# *Menorca, tradición pastelera*

**ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE PASTELERÍA, PANADERÍA Y AFINES DE MENORCA**

Edifici Pau Seguí
c/ Comerciants, 9 (POICI)
07760 Ciutadella
Tel.: 971 381 550  Fax: 971 386 439

c/ Curniola, 17 (POIMA)
07714 Maó
Tel.: 971 352 464  Fax: 971 353 907

Web: apame.empresademenorca.org
apame@empresademenorca.org


*Desde el año 1983 en Menorca existe un gremio propio de pasteleros y panaderos de carácter insular. Es miembro de pleno derecho en la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP) en representación de las Illes Balears.*


Edita:

Colabora:

Patrocina:

Textos: Bep Al·lès

Fotos: David Arquimbau/Bep Al·lès

Depósito Legal: Me 812/2015


## PRESENTACIÓN

Hablar de pastelería y repostería menorquina es hablar de tradición.

Hablar de tradición es hablar de las costumbres que marcan la forma de ser de un pueblo, en este caso de una isla.

Hablar de pastelería menorquina y de tradición es hablar de artesanía.

Hablar de artesanía es hablar de APAME, Associació de Pastissers i Panaders de Menorca.

Una vez hemos identificado a APAME con la tradición y la artesanía, no debemos olvidarnos que la pastelería ha hecho un cambio radical buscando nuevas vías de innovación y las tendencias más actuales en lo que a elaboraciones y materia prima se refiere.

Este aspecto ha permitido que nos abramos a nuevos artículos claramente compatibles con la Pastelería, punto este muy positivo para los pasteleros menorquines.

Sea como sea, con la edición de este libreto pretendemos sacar a la calle la Pastelería más típica, la más conocida y la más tradicional de Menorca.

Muchos de estos postres son ancestrales y han perdurado en el tiempo, siempre entre nosotros. Han formado parte de nuestras vidas, especialmente los fines de semana.

Por esa razón podemos considerar esta Pastelería como tradicional, porque ha ido adaptándose a los cambios hasta conseguir hacerse un sitio entre nosotros.

*José A. Giménez Pons*
*Presidente de APAME*

# *Menorca, la isla golosa*

Dicen que los menorquines son golosos, que les gusta el dulce, pero también el salado y la Isla de Menorca dispone de una gran riqueza gastronómica en el mundo de la repostería y pastelería que sorprenden a los paladares más exquisitos de sus visitantes, pero como ha pasado con otros tesoros que esconde la Balear menor, los menorquines no han sabido dar a conocer su repostería y pastelería autóctona a los visitantes y, desgraciadamente la están perdiendo las generaciones actuales que prefieren cenar de una pizza que un buen trozo de coca con verduras, con tomate o con pescados como la sardina, el cazón o la pintarroja. Las cocas de Menorca son sabrosas y especiales, y más cuando se hacen en temporada de verano, con las frutas y verduras de la isla. Probar una coca con albaricoque, con ciruelas o también con sobrasada, ese cóctel que mezcla dulce y salado tan propio de las islas que se convierte y es una verdadera explosión de sabores autóctonos y genuinos de la isla, la verdadera esencia de esta gastronomía a descubrir.

Es por eso que proponemos al viajero que visite la isla, haga también un pequeño recorrido por los hornos y pastelerías artesanales, que pruebe estas cocas dulces y saladas, como también productos tan genuinos con los panecillos de Viena rellenos de sobrasada, que nos pueden recordar a los "bollos preñados" y que no se encuentran en ninguna de las otras islas. Las cocas y los panecillos de Viena formaban hasta hace un par de décadas de las meriendas de los más jóvenes de la casa, que hoy optan por productos industriales, si bien aún son muchas las familias que en verano, aún se reúnen por la tarde en sus casas de estío para compartir una merienda cena de cocas y de berenjenas rellenas.

Menorca, la isla golosa, tiene una repostería y una pastelería propia de cada estación, una repostería y pastelería que desgraciadamente todavía no está demasiado presente en las cartas de muchos de sus restaurantes, si bien hay que destacar que poco a poco se están dando pasos de gigante por parte del sector de restauración que está apostando por el producto local, cosa que deberían tener muy en cuenta los gobernantes y tratar de hacer más y mejor promoción, porque la gastronomía es también uno de los grandes valores de la isla, quizás tan importante como el paisaje, como las playas y la arqueología, porque todos sabemos que después de una día de playa, de campo o de mar, lo que nos reconforta es una buena comida, y por se ha de saber fomentar nuestra gastronomía más tradicional como elemento diferenciador y seductor.

