

SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA BARRACA

Comidas y cenas, del 13 al 26 de octubre

Primero a elegir

Profiterol relleno de sobrasada, queso de cabra y nueces

Matambre de pollo payés en su pan con salsa criolla

Segundo a elegir

Paella negra de calamares de Formentera y alcachofas con espuma de alioli

Pollo payés de Formentera a la parrilla con salsa cítrica y guarnición de espárragos y verduras

Postre

Greixonera con texturas de higos de Formentera

MENÚ 25 € (bebida no incluida)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA BARRACA

Migdia i nit, del 13 al 26 d'octubre

Primer (a triar-ne un)

Profiterol farcit de *sobrassada*, formatge de cabra i nous
Matambre de pollastre pagès amb pa i salsa criolla

Segon (a triar-ne un)

Paella negra de calamars de Formentera i carxofes amb escuma d'allioli
Pollastre pagès de Formentera a la brasa amb salsa cítrica i guarnició d'espàrrecs i verdures

Postres

Greixonera amb textures de figues de Formentera

MENÚ 25 € (beguda no inclosa)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA BARRACA

Lunch and dinner, from October 13 to 26

Starter (choice of one)

Profiterole filled with *sobrassada*, goat cheese and walnuts
Free-range chicken *matambre* in bread with *criolla* sauce

Main course (choice of one)

Black paella with Formentera squid and artichokes with aioli foam
Formentera free-range chicken grilled with citrus sauce, served with asparagus and vegetables

Dessert

Greixonera with textures of Formentera figs

MENU 25€ (drinks not included)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA BARRACA

Pranzo e Cena, dal 13 al 26 ottobre

Primo a scelta

Profiterole ripieno di sobrassada, formaggio di capra e noci
Matambre di pollo contadino nel suo pane con salsa criolla

Secondo a scelta

Paella nera con calamari di Formentera e carciofi con schiuma di aioli
Pollo contadino di Formentera alla griglia con salsa agli agrumi, contorno di asparagi e verdure

Dessert

Greixonera con consistenze di fichi di Formentera

MENU 25 € (bevande escluse)

SA BARRACA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

Midi et soir, du 13 au 26 octobre

Entrée au choix

Profiterole farci de *sobrassada*, fromage de chèvre et noix
Matambre de poulet fermier dans son pain avec sauce criolla

Plat principal au choix

Paella noire aux calamars de Formentera et artichauts, mousse d'aïoli
Poulet fermier de Formentera grillé, sauce aux agrumes, asperges et légumes

Dessert

Greixonera (gâteau sucré à la cannelle et au caramel) aux textures de figues de Formentera

MENU 25 € (boissons non comprises)



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA BARRACA

Mittag- und Abendessen, vom 13. bis 26. Oktober

Vorspeise zur Auswahl

Profiterole gefüllt mit *Sobrassada*, Ziegenkäse und Walnüssen
Matambre vom Bauernhuhn im Brot mit Criolla-Sauce

Hauptgericht zur Auswahl

Schwarze Paella mit Tintenfischen aus Formentera und Artischocken mit Aioli-Schaum
Gegrilltes Bauernhuhn aus Formentera mit Zitrusauce, serviert mit Spargel und
Gemüsebeilage

Dessert

Greixonera mit Feigen-Texturen aus Formentera

MENÜ 25 € (Getränke nicht inbegriffen)



Consell Insular
de Formentera

