappen
Gebratener Käse aus Menorca

Vorspeisen
Auberginen aus dem Ofen

Hauptgerichte
Gefüllter Tintenfisch auf menorquinische Art

Nachspeisen
Brossat Hüttenkäse-Pudding

Getränke
Wein, Wasser oder Erfrischungsgetränk

Kinderteller verfügbar



LA RUEDA



Restaurant La Rueda

C/ Sant Lluís, 30 · 971 151 184

15 € 2



Primers
Arròs de la terra
Oliaiço

Segons
Perol de ratjada
Carn amb fesols

Postres
Uranes
Púding de formatge

Beguda
Aigua o vi de Menorca

Primeros
Arròs de la terra (plato típico hecho a base de trigo molido y guisado con carne y embutido local, que recuerda al cuscús)

Oliaiço (sopa caliente de verduras, a base de tomate)

Segundos
Perol de raya
Carne con guisantes

Postres
Uranes (especie de raola)
Pudín de queso

Bebida
Agua o Vino de Menorca

Starters
Arròs de la terra (similar to couscous but cooked with meat and sausages)

Oliaiço (Summer vegetable soup)

Main courses
Oven-baked ray
Meat cooked with peas

Dessert
Uranes (typical dessert to eat with sugar or honey)
Cheese pudding

Beverage
Water or Menorcan wine

Vorspeisen
Arròs de la terra (im Ofen gegartes Topfgericht auf Weizenbasis)
Oliaiço (Gemüsesuppe)

Hauptgerichte
Rochen-*Perol* (Topfgericht aus dem Ofen)
Fleisch mit Bohnen

Nachspeisen
Uranes (in Öl gebratene Mehlspeise)
Käsepudding

Getränke
Wasser oder Wein aus Menorca



Restaurant La Venta de Paco

Avda. sa Pau, 158 · 971 150 995

21 € 3



Menú degustació	Menú degustación	Tasting set meal	Probiermenü
Cruixent de llagosta	Crujiente de langosta	Lobster crunch	Langusten-Croustillant
<i>Moussaka</i> amb cruixent de formatge de Maó	<i>Moussaka</i> con crujiente de queso Mahón	<i>Moussaka</i> with Mahón cheese crunch	<i>Moussaka</i> mit Mahón-Käse-Croustillant
Llenguado ple de mar de Menorca amb salsa de porros	Lenguado relleno de mar de Menorca con salsa de puerros	Sole with Menorcan sea flavour and leek sauce	Gefüllte Seezunge aus Menorca mit Lauchsoße
Galteres de porc ibèric amb sobrassada i mel de Sant Lluís	Carrilleras de cerdo Ibérico con sobrasada y miel de Sant Lluís	Iberian pork cheek with <i>sobrassada</i> (typical cold spicy sausage) and honey from Sant Lluís	Schweinebacken vom Iberischen Schwein mit <i>Sobrassada</i> (Paprikawurst) und Honig aus Sant Lluís
Gelat de formatge de Maó amb <i>coullis</i> de camamilla menorquina	Helado de queso de Mahón con <i>coullis</i> de manzanilla menorquina	Cheese from Mahón ice-cream and Menorcan camomile <i>coullis</i>	Maó-Käse-Eis mit Kamillencoullis aus Menorca
Beguda Aigua, refresc o copa de vi	Bebida Agua, refresco o copa de vino	Beverage Water, soft drink or glass of wine	Getränke Wasser, Erfrischungsgetränk oder ein Glas Wein



Restaurant Biniarroca

Camí Vell de Sant Lluís, 57 · 971 150 559

21 € 4



Menú degustació	Menú degustación	Tasting set meal	Probiermenü
Sopa de formatge de Maó-Menorca amb croutons de sobrassada cruixent	Sopa de queso de Mahón-Menorca con croutones de sobrasada crujiente	Mahón-Menorcan cheese soup with crispy sobrasada croutons	Menorkinische Käsesuppe mit Knusprige Sobrasadacroutons
Cuixa de be as forn, a l'estil menorquí, amb verdures de temporada	<i>Cuixa de be as forn</i> (Cordero al estilo menorquí con verduritas de temporada)	<i>Cuixa de be as forn</i> (Slow cooked lamb shank Menorcan style with root vegetables)	<i>Cuixa de be as forn</i> (Langsam gekochte Lammhaxe, Menorkinische Art, mit Frisches Wurzelgemüse)
Sabor de Menorca: sorbet de pomada, pudding de panses i amargos	Sabor de Menorca: sorbet de pomada, pudding de pasas y <i>amargos</i>	The Taste of Menorca: pomada sorbet, raisins pudding & <i>amargos</i>	Geschmäcker Menorkas: Pomadasorbet, Rosinenpudding und " <i>Amargos</i> "
Beguda Copa de vi de la casa	Bebida Copa de vino de la casa	Beverage Glass of house wine	Getränke Glas Hauswein