La pasta elaborada con harina y manteca de cerdo es la protagonista de las empanadas "formatjades" de carne y de pescado, las de queso y las de requesón (flaons) los crespells y los crespellets, donde con sus diferentes rellenos que van desde la sobrasada, la confitura de membrillo, la confitura de boniato, requesón o con " suquet" (claras de huevo y azúcar con esencia de vainilla y un toque de limón). Los crespells son redondos, dentados y en forma de soles. Los rubiols, dulces y salados también forman parte de este apartado de la pasta de manteca, los encontramos rellenos de picadillo de carne, de pescado con espinacas, de membrillo, de confitura, de crema o de cabello de ángel, además de sobrasada de Menorca, que es también la protagonista de las "cañas" y los pequeños croasants que pueden ser de esta pasta o bien de pasta de hojaldre.

# Tradición pastelera

La presencia inglesa en la isla dejó también su huella desde los púdings de ensaïmada con pasas, el de requesón o el de boniato, a los dulces elaborados con mantequilla, que forman parte de la repostería tanto menestral como campesina, y que no faltan en las principales celebraciones.

Si anteriormente les proponíamos un paseo por los hornos, los mas golosos, aquellos que no tengan problemas con el azúcar, encontraran en Menorca un verdadero paraíso del dulce. Entrar en sus pastelerías es encontrarse con un abanico enorme de pequeños pasteles y de tartas. Los "sucrers" así se les denominaba a los artesanos del dulce, a los pasteleros, han sabido conservar aún las antiguas recetas que han pasado de generación en generación: "Polveras", merengues, "Imperiales", "Palos", "Suizos", "Medias lunas", "Cubellets"..., una infinidad de dulces, de colores y de sabores. El bizcocho suele ser la base de ellos, y se rellena de crema inglesa, de yema, de mantequillas aromatizadas... que nos trasladan a las mesas señoriales de la Menorca británica. Piérdanse en las calles del núcleo antiguo de cualquier población de la isla, y de seguro que encontrarán alguna de estas pequeñas pastelerías, verdaderos templos de tentación para los que descubren la isla golosa y su tradición pastelera.

La almendra, como en el resto de las Baleares, es también la protagonista de parte de su repostería mas artesanal. Las "tordades" de almendra son las reinas de las principales celebraciones y onomásticas de los menorquines. Adornadas de merengue y de guindas, son sin duda la tarta reina de la isla, junto a los brazos de gitano rellenos de yema de huevo quemada. Siguiendo con los dulces de almendra, merece la pena degustar los amargos y los *carquinyols*. También la almendra és la protagonista de los principales dulces de la Navidad como los "rotllos", la pastarral (mazapán) y el "glaçat (figuras de mazapán glaseadas).

La antigua repostería conventual ha pasado a las pastelería y hornos artesanales y conserva aún los genuïnos "pastissets" una especie de galleta de cinco a siete puntas redondeadas que podrían ser con el "cucussó" navideño uno de los dulces más antiguos de la isla. También són típicas en la isla las "crespellinas" y los "arrissats", juntamente con las "galletas dulces" forman parte de esas galletas de siempre en la isla del dulce.

De la cocina de las estaciones podemos destacar los buñuelos, los de pasta de patata o boniato que se elaboran en "Todos Santos" y que se toman mojados en miel o arrope, y en las fiestas patronales o días especiales como las onomásticas no suelen faltar los buñuelos rellenos de crema pastelera, de nata o de trufa. También en las fiestas patronales destaca otro de los productos estrella de la gastronomía menorquina, la coca bamba, que nada tiene que ver con las ensaïmadas mallorquinas. La coca bamba se toma como desayuno o merienda el dia de la fiesta acompañada de chocolate a la taza, en la que se moja para deleite de grandes y pequeños. Muy antiguamente se disfrutaba de la coca bamba acompañada de agua fría.

Los macarrons, son otros de los productos propios de estas festividades, como lo son también de la bolsa de caramelos con la que se obsequía a las amistades en los bautizos, o en las "aludes" que se entregan a los jinetes que participan en las fiestas equestres de la isla, junto a los caramelos, que merecen también una atención especial como es el caso de los "besitos" y los "caramelos de Pascua".

# Pastissets

Quizá el dulce más querido por los menorquines es el pastisset, con su forma estrellada, es otro de los tesoros gastronómicos que esconde la isla de Menorca y que hay que descubrir.

