



Menús Saliners

IV FIRA DE LA Sal

SES SALINES
D'EVISSA

25, 26 i 27 octubre 2019

Som un poble saliner

1- CAN TOMMY

Av. de Vicent Serra, 28 - Sant Jordi de ses Salines
Reserves: 971072323

• MENÚ 17,90 €

- Coa de toro amb vi negre i sal d'Eivissa, cuinat amb foc de llenya.
- Copeta de limoncello

* Postres, begudes i cafè, no inclosos

- Rabo de toro con vino tinto y sal de Ibiza, cocinado con fuego de leña.
- Copita de limoncello

* Postres, bebidas y café no incluidos

2 - RESTAURANTE LA ESCOLLERA

Es Cavallet, ses Salines - Horari de 13 h a 19 h
Reserves: 971396572 - laescollera@gmail.com

• MENÚ 30 €

BENVINGUDA: Kir Royal amb cava Roger de Flor

APERITIVUS EN CANAPÈ: pa i allioli, salmorejo

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Castanyons
- Carpaccio Wagyu
- Burratina, raf i alvocat

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Paella de pollastre i conill. Mínim 2 persones
- Opció vegetariana. Paella de verdures. Mínim 2 pers.
- Llobarro o daurada a la sal
- Pollastre teriyaki
- Polp a la gallega

• **POSTRES A TRIAR:**

- Pastís Tati
- Bola de gelat de iogurt natural

* No inclou ni beguda ni cafès

BIENVENIDA: Kir Royal con cava Roger de Flor

APERITIVOS EN CANAPÉ: Pan y alioli, salmorejo

PRIMEROS PLATO A ESCOGER:

- Chopitos
- Carpaccio de Wagyu
- Burratina, raf y aguacate

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER:

- Paella de pollo y conejo
- Opción vegetariana: paella de verduras. Mínimo 2 pax.
- Lubina o Dorada a la sal
- Pollo Teriyaki
- Pulpo a la Gallega

POSTRES A ESCOGER:

- Tarta Tatin
- Bola de helado de yogur natural

* No incluye bebida y cafés

3 - HOSTAL MARISAL

Pl. ses Salines, sa Canal - Reserves: 971396584 / 669372198
Horari de 13 h a 18 h - marysalsalinas@hotmail.com

• MENÚ 20 €

ENTRANTS A TRIAR:

- Barquetes d'anxova
- Coca de gató amb pebreres
- Seitons en vinagre

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Llenties amb verdura
- Mongetes roges
- Orada amb sal
- Ossos salats amb col
- Paella de verdures d'Eivissa

POSTRES A TRIAR:

- Flam d'ou
- Greixonera
- Flaó
- Amanida de fruites.
- Copeta de licor inclosa (herbes, frígola, suïsser, palo)

* Begudes i cafè a part

ENTRANTES A ESCOGER:

- Montaditos de anchoa
- Coca de pintarroja con pimientos asados
- Boquerones en vinagre

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER:

- Lentejas con verdura
- Alubias pintas
- Dorada con sal
- Huesos salados con col
- Paella de verduritas de Ibiza

POSTRES A ESCOGER:

- Flan de huevo
- Greixonera
- Flaó
- Ensalada de frutas
- Chupito de licor (hierbas, frígola, suïsser, palo)

* No incluye bebida y cafés

4 - RASCALOBOS

Av. Vicent Serra, 25 - Sant Jordi de ses Salines
Reserves: 971395860 - rascalobos@gmail.com
Horari de 13.30 a 15.30 h

MENÚ: 25 €

PRIMER PLAT:

- Revoltim de favetes amb botifarra i sobrassada

PLAT PRINCIPAL:

- Arròs de matances

POSTRES:

- Mousse de llimó amb figues i gerd

* Cafè i begudes, no inclosos

PRIMER PLATO:

- Revoltijo de habitas con morcilla y sobrasada

PLATO PRINCIPAL:

- Arroz de matanzas

POSTRE:

- Mousse de limón con higos y frambuesa

* Café y bebidas, no incluidos

*Menús
Saliners*

5 - SAN FRANCISCO BAR

Carretera de ses Salines, km 2,8 - Sant Francesc de s'Estanty - Horari: d'11 a 18 h
Reserves: 971940174 / 676827529
info@sanfranciscobaribiza.com

Menú amb pollastre: 15,50 €
Menú amb llibarro: 17,50€

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Amanida de l'hort (mesclum, ruca, cherry, ceba vermella i brots d'alfals)
- Amanida de ruca, cherry i parmesà

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Cuixa desossada a la brasa amb sal de llima acompanyada de verdura i patates
- Llibarro a la planxa amb sal fumada. Guarnició de verdures

* Postres i begudes no incloses

Menú con pollo: 15,50 €
Menú con lubina: 17,50€

PRIMEROS PLATOS A ESCOGER:

- Ensalada del huerto (mezclum, rucula, cherry, cebolla roja y brotes de alfalfas)
- Ensalada de rucula, cherry y parmesano

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER:

- Muslo deshuesado a la brasa con sal de limón acompañado de verdura y patatas
- Lubina a la plancha con sal ahumada. Guarnición de verdures

* Postres y bebidas no incluidas

Menús Saliners

HO ORGANITZA:



Ajuntament de
**Sant Josep
de sa Talaia**



**Consell
d'Eivissa**

santjosep.net



AGÈNCIA DE
DESENVOLUPAMENT LOCAL
SANT JOSEP DE SA TALAIA

HI COL-LABORA:



Confraria de pescadors de Sant Antoni de Portmany, Bisbat d'Eivissa,
Grup Folkloric Sant Jordi, IBIFOR

MÉS INFORMACIÓ: / MÁS INFORMACIÓN:

www.santjosep.net / turisme@santjosep.org