Restaurant Pan y Vino

Camí de la Coixa, 3 (Torret) · 971 150 201

21 € 5



Aperitiu

Croquetes de botifarró blanc i de sobrassada

Primers

Coca de ceba caramel·litzada amb formatge de cabra "Binibeca"

Sopa de marisc i gambes amb pa fregit

Segons

Pollastre ple de sobrassada amb salsa amb mel i verduretets de temporada
Tempura de bacallà amb confitura de tomàtic i petit perol de patata

Postres

Cremós de xocolati amb crosta d'ensaimada
Sorbet de pomada

Beguda

Aigua

Aperitiu

Croquetas de *botifarró blanc* (fiambre de cerdo) y de sobrasada

Primeros

Coca de cebolla caramelizada con queso de cabra "Binibeca"
Sopa de marisco y gambas con picatostes

Segundos

Pollo relleno de sobrasada con salsa a la miel y verduritas de temporada
Tempura de bacalao con confitura de tomate y pequeño perol de patatas

Postres

Cremoso de chocolate con costra de ensaimada
Sorbeta de *pomada* (ginebra menorquina con limonada)

Bebida

Agua

Aperitif

Botifarró blanc and *sobrassada* (cold typical sausages) croquettes

Starters

Sugar-cooked onion flat cake with goat cheese from "Binibeca"
Seafood and prawns soup with croutons

Main courses

Chicken stuffed with *sobrassada* (typical cold spicy sausage) honey sauce and season veggies
Cod tempura with tomato jam and oven-baked potatoes

Dessert

Creamy chocolate with *ensaimada* (typical pastry) crust
Pomada (gin and lemonade) sorbet

Beverage

Water

Appetithappen

Kroketten aus *Botifarró blanc* und *sobrassada* (Bratwurst und luftgetrocknete Paprikawurst vom Schwein)

Vorspeisen

Coca (Teigfladen) mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse aus Binibeca
Meeresfrüchtesuppe mit Garnelen und Crôûtons

Hauptgerichte

Hähnchen mit *Sobrassada*-Füllung, Honig-Soße und Saisongemüse
Stockfisch-Tempura mit eingelegten Tomaten und kleinem *Perol de Patata* (im Ofen garte Kartoffelschale)

Nachspeisen

Schokoladencreme mit *Ensaimada*-Rinde
Pomada-Sorbet (Gin mit Limonade)

Getränk

Wasser



Restaurant Sa Pedrera des Pujol

Camí des Pujol, 14 (Torret) · 971 150 717

21 € 6



Primers

(degustació d'entrants)
Cremós d'albergínia i bocinets de sobrassada
Feixet de tardor

Croqueta de formatge de Maó amb conserva de pebre
Ravioli de ratjada amb salsa cremosa d'herbes

Segons (a escollir)

Arròs melós de sípia i gamba
Hamburguesa de vedella vermella menorquina damunt un coc amb ceba caramel·litzada i salsa de vi de Binifadet

Postres (degustació)

Greixera d'ametlla amb gelat d'arrop
Petit-fours menorquins

Beguda

Aigua

Primeros

(degustación de entrantes)
Cremoso de berenjena y migas de sobrasada
Rollito de otoño

Croqueta de queso de Mahón con mermelada de pimiento
Raviolis de raya con salsa cremosa de hierbas

Segundos (a escoger)

Arroz meloso de sepia y gamba
Hamburguesa de ternera roja menorquina sobre un coc (tipo de pan) con cebolla caramelizada y salsa de vino de Binifadet

Postres (degustación)

Greixera (tipo de pastel) de almendra con helado de arrop
Petit-fours menorquines

Bebida

Agua

Starters

(starters tasting)

Aubergine cream and *sobrassada* (typical cold spicy sausage) bits
Autumn roll

Cheese from Mahón croquette with pepper jam
Ray ravioli with creamy herbs sauce

Main courses (to choose)

Cuttlefish soft rice with prawns
"Red" veal from Menorca hamburger on a piece of bread (coc) with sugar-cooked onion and Binifadet wine sauce

Dessert (tasting)

Almond pudding with fruit syrup ice-cream
Menorcan *Petit-fours*

Beverage

Water

Vorspeisen (Kostproben verschiedener Vorspeisen)

Auberginencreme mit *Migas* de *sobrassada* (angebratene Paprikawurst)
Herbstrolle

Käsekroketten aus Maó-Käse mit Paprikamarmelade
Rochen-Ravioli mit Kräutercremesofe

Hauptgerichte (zur Auswahl)

Cremiger Reis mit Tintenfisch und Garnelen
Hamburger vom menorquinischen "roten Rind" auf einem coc (menorquinisches Brot) mit karamellisierter Zwiebel und Soße mit Binifadet-Wein

Nachspeisen (Kostproben)
Greixera (Kuchen) mit Mandeln und Früchteis
Menorquinische *Petit-fours*

Getränk

Wasser



Menú degustació

Musclos de Maó escabetsats a casa amb patates *chips*
Coca de sobrassada i albergínia escalivada amb vinagreta de pinyons.
Crocant de botifarra amb mel de flors de Menorca

Calamarsets a la planxa amb camot (embotit típic) i favetes a la menta
Porcell desossat amb carabassa glacejada i formatge de Maó

Sorbet de pomada i alfàbrega

Beguda
Aigua i cafè

Menú degustación

Mejillones de Mahón escabechados en casa con patatas *chips*
Coca de sobrasada y berenjena escalibada con vinagreta de piñones
Crocant de morcilla con miel de flores de Menorca

Calamarcitos a la plancha con *camot* (tipo de fiambre de cerdo) y habitas a la menta
Cochinillo deshuesado con calabaza glaseada y queso de Mahón

Sorbete de *pomada* (ginebra menorquina con limonada) y albahaca

Bebida
Agua y café

Tasting set meal

Mussels from Mahón in home made prickling brine and chips
Flat cake with *sobrassada* (typical cold spicy sausage) and oven-baked aubergine with pine nuts vinaigrette
Crocant of botifarra (cold sausage) with flower honey from Menorca

Grilled small squid with *camot* (typical cold pork sausage) and baby beans with mint

Boned suckling pig with pumpkin glacé and cheese from Mahón

Pomada (gin and lemonade) sorbet with basil

Beverage
Water and coffee

Probiermenü

Selbst marinierte Miesmuscheln aus Mahón mit Kartoffelchips

Coca (Teigfladen) mit *sobrassada* (Paprikawurst) und Auberginen-*Escalivada* (geröstet) mit Vinaigrette mit Pinienkernen

Krokant aus gebratener *Morcilla* -Blutwurst mit Blumenhonig aus Menorca

Kleine Tintenfische vom Blech mit Schinken und jungen Saubohnen mit Minze
Spanferkel ohne Knochen mit glaciertem Kürbis und Mahón-Käse

Pomada-Sorbet mit Basilikum (Gin mit Limonade)

Getränke
Wasser und Kaffee



Menú degustació

Coca de sofrit amb figa
Crema de carabassa amb espuma de formatge de "Binibeca"
Bunyol cremós de formatge de Maó i tem amb figat

Suc de caldereta amb les seves sopes
Pota menorquina (tipus de calamar) amb *humus* i *comes-seques*
Perol de be menorquí al forn

Sorbet de pomada
Pastisset de formatge tendre de Maó amb gelat de barba de sucre

Beguda
Aigua

Disponible menú infantil

Menú degustación

Coca de sofrito con higos
Crema de calabaza con espuma de queso "Binibeca"
Buñuelo cremoso de queso de Mahón y tomillo con mermelada de higos

Sopa de caldereta con sus sops
Pota menorquina (tipo de calamar) con *humus* y *comes-seques* (rebozuelos)
Perol de cordero menorquí al horno

Sorbete de *pomada* (ginebra menorquina con limonada)
Pastisset (repostería típica menorquina) de queso tierno de Mahón con helado de algodón de azúcar

Bebida
Agua

Disponible menú infantil

Tasting set meal

Coca de sofrit amb figa (flat cake with sautéed vegetables and figs)
Pumpkin cream with cheese foam from "Binibeca"
Creamy cheese fritter from Mahón with thyme and fig jam

Fish stew with soaked bread slices
Menorcan *pota* (squid) with *humus* and *comes-seques* (local mushrooms)
Menorcan style oven-baked lamb

Pomada (gin and lemonade) sorbet
Mahón cheese *pastisset* (local pastry) with candy floss ice-cream

Beverage
Water

Children's menu available

Probiermenü

Coca (Teigfladen) mit *Sofrit* und Feigen
Kürbiscrème mit Käseschaum aus Käse aus Binibeca
Crema-Krapfen mit Mahón-Käse und Thymian mit Feigenmarmelade

