

CUINA MENORQUINA



FRA ROGER



Ingredients (per a 4 persones):

- 1,5 l brou de pollastre
- 650 g. Formatge Vell
- 250 g. de pasta d'anous
- Calçots
- Xalotes
- Porradell
- Romaní (flor)
- Flors variades i fulles



JOAN BAGUR  
Restaurant Rels

Nascut a Menorca, el setembre del 86, es un cuiner format fent el Grau Mitjà de Cuina a l'escola d'Hosteleria de Ciutadella de Menorca, a l'IES M. Àngels Cardona. Allà va poder participar al «BalearSkill del 2007» quedant segon classificat i aprengué tota les bases. A Barcelona va estudiar el Grau Superior de Restauració a l'ESHSTI (Escola Superior d'hosteleria i Turisme de Sant Ignasi- Sarrià) i va acabar el Superior i estudià el curs d'especialització en Alta Cuina de la mateixa escola i se li va brindar l'oportunitat de crear i servir el menú al Papa Benet XVI durant la seva visita a Barcelona el 7 de novembre del 2010 a part de fer un període de stages i practiques a restaurants de Catalunya. Ara trasllada tot l'après a Rels, un nou restaurant a Ciutadella que s'inaugurarà dia 3 de desembre amb el seu company i soci Antoni Taltavull, un gran cuiner que ve del restaurant Cinc Sentits de Barcelona (estrella Michelin).



# Sopa de formatge amb cebes, escalunyes i anous

**F**ondre el formatge dins el brou de pollastre a foc suau. Fregir les nous i triturar-les amb un robot de cuina fins a obtenir una pasta fina.

Afegir la pasta dins la sopa. Escaldar les verdures i marcar-les en una graella. Muntar el plat i servir en una sopera.



El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a [www.menorca.info](http://www.menorca.info)

## LES ACTIVITATS DE FRA ROGER



### Ets el que menges?

Durant aquesta Setmana Santa estarà a Menorca la periodista Trinitat Gilbert, membre de l'equip de la revista web Ets el que menges.cat, i autora del llibre «A la taula i al llit, al primer crit. Guia revolucionària d'hàbits alimentaris infantils saludables».

Des de l'associació Fra Roger hem organitzat aquestes activitats:  
► **Dimars 22 de març** a les 19h, a l'Escola d'Adults de Maó (carrer Sant Joan 10), presentació del llibre «A la taula i al llit, al primer crit. Guia revolucionària d'hàbits alimentaris infantils saludables», i taller de formatjades, amb farines de La Marcona.  
► **Dimecres 23 de març** a les 20h, al Cercle Artístic de Ciutade-



lla (plaça des Born 19), presentació del llibre «A la taula i al llit, al primer crit. Guia revolucionària d'hàbits alimentaris infantils saludables»; presentarà la ponent, la presidenta del Consell Insular de Menorca, Maite Salord

► **Dimecres 23 de març** a les 21h30, al restaurant Mon de Ciutadella (camí Sant Nicolau 4), un menú de proximitat, cuina saludable, amb producte de Menorca, elaborat pel xef Felip Llufrí i comentat per Trinitat Gilbert (s'ha de reservar taula cridan)

► **Dijous 24 de març** a les 11h, a la Cooperativa San Crispín (La Trotxa, d'Alaior), activitat en família: Què comprem per a una setmana de menús familiars saludables; omplirem la senalla al supermercat, i a l'aula Antoni Cardona de la mateixa Cooperativa farem, i tastarem, uns quants aperitius saludables (places limitades, s'ha de reservar enviant un correu a [auladecuina@sancripsin.net](mailto:auladecuina@sancripsin.net))



torralbenc  
RESTAURANT



una velada màgica

productos del mar y la tierra,  
en un entorno único y  
un ambiente cálido.  
amplia carta de de vinos  
con las mejores D.O.

todos los días de 19:30 a 22:30



ctra. maó - cala'n porter, Km.10 · reservas 971 377 211 · [info@torralbenc.com](mailto:info@torralbenc.com) · [www.torralbenc.com](http://www.torralbenc.com)