



III JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DE MENORCA

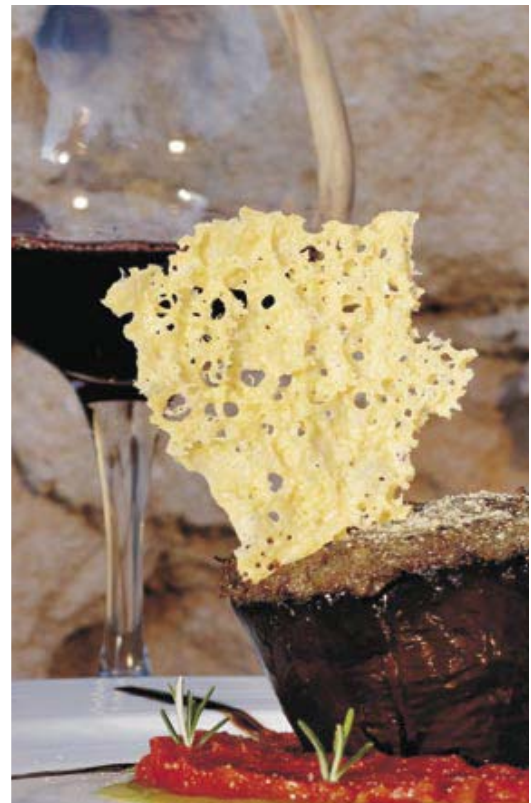


• **Sant Lluís**

1 - 2 Octubre · October · Oktober

• **Ferrerries**

8 - 9 Octubre · October · Oktober







# Ferreries

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.  
Llomets 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

Agua 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, spaghettis 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  
Kalbsmedaillons 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 burrida*" (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 menú infantil

## Primeros

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

## Segundos

Albóndigas de calamar en salsa  
Bacalao "*ab burrida*" (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

Agua o vino de Menorca  
Café incluido

Diponible menú 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 burrida*" 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  
Fritel·la-Topf auf *Piquillo*-Paprika-Soße

Menorquinischer Salat

## Hauptgerichte

*Pilotes* (Hackbällchen) aus Tintenfisch mit Soße  
Stockfisch "*ab burrida*" (typisch menorquinisches Stockfischragout)  
Filetmedaillons 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

Agua

### Starters

Garlic bread and potato salad  
Stuffed courgettes

### Assortment of 4 tapas 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



### 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

agua, cerveza 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



## Restaurant Ca N'Aleja - Snack-Bar Vimpi

21 €

5

Plaça Príncep Joan Carles, 5 · 971 373 199 / 971 373 281

### 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

Varietat 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



## Restaurant El Gallo

21 €

6

Ctra. Cala Galdana · 971 373 039

### Primers

Entremesos menorquins  
Carbassonets al forn

### Segons

Pollastre amb gambes  
Graellada d'embotits i carn

### 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  
Ensaïmada (local pastry) pudding

### Beverages

Wine and water

### Vorspeisen

Menorquinische Vorspeisen  
Zucchini aus dem Ofen

### Hauptgerichte

Hähnchen mit Garnelen  
Fleisch- und Wurstgrillplatte

### Nachspeisen

Mandelkuchen  
Ensaïmada-Pudding

### Getränke

Wein und Wasser





# Restaurant Binisùes

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 brossat

## Beguda

Aigua i vi (blanc o negre)

## Aperitivo

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

## Primero

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 sobrasada 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 Sobrasada 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. Serpentona - 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



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA



Govern de les Illes Balears  
Conselleria de Turisme i Esports



MINISTERIO  
DE INDUSTRIA TURISMO  
Y COMERCIO



AJUNTAMENT  
DE SANT LLUÍS



AJUNTAMENT  
DE FERRERIES