Hauchdünne Brotscheiben in Brühe
Tintenfisch aus Menorca mit *Humus* und *Comes-Seques*-Pilzen
Menorquinischer Lammtopf aus dem Ofen

Pomada-Sorbet (Gin mit Limonade)
Käsekuchen mit mildem Mahón-Käse und Zuckerwatte-Eis

Getränk
Wasser

Kinderteller verfügbar



Menú degustació	Menú degustación	Tasting set meal	Probiermenü
Gambeta de Menorca	Gambita de Menorca	Prawns from Menorca	Garnelen aus Menorca
Entremesos fumats	Entremeses ahumados	Smoked hors d'oeuvre	Geräucherte Wurstsorten
Calamars plens	Calamar relleno	Stuffed squid	Gefüllter Tintenfisch
<i>Parfait</i> de figues de Binibèquer amb cruixent de formatge de Maó	<i>Parfait</i> de higos de Binibèquer con crujiente de queso de Mahón	<i>Parfait</i> of figs from Binibèquer with cheese crunch from Mahón	Feigen-Parfait mit Feigen aus Binibeca mit Mahón-Käse-Croustillant
Beguda Aigua o refresc	Bebida Agua o refresco	Beverage Water or soft drink	Getränke Wasser oder Erfrischungsgetränk



Primers (degustació d'entrants) Oliaigo amb tomàtic Albergínies plenes	Primeros (degustación de entrantes) <i>Oliaigo</i> (sopa caliente de verduras) con tomate Berenjenas rellenas	Starters (starters tasting) <i>Oliaigo</i> (typical vegetable soup) with fresh tomato Stuffed aubergines	Vorspeisen (Kostproben verschiedener Vorspeisen) <i>Oliaigo</i> (Gemüsesuppe) mit Tomaten Gefüllte Auberginen
Segons (a escollir) Pilotes de cap-roig amb salsa d'avellanes Filets de porc plens de formatge de Maó i nous amb reducció de salsa de vi negre	Segundos (a escoger) Albóndigas de cabracho en salsa de avellanas Filetes de cerdo rellenos de queso de Mahón y nueces con reducción de salsa de vino tinto	Main courses (to choose) Scorpionfish fish balls with hazelnut sauce Pork loins stuffed with Mahón cheese and walnuts with red wine sauce reduction	Hauptgerichte (zur Auswahl) <i>Pilotes</i> (Hackbällchen) aus Rotem Drachenkopf mit Haselnußsoße Mit Mahón-Käse und Walnüssen gefüllte Schweinsfilets mit Rotweinsossen-Reduktion
Postres (degustació) Sorbet de llimona i gin Púding de brossat amb panses i pinyons	Postres (degustación) Sorbete de limón y ginebra Pudín de requesón con pasas y piñones	Dessert (tasting) Gin and lemon sorbet Curd pudding with raisins and pine nuts	Nachspeisen (Kostproben) Zitronen-Gin-Sorbet <i>Brossat</i> Hüttenkäse-Pudding mit Rosinen und Pinienkernen
Beguda Vi, aigua o refresc	Bebida Vino, agua o refresco	Beverage Wine, water or soft drink	Getränke Wein, Wasser oder Erfrischungsgetränk
Disponible menú infantil	Disponible menú infantil	Children's menu available	Kinderteller verfügbar



Restaurant Sa Musclera

Poblat de Pescadors, 33 (Binibèquer Vell) · 971 156 606

15 € 11

Aperitius

Torrada de formatge de Maó tendre fregit
Torrada d'escalivada fresca

Primers

Truita de sobrassada de pagès
Musclos de Menorca i salsa verda

Segons

Ratjada as forn amb patates i tomàtic
Esqueixada de bacallà amb favetes tendres

Postres

Púding de brossat
Flam

Beguda

Aigua, refresc o copa de vi

Disponible menú infantil

Aperitivos

Tostada de queso de Mahón tierno frito
Tostada de escalibada fresca

Primeros

Tortilla de sobrasada de payés
Mejillones de Menorca con salsa verde

Segundos

Raya al horno con patatas y tomate
Esqueixada de bacalao con habitas tiernas

Postres

Pudín de requesón
Flan

Bebida

Agua, refresco o copa de vino

Disponible menú infantil

Aperitifs

Fried fresh cheese from Mahón on a toast
Fresh *escalivada* (oven-baked vegetables) on a toast

Starters

Home made *sobrassada* (typical cold spicy sausage) omelette
Mussels from Menorca with green sauce

