



SON GANXO

Marina de Son Ganxo, 66 (Son Ganxo)

Tel. 971 15 90 75

7

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crepe farcit amb salsa de marisc.
Mendallons de rap amb crema de pebres i figues confitades.
Rellem de porc amb crema de bolets
Pijama de tardor amb cruixent de formatge de Maó.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crepe relleno con salsa de marisco
Medallones de rape con crema de pimientos e higos confitados
Solomillo de cerdo con crema de setas
Pijama de otoño con crujiente de queso de Maó.

Dies: 12, 13, 14 d'octubre

25€



PAN Y VINO

Camí de la Coixa, 3 (Torret)

Tel. 971 15 02 01

8

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIVS
Croquetes de butifarró blanc i rolets cruixents de sobrassada

PRIMERS
Sopa de peix i marisc amb gambes i picatostes o cassoleta d'albergínies rostides, ceba caramelitzada i virutes de formatge de Maó

SEGONS
Pollastre farcit de sobrassada amb salsa de mel i patates al forn o bacallà gratinat amb aioli i verdures de temporada

POSTRES
Cremós de xocolata amb carquinyols o granitzat de pomada Aigua i copa de vi de la casa

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIVOS
Croquetas de butifarró blanco i rollitos crijiertes de sobrassada.

PRIMEROS
Sopa de pescado y marisco con gambas i picatostes o cazuelita de berenjenas al horno, cebolla caramelizada i virutas de queso de Maó.

SEGUNDOS
Pollo relleno de sobrassada con salsa de miel i patatas al horno o bacalao gratinado con aioli i verduritas de temporada.

POSTRES
Cremoso de chocolate con carquiñoles o granizado de pomada Agua y copa de vino de la casa

Dies: 10, 11, 12, 13, 14 d'octubre

25€



RESTAURANTE S'OLIVERA

Carrer Sant Lluís, 24

Tel. 971 15 14 16

9

MENÚ DEGUSTACIÓ

PRIMER
Crema de carbassó amb tarrossos de sobrassada

POSTRE
Brussat

Beguda a part

SEGON
Calamar farcit a la menorquina

MENÚ DEGUSTACIÓ

PRIMERO
Crema de calabacín con tostones de sobrassada.

POSTRE
Brussat

Bebida a parte

SEGUNDO
Calamar relleno a la menorquina

Dies: 9, 10, 11, 12, 13, 14 d'octubre

18€

IMPRESINDIBLE RESERVAR TAULA - IMPRESINDIBLE RESERVAR MESA

VISITA GUIADA DE TARDOR PEL POBLE DE SANT LLUÍS.

DESCUBREIX ELS LLOCS MÉS EMBLEMÀTICS DEL NOSTRE POBLE I GAUDEIX DE LA NOSTRE CUINA CASOLANA

DIA: 14 D'OCTUBRE

LLOC DE TROBADA: MOLÍ DE DALT - HORA: 11:00 HORES
TEMPS APROXIMAT DE LA VISITA : 1 HORA i 30 MINUTS

VISITA GUIADA DE OTOÑO POR EL PUEBLO DE SANT LLUÍS.

DESCUBRA LOS LUGARES MÁS EMBLEMÁTICOS DE NUESTRO PUEBLO Y DISFRUTE DE NUESTRA COCINA CASERA

DÍA: 14 DE OCTUBRE

LUGAR DE ENCUENTRO: MOLÍ DE DALT - HORA: 11:00 HORAS
TIEMPO APROXIMADO DE LA VISITA : 1 HORA y 30 MINUTOS



Presentació CD

Íntim
Maria Camps i Pere Arquimbau

Teatre de l'Oar

Disabte, 13 d'octubre a les 20:00 h

Entrades a la venda a l'Ajuntament de St. Lluís (Servei d'atenció al ciutadà) (Anticipades, 8€; taquilla, 10 €)

DL: ME-575/2012

JORNADES GASTRONÒMIQUES SANT LLUÍS 2012 del 9 al 14 d'octubre



Ajuntament de Sant Lluís



ALCAUFAR VELL

Ctra. Alcaufar, km. 8

Tel. 971 15 18 74

1

MENÚ DEGUSTACIÓ

9 degustacions en 6 moviments.
Coca de sofrit amb figat.
Piruleta de formatge de Maó amb sèsam negre.
Cruixent de sobrassada amb festucs.
Cruixent de botifarró i fruita de la passió.

Lasanya de patata, sobrassada i formatge.
Porcella amb patató i carbassa.

Sorbet de gin amb llimonada.
Pastisset de formatge tendre de Maó amb gelat de cotó de fira.

Suc de caldereta amb ses seves sopes.

Aigües Minerals, Refrescos o Cervesa.
Menú infantil disponible

MENÚ DEGUSTACIÓ

9 menús en 6 movimientos.
Coca de sofrito con figat
Piruleta de queso de Maó con sésamo negro.
Crujiente de sobrasada con pistachos.
Crujiente de botifarró i fruita de la pasión.

Lasaña de patata, sobrasada y queso.
Cochinillo con patatilla i calabaza.

Sorbete de ginebra con limonada.
Pastisset de queso tierno de Maó con helado de algodón de feria.

Caldo de Caldereta con cebollas sotas.

Aguas minerales, refrescos, cerveza y copa de vino.
Menú infantil disponible.

