

SETMANES GASTRONÓMIQUES

MARITERRA



MEDIODÍAS Y NOCHES DEL 12 AL 17 DE OCTUBRE · MARTES
CERRADO

ENTRANTE

Aperitivo especial del día

PRIMERO A ELEGIR

Zanahoria a baja temperatura y toque de brasa, con demi-glaze vegetal · opción
vegetariana

Ravioli de remolacha con labneh casero y aceite de oliva virgen extra de la finca ·
opción vegetariana

SEGUNDO A ELEGIR

Terrina de "porcella" de Cas Majoral
Nuestro delicado calamar a la bruta

POSTRE A ELEGIR

Padi lemon
Coulant de algarroba con helado casero

28 €

MENÚ · BEBIDA NO INCLUIDA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

MARITERRA



MIGDIES I NITS DEL 12 AL 17 D'OCTUBRE · DIMARTS TANCAT

ENTRANT

Aperitiu especial del dia

PRIMER A TRIAR

Pastanaga a baixa temperatura i toc de brasa, amb mitjaglaça vegetal · opció

vegetariana

Ravioli de remolatxa amb "labneh" casolà i oli d'oliva verge extra de la finca · opció

vegetariana

SEGON A TRIAR

Terrina de porcella de Cas Majoral

El nostre delicat calamar a la bruta

POSTRES A TRIAR

Padi lemon

Coulant de garrova amb gelat casolà

28 €

MENÚ · BEGUDA NO INCLOSA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

MARITERRA



PRANZI E CENE DAL 12 AL 17 OTTOBRE · MARTEDÌ CHIUSO

ANTIPASTO

Aperitivo speciale del giorno

PRIMO A SCELTA

Carota a bassa temperatura con tocco di brace e demi-glace vegetale · *opzione*

vegetariana

Ravioli di barbabietola con labneh fatto in casa e olio extravergine della tenuta ·

opzione vegetariana

SECONDO A SCELTA

Terrina di maialino da latte di Cas Majoral

Il nostro delicato calamaro "a la bruta"

DOLCE A SCELTA

Padi lemon

Coulant di carruba con gelato fatto in casa

28 €

MENU · BEVANDE ESCLUSE

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

MARITERRA



LUNCH AND DINNER 12 TO 17 OCTOBER · CLOSED ON TUESDAYS

STARTER

Chef's daily appetiser

CHOICE OF FIRST COURSE

Slow-cooked carrot, lightly charred, with vegetable demi-glace · vegetarian option

Beetroot ravioli with homemade labneh and estate extra virgin olive oil · vegetarian option

CHOICE OF MAIN COURSE

Cas Majoral suckling pig terrine

Our delicate squid "a la bruta"

CHOICE OF DESSERT

Padi lemon

Carob fondant with homemade ice cream

28 €

MENU · DRINKS NOT INCLUDED

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

MARITERRA



MITTAGS UND ABENDS VOM 12. BIS 17. OKTOBER · DIENSTAGS
GESCHLOSSEN

VORSPEISE

Besonderer Aperitif des Tages

ERSTER GANG ZUR AUSWAHL

Karotte bei Niedrigtemperatur mit Grillnote und pflanzlicher Demi-glace ·

vegetarische Option

Rote-Bete-Ravioli mit hausgemachtem Labneh und nativem Olivenöl extra vom
eigenen Landgut · vegetarische Option

HAUPTGERICHT ZUR AUSWAHL

Spanferkel-Terrine von Cas Majoral

Unser zarter Tintenfisch "a la bruta"

NACHSPEISE ZUR AUSWAHL

Padi lemon

Johannisbrot-Coulant mit hausgemachtem Eis

28 €

MENÜ · GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera



SETMANES GASTRONÓMIQUES

MARITERRA



DÉJEUNERS ET DÎNERS DU 12 AU 17 OCTOBRE · FERMÉ LE MARDI

ENTRÉE

Mise en bouche du jour

PREMIER PLAT AU CHOIX

Carotte cuite à basse température, légèrement grillée, avec demi-glace végétale ·

option végétarienne

Ravioli de betterave, labneh maison et huile d'olive vierge extra du domaine · option

végétarienne

PLAT AU CHOIX

Terrine de cochon de lait de Cas Majoral

Notre délicat calamar "a la bruta"

DESSERT AU CHOIX

Padi lemon

Coulant à la caroube, glace maison

28 €

MENU · BOISSONS NON INCLUSES

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA



Consell Insular
de Formentera