Main courses

Oven-baked ray with potatoes and tomato
Cod *esqueixada* (salt cod salad) with baby beans

Dessert

Curd pudding
Crème caramel

Beverage

Water, soft drink or glass of wine

Children's menu available

Appetithappen

Geröstetes Brot mit gebratenem, frittiertem mildem Maó-Käse
Geröstetes Brot mit frischer *Escalivada* (geröstetes Gemüse)

Vorspeisen

Eieromelett mit *Sobrassada de Pagès* (Bauern-Paprikawurst)
Miesmuscheln aus Menorca mit grüner Soße

Hauptgerichte

Gebackener Rochen mit Kartoffeln und Tomaten
Esqueixada (Salat aus zerstoßenem Stockfisch) mit jungen Saubohnen

Nachspeisen

Quarkpudding
Eierpudding

Getränke

Wasser, Erfrischungsgetränk oder ein Glas Wein

Kinderteller verfügbar



Restaurant Sa Parareta d'en Doro

Camí de Binissafullet · 971 150 353

21 € 12

Menú degustació

Croquetes d'endívia amb maonesa de safrà i bitxos
Verdura, patata, sobrassada i ou *poché*

Panadera de ballestriu, gamba i calamar
Galteres de porc amb tàperes i bastanaga

Biscuit glacé de formatge tendre de Maó i sopa d'albercoc cuinats al tem.

Beguda

Aigua i copa de vi

Menú degustación

Croquetas de escarola con mahonesa de azafrán y guindilla
Verdura, patata, sobrasada y huevo *poché*

Guisado de pintarroja, gamba y calamar
Carrilleras de cerdo con alcaparras y zanahoria

Biscuit glacé de queso tierno de Mahón y sopa de albaricoc guisado con tomillo

Bebida

Agua y copa de vino

Tasting set meal

Endive croquettes with saffron mayonnaise and chilli
Vegetable, potato, *sobrassada* (typical cold spicy sausage) and *poché* egg

Dogfish, prawn and squid casserole
Pork cheek with capers and carrots

Fresh cheese from Mahón
Biscuit glacé and apricot soup cooked with thyme

Beverage

Water and glass of wine

Probiermenü

Endivienkroketten mit Safranmajonäse und Peperoni
Gemüse, Kartoffeln, *Sobrassada* (Paprikawurst) und pochierte Eier

Panadera (Kartoffel-Gemüse-Ragout) mit Ballestriu (Haifischart), Garnelen und Tintenfisch
Schweinebacken mit Kapern und Karotten

Biskuit-Eis mit mildem Mahón-Käse und Aprikosensuppe

Getränke

Wasser und ein Glas Wein





Ferrerías

8 i 9 d'octubre / 8 y 9 de octubre / October 8th and 9th / 8. und 9. Oktober



Dies que s'ofereixen els menús / Días que se ofrecen los menús / Days offered menus / Tage, an denen die Menüs angeboten werden

- Dilluns / Lunes / Monday / Montag
- Dimarts / Martes / Tuesday / Dienstag
- Dimecres / Miércoles / Wednesday / Mittwoch
- Dijous / Jueves / Thursday / Donnerstag
- Divendres / Viernes / Friday / Freitag
- Dissabte / Sábado / Saturday / Samstag
- Diumenge / Domingo / Sunday / Sonntag

Del 3 al 9 d'octubre
 Del 3 al 9 de octubre
 From 3rd to 9th October
 Von 3. bis 9. Oktober

Primers

Paella mixta
Ensalada de formatges de Menorca (vell, tendre, cabra) amb salsa blava
Caldereta de peix i marisc

Segons

Supremes de lluç amb patates al forn i oli d'oliva negra.
Llometes de molls amb bledes saltejades, tallarins i reducció de mel
Medallons de vedella *mignon* amb patata cantelluda
Galteres de porc al Porto amb hortalisses de temporada
Guàtleres a la vinagreta amb verdures

Postres

Postres fets a casa

Beguda

Aigua o vi de Menorca

Cafè inclòs

Primeros

Paella mixta
Ensalada de quesos de Menorca (curado, tierno, cabra) con salsa azul
Caldereta de pescado y marisco

Segundos

Supremas de merluza con patatas al horno y aceite de oliva negra
Lomitos de salmonete con acelgas salteadas, tallarines y reducción de miel
Medallones de ternera *mignon* con patata cortada a cantos
Carrillera de cerdo al Oporto con hortalizas del tiempo
Codornices a la vinagreta con verduras

