

SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA PANXA

Comidas y cenas, del 13 al 26 de octubre. Lunes cerrado

Primero

Capaccio de higos de Formentera con aceite virgen de La Mola con emulsión de burrata y sal de aceitunas Kalamata

Segundo a elegir

“La chipirona”: pizza de harina de *xeixa* con chipirones en salsa de tomate sofrito, queso de cabra de La Mola y rúcula del jardín

Medallones de pollo payés con puré al azafrán y crujiente de sobrasada

Postre

Greixonera calada de hierbas ibicencas e higos secos

MENÚ 25 € (bebida no incluida)

[Escriba aquí]



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA PANXA

Migdies i nits, del 13 al 26 octubre. Dilluns tancat

Primer

Carpaccio de figues de Formentera amb oli verge de la Mola, amb emulsió de burrata i sal d'olives kalamata

Segon (a triar-ne un)

“La chipirona”: pizza de farina de *xeixa* amb calamarsets amb salsa de tomata sofregida, formatge de cabra de la Mola i rúcula del jardí

Medallons de pollastre pagès amb puré al safrà i cruixent de *sobrassada*

Postre

Greixonera banyada d'herbes eivissenques i figues seques

MENÚ 25 € (beguda no inclosa)

[Escriba aquí]



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA PANXA

Lunch and dinner, from October 13 to 26. Closed on Mondays

Starter

Formentera fig *carpaccio* with La Mola virgin olive oil, burrata emulsion and Kalamata olive salt

Choice of main course

“La Chipirona”: *xeixa* flour pizza with baby squid in tomato sauce, goat's cheese from La Mola and rocket from the garden

Medallions of free-range chicken with saffron purée and crispy *sobrassada*

Dessert

Greixonera drizzled in Ibizan herbs with dried figs

MENU 25€ (drinks not included)

[Escriba aquí]



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA PANXA

Mezzogiorno e cena, dal 13 al 26 ottobre. Chiuso il lunedì

Primo a scelta

Carpaccio di fichi di Formentera con olio extravergine de La Mola, emulsione di burrata e sale di olive Calamata

Secondo a scelta

“La chipirona”: pizza di farina di *xeixa* con calamaretti in salsa di pomodoro soffritta , formaggio di capra de La Mola e rucola dell’orto
Medaglioni di pollo ruspante con purè allo zafferano e croccante di *sobrassada*

Dessert

Greixonera inzuppata alle erbe ibizenche e fichi secchi

MENU 25 € (bevande escluse)

[Escriba aquí]



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA PANXA

Déjeuners et dîners, du 13 au 26 octobre. Fermé le lundi

Entrée

Carpaccio de figues de Formentera à l'huile vierge de La Mola, émulsion de burrata et sel d'olives Kalamata

Plat principal au choix

“La chipirona”: pizza à la farine de *xeixa*, chipirons au sofrit de tomate, fromage de chèvre de La Mola et roquette du potager

Médallions de poulet fermier, purée au safranée et croustillant de *sobrassada*

Dessert

Greixonera parfumée aux herbes d'Ibiza et figues sèches

MENU 25 € (boissons non comprises)

[Escriba aquí]



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÒMIQUES



SEMANAS GASTRONÓMICAS
GASTRONOMIC WEEKS
SETTIMANE GASTRONOMICHE

SA PANXA

Mittags und abends, vom 13. bis 26. Oktober. Montags geschlossen

Vorspeise

Carpaccio aus Feigen von Formentera mit nativem Olivenöl aus La Mola, Burrata-Emulsion und Kalamata-Olivensalz

Hauptgericht nach Wahl

“La Chipirona”: Pizza aus Xeixa-Mehl mit kleinen Tintenfischen in Sofrit-Tomatensauce, Ziegenkäse aus La Mola und Rucola aus dem Garten
Medaillons vom Landhuhn mit Safranpüree und knuspriger *Sobrassada*

Nachspeise

Greixonera, getränkt mit ibizenkischen Kräutern und getrockneten Feigen

MENÜ 25 € (Getränke nicht inbegriffen)

[Escriba aquí]



Consell Insular
de Formentera