Su forma de estrella de puntas redondeadas, nos delata que se trata de una pasta de origen judío que como otros productos se cristianizó. Los moldes para darles forma van de las 4 a las 7 puntas. Los de 4 y 5 puntas son para elaborar los pastissets lisos o vacíos, mientras que los de 6 y 7 puntas son para elaborar los que van rellenos de confitura de membrillo, de mermelada de higos (figat) o de la conserva elaborada con calabaza y manzana.

Forman parte de la repostería con la que se agasaja a los invitados en las principales celebraciones i onomásticas y se degustan tanto a la hora de los postres como en la sobremesa, acompañados de una copita de vino dulce. Décadas atrás, cuando aún existía la costumbre de la pedida de mano, cuando los padres del novio acudían a la casa de la novia para iniciar formalmente las relaciones y el compromiso entre ambos, éstos, los anfitriones invitaban a sus futuros consuegros a unos pastissets y la copita de vino dulce, de Mistela o Malvasía de la isla.

# Cocas

Las cocas forman parte de la gastronomía más típica y tradicional de Menorca, cada hogar, cada horno y cada pastelería tiene su receta propia que pasa de generación en generación, y que va perdurando a lo largo de las centurias.

En el siglo XIX el Archiduque Luis Salvador de Austria en los tomos "Die Insel Menorca" de su gran obra "Die Balearen" dedica un a apartado a lo que comían los menorquines en aquellos tiempos y las cocas, tanto las dulces como las saladas son el plato con mas variantes, ya que en aquellos tiempos la coca era el desayuno y la merienda en la mayoría de hogares.

En Menorca tenemos cocas saladas y cocas dulces, en el primer apartado las más comunes, las que encontraremos en nuestros hornos y pastelerías son las de tomate, la más propia y genuina de la isla; la de pimientos rojos asados, la de sofrito, la de verduras, y también aquellas que maridan verduras o tomates con pescados como la sardina de barril, llamada "pinxa" en la isla. También en este apartado encontraremos las llamadas cocas tapadas.

Por lo que se refiere a las cocas dulces, las más típicas son las de albaricoque, las de ciruelas, las de sobrasada y las de crema. En la parte del levante de la isla, encontraremos la antigua coca "amb roes", elaborada con chicharrones. También en su estación podemos encontrar cocas con cerezas o cocas con higos.

Tanto las cocas dulces como las saladas las podremos adquirir en porciones, en su totalidad o bien en cocas individuales.

# Coca Bamba o ensaïmada de Menorca

La ensaïmada de Menorca, llamada coca bamba también es elaborada en la isla en hornos y pastelerías.

Sus ingredientes son harina, manteca, mantequilla de Menorca, azúcar, huevos, levadura... que le dan una forma alta y esponjosa. Los menorquines la consumen en sus fiestas patronales acompañada de chocolate a la taza y forma parte también del ritual gastronómico de los jinetes participantes en la fiesta, que una vez acabados los actos ecuestres de las fiestas son agasajados con el chocolate con ensaimada para reponer fuerzas.

# Flaons y formatjades

Las empanadas individuales típicas de las islas, que en Menorca se llaman "formatjades" y pertenecen a la gastronomía propia de la Semana Santa y la Pascua en Menorca. Las tradicionales se elaboraban con la carne del cordero que se sacrificaba en esta festividad y sólo se comían en estas fechas, como las de queso, llamadas también flaons y las de requesón.

Hoy en día las empanadas se consumen todo el año, en los hornos y pastelerías de la isla encontraremos las de carne, ahora se elaboran más con carne de cerdo, y las de queso y requesón, cada una con su forma particular.

Las de queso y las de requesón son únicas en la isla, tanto en su elaboración como en su forma.

Se dice que su origen es judaico, por eso las elaboraban con carne de cordero y se consumían en la Pascua, al cristianizarse se aportó el tocino y la sobrasada.

# *Crespells*

Se elaboran con la pasta de las "formatjades" y tienen una vistosa forma, de base dentada y superficie estrellada parecida a los "flaons" o empanadas de queso.

Este producto es mas propio de la zona centro y levante de la isla, donde los encontraremos sin problema en hornos y pastelerías, y presentado un interesante abanico de sabores y rellenos. Desde los tradicionales de sobrasada de Menorca y azúcar, a los típicos rellenos de conserva. Son deliciosos también los rellenos de pasta de almendra, los rellenos de confitura de boniato, los de "suquet", o los de cabello de ángel y en temporada los rellenos de "figat" una confitura de higos propia de Menorca.