Postres

Postres caseros

Bebida

Aigua o vino de Menorca

Café incluido

Starters

Fish and meat paella
Menorcan (cured, fresh, goat) cheese salad with blue sauce
Fish and seafood stew

Main courses

Hake medallions with oven-baked potatoes and black olive oil
Red mullet fillets with sautéed chards, spaghetti and honey reduction
***Mignon* veal medallions with quarter potatoes**
Pork cheek with Porto and vegetables of the season
Quails *à la vinaigrette* and vegetables

Desserts

Home made desserts

Beverages

Water or Menorcan wine

Coffee included

Vorspeisen

Gemischte Paella
Salat mit verschiedenen Käsesorten aus Menorca (Reifer-, Milder- und Ziegenkäse) und Blaukäsesauce
***Caldereta* (Fisch- und Meeresfrüchteintopf)**

Hauptgerichte

Seehechtfilets mit Ofenkartoffeln und schwarzem Olivenöl
Rotbarbenfilets mit sautiertem Mangold, Tagliatelle und Honigreduktion
Kalbsmedallions Mignon mit Kartoffelstücken
Schweinebacke mit Portwein und Saisongemüse
Wachteln mit Vinaigrette und Gemüse

Nachspeisen

Hausgemachte Nachspeisen

Getränke

Wein aus Menorca oder Wasser

Kaffee inbegriffen

Primers

Albergínies plenes de peix i gambes
Timbal de fritel·la sobre salsa de pebres del *piquillo*
Ensalada menorquina

Segons

Pilotes de calamar amb salsa.
Bacallà "*ab burnida*" (amb salsa blanca i allioli)
Medallons de filet de porc amb sobrassada i salsa de mel

Postres

Pastís de formatge tendre de Sant Patrici amb figat i un toc de canyella i mel
Sorbet de llimona amb gin de Menorca. Pastís d'ametlles amb gelat de vainilla

Begudes

Aigua o vi de Menorca
Cafè inclòs

Disponibile menù infantil

Primeros

Berenjenas rellenas de pescado y gambas
Timbal de fritada sobre salsa de pimientos del *piquillo*
Ensalada menorquina

Segundos

Albóndigas de calamar en salsa
Bacalao "*ab burnida*" (con salsa blanca y *allioli*)
Medallones de filete de cerdo con sobrasada y salsa de miel
Postres
Pastel de queso tierno de Sant Patrici con mermelada de higos y un toque de canela y miel
Sorbeta de limón a la ginebra de Menorca
Pastel de almendras con helado de vainilla

Bebidas

Aigua o vino de Menorca
Café incluido

Diponibile menù infantil

Starters

Stuffed aubergines with fish and prawns
Mixed fried potatoes, courgettes, green and red pepper, laurel and garlic on *Piquillo* pepper sauce
Menorcan salad

Main courses

Squid fish balls in sauce
"*ab burnida*" style cod (with white sauce and allioli- garlic sauce)
Pork loin medallions with *sobrassada* (typical cold spicy sausage) and honey sauce

Desserts

Fresh cheese pudding from Sant Patrici with fig jam and a cinnamon and honey touch
Lemon sorbet with gin from Menorca
Almond cake with vanilla ice-cream

Beverages

Water or Menorcan wine

Children's menu available

Vorspeisen

Auberginen mit Fisch- und Garnelenfüllung
Friteha-Topf auf *Piquillo*-Paprika-Soße
Menorquinischer Salat

Hauptgerichte

***Pilotes* (Hackbällchen) aus Tintenfisch mit Soße**
Stockfisch "*ab burnida*" (typisch menorquinisches Stockfischragout)
Filetmedallions vom Schwein mit *Sobrassada* (Paprikawurst) und Honigsoße

Nachspeisen

Käsekuchen mit mildem Sant Patrici-Käse, Feigenmarmelade und einem Hauch von Zimt und Honig
Zitronensorbet mit Gin aus Menorca
Mandelkuchen mit Vanilleeis

Getränke

Wein aus Menorca oder Wasser
Kaffee inbegriffen

Kinderteller verfügbar

Entrants

Pa amb all i ensalada de patates
Carbassonets plens

Variat de 4 tapes a escollir

Pollastre o conill amb pebres vermells
Frit (de carn de porc, de be amb verdures)
Pilotes
Panxa (tripes)
Llom amb col / xampinyons
Calamars a la romana
Calamars amb salsa
Ronyó o fetge amb salsa

