

SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

RESTAURANTE SA PANXA

Mediodías y noches del 11 al 24 de mayo

Primero a elegir

Calamar relleno de boniato en salsa de tomate y aceitunas
Tortello de pasta casera relleno de remolacha con mantequilla de cabra,
tomillo y nueces

Segundo a elegir

Focaccia de harina de xeixa rellena de frito de cordero acompañada de crema de yogur
Medallones de pollo de campo rellenos de queso de cabra y sobrasada en cama de cebolla caramelizada

Postre

Semifreddo al crujiente de almendra con emulsión de hierbas ibicencas

MENÚ 28 € (bebida no incluida)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

RESTAURANTE SA PANXA

Migdies i nits de l'11 al 24 de maig

Primer a triar

Calamar farcit de moniato en salsa de tomata i olives

Tortello de pasta casolana farcit de remolatxa amb mantega de cabra, frígola i nous

Segon a triar

Focaccia de farina de xeixa farcida de fregit d'anyell acompanyada de crema de iogurt

Medallons de pollastre de camp farcits de formatge de cabra i sobrassada en lilit de ceba caramel·litzada

Postres

Semifred al cruixent d'ametlla amb emulsió d'herbes eivissenques

MENÚ 28 € (beguda no inclosa)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

RESTAURANTE SA PANXA

Middays and nights from May 11 to 24

Choice of starter

Squid stuffed with sweet potato in tomato and olive sauce

Homemade pasta tortello stuffed with beetroot and goat butter, thyme and walnuts

Choice of main course

Focaccia made with xeixa flour stuffed with lamb frit served with yogurt cream

Free-range chicken medallions stuffed with goat cheese and sobrasada on a bed of caramelized onion

Dessert

Almond crunch semifreddo with an Ibiza herb emulsion

MENU €28 (drinks not included)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

RESTAURANTE SA PANXA

A mezzogiorno e di notte dall'11 al 24 Maggio

Primo a scelta

Calamaro ripieno di patata dolce in salsa di pomodoro e olive

Tortello di pasta fatta in casa ripieno di barbabietola con burro di capra, timo e noci

Secondo a scelta

Focaccia di farina di xeixa ripiena di fritto di agnello accompagnata da crema di yogurt

Medaglioni di pollo ruspante ripieni di formaggio di capra e sobrasada su letto di cipolla caramellata

Dolce

Semifreddo al croccante di mandorla con emulsione di erbe ibizenche

MENU €28 (bevande escluse)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

RESTAURANT SA PANXA

Midis et soirs du 11 au 24 mai

Entrée au choix

- Calamar farci à la patate douce, sauce tomate et olives
- Tortello de pâtes maison farci à la betterave avec beurre de chèvre, thym et noix

Plat au choix

- Focaccia à la farine de xeixa farcie au *frito* d'agneau, accompagnée d'une crème de yaourt
- Médallions de poulet fermier farcis au fromage de chèvre et à la *sobrassada* sur un lit d'oignons caramélisés

Dessert

Semifreddo au croustillant d'amande et émulsion aux herbes d'Ibiza

Menu à 28 € (boissons non comprises)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

RESTAURANTE SA PANXA

Mittags und abends vom 11. bis 24. Mai

Vorspeise nach Wahl

- Gefüllter Tintenfisch mit Süßkartoffel in Tomaten-Oliven-Sauce
- Hausgemachter Pasta-*Tortello*, gefüllt mit Roter Bete, dazu Ziegenbutter, Thymian und Walnüsse

Hauptgericht nach Wahl

- Focaccia aus Xeixa-Mehl, gefüllt mit Lamm-*Frito*, serviert mit Joghurtcreme
- Medaillons vom Landhuhn, gefüllt mit Ziegenkäse und *Sobrassada*, auf einem Bett aus karamellisierten Zwiebeln

Dessert

Mandelkrokant-*Semifreddo* mit einer Emulsion aus Hierbas Ibicencas

MENÜ 28 € (Getränke nicht inbegriffen)



Consell Insular
de Formentera