Al igual que las "formatjades" y los "rubiols" los crespells podrían tener un orígen árabe o judáico que con en tiempo se fue cristianizando con la incorporación de la manteca de cerdo en la elaboración de la masa o bien el relleno de sobrasada.

# Rubiols

Los "rubiols" son otras de las pastas típicas de la repostería menorquina y se elaboran con la pasta de manteca de cerdo, con la que se realizan las empadas (formatjades) si bién permiten otro tipo de pasta cuando estos se han de freir en vez de hornear.

Estas empanadillas con forma de media luna permiten tanto rellenos dulces como salados. Los más típicos son los rellenos de espinacas o de verduras con pescado, además de los rellenos de picadillo de carne. En su formato dulce, los rellenos más tradicionales son los de conserva (mermelada de calabaza y manzana propia de Menorca), cabello de ángel o de requesón. También se elaboran rellenos de suquet, que es clara de huevo montada con azúcar y ralladura de piel de limón parecido al merengue. En lo que se refiere a los rubiols de crema, estos en vez de cocerse al horno, se fríen en abundante aceite.

# *Banyes y panecillos de viena con sobrasada*

De pasta elaborada con manteca de cerdo, harina, levadura y agua -hay quien también le añade vino blanco en vez de agua- se elaboran las *banyes* de sobrasada, merienda típica de los menorquines y que encontraremos en la mayoría de hornos de esta isla que ha sabido preservar el legado culinario de sus ancestros.

Además de la *banya* de sobrasada de Menorca, una especialidad propia de la isla son los panecillos de Viena rellenos de sobrasada. Únicos en Menorca y que no encontraremos ni en el resto de las Baleares ni en el territorio peninsular. Es la merienda preferida por muchos, y cada pueblo, cada casa y cada obrador tiene su receta, su manera de hacerlos, por lo que cada uno de ellos es una explosión de sabores y texturas.

# La tortada

El legado árabe dejó en la isla de Menorca buena parte de su gastronomía del dulce, y especialmente en aquellos productos que tienen como ingrediente principal la almendra, como es el caso de la tortada, el pastel o tarta más tradicional y apreciado de la isla, junto al brazo de gitano, del que ya hablaremos en otro apartado.

La tortada es una tarta a base de almendra cruda molida, azúcar, yemas de huevo y ralladura de limón. Hay quien además le pone un poco de harina o también patata hervida, y no falta en las principales celebraciones y onomásticas.

Antiguamente, cuando el azúcar era un producto caro y a su vez escaso, las tortadas se elaboraban con miel de Menorca, una de las más apreciadas del Mediterráneo.

La tortada se sirve bien espolvoreada de azúcar glas, al que los menorquines le llaman floreti, o bien adornada con rosetones de merengue, crema quemada, guindas y confites de perla. Cada población, como cada obrador tiene su receta antigua de tortada que va pasando de generación en generación.

# Brazo de gitano

En este mundo de los dulces, merece un apartado especial el brazo de gitano, de gran fama en la isla. De hecho fué el protagonista de la "Diada de la Pasteleria de Menorca" que anualmente organizaba APAME en el mes de abril en la cima de Monte Toro, el santuario que preside el centro de la isla, durante 25 años.

Los brazos de gitano se elaboran con la tradicional plancha de bizcocho, pero en Menorca sus rellenos son los que los hacen únicos, desde el relleno de confitura, al relleno de crema o crema quemada –que en la isla se hace como en ningún lugar- , los rellenos de trufa y coronados todos con confitura de yema de huevo y pequeños adornos y filigranas de merengue, son sin duda alguna uno de los productos que hay que degustar en la isla.

Polvera

# Los dulces, un mundo a descubrir

Los menorquines llaman "dulces" a los pasteles o pastelitos individuales, que en la isla son verdaderamente un mundo a descubrir, donde sorprende al visitante la calidad y la variedad de los mismos, de hecho Menorca es la mas golosa de las Baleares.

Influencias árabes, judías y cristianas, se junta y entremezclan con las legadas por las dominaciones inglesas y francesas, por lo que encontraremos una pastelería señorial, elaborada y de mil y una forma, colores y sabores.