Postres

Flam de la casa
o soufflé

Beguda

Aigua

Entrantes

Pan con ajo y ensalada de patatas
Calabacines rellenos

Variado de 4 tapes a elegir

Pollo o conejo con pimiento rojo
Frit (frito de carnes y verduras)
Albóndigas
Callos
Lomo con col / champiñones
Calamares a la romana
Calamares en salsa
Riñón o hígado en salsa

Postres

Flan de la casa
o soufflé

Bebida

Aigua

Starters

Garlic bread and potato salad
Stuffed courgettes

Assortment of 4 tapes to choose

Chicken or rabbit with red pepper
Frit (fried meats with vegetables)
Meat balls
Callos (tripe)
Pork loin with cabbage / mushrooms
Squid fried in batter
Squid in sauce
Kidney or liver in sauce

Desserts

Home made crème caramel
or soufflé

Beverages

Water

Vorspeise

Brot mit Knoblauch und Kartoffelsalat
Gefüllte Zucchini

4 verschiedene Tapas zur Auswahl

Hähnchen oder Kaninchen mit roten Paprika
Frit (typisch menorquinisches Gericht mit Lamm-Innereien)
Pilotes (Hackfleischbällchen)
Panxa (Kaldaunen)
Schweinelende mit Kohl / Champignons
Tintenfischringe, im Teigmantel frittiert
Tintenfische mit Soße
Niere oder Leber mit Soße

Nachspeisen

Eierpudding nach Art des Hauses oder Soufflé

Getränke

Wasser



Mesón Rias Baixas

Plaça Menorca, 1 · 971 374 558

21 € 4

Primer

Arròs caldós de peix de roca

Segons

Gall de Menorca fregit amb alls
Pollastre amb cranca

Postres

Pastís de formatge tendre de Menorca

Beguda

Aigua, cervesa o copa de vi

Disponible menú infantil

Primero

Arroz caldoso de pescado de roca

Segundos

Gallo de San Pedro de Menorca frito con ajos
Pollo con centollo

Postres

Pastel de queso tierno de Menorca

Bebida

aigua, cerverza o copa de vino

Disponible menú infantil

Starters

Soggy fish rice

Main courses

Menorcan John Dory fried with garlic
Chicken with spider crab

Desserts

Fresh cheese pudding from Menorca

Beverages

Water, beer or glass of wine

Children's menu available

Vorspeise

Reis in Brühe mit Felsenfisch

Hauptgerichte

Menorca-Truthahn mit Knoblauch gebraten
Hähnchen mit Seespinne

Nachspeisen

Kuchen mit mildem Käse aus Menorca

Getränke

Wasser, Bier oder ein Glaswein

Kinderteller verfügbar



Primers

Faves a la menorquina
Pastís de peix amb salsa de porro
Albergínies plenes

Segons

Calamars plens
Costelletes de be al forn amb patates i tomàtic
Filet de porc amb confitura de poma

Postres

Varietat de postres de la casa

Beguda

Vi i aigua

Primeros

Habas a la menorquina
Pastel de pescado con salsa de puerro
Berenjenas rellenas

Segundos

Calamar relleno
Costillitas de cordero al horno con patatas y tomate
Filete de cerdo con confitura de manzana

Postres

Varietad de postres de la casa

Bebida

Vino y agua

Starters

Menorcan style broad beans
Fish pudding with leek sauce
Stuffed aubergines

Main courses

Stuffed squid
Oven-baked lamb chops with potatoes and tomato
Pork loin with apple jam

Desserts

Assorted home made desserts

Beverages

Wine and water

Vorspeisen

Saubohnen auf menorquinische Art
Fischpastete mit Lauchsoße
Gefüllte Auberginen

Hauptgerichte

Gefüllter Tintenfisch
Lammrippchen aus dem Ofen mit kleinen Kartoffeln und Tomaten
Schweinelende mit Apfelkonfitüre

Nachspeisen

Verschiedene hausgemachte Nachspeisen

Getränke

Wein und Wasser



Primers

Entremesos menorquins
Carbassonets al forn

Segons

Pollastre amb gambes
Graellada d'embotits i carni

Postres

Pastís d'ametlla
Púding d'ensaimada

Beguda

Vi i aigua

Primeros

Entremeses menorquines
Calabacines al horno

Segundos

Pollo con gambas
Parrillada de embutidos y carne

Postres

Pastel de almendra
Pudín de ensaimada

Bebida

Vino y agua

Starters

Menorcan hors d'oeuvre
Oven-baked courgettes

Main courses

Chicken with prawns
Grilled local cold sausages and meat

Desserts

Almond cake
Ensaimada (local pastry) pudding

Beverages

Wine and water

Vorspeisen

Menorquinische Vorspeisen
Zucchini aus dem Ofen

Hauptgerichte

Hähnchen mit Garnelen
Fleisch- und Wurstgrillplatte

Nachspeisen

Mandelkuchen
Ensaimada-Pudding

Getränke

Wein und Wasser





Restaurant Binisuès

Ctra Maó - Ciutadella, km. 31 (Camí Ets Alocs) · 971 373 728

21 € 7

Aperitiu

Cassoletes d'escalivada i camot (embotit típic)
Musclos de Menorca amb merenga d'oli d'oliva

