SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES



NOCHES DE JUEVES A DOMINGO DEL 15 AL 18 DE OCTUBRE

ENTRANTES

Empanada de carrillera de rubia gallega

Ceviche cartagenero de gamba roja y quisquilla

Calamarcitos de Formentera con sopa de cacahuete

SEGUNDO A ELEGIR

Raya a la mantequilla negra de cítricos y minimazorcas al yuzu

Cordero de Formentera con anna de patata roja local e higo, chutney de hinojo y jengibre

POSTRE

Brownie de algarroba con helado de almendra y crema de tamarindo

28 €

MENÚ · BEBIDA NO INCLUIDA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES

NITS DE DIJOUS A DIUMENGE DEL 15 AL 18 D'OCTUBRE

ENTRANTS

Empanada de galta de rossa gallega

Ceviche cartagener de gamba vermella i gambeta

Calamarsons de Formentera amb sopa de cacauet

SEGON A TRIAR

Rajada amb mantega negra de cítrics i minipanotxes al iuzu

Anyell de Formentera amb Anna de patata vermella local i figa, chutney de fonoll i gingebre

POSTRES

Brownie de garrova amb gelat d'ametlla i crema de tamarinde

28 €

MENÚ · BEGUDA NO INCLOSA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES



CENE DAL GIOVEDÌ AL DOMENICA DAL 15 AL 18 OTTOBRE

ANTIPASTI

Empanada di guancia di manzo Rubia Gallega

Ceviche alla cartagenera di gambero rosso e gamberetti

Calamaretti di Formentera con zuppa di arachidi

SECONDO A SCELTA

Razza al burro nero agli agrumi e pannocchiette allo yuzu

Agnello di Formentera con anna di patate rosse locali e fichi, chutney di finocchio e zenzero

DOLCE

Brownie di carrube con gelato alla mandorla e crema di tamarindo

28 €

MENU · BEVANDE ESCLUSE

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES

DINNER THURSDAY TO SUNDAY 15 TO 18 OCTOBER

STARTERS

Galician Blonde beef cheek empanada

Cartagena-style red prawn and shrimp ceviche

Formentera baby squid with peanut soup

CHOICE OF MAIN COURSE

Skate with citrus brown butter and baby corn with yuzu

Formentera lamb with local red potato Anna, fig, and fennel and ginger chutney

DESSERT

Carob brownie with almond ice cream and tamarind cream

28 €

MENU · DRINKS NOT INCLUDED

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES



ABENDS DONNERSTAG BIS SONNTAG VOM 15. BIS 18. OKTOBER

VORSPEISEN

Empanada mit Backe vom Galicischen Blonden Rind

Ceviche nach Art von Cartagena mit Roter Garnele und Sandgarnelen

Kleine Tintenfische aus Formentera mit Erdnusssuppe

HAUPTGERICHT ZUR AUSWAHL

Rochen in schwarzer Zitrusbutter mit Mini-Maiskolben und Yuzu

Lamm aus Formentera mit Kartoffel-Anna aus roten Inselkartoffeln und Feige, Fenchel-Ingwer-Chutney

NACHSPEISE

Johannisbrot-Brownie mit Mandeleis und Tamarindencreme

28 €

MENÜ · GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES

DÎNERS DU JEUDI AU DIMANCHE DU 15 AU 18 OCTOBRE

ENTRÉES

Empanada de joue de bœuf Blonde Gallega

Ceviche de Carthagène aux crevettes rouges et petites crevettes

Petits calamars de Formentera, soupe de cacahuètes

PLAT AU CHOIX

Raie au beurre noisette aux agrumes et mini-épis de maïs au yuzu

Agneau de Formentera, pommes Anna de pomme de terre rouge locale et figue, chutney de fenouil et gingembre

DESSERT

Brownie à la caroube, glace à l'amande et crème de tamarin

28 €

MENU · BOISSONS NON INCLUSES

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES

NOCHES DE JUEVES A DOMINGO DEL 22 AL 25 DE OCTUBRE

ENTRANTES

Pan de yuca con helado de berenjena a la llama, anchoa y crema de pimientos asados

Croqueta de suquet de marisco y tropezones de gamba

Galleta de maíz con ventresca de atún ahumada y encurtidos

SEGUNDO A ELEGIR

Sancocho de salmonete sobre tartar de mejillones

Cordero de Formentera con anna de patata roja local e higo, chutney de hinojo y jengibre

