



Jornades Gastronòmiques de
PRODUCTE LOCAL
MENU KM.0
del 7 al 10 de maig



RESTAURANT CAS FERRER DE SA FONT

CARPACCIO DE GAMBA DE MENORCA

Gamba de Menorca crua amb elements frescs i oli d'alfàbrega

Gamba de Menorca cruda con elementos frescos i aceite de albahaca

CREMA DE VERDURETES DE TEMPORADA AMB XIPS DE CARXOF

Crema calenta de verdura amb xips de carxofa tot de temporada

Crema caliente de verdura con chips de alcachofas, todo de temporada

COSTELLETA DE BE DE RAÇA MENORCA

Costelleta a la planxa amb verdures i patates tendres

Costillitas a la plancha con verduritas y patates tiernas

PEIX DEL DIA

Peix segons captura amb verdures de temporada

Pescado según captura con verduritas de temporada

GREIXERA DE BRUSSAT

Postre tradicional de la cuina menorquina

Postre (de requesón), tradicional de la cocina menorquina

FORMATGE MENORQUÍ DE VACA VERMELLA

AMB CONFITURA DE MELÓ

Formatge de la finca "Es Tudons" i confitura artesana

Queso de la finca "Es Tudons" y confitura artesana

Preu del Menú: **18.90€**, beguda apart

Horaris i serveis: de dijous 7 a diumenge 10, obert de 13:00h a 15:00h

RESTAURANT CAS FERRER DE SA FONT

Carrer portal de sa font, 16

Ciutadella de Menorca

Telèfon reserves: 971480784

