

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ES MAL PAS



MIGDIES I NITS DEL 12 AL 24 D'OCTUBRE

PRIMER A TRIAR

"Ninoyaki" de sobrassada i formatge de Menorca
Tàrtar de gamba vermella amb americana freda d'ajoblanco i taronja sanguina
Paté de pollastre pagès i mousse de foie amb festuc trufat i gel de figues

SEGON A TRIAR

Lingot d'anyell glacejat, crema freda de xirivia i poma àcida amb iuca al carbó
Arròs melós mariner de Formentera
Arròs melós de verdures · opció vegetariana

POSTRES

Mousse de garrova i xocolata

28 €

MENÚ · BEGUDA NO INCLOSA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

ES MAL PAS



LUNCH AND DINNER 12 TO 24 OCTOBER

CHOICE OF FIRST COURSE

Sobrasada and Mahón cheese Ninoyaki

Red prawn tartare with chilled ajo blanco Américaine and blood orange

Farmhouse chicken pâté and foie mousse with truffled pistachio and fig gel

CHOICE OF MAIN COURSE

Glazed lamb, chilled parsnip and tart apple cream, with charcoal-grilled cassava

Creamy Formentera-style seafood rice

Creamy vegetable rice · vegetarian option

DESSERT

Carob and chocolate mousse

28 €

MENU · DRINKS NOT INCLUDED

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

ES MAL PAS



MITTAGS UND ABENDS VOM 12. BIS 24. OKTOBER

ERSTER GANG ZUR AUSWAHL

Ninoyaki mit Sobrasada und Mahón-Käse

Tartar aus roten Garnelen mit einer kalten Sauce aus weißem Knoblauch und Blutorange

Pastete vom Bauernhähnchen und Foie-Mousse mit getrüffelter Pistazie und Feigengel

HAUPTGERICHT ZUR AUSWAHL

Glasierter Lammfleischblock mit kalter Pastinakencreme, säuerlichem Apfel und gegrillter Yuca

Cremiger Meeresfrüchtereis aus Formentera

Cremiger Gemüsereis · vegetarische Option

NACHSPEISE

Johannisbrot-Schokoladen-Mousse

28 €

MENÜ · GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

ES MAL PAS



PRANZI E CENE DAL 12 AL 24 OTTOBRE

PRIMO A SCELTA

Ninoyaki di sobrasada e formaggio di Mahón

Tartare di gambero rosso con salsa americana fredda all'ajo blanco e arancia rossa

Paté di pollo pagès e mousse di foie con pistacchio tartufato e gel di fichi

SECONDO A SCELTA

Lingotto di agnello glassato, crema fredda di pastinaca e mela acida, con yuca al carbone

Risotto cremoso alla marinara di Formentera

Risotto cremoso alle verdure · *opzione vegetariana*

DOLCE

Mousse di carruba e cioccolato

28 €

MENU · BEVANDE ESCLUSE

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

ES MAL PAS



MITTAGS UND ABENDS VOM 12. BIS 24. OKTOBER

ERSTER GANG ZUR AUSWAHL

Ninoyaki mit Sobrasada und Mahón-Käse

Tartar aus roten Garnelen mit einer kalten Sauce aus weißem Knoblauch und Blutorange

Pastete vom Bauernhähnchen und Foie-Mousse mit getrüffelter Pistazie und Feigengel

HAUPTGERICHT ZUR AUSWAHL

Glasierter Lammfleischblock mit kalter Pastinakencreme, säuerlichem Apfel und gegrillter Yuca

Cremiger Meeresfrüchtereis aus Formentera

Cremiger Gemüsereis · vegetarische Option

NACHSPEISE

Johannisbrot-Schokoladen-Mousse

28 €

MENÜ · GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

ES MAL PAS



MEDIODÍAS Y NOCHES DEL 12 AL 24 DE OCTUBRE

PRIMERO A ELEGIR

Ninoyaki de sobrasada y queso de Mahón

Tartar de gamba roja con americana fría de ajo blanco y naranja sanguina

Paté de pollo payés y mousse de foie con pistacho trufado y gel de higos

SEGUNDO A ELEGIR

Lingote de cordero glaseado, crema fría de chirivía y manzana ácida, con yuca al carbón

Arroz meloso marinerero de Formentera

Arroz meloso de verduras · opción vegetariana

POSTRE

Mousse de algarroba y chocolate

28 €

MENÚ · BEBIDA NO INCLUIDA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera

