



# Jornades

# Gastronòmiques de Portopetro

## Octubre 2012

### PORTOPETRO



RESERVES:  
971 65 77 04

- 1r plat: Amanida de tomàtiga i bonifoi
- 0 Pop amb ceba
- 2n plat: Bacalla a la mallorquina
- 0 Costelles de mè mallorquí
- Postres: Natilles casolanes
- 0 Sorbet de llimona

### ANTICHI SAPORI



RESERVES:  
971 65 80 02

- 1r plat: Lasanya blanca amb bolets frescos i tótona italiana
- 0 Strozzapreti (pasta italiana) amb fruites del mar (musclos, copinyes, calamar, pop i gambes)
- 0 Carpaccio fresc de tonyina vermella i emperador
- 2n plat: Salinibocca: bistec de vedella amb pernil salat i sàlvia al vi blanc amb puré i verdures
- 0 Rémol en salsa guazetto de cloïsses
- Postres: Crembrulè de xocolata

### MIDDORI BLAU HOTEL



RESERVES:  
971 64 82 82  
\* Només obert els vespres

- 1r plat: Sopa miso amb toru, alga wakame i sèsam torrat
- 0 Amanida de gambes amb ous de salmó i vinagreta de cítrics
- 0 Tàrtar de salmó a l'estil japonès amb xips de gambes
- Sushi d'autor
- 0 Sushi bowl: sashimi de tonyina, aigües i verdures
- 2n plat: Teppan de vedella o peix amb verdures marinades
- 0 Verdures i llagostins en temperatura
- 0 Yakisoba mar i muntanya amb verdures
- Postres: Sorbet de sake sobre amanida de fruita
- 0 Selecció de gelats japonesos
- 0 Mousse de licni sobre bescurit de te verd
- 0 Tiramisú de te verd
- 0 Gelat variat

### SCHNITZELHAUS



RESERVES:  
650 299 820

- 1r plat: Sopa de patata amb gambes
- 0 Salmó fumat sobre Posti
- 2n plat: Escalopa arrebossada amb una nou de gorgonzola, pera caramel·litzada i pasta verda
- 0 Hacksteak de vaca i porc amb una crosta de bolets i formatge amb salsa de crema i patates daurades amb bacó
- Postres: Parfait de canyella casola amb cireres calentes
- 0 Taronjes borraixes en alcohol + sorpresa!

### NÀUTIC CAFÉ



RESERVES:  
638 395 307

- 1r plat: Carpaccio de vedella amb oli de tòtona i parmesa
- 0 Amanida de formatge de cabra en pasta brick amb salsa de fruites vermelles
- 2n plat: Spare ribs/costellam de porc] amb salsa agredolça amb amanida i patates al forn
- 0 Crep de bacalla amb pebrots rostits i allíoli
- Postres: Copa de gelat 3 sabors
- 0 Crep de xocolata amb nata

### CAN MARTINA



RESERVES:  
971 65 75 17

- 1r plat: Crema de tomàtiga
- 0 Escalopeta amb pebre
- 2n plat: Bacalla fregit amb pebrots i tomàtiga
- 0 Postres: Sorbet de gerd

### INFORMACIÓ

Preu per persona: 18 €



Menús disponibles: Divendres vespres, dissabtes migdies i vespres, i diumenges migdies.

Aquests menús se serviran sota reserva telefònica prèvia.

Tots els menús inclouen una copa de vi i/o d'aigua.

### RAFAEL Y FLORA



RESERVES:  
971 65 78 09

- 1r plat: Fideus a l'oriental
- 0 Tapes de la casa
- 2n plat: Pollastre coent o agredolç i arròs
- 0 Orada a la xef (oriental)
- Postres: Sorbet de llimona
- 0 Lichis amb gelat

### LA AVENTURA



RESERVES:  
971 65 71 67

- 1r plat: Sopa de peix
- 0 Amanida tàbia de formatge amb figues i fruita seca
- 2n plat: Costelletes de mè amb verdures saltejades
- 0 Filet de dorada a la mallorquina
- Postres: Gató amb gelat d'ametles
- 0 Sopa freda de xocolata blanca amb fruites vermelles

### CAFETERIA PISCIS



RESERVES:  
971 65 76 33

- 1r plat: Amanida d'espàrrecs amb pernil salat
- 0 Sopes mallorquines
- 2n plat: Orada amb vi blanc
- 0 Secret de porc ibèric saltejat amb allis i pebrots
- Postres: Tiramisú
- 0 Gató amb gelat

### ES BERGANT



RESERVES:  
971 64 84 00

- 1r plat: Ous remenats amb xampinyons i pebrots del piquillo
- 0 Filet de porc amb salsa de bolets
- 0 Bacallà amb tumbet
- Postres: Crema catalana
- 0 Púding d'ensaimada

### CELLER CAN XINTE



RESERVES:  
971 65 95 59

- 1r plat: Dactils amb bacó, llagostins amb bacó i bolets amb aliada
- 0 Pebrots de padró, aladroc i calamarsos a l'andalusina
- 2n plat: Cuixa de xot a la brasa amb salsa de mal i romani amb panses i pure de patates
- 0 Calamar farcit de marisc amb salsa marinera i arros saltejat amb fines herbes
- Postres: Crema catalana
- 0 Sorbet de llimona

### LA CARACOIA



RESERVES:  
971 65 70 13

- 1r plat: Sopa de marisc
- 0 Endives al roquerfort
- 2n plat: Lluc primavera
- 0 Filets amb oporto
- Postres: Llet fregida
- 0 "Canutllos" farcits

### MARÍTIMO



RESERVES:  
971 65 80 50

- 1r plat: Amanida de foie caramel·litzada
- 0 Fric de pop
- 2n plat: Turbant de llenguado
- 0 Filet de porc amb prunes
- Postres: Pastís de formatge



L'Ajuntament de Santanyí i els restaurants vos conviden a gaudir de les segones Jornades Gastronòmiques de Portopetro.

Bon profit.

Ho organitza:



Ajuntament de Santanyí

Ho patrocina:

**FERRÓS I ARMADURES**  
**BORDOY**  
Tot tipus d'Armadures per a la Construcció  
971 581 911

**TEMAEBSA**  
SERVICIOS INTEGRALES DE OBRA PÚBLICA Y PRIVADA  
CARRER SA TORRE 16  
07131 - ALQUERIA BLANCA  
T. 971 1 61 025

**SIR**  
SANTANYÍ RÀDIO

**EXCAVACIONS I CONSTRUCCIONS**  
**SON SANS NOU, S.L.**  
SALCEDA BLANCA  
Mov. 656 85 59 486