

SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

VANNI FORMENTERA

Mediodías y noches del 11 al 24 de mayo. Lunes cerrado.

Primero a elegir

Timbal de patatas con sobrasada de Formentera, queso Mahón y crujiente de boniato

Carpaccio de pulpo de Formentera con vinagreta de naranja, soja y miel

Segundo a elegir

Raviolis crujientes de gambas con salsa de setas y puerro frito

Cochinillo cocinado a baja temperatura con salsa demi-glace al vino Es Monestir Terramoll y puré de calabaza

Postre

Greixonera con helado artesanal de vainilla Ladacrem

MENÚ 28 € (bebida no incluida)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

VANNI FORMENTERA

Middays and nights from May 11 to 24. Monday closed

Choice of starter

Potato timbale with Formentera *sobrasada*, Mahón cheese and crispy sweet potato
Octopus carpaccio from Formentera with orange, soy and honey vinaigrette

Choice of main course

Crispy prawn ravioli with mushroom sauce and fried leek
Slow-cooked suckling pig with demi-glace sauce made with Es Monestir Terramoll wine and pumpkin purée

Dessert

Greixonera with artisanal vanilla ice cream (Ladacrem)

MENU €28 (drinks not included)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

VANNI FORMENTERA

Migdies i nits de l'11 al 24 de maig. Dilluns tancat.

Primer a triar

Timbal de patates amb sobrassada de Formentera, formatge Mahón i cruixent de moniato
Carpaccio de polp de Formentera amb vinagreta de taronja, soia i mel

Segon a triar

Raviolis cruixents de gambes amb salsa de bolets i all porro fregit
Porcella cuinada a baixa temperatura amb salsa demi-glace amb vi Es Monestir Terramoll i puré de carabassa

Postres

Greixonera amb gelat artesanal de vainilla Ladacrem

MENÚ 28 € (beguda no inclosa)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

VANNI FORMENTERA

Mezzogiorni e notti dall'11 al 24 maggio. Lunedì chiuso.

Primo a scelta

Timbale di patate con *sobrasada* di Formentera, formaggio Mahón e croccante di patata dolce
Carpaccio di polpo di Formentera con vinaigrette all'arancia, soia e miele

Secondo a scelta

Ravioli croccanti di gamberi con salsa ai funghi e porro fritto
Maialino da latte cotto a bassa temperatura con salsa demi-glace al vino Es Monestir Terramoll e purè di zucca

Dolce

Greixonera con gelato artigianale alla vaniglia (Ladacrem)

MENU €28 (bevande escluse)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

VANNI FORMENTERA

Les midis et les soirs du 11 au 24 mai. Lundi fermé.

Entrée au choix

Timbale de pommes de terre avec *sobrasada* de Formentera, fromage Mahón et croustillant de patate douce

Carpaccio de poulpe de Formentera avec vinaigrette à l'orange, soja et miel

Plat principal au choix

Raviolis croustillants aux crevettes avec sauce aux champignons et poireau frit

Cochon de lait cuit à basse température avec sauce demi-glace au vin Es Monestir Terramoll et purée de potiron

Dessert

Greixonera avec glace artisanale à la vanille (Ladacrem)

MENU 28 € (boissons non incluses)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

VANNI FORMENTERA

Mittags und nachts vom 11. bis 24. Mai. Montag geschlossen.

Vorspeise zur Auswahl

Kartoffel-Timbale mit *Sobrasada* aus Formentera, Mahón-Käse und knuspriger Süßkartoffel
Oktopus-Carpaccio aus Formentera mit Orangen-, Soja- und Honig-Vinaigrette

Hauptgericht zur Auswahl

Knusprige Garnelen-Ravioli mit Pilzsauce und frittiertem Lauch
Niedrig gegartes Spanferkel mit Demi-glace-Sauce mit Es Monestir Terramoll Wein und Kürbispüree

Dessert

Greixonera mit handwerklich hergestelltem Vanilleeis (Ladacrem)

MENÜ 28 € (Getränke nicht inbegriffen)



Consell Insular
de Formentera