Déjense llevar por su instinto y entren en cualquiera de las pastelerías que forman parte de APAME (ver página 23) y déjense seducir por ellos. Disfruten de las antiguas "medias lunas", de los "merengues" a la menorquina, de la suntuosidad de las "polveras", de la magnificencia de los "imperiales", los antiguos "cubellets" de almendra, las enigmáticas "felipas turcas", los sabrosos "palos de crema", los pasteles de almendra, los de piñones, los troncos de chocolate y yema de huevo, las "marquesas"...

Cada pastelería, cada población tiene sus especialidades, tiene ese "dulce" que les va a seducir y enamorar de la isla, con sus sabores inigualables.

Medias Lunas

Imperial

Felipa

Merengue y coco

Dulce de café

Dulce de piñones

Suizos

Palos de crema

Ruso

*Banya* rellena

Merengue

Marquesa

Tortell de merengue

Troncos

# Amargos y Carquinyols

Sin dejar el apartado de los dulces elaborados con almendra, encontraremos los amargos, que forman parte del recetario antiguo de la repostería menorquina. Se elaboran con almendras, azúcar, clara de huevo y ralladura de limón.

El amargo es un dulce propio de la gastronomía navideña, pero como ha pasado con la otras elaboraciones que sólo se consumían una vez al año, ahora las encontramos a diario y no por ello son menos valoradas por los menorquines.

Este pequeño dulce de almendra es común en la cuenca Mediterránea, lo encontraremos en Cataluña, el Levante español, Andalucía, como también en Cerdeña y Túnez, lo que avala su legado de los antiguos territorios del Al-Andalus.

Los carquinyols son también uno de los productos de la repostería àrabe legada a la  isla de Menorca. Forman parte de las pequeñas golosinas en forma de diminuta galleta que no faltaba en las fiestas patronales de la isla.

El carquinyol, junto a las avellanas y los confites y peladillas era el regalo de los jóvenes menorquines del siglo XIX cuando se decidían romper el hielo en sus fiestas patronales para agasajar a la muchacha que les atraía.

# *Sultanas y Cocos*

Las sultanas y los cocos son dulces típicos de las navidades en la isla de Menorca, que gracias a la celosa tradición de los artesanos pasteleros de la isla, han perdurado a través de las generaciones.

Estas pastas secas están elaboradas con clara de huevo, azúcar y coco rallado.

La sultana toma su nombre de las antiguas "sultanas" que llevaban los curas y capellanes antiguamente, que se asemejan por su forma a este apreciado producto de la antigua repostería menorquina.

# Macarrons

Propios también de las fiestas patronales y también de las bodas y los bautizos eran y son los macarrons. Dulce de merengue seco en forma de estrella de cuatro o cinco puntas redondeadas –se dice que cristianizada- que antiguamente servía como aporte de glucosa y reconstituyente.

En las "aludes" que se entregan a los jinetes que participan en las fiestas ecuestres de la isla, como en las bolsas de confites y peladillas que se entregaban a los asistentes a las bodas y de manera especial a los bautizos no faltaban nunca los macarrones, muy apreciados por los menorquines, que guardan celosos este pequeño bocado/golosina antigua, que ha perdurado a través de las centurias.

Nada tienen que ver los macarrons menorquines, de un color blanco roto, a los macarrons que hoy en día se han puesto de moda con sus diferentes rellenos y colores, si bien la base principal es la misma: clara de huevo, almíbar o azúcar glas y unas gotas de esencia de anís.

# Buñuelos

El buñuelo más típico y propio de la isla es el de viento o aquel hecho con pasta de patata, de boniato o de coca bamba o ensaimada de Menorca, que se fríen en aceite abundante, luego se espolvorean con azúcar y se comen mojados en miel o en arrope de uva o de higo chumbo. Estos buñuelos sólo se elaboran y consumen en la festividad de Todos los Santos, y forman junto a los panellets la gastronomía dulce de esta festividad.

En la isla encontraremos también aquellos elaborados con pasta choux, rellenos de crema pastelera, los más tradicionales, aunque también hay quien los rellena de nata o de nata trufada.

Estos buñuelos forman parte de las pastelería de las fiestas patronales y también de las onomásticas. Era típicos el día de San José, como lo eran por San Juan, San Martín, San Lorenzo o la Virgen de Gracia.

Con esta pasta de choux y con el relleno de crema, se elaboran también y de merecida fama los "palos de crema" que van regados de caramelo de almíbar en forma de perla y que son el dulce típico de festividades como la de Sant Antoni, patrón de la isla, donde el postre tradicional, era comer un palo de crema y una naranja.

