



Flor de Sal

Timbal de ensalada *pagès*

Huevo *pagès* a baja temperatura, patatas y espuma de sobrasada

Canelón de cordero asado

Crema de hinojo y raya con *biscuit*

Muffin de queso de cabra, hijos y miel

Formentera *Lemon Pie*



Caminito

“Formentereña” de calamar

Carpaccio de sírvia con vinagreta de tomate e hinojo

Pollo *pagès* a la brasa con tierra de oliva negra, picada de alcaparras cítricas
y salsa ahumada de boniato

Jurel glaseado con jugo de cebolla en vinagre, chirivía asada, limón y pimienta negra

Pan de higos y espuma de queso de cabra

Mousse de galletas con helado de leche quemada de cabra y uvas



Caminito

Crema de espárragos trigueros y espuma de queso de Formentera y *ras al hanout*.

Gyozas de cordero al estilo formenterés

Canelón de *bullit de peix* a la crema de almendras, ajo y perejil

Huevo roto con patatas y sobrasada

Panna-cotta de leche de cabra, mango y fruta de la pasión.

Lemon pie



Chezz Gerdi

Aperitivo: Pizza Formentera

Entrantes:

Nuestra ensalada *pagesa*

Sofrito de Pulpo

Primer Plato:

Filete De San Pedro con *lactonesa* y cereales salteados

Postre:

Mil hojas de *mousse de flaó** con salsa dulce de Hinojo

* el flaó es un postre típico de queso fresco y hierbabuena



Pinatar

Frito de calamar

Buñuelos de berenjena

Caldereta de conejo y cochinito

Lomo de corvina en salsa verde



Carmen by Blanco

Entrantes:

Cocarroi (empanada típica) de coliflor y queso de oveja al aroma de romero

Crema de espárragos, albahaca, tomate y huevo

Segundos:

Corvina, jugo de galeras al brandy, mejillones en agua de mar y algas

Canelón de pollo *pagès*, bechamel de queso de cabra al azafrán, gírgolas y avellanas

Postres:

Hojaldre crujiente de higos, nueces, miel y crema de queso.

Naranja, calabaza, cacao y algarrobo.



Carmen by Blanco

Entrantes:

Ensalada de berenjenas escabechadas con vinagreta de matala uva

Huevo campero, espuma de patata, cebolla perla glaseada y sobrasada

Segundos:

Sepia a baja temperatura, ajoblanco, perejil, trompetas de la muerte y piñones

Lomo dulce, encurtidos, *tumbet* y habas tiernas

Postres:

Tatín de peras, licor de hierbas y limón.

Espuma de *greixonera*, café caleta y cacao.



Can Forn

Primeros

Frito de asadura

Haba pelada

Segundos

(Para el primer fin de semana)

Frita de cerdo

Borrída de raya (tipo de guiso marinero)

(Para el segundo fin de semana)

Lomo de cerdo al horno con setas (níscalos)

Arroz de matanzas

Postres

Salsa de Navidad

Macarrones de San Juan



Casablanca

Entrantes

Frito de asaduras

Puntas de pimiento rojo rellenos de calamar

Principales

Arroz marinero

Hervido de huesos con col (guiso tradicional)

Postres

Flaó

Greixonera (postre tradicional tipo pudding de ensaimada) con crema, higos y almendras