Dies: 11, 12, 13, 14 d'octubre

25€ / 18€ infantil



SA PEDRERA DES PUJOL

Camí des Pujol, 14 (Torret)

Tel. 971 15 07 17

3

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de la casa
PRIMERS
Amanida temperada de formatge de s'Arangí, llonganissa i figat.
Canelons de gató amb salsa de gamba vermella

Perol de bacallà al forn amb espinacs i passes.

POSTRES
Crepe de menjar blanc amb arrop.
Greixera de carbassa, ametlla i gelat de mel de flors.

SEGONS
Formatjada de llom amb col i sobrassada.

Agua i copa de vi

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitivo de la casa

Perol de bacalao al horno con espinacas y pasas.

PRIMERS
Ensalada templada de queso de s'Arangí, longaniza y figat.
Canelones de gató amb salsa de gamba roja.

POSTRES
Crepe de manjar blanco con arrop.
Greixera de calabaza, almendra y helado de miel de flores.

SEGUNDOS
Formatjada de lomo con col y sobrasada.

Agua y copa de vino

Dies: 11, 12, 13, 14 d'octubre

25€



RESTAURANTE PEDRO'S

Urbanització Cala Torret, 69

Tel. 971 15 18 53

5

MENÚ DEGUSTACIÓ

PRIMERS
Crema de gambes o llibret de carbassó farcit amb pernil dolç i formatge.

POSTRES
Sorbet de mores amb gin de Menorca.
Pudding de mató amb pinyons.
Flan de formatge i melicotó.

SEGON
Filet de cap-roig gratinat amb salsa de ametlles o pollastre amb cranca

Vi, aigua o refresc.

MENÚ DEGUSTACIÓ

PRIMERS
Crema de gambas o librito de calabacín con jamón dulce y queso.

POSTRES
Sorbete de moras con gin de Menorca.
Pudding de quesón con piñones.
Flan de queso y melocotón.

SEGUNDO
Filet de cap-roig gratinat con salsa de almendras o pollo con cranca.

Vino, agua o refresco

Dies: 11, 12, 13, 14 d'octubre

18€



SA PARERETA D'EN DORO

Camí de Binisafullet

Tel. 971 15 03 53

2

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de la casa
Arròs melós de formatge vell de Maó, tomàtiga i olives negres.
Patata confitada, ou poché i sobrassada.
Milfulles de albergínia i calamar
Ravioli de carbassó farcit de peix al forn i arròs marí.
Biscuit gla-sé de figues i reducció de sangria
Aigua i copa de vi.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitivo de la casa
Arroz meloso de queso de Maó, tomate y aceitunas negras.
Patata confitada, huevo poché y sobrasada.
Milhojas de berengena y calamar.
Ravioli de calabacín relleno de pescado al horno y arroz marino.
Biscuit glase de higos i reducció de sangría.
Agua i copa de vino.

Dies: 10, 11, 12, 13, 14 d'octubre

25€



RTE. SA MUSCLERA

Doblat Descadors, 33 Binibèquer Vell

Tel. 971 15 66 06

4

MENÚ DEGUSTACIÓ

PRIMERS
Amanida de pasta amb tonyina i ou dur. -Musclos gratinats "Tigres". -Carpaccio de gambes fresques de Menorca -Carpaccio de bacallà dessalat.
SEGONS
Fideus de pescador. -Variat de croquetes (Sobrassada, formatge, camot) -Ous estrellats amb patates fregides casolanes. -Ollaigua amb rem i patates frites.
POSTRES
Pastís de ametlles. -"Menjar blanc". - Pa, vi, aigua o refresc

MENÚ DEGUSTACIÓ

PRIMERS
Ensalada de pastas con atún y huevo duro. -Mejillones gratinados "Tigres". -Carpaccio de gambas de Menorca -Carpaccio de bacalao desalado.
SEGUNDOS
Fideos de pescador -Variado de croquetas (Sobrasada, queso, Camot) -Huevos fritos con patatas fritas caseras. -Ollaigua con uvas y patatas fritas.
POSTRES
Tarta de almendras. -"Menjar blanc" - Pan, vino, agua o refresco

MENÚ INFANTIL

PRIMERS
Spaguettis o hamburguesa.

SEGONS
Pintxos o tires de pollastre picants.

POSTRES
Gelats variats
Aigua o refresc

Dies: 9, 10, 11, 13, 14 d'octubre

18€ / 9€ infantil



LA VENTA DE PACO

Avinguda de Sa Dau, 198

Tel. 971 15 09 95

6

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIU
Crepe farcit de peix amb salsa de marisc

CARN
Medalló de rellom de porc amb salsa de mel i mostassa

PRIMER
Milfulles d'albergínia amb sobrassada amb formatge de maó

POSTRE
Gelat de formatge de Maó

PEIX
Llom de bacallà gratinat amb compota de poma i aioli

Aigua i copa de vi o refresc

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIVO
Crepe relleno de pescado con salsa de marisco

CARNE
Medallón de solomillo de cerdo con salsa miel y mostaza

PRIMERO
Milhojas de berenjena con sobrasada y queso de Maó

POSTRE
helado de queso de Maó

PESCADO
Lomo de bacalao gratinado con compota de manzana i aioli

Agua i copa de vino o refresco.

Dies: 9, 11, 12, 13, 14 d'octubre

25€