

16a Mostra Gastronòmica d'Algaïda

Del 14 al 23 d'octubre de 2022



Restaurant Es 4 Vents

Reserva obligatòria als telèfons:

971 665 173 / 647 151 645

Primers

- Canelons de carn
- Sopes mallorquines

Segons

- Corbina amb crosta de patata i espinacs
- Aguiat de matances

Postres

- Pal de crema (Can Salem)
- Brossat amb mel

24,00 €

Restaurant Santuari de Cura

Reserva obligatòria al telèfon: **971 120 260**

Primers

- Caragols
- Arròs de matances

Segons

- Cabrit mallorquí al forn cobert de salsa de vinagre balsàmic i cebetes confitades acompanyat de verduretes i patates fregides
- Bacallà torrat amb bolets i codony gratinat

Postres

- Puig de Randa
(Gelat d'avellanes amb salsa de xocolata)
- Pastís de mousse de llimona

22,00 €

Can Sant Cafè

Reserva obligatòria als telèfons:
971 594 582 / 636 19 28 89

Primeres

- Pastís de formatge salat de salmó i trufa amb salsa de mostassa dolça i anet
- Troncs d'albergínia farcits de crema de bolets amb crujent de pernil

Segons

- Espatla de xot desossada amb coqueta de carabassí, salsa de sobrassada, mel i curri acompanhada de verdures
- Cebiche equatorià mixt de peix i marisc amb plàtan masclle verd

Postres

- Mousse de polvoró i xocolata
- Ensalada de fruita Can Sant

26,00 €

Pizzeria Trattoria Pepe Nero

Reserva obligatòria als telèfons:
602 898 075 / 611 324 300

Primeres

- Rosbif
- Polenta fregida amb gorgonzola

Segons

- Pizza amb crema de trufa, ou i parmesà
- Pasta tallarines amb salsa de pesto, pebre vermell i musclos
- Tallarines amb salsa de pesto, pebre vermell i musclos

Postres

- Tiramisú
- Pannacotta

25,00 €

Gelateria Gianduia

Reserva obligatòria als telèfons:

602 898 075 / 611 324 300

Primers

- Provolone amb sobrassada i mel
- Carpaccio de bresaola amb ruca i parmesà

Segons

- Cordon Bleu farcit de formatge maonès i camallot
acompanyat de moniato
- Hamburguesa d'Angus amb salsa de foie-gras,
formatge de cabra i ruca

Postres

- Crep dolça (Nutella, almívar de llet o confitura)
- Bolla de gelat

25,00 €

Sa Casa Mallorquina

Reserva obligatòria al telèfons: **871 252 887**

Entrant

- Crema tèbia de carabassí i formatge fumat

Principals

- Corbina amb crema de fonoll i endívies a la brasa
- Secreto de porc ibèric amb albergínia fumada

Postres

- Flam Sa Casa Mallorquina amb xarop de garrova i
pell de llet

El preu inclou: 2 copes de vi, pa, aigua i cafè

35,50 €

Restaurant Sa Talaieta

Reserva obligatòria als telèfons:
971 067 776 / 655 939 818

Menú 1

- Arròs brut
- Llom amb tumbet
- Púding

Menú 2

- Fideuada de fora vila
- Entrecot a la brasa amb patates i ensalada
- Cardenal de Lloseta

20,00 €

Celler Bar Randa

Reserva obligatòria al telèfon: **623 118 439**

Entrants

- Caragols
- Frit

Principals

- Arròs brut
- Llom amb col

Postres

- Púding casolà d'ensaïmada i coco
- Cardenal de Lloseta

25,00 €

Cuina i Vins

Reserva: 1 dia abans.

Si és per a un dissabte o un diumenge,
reservar 2 dies abans.

971 067 776 / 655 939 818

Primeres

- Crep farcida d'espinacs, bolets i pinyons amb salsa de tomàtiques de cirerol torrades (opcio vegetariana)
- Box fritura de croquetes i cheddar amb xilis de Jalapa acompañat d'alloli al pesto i festucs

Segons

- Curri vegetarià amb arròs basmati (opcio vegetariana)
- Galtes de porc amb salsa pedro ximenes amb un gratinat de patata i formatge de cabra

Postres

- Tiramisú de mango i coco
- Núvol de nabius

20,00 €

Pizzeria Il Pellegrino

Reserva obligatòria al telèfon: **971 66 5607**

Nomé els divendres, dissabtes i diumenges

- Wok de pollastre, verdura i ametles saltat amb all, gingebre i salsa de soia acompañat de tallarines

..... **12,95 €**

- Tiramisú de Nutella

..... **5,50 €**

Can Majoral

– Vi Butibalausí negre

16,00 €

Informació important

Reserva obligatòria als restaurants

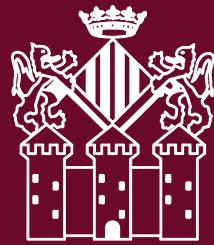
Begudes no incloses en el preu

Oliver Moragues

– Vi La Faula negre anyada 2021

16,00 €

**Sorteig de 10 lots de vi
dels cellers d'Algaida**



AJUNTAMENT D'ALGAIDA