



Jornades Gastronòmiques de
PRODUCTE LOCAL
MENU KM.0
del 7 al 10 de maig



ES TAST DE NA SILVIA

Aceitunas mallorquinas

Pan de trigo Xeixa (variedad autóctona) ecológico La Marcona

Aceite de Oliva primera prensada S'Olivaret

Sal de Fornells

Caldo para regenerar el cuerpo con calabaza, avena legumbres.
(hecho con pollo ecológico)

“Coca” de Xeixa (trigo autóctono) con verduritas de temporada,
mejillones de roca de Mahón, mahonesa de alcaparras

“Arròs de la terra” (plato recuperado del recetario de cocina menorquina) con
butifarrón blanco (embutido local), infusión de caldo de cerdo negro menorquín eco

Pescado de la isla (según mercado) en escabeche suave de verduritas.

Ternera eco de raza menorquina confitada.

Queso de Menorca caramelizado, puré de patata rústico al romero.

Quesos Artesanos de Menorca con “figat” (confitura de higos)

o

Ensaïmada tibia con helado de canela casero.

Precio por persona: **25€**

ES TAST DE NA SILVIA

Restaurante gastronómico con certificado ecológico y Slow food Menorca

Passeig Portitxol nº 21/22 (puerto deportivo)

Urb. Cala'n Bosc

Ciutadella de Menorca

Telèfon reserves: 971 38 78 95 o 649413635