

15a Mostra Gastronòmica d'Algaida

Del 15 al 24
d'octubre
de 2021



Informació important

Reserva obligatòria als restaurants

Begudes no incloses en el preu

Sorteig de 10 peces d'artesanía de Vidres Gordiola

Info Covid-19:
Per assistir a la Mostra és obligatori
seguir totes les mesures higièniques vigents

Pizzeria Trattoria Pepe Nero

Sa Plaça, 4

Tel. 611 32 43 00

Dimecres tancat

Dies de mostra: migdia i vespre

Entrants

- Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat
- *Tartara di tonno rosso con avocado*
- Broqueta de tomàtiga, carabassí i formatge Tomino
- *Brochette di pomodori e zucchine con formaggio Tomino*

Segons

- Tallarines amb aguiat de cérvol
- *Tagliatelle con ragù di cervo*
- Risotto negre de sípia amb gambes
- *Risotto al nero de seppia con gamberi*

Postres

- Tiramisú
- *Tiramisù*
- Pannacotta
- *Panna cotta*

..... 20 €

Restaurant Sa Talaieta

Carretera de Manacor, km 20

Tel. 971 06 77 76 · 655 93 98 18

Dijous tancat

Dies de mostra: dl, dm, dc i dg: de 8.30 a 17.00 h
dv i ds: de 8.30 a 17.00 h i de 19.30 a 24.00 h

Entrants

- Assortiment de croquetes de pollastre, sobrassada i botifarró
- *Croquetas variadas de pollo, sobrasada y botifarrón*
- Sopes mallorquines
- *Sopas mallorquinas*

Segons

- Cassola de coa de bou
- *Cazuela de rabo de toro*
- Xot al forn
- *Cordero al horno*

Postres

- Tiramisú
- *Tiramisù*
- Cardenal de Lloseta
- *Cardenal de Lloseta*

..... 20 €

Can Sant Cafè

Sa Plaça, 15

Tel. 666 404 152 · 971 594 582

Dimarts tancat

Dies de mostra: migdia i vespre

Entrants

- Semicuit de foie i formatge de cabra amb reducció de vi negre i figües
- *Micuit de foie y queso de cabra con reducción de vino tinto e higos*
- Milfulls d'albergínies farcides de marisc amb salsa de formatge i aroma d'all
- *Milhojas de berenjena rellenas de marisco con salsa de queso con aroma de ajo*

Segons

- Medalló de tonyina vermella amb salsa de tòfones i minestra de verdures
- *Medallón de atún rojo con salsa trufada acompañado de menestra de verduras*
- Causa d'ànec desossat sobre llit de puré de moniato amb salsa exòtica
- *Causa de pato deshuesado sobre puré de boniato con salsa exótica*

Postres

- Pera confitada farcida de formatge blau i nous amb un toc de rom dolç
- *Pera confitada rellena de queso azul y nueces con un toque de ron dulce*
- Pastís de formatge de caramel i xocolata
- *Tarta de queso de caramelo y chocolate*

..... 23 €

Restaurant Celler Bar Randa

Carrer de l'Església, 24 . Randa

Tel. 971 66 09 89

Dilluns i dimarts tancat

Dies de mostra: migdia i vespre

Entrants

- Caragols
- *Caracoles*
- Frit mallorquí
- *Frito mallorquí*

Segons

- Arròs brut
- *Arròs brut*
- Tumbet amb ous estrellats
- *Tumbet con huevos fritos*

Postres

- Púding d'ensaimada i coco
- *Pudin de ensaimada y coco*
- Gató d'ametla amb granissat
- *Gató de almendra con granizado*

..... 22 €

Resturant Es 4 Vents

Carretera de Manacor, km 21,7
Tel. 971 665 173. Whatsapp 647 15 16 45
Dimarts tancat
Dies de mostra: migdia i vespre

Entrants

- Canelons farcits de confit d'ànec
- *Canelones rellenos de confit de pato*
- Fideus de vermar
- *"Fideus de vermar"*