POSTRE

Sorbete de guayaba y rosas, helado de queso azul, higos y nueces, toffee de vinagre de jerez

28 €

MENÚ · BEBIDA NO INCLUIDA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES

NITS DE DIJOUS A DIUMENGE DEL 22 AL 25 D'OCTUBRE

ENTRANTS

Pa de iuca amb gelat d'albergínia a la flama, anxova i crema de pebreres escalivades

Croqueta de suquet de marisc amb trossets de gamba

Galeta de dacsa amb ventresca de tonyina fumada i envinagrats

SEGON A TRIAR

Sancocho de moll sobre tàrtar de musclos

Anyell de Formentera amb Anna de patata vermella local i figa, chutney de fonoll i gingebre

POSTRES

Sorbet de guaiaba i roses, gelat de formatge blau, figues i nous, tofi de vinagre de Xerès

28 €

MENÚ · BEGUDA NO INCLOSA

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES



CENE DAL GIOVEDÌ AL DOMENICA DAL 22 AL 25 OTTOBRE

ANTIPASTI

Pane di manioca con gelato di melanzana alla fiamma, acciuga e crema di peperoni arrosto

Crocchetta di suquet di frutti di mare con pezzetti di gambero

Biscotto di mais con ventresca di tonno affumicata e sottaceti

SECONDO A SCELTA

Sancocho di triglia su tartare di cozze

Agnello di Formentera con anna di patate rosse locali e fichi, chutney di finocchio e zenzero

DOLCE

Sorbetto di guava e rose, gelato al formaggio erborinato, fichi e noci, toffee all'aceto di Jerez

28 €

MENU · BEVANDE ESCLUSE

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES

DINNER THURSDAY TO SUNDAY 22 TO 25 OCTOBER

STARTERS

Cassava bread with flame-roasted aubergine ice cream, anchovy and roasted pepper cream

Seafood suquet croquette with prawn pieces

Corn cracker with smoked tuna belly and pickles

CHOICE OF MAIN COURSE

Red mullet sancocho with mussel tartare

Formentera lamb with local red potato Anna, fig, and fennel and ginger chutney

DESSERT

Guava and rose sorbet, blue cheese ice cream, figs and walnuts, with sherry vinegar toffee

28 €

MENU · DRINKS NOT INCLUDED

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES



ABENDS DONNERSTAG BIS SONNTAG VOM 22. BIS 25. OKTOBER

VORSPEISEN

Maniokbrot mit Eis von flammengegrillter Aubergine, Sardelle und Creme von gerösteter Paprika

Krokette vom Meeresfrüchte “Suquet” mit Garnelenstückchen

Maiscracker mit geräuchertem Thunfischbauch und Eingelegtem

HAUPTGERICHT ZUR AUSWAHL

Rotbarben “Sancocho” auf Muscheltatar

Lamm aus Formentera mit Kartoffel-Anna aus roten Inselkartoffeln und Feige, Fenchel-Ingwer-Chutney

NACHSPEISE

Guaven und Rosen-Sorbet, Blauschimmelkäse-Eis, Feigen und Walnüsse, Sherryessig-Toffee

28 €

MENÜ · GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera

SETMANES GASTRONÓMIQUES

ORIGEN CLANDESTINO BY SALINES

DÎNERS DU JEUDI AU DIMANCHE DU 22 AU 25 OCTOBRE

ENTRÉES

Pain de manioc, glace d'aubergine grillée à la flamme, anchois et crème de poivrons rôtis

Croquette de suquet de fruits de mer aux morceaux de crevette

Cracker de maïs, ventrèche de thon fumée et pickles

PLAT AU CHOIX

Sancocho de rouget sur tartare de moules

Agneau de Formentera, pommes Anna de pomme de terre rouge locale et figue, chutney de fenouil et gingembre

DESSERT

Sorbet à la goyave et à la rose, glace au fromage bleu, figues et noix, toffee au vinaigre de Xérès

28 €

MENU · BOISSONS NON INCLUSES

SETMANES GASTRONÓMIQUES · FORMENTERA

PIMEF ABRO FORMENTERA Consell Insular de Formentera Formentera