Primer

Caldereta de peix i marisc

Segon

Calamar ple de sobrassada i botifarró

Postres

Canelons de codony i figues plenes de brosat

Beguda

Aigua i vi (blanc o negre)

Aperitivo

Tartaleta de escalibada y camot (fiambre de cerdo)
Mejillones de Menorca con peregrue de aceite de oliva

Primer

Caldereta de pescado y marisco

Segundo

Calamar relleno de sobrasada y botifarró (fiambre de cerdo parecido a la butifarra)

Postre

Canelones de membrillo e higos rellenos de quesón

Bebida

Agua y vino (blanco o tinto)

Aperitif

Escalibada (oven-baked vegetables) tartlet and *camot* (pork cold sausage)
Mussels from Menorca with olive oil meringue

Starter

Fish and seafood stew

Main course

Stuffed squid with *sobrassada* and *botifarró* (typical cold spicy sausages)

Dessert

Quince cannelloni and figs stuffed with curd cheese

Beverages

Water and wine (white or red)

Appetithappen

Törtchen mit geröstetem Gemüse und *Cuixot*-Wurst
Miesmuscheln aus Menorca mit Olivenölschaum

Vorspeise

Caldereta (Fisch- und Meeresfrüchteintopf)

Hauptgericht

Tintenfische gefüllt mit *Sobrassada* und *Botifarró* (luftgetrocknete Paprikawurst vom Schwein und Blutwurst)

Nachspeise

Quitten- und Feigen-Cannelloni mit Quarkfüllung

Getränke

Wasser und Wein (weiß oder rot)



Mesón Murciano

Costa des Mirador, B13 (Urb. Serpentina - Cala Galdana) · 971 154 535

21 € 8

Primers

Musclos al vapor
Pollastre *picantó* amb salsa de pebre o allioli
Meló de l'Illa amb pernil

Segons

Filet de llong de porc al formatge de Maó
Costelles de be de l'Illa a l'all
Bacallà arrebossat amb salsa de gambes
Daurada o llop a l'all

Postres

Llet de Coinga fregida amb gelat
Delícies de la casa

Beguda

Vi i aigua

Primeros

Mejillones al vapor
Picantones en salsa de pimiento o *allioli*
Melón de la Isla con jamón

Segundos

Solomillo de cerdo al queso de Mahón
Chuletas de cordero de la Isla al ajo
Bacalao rebozado con salsa de gambas
Dorada o lubina al ajo

Postres

Leche Coinga frita con helado
Delicias de la casa

Bebida

Vino y agua

Starters

Steamed mussels
Young chicken with pepper sauce or *allioli* (garlic sauce)
Local melon with Iberian ham

Main courses

Pork sirloin with cheese from Mahón
Lamb chops from the Island with garlic
Coated cod with prawns sauce
Gilthead bream or sea bass with garlic

Desserts

Fried Coinga milk with ice-cream
Home made delicacies

Beverages

Wine and water

Vorspeisen

Gedünstete Miesmuscheln
Hähnchen (Stubenküken) mit Pfeffersoße oder *Allioli*
Honigmelone aus Menorca mit Rohschinken

Hauptgerichte

Schweinelendenfilet mit Mahón-Käse
Menorquinische Lammrippchen mit Knoblauch
Panierter Stockfisch mit Garnelensoße
Goldbrasse oder Wolfsbarsch mit Knoblauch

Nachspeisen

Llet fregida (Pudding aus Coinga-Milch, Mehl und Ei) mit Eis
Köstlichkeiten des Hauses

Getränke

Wein und Wasser



III JORNADES GASTRONÒMIQUES DE MENORCA



MENORCA
PD
PT

Pla de Dinamització
del Producte Turístic
de Menorca



CONSELL INSULAR
DE MENORCA



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Turisme i Esports



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TURISMO
Y CONSUMO



ESTADO
DE ESPAÑA

CONSEJO
DE ISLAS



AJUNTAMENT
DE SANT LLUÍS



AJUNTAMENT
DE FERRERIES