# Las galletas de la isla

La isla de Menorca posee también su propio recetario de galletas, muchas de ellas ya prácticamente han desaparecido como es el caso de las "galetes marrones". Antes de la globalización y la entrada de los productos de elaboración industrial cada horno o pastelería tenía sus propias galletas. Hoy en día este amplio recetario ha quedado reducido a unas pocas muestras como son los casos de las galletas molles, quizás las más consumidas junto a los "risats" galletas de clara procedencia británica.

Otras de las galletas más típicas y queridas por los menorquines son las "crespellinas", al igual que los "crespellets", las "duquesitas", y las galletas que aún podemos encontrar en algunos de los obradores de esta isla de Menorca que de seguro le van a seducir, no sólo por su paisaje, su cultura y belleza arquitectónica, si no que también por su gastronomía, y entre ellas este mundo tan especial de la repostería y la pastelería.

# Puntos de venta de las empresas asociadas APAME

## ALAIOR

| | | |
|---|---|---|
| **Bollería Panadería Maruja** | Santa Rita, 9 | 971372073 |
| | Avda. Monte Toro, 36 | 971378697 |
| | Ferreries, 3 | 971371706 |
| | Plaça Ramal, 15 | 971378314 |
| | Avda. Sa Beguda, 27 | 971371462 |
| **Can Sintes** | Ferreries, 24 | 971372677 |
| | Baixamar, 42 | 971378865 |
| **Pasteleria Ala D'Or** | Miguel de Cervantes, 1 | 971371732 |

## CIUTADELLA

| | | |
|---|---|---|
| **Ca na Maria** | Avda. Constitución s/n | 971481924 |
| **Es Dolcet** | Mercadal, 55 | 645553559 |
| **Es Forn de Ca s'Àvia** | Formentera, 15 | |
| **Forn Ca'n Diego** | Plaça d'Artrutx, 13 | 971380985 |
| **Forn Curniola** | Curniola, 18 | 971381595 |
| **Gelats Torres** | Ses Voltes, 1 | 971382192 |
| **Herbera Bakery** | Carrer de Maó, 28 | 971482216 |
| **Panadería Díaz** | Comerciants, 17 | 971380650 |
| **Pastisseria Herbera** | St. Antoni Mª Claret, 72 | 971381904 |
| **Pastisseria Nasi Pons** | St. Antoni Mª Claret, s/n | 971480018 |
| **Productos Boskiba** | Domingo Savio, 5 | 971380795 |

## ES CASTELL

| | | |
|---|---|---|
| **Bollería Panadería Maruja** | Carrer Gran, 81 | 971355802 |

## ES MERCADAL

| | | |
|---|---|---|
| **Panadería Pedro** | Nou, 13 | 971375258 |

## FERRERIES

| | | |
|---|---|---|
| **Los Claveles** | Avda. Monte Toro, 4 | 971945211 |
| **Panadería Pedro** | Fred, 11 | 971373071 |
| **Pastisseria Lluís Febrer** | Degà Febrer, 65 | 971373345 |

## FORNELLS

| | | |
|---|---|---|
| **Bollería Panadería Maruja** | Rosari, 3 | 971376305 |

## MAÓ

| | | |
|---|---|---|
| **Bollería Panadería Maruja** | Camí des Castell, 3 | 971351382 |
| | José Mª Quadrado, 4 | 971352226 |
| | José Anselmo Clavé, 203 | 971357458 |
| | Ses Moreres, 1 | 971351788 |
| **Can Sintes** | Cos de Gràcia, 127 | 971352811 |
| **La Balear** | Ramis, 76 | 971360878 |
| **La Única de Ca'n Senyalet** | S'Arraval, 170 | 971362326 |
| **Molt de dolç** | Carrer del Nord, 10 | 971361722 |
| **Panadería Luis Pons** | Gràcia, 19 | 971151320 |
| | Pintor Calbó, 19 | 971151320 |
| **Panadería Pedro** | Doctor Camps, 3 | 971353921 |
| **Tartatouille** | San Cirilo, 57 | 618320126 |

## SANT LLUÍS

| | | |
|---|---|---|
| **Bollería Panadería Maruja** | Sant Lluís, 22 | |
| **Panadería Luis Pons** | Circunvalación, 17 | 971151320 |
| | Pça. S. Lluís, 72 - S'Algar | 971151320 |

www.comerciomenorca.com

**Edita:**

**Colaboran:**

**Patrocina:**

CONSELL INSULAR DE MENORCA

MENORCA TALAIÒTICA