



· Casablanca ·

ENTRANTS:

Frit de Polp

Caragols en salsa picant

• • • • •

PRINCIPALS:

Sofrit pagès

Ratjada en salsa verda

• • • • •

POSTRES:

Coca de formatge de cabra

Flam de figues



· Quimera ·

almorejo de figues de pic

Ous frits amb caldereta de llamàntol

• • • • •

Caneló de ratjada i ametlles

Arròs amb calamars a la bruta

• • • • •

Flaó Quimera amb gelat d'herba sana

Torrija de lavanda amb gelat de romaní



· Dunas Playa ·

Aperitiu

Maki pagès de verdures, peix sec i bescuit

• • • • •

Primer

Croquetes de gambes vermelles amb allada, suc de bullit de peix

• • • • •

Segon:

Polp de Formentera a la graella amb patates violetes

• • • • •

Tercer:

Bestiar de Formentera en paper d'arròs, verdures i suc de frígola

• • • • •

Quart:

Gelat de formatge de cabra i figues, teules de garrova, ametlles

i terra de Formentera



· Flor de sal ·

PRIMERS

Quiche de sobrassada, núvol de formatge d'ovella i mel de romaní

Coca d'escalivada i peix sec de Formentera

• • • • •

SEGONS

Patata farcida de polp de Formentera, ou pagès i

escuma suau d'all i pebre roig

Rotllo de pollastre, prunes, satai d'ametlles i

xips de verdura de l'horta

• • • • •

POSTRES

Pastís de formatge de cabra, terra d'ametlles,

figues fresques i en confitura

Formentera *Lemon Pie*



· Vogamarí ·

Mixt de croquetes casolanes

• • • • •

Frita de polp

• • • • •

Crestes variades

• • • • •

Calamar a la bruta

• • • • •

Borrída de ratjada

• • • • •

Bestiar al forn

• • • • •

Degustació de postres casolanes



· Chezz Gerdi ·

Entrants

Pizza Formentera

Frit de polp

Ensalada pagesa

• • • • •

Primer plat

Gall de Sant Pere amb posidònia fregida,

cereals saltats i lactonesa

• • • • •

Postres

Mousse de flaó amb mil fulls de pasta fullada



· Pinatar ·

ENTRANTS:

Brou de peix amb sopes de llesques de pa pagès

o

Sopes de fava pelada amb verduretes

o

Pastís de làmines de patata amb sobrassada i formatge maonès fos

• • • • •

SEGONS:

Bullit de peix i patates acompanyat d'allioli de morter

o

Tendra magra d'anyell esfilagarsada i cuita al forn amb patates i pebreres fregides

• • • • •

POSTRES:

Digestiu sorbet de figues de pic



· Caminito ·

Primera setmana

Caneló de frit de polp amb escuma de patata

Nigiri - croqueta de llet de cabra amb sashimi de daurada fumada

• • • • •

Melós de porc amb calamar i mousse de pinyons

Ramen pagès d'algues, homenatge a la nostra posidònia

• • • • •

Pa amb xocolata i AOVE de Formentera

Quallada de llet de cabra amb mermelada de figues



· Caminito ·

Segona setmana

Salmorejo marí amb bivalves i salicòrnia

Ou a 65° amb sobrassada i patata

.....

Caneló de bestiar de Formentera amb espinacs i bolets

Ratjada cruixent, verduretes i escuma de salsa verda

.....

Crumble de nou amb magrana i gelat de nata

Pastís de formatge amb mermelada de figues



Carmen · Blanco Hotel

Escalivada al carbó amb peix sec i emulsió de pebreres torrades

Torrada de frita de sèpia amb maionesa de cítrics

• • • • •

Presca ibèrica, coliflor en textures i salsa d'ametlles

Calamar amb suc de caldereta de marisc, paper d'arròs i estragó

• • • • •

Flam de formatge i figues amb caramel de cafè caleta

Torrija de xocolata i taronja amb gelat de torró



· Bocasalina ·

Primer plat (a triar)

Tàrtar de tomata, escamarlà, peix sec i formatge de cabra

Brandada de bacallà, figues i quinoa cruixent

• • • • •

Segon plat (a triar)

Arròs cremós, gambes vermelles, peix sec i fonoll marí

Polp, escuma de patata, sobrossada i tàperes

• • • • •

Postres

Brownie de xocolata blanc,

sorbet de figues de pic i mató dolç



· Can Forn ·

Primers

Bullit de serrans

Pebreres farcides d'orada i gamba

• • • • •

Segons

Arròs caldós de peix

Costella de porc a baixa temperatura amb reducció de vi i verduretes

• • • • •

Postres

Sorbet de pomada i coulis de menta

Formatge pagès amb degustació de mermelades casolanes



· El Sueño ·

Bestiar de Formentera amb col negra,
taronja i crema d'api nap

• • • • •

Ramen ibèric i ous pagesos amb pasta, mongetes i pèsols

• • • • •

Caneló amb pasta d'espínacs farcit de calamars de Formentera
i crema de tomata cirerol a la frígola

• • • • •

Pagre de Formentera a la graella, crema d'escalunya,
espínacs i pell de llimó



· Gecko ·

Primer plat:

Arròs melós de sèpia i polp amb carxofes i sofregit de tomàquets de penjar

o

Pappardelle amb crema de bolets de bosc i aroma de tòfona de tardor

Segon plat:

Llom de tonyina vermella a la planxa amb sèsam,

cruixent de vegetals, *wakame* i soja

o

Confit d'ànec rostit sobre un puré de moniatos,

suc de mores i nabius silvestres

Postres:

Mojito *cheesecake* amb perfum d'herba sana

o

Brownie de xocolata amb maduixes i sopa de vainilla



· Can Vent ·

Croqueta de sèpia i calamar

• • • • •

Ou pagès, maonès fumat, romaní

• • • • •

Sandvitx de cabrit, camembert, ruca

• • • • •

Arròs melós de mar

• • • • •

Pasta de full, greixonera i caramel