Segons

- Filet de gall de Sant Pere amb oli d'all i pebres coents
- *Filete de gallo de San Pedro con aceite de ajo y guindillas*
- Porcelleta rostida amb patata i moniato
- *Lechoncita asada con patata y boniato*

Postres

- Brossat, mel i nous
- *Requesón, miel y nueces*
- Terrina de xocolata amb un toc coent i salsa de vainilla (Can Salem)
- *Terrina de chocolate con un toque picante y salsa de vainilla (Can Salem)*

..... 24 €

Restaurant Santuari de Cura

Puig de Randa, s/n. Randa
Tel. 971 12 02 60. Whatsapp: 678 80 40 20
Dies de mostra: migdia

Entrants

- Arròs brut de muntanya
- *"Arròs brut" de montaña*
- Caragols amb allioli casolà
- *Caracoles con alioli casero*

Segons

- Bacallà a la llauna
- *Bacalao "a la llauna"*
- Llom amb col
- *Lomo con col*

Postres

- Puig de Randa (gelat d'avellana cobert amb salsa de xocolata calenta)
- *Puig de Randa (helado de avellana cubierto de salsa de chocolate caliente)*
- Crema cremada
- *Crema catalana*

..... 22 €

Restaurant S'Espiga

Carrer de Palma, 93

Tel. 971 66 53 20

Dies de Mostra: divendres vespre

dissabte migdia i vespre i diumenge migdia

Entrants

- Musclos a la marinera
- *Mejillones a la marinera*
- Sípia amb sobrassada i mel
- *Sepia con sobrasada y miel*

Segons

- Calamars farcits de marisc
- *Calamares rellenos de marisco*
- Cabrit al forn amb aroma de romaní
- *Cabrito al horno al aroma de romero*

Postres

- Brownie blau
- *Brownie azul*
- Pastís de llimona
- *Tarta de limón*

..... 20 €

Restaurant Hostal d'Algaida

Carretera de Manacor, Km 21

Tel. 617 378 584

Dies de Mostra: Només del 18 a 23 d'octubre

Entrants

- Assortit de croquetes
- *Croquetas variadas*
- Fideus de caseta amb gírgoles i caragols
- *Fideus de caseta con setas y caracoles*

Segons

- Llom amb tumbet
- *Lomo de cerdo con tumbet*
- Escaldums de pollastre de camp amb pilotes
- *Escaldums de pollo campero con albóndigas*

Postres

- Púding d'ensaïmada
- *Pudin de ensaimada*
- Granissat de llimona
- *Granizado de limón*

..... 22 €

Cuina i Vins

Carrer des Colomer, 12 · Tel. 971 12 53 27

Dilluns i dimarts tancat

Dies de Mostra: migdia de 9.00 a 16.00 h

Menú exclusivament per endur

Entrants

- Caldereta de marisc i bacallà i una croqueta de lluç i gambes
- *Caldereta de marisco y bacalao y una croqueta de merluza y gambas*
- Tallarines a la marinera amb marisc i una croqueta de verdures bresades amb formatge de cabra
- *Tallarines a la marinera con marisco y una croqueta de verduras braseadas con queso de cabra*

Segons

- Calamar farcit acompanyat de tallarines negres amb salsa d'ametla i una croqueta de carabassa i formatge parmesà
- *Calamar relleno acompañado con tallarines negros en salsa de almendra y una croqueta de calabaza y parmesano*
- Frit de marisc mallorquí i una croqueta de porcella i poma
- *Frito de marisco mallorquín y una croqueta de cochinitillo y manzana*

Postres

- Niguls amb nabius
- *Nubes con arándano*
- Pastís de pastanagó
- *Tarta de zanahoria*

15 €

Can Majoral

- Vi Butibalausí negre

BOTELLA 15 €

Oliver Moragues

- Vi OM La Faula negre

BOTELLA 15 €



AJUNTAMENT D'ALGAIDA

