



Jornades Gastronòmiques de
porquejades
de Menorca



**1, 2, 3 i 4 de març
de 2012**

www.gastronomiamenorca.es



**CASINO SANT
CLIMENT**

(c/ Sant Jaume, 4 – Sant
Climent) Tel. 971153418

18,00 €

Entrante:

- Carpaccio de lengua de cerdo, virutas de queso curado y vinagreta de jamón con albahaca.

Plato principal:

- Manitas de cerdo rellenas de morcilla con pan cinco especias y salsa de pimienta asado.

Postre:

- Dulce-Salado de "crespells" rellenos.

Agua, pan y vino.

ES PASSEIG

(c/ Gabriel Martí i Bella, 19 –
Ciutadella de Menorca) Tel. 971386325

19,25 €

Entrants:

- a) Greixera de peus de porc amb amanida de tomàquets secs.
- b) Arròs cremós de roes amb cuixot fregit i romesco.
- c) Amanida de cruixents d'embotit.

Segons:

- a) Freixurat de porc a la nostra manera.
- b) Calamar farcit amb sobrassada.
- c) Botifarró de porcella amb guarnició.

Postres:

- a) Espuma de menjar blanc.
- b) Greixera de monyaco.
- c) Bunyols de formatge amb mel.

Vi, aigua i pa.

ES TASTET

(c/ Carnisseria, 9 –
Ciutadella de Menorca) Tel. 971384797

18,50 €

Menú degustación:

- Ensalada de embutidos menorquines.
- Huevos cabreados con sobrassada.
- Croquetas de cuixot.
- Arroz con "butifarró" negro.
- Coca menorquina (postre).

Pan y bebida.

ES PUNETET

(c/ Ses Voltes, 24 –
Ciutadella de Menorca) Tel. 971484863

18,00 €

Primeros (a elegir):

- "Arroz de la tierra" con pasta de sobrassada y "cuixot".
- Sopa de sémola con setas de "canyaferlèra" y carne de matanza.
- Macarrones con carne picada de cerdo.

Segundos (a elegir):

- Churrasco de cerdo y patatas braseadas.
- Lomo de cerdo con salsa de almendras y ciruelas.
- Perdiz con berza, sobrassada, "butifarrón" y panceta.

Postres (a elegir):

- "Grixonera" de requesón.
- Torta de almendra.
- "Palos" de crema

Pan, copa de vino, agua ó refresco.

(Un solo plato, postre y copa de vino. Precio 13 €).

**MESÓN RÍAS
BAIXAS**

(c/ Plaça Menorca, 1 –
Ferreries) Tel. 971374558

21,00 €

Menú degustación:

- Habitas baby con sobrassada y cuixot.
- Oreja de cerdo a la gallega.
- Hígado encebollado.
- Fritura de cerdo con guarnición.
- Tortada de almendra con copa de cava (postre).

Pan, copa de vino y agua.

TAST

(Plaça Pare Camps, 21 – Es
Mercadal) Tel. 971375587

21,00 €

Primeros (a elegir):

- Arroz cremoso de secreto y costilla de cerdo con setas.
- Carpaccio de manitas de cerdo con lascas de bacalao.

Segundos (a elegir):

- Solomillo de cerdo con huevos rotos, patatas y cebolla caramelizada al vino tinto.
- Papada de cerdo confitada con una crema de coliflor.

Postres (a elegir):

- Torrija con helado de turrón y naranja confitada.
- Pudín de "brossat" con helado vainilla.

Pan, vino y agua.

MOLÍ DES RACÓ

(c/ Major, 53 – Es
Mercadal) Tel. 971375392

25,00 €

Menú degustació:

- Entremesos d'embotits: sobrassada, camaiot, carn i xulla, botifarró blanc, botifarró negre i pa amb tomàtiga.
- Frit mallorquí.
- Ronyons.
- Truita de sobrassada.
- Panxeta d'ous estrellats i patates fregides.
- Postres a escollir.

Pa i beguda.

Sense postres 20 €.

CA N'AGUEDET

(c/ Lepanto, 30 – Es
Mercadal) Tel. 971375391

21,60 €

Aperitiu de benvinguda

De primer:

- Arròs de la terra.
- Sopes de matances.

De segon:

- Peus de porc farcits de botifarró i sobrassada.
- Coc amb botifarró blanc.
- Llomillo amb figues.

De postres:

- Oranes amb mel de Menorca.
- Rubiols de crema.

Pa, aigua, vi de Menorca, cafè acompanyat de coques amb roes.

JENI

(c/ Mirada del Toro, 81 –
Es Mercadal) Tel. 971375059

20,00 €

Primer plato:

- Garbanzos con pies de cerdo.
- Variado de tapas: Hígado frito con ajo y perejil a la cazuela. Frito menorquin con patatas. Riñones con cebolla al jerez.
- Entremeses de embutidos: "sobrasada", "cuixot", "carn i xulla", "butifarró",...

Segundo plato:

- Pierna de cerdo rellena (huevo hervidos, carne de cerdo picada, pimientos rojos) (salsa de sobrassada y miel).
- Cochinillo al horno.

Postre:

- Repostería tradicional casera

Pan. Vino de Menorca.

**SA PARERETA D'EN
DORO**

(Camí Binisafuet, s/n - Sant
Lluís) Tel. 971150353

21,00 €

• Aperitivo.

- Bocadito de cerdo marinado y caramelizado.

- Hojaldre de "butifarró" frito, cebolla confitada y mermelada de tomate.

- Huevos rotos con sobrassada y patata.

- Arroz meloso de salchicha y panceta con romero.

- Tortada de almendras, "menjar blanc" y yema.

Horario: Jueves día 1, viernes día 2, sábado día 3, mediodía y noche. Domingo día 4 sólo mediodía.

Pan y agua.

**SA PEDRERA D'ES
PUJOL**

(Camí d'es Pujol, 14 – Sant
Lluís) Tel. 971150717

30,00 €

- Surtido de croquetas.

- Crema de calabaza con tosta de sobrassada y manzana.

- Crujiente de butifarrón y setas.

- Arroz brut de matanzas.

- Lomo con col y trufa.

- Torta de almendra y helado de miel.

- Petit fours.

Pan y vino de Menorca.