



## · Flor de Sal ·

---

Ou pagès a baixa temperatura, escuma de formatge  
de cabra, sobrassada i bescuit

Ensalada pagesa

• • • • •

Calamar de Formentera farcit de verduretes i pil-pil de fonoll

Rotlle de pollastre pagès amb figues i salsa d'ametlles

• • • • •

Mousse de greixonera

Formentera *lemon pie*



## · Gecko ·

---

Cruixent de formatge de cabra amb figues de Formentera i  
ensalada de l'hort de brots tendres

o

Arròs melós de sèpia amb carxofes

• • • • •

Polp de l'illa a la planxa sobre puré de patates d'Eivissa

o

Fritada de filet de porc al fonoll

• • • • •

Greixonera de *brossat* a la canyella

o

Bunyols casolans farcits de xocolata amb crema de vainilla



# · Quimera ·

---

Bullit d'ossos

Calamar amb sobrassada i mel

• • • • •

Bestiar amb figues i fonoll

Caneló de ratjada amb crema d'ametlles

• • • • •

Torradeta amb gelat de flaó

Greixonera amb terra de Formentera i cruixent d'ensaïmada



## · Can Forn ·

---

Timbal d'escalivada amb bacallà  
Favetes cuinades amb sèpia i menta

• • • • •

Crep farcit de galtes de porc amb ceba caramel·litzada  
acompanyat d'una salsa d'ametlles

Rotlle farcit d'espàrrecs de l'illa i verdures  
amb una salseta de llimó i safrà

• • • • •

Flam de figues de pic  
Pastís de recuita amb coulis de magrana



# · Chezz Gerdi ·

---

Pizza Formentera

• • • • •

La nostra pagesa

Sofrit de polp

• • • • •

Filet de gall de sant Pere amb *lactonesa* i cereals saltats

• • • • •

Milfulls de mousse de flaó amb salsa dolça de fonoll



## · Las Dunas Playa ·

---

Saquet de formatge de cabra de Formentera i porros, suc de codony

• • • • •

Ou pagès a baixa temperatura, ensalada de peix sec

o

Frit de polp de roca, coulis de pebreres i ceba fregida

• • • • •

Lloms de sorell de Formentera a la graella, carxofes, faves i salsa *ponzu*

o

Anyell de Formentera en raviolis, suc de frígola i ceba caramel·litzada

• • • • •

Greixonera, gelat d'herbes de Formentera



## · Pinatar ·

---

Gustosa tomata ecològica recollida a Formentera,  
amb peix sec i oli de Ca na Platera

o

Cassola d'ous pagesos trencats amb patates de la Mola,  
sobrassada i botifarró

.....

Peix frit amb ceba confitada i patates

o

Magre tendre de xai, esfilagarsada i cuita al forn amb patates

.....

Croquetó de flaó amb gelat



# · Caminito ·

---

## **Primera setmana**

Ou a baixa temperatura amb patata i bacallà  
a la crema d'alls tendres.

Caneló de formatge de cabra, tomata triturada, alfàbrega  
i mousse de pinyó

.....

Sorell confitat, sopa de ceba, carxofes cruixents i sobressada  
Terrina de xai amb formatge *brie* i *demiglacé*.

.....

Centfulls de formatge pagès i codony  
Brownie de xocolata amb gelat de nata i gelatina de  
figues de Formentera





# · Caminito ·

---

## Segona setmana

Ensalada pagesa amb cocotxes meloses de bacallà

*Causa* formenterera de pollastre pagès

• • • • •

Taco de frit de sèpia

Brioix a la planxa amb rostes de porc ibèric,

confitats i formatge de Formentera

• • • • •

Pannacotta de quefir amb maduixes

Milfulls de crema pastissera amb herbes eivissenques



# Carmen · Blanco Hotel

---

Brandada de bacallà

Frit de ciurons, botifarra i polp

• • • • •

Verat fumat, tirabecs, bastanaga i brou de paella

Terrina de bestiar, formatge tendre, moniato, sobrassada i sàlvia

• • • • •

Peres amb crema de romaní i llimó

Arròs amb llet



## · Casablanca ·

---

Frita de sèpia

Milfulls de carabassó, tomata i sardines

Croquetes de sobrassada i formatge

• • • • •

### PRINCIPALS

Cassola d'anyell de Formentera

Bacallà sobre arròs encallat amb pinya de col

Peus de porc farcits de calamar i sobrassada

• • • • •

Flaó

Macarrons de Sant Joan



# · El Sueño ·

---

## ENTRANTS

Calamar de Formentera a la planxa amb crema de bròquil i  
anxoves, picat de nyora i chili.

• • • • •

## PRIMER

Ravioli d'espatlla i carbassa amb farigola de l'illa

• • • • •

## POSTRE

Tiramisú al plàtan amb galetes de  
farina xeixa i xocolata



## · Can Vent ·

---

Croqueta de bullit

Croqueta pollastre pagès

• • • • •

Fregit de peix de roca

Sandvitx de cabrit i mantega de cabra amb romaní

Arròs de mar i vent

• • • • •

Dolç pa de pessic de garrofa i Palo

amb gelat de flor de llet d'ovella



# · Capri ·

---

## PRIMER

Croqueta de sobrassada amb mel

Filet de moll en escabetx

• • • • •

## SEGON

*Frit* de matança amb calamar

Arròs melós amb gerret i coliflor

• • • • •

## POSTRE

*Mousse* de llimona

Delícia de poma amb crema de vainilla



# · La Estrella ·

---

## PRIMERS

Albergínia farcida de picada

Amanida amb figues, ametlla i formatges

• • • • •

## SEGONS

Coll de xai al curri i salsa de mango

Pop a la brasa sense brases amb moniato i sobrassada

• • • • •

## POSTRES

*Sablé* de figues

Crema de greixonera



# · La Estrella ·

---

## PRIMERS

Ous amb calamarsets

Coca escalivada i sardina fumada

• • • • •

## SEGONS

Calamar en dues textures farcit de sobrassada

Pit de pollastre farcit de codony

• • • • •

## POSTRES

Gelats de figues i bescuit

Bunyols i herbes





## · Can Dani ·

---

Pop, patata i sobrassada

• • • • •

Amanida de tomàquet, el seu suc amanit i sorell en salaó

• • • • •

Corvina rostida, *mojo* verd d'olives i verdures de temporada

• • • • •

Arròs melós de porc negre i coliflor

• • • • •

Flaó semifluid i gelat de menta



## · Can Dani ·

---

Ou, patata i sobrassada

• • • • •

Sèpia amb mandonguilles de pollastre pagès

• • • • •

Verat, escabetx cremós i verdures de temporada

• • • • •

Terrina de xai i tubercles

• • • • •

Greixonera, sorbet de llimona i ensaïmada cruixent