Setmana de Cuina Mallorquina
16 al 20 de octubre 2019

Miércoles, 16 octubre

Arroz de sepia y botifarra

Ensalada ibicenca

Pulpo con cebolla

***

Lechona con patató al horno

Llampuga con salsa de tomate y pimientos

Caminantas

Postres

Puding

Gató con helado

Fruta

Bodega

Vinos mallorquines Pere Seda

CNA
RESTAURANT

Setmana de Cuina Mallorquina
16 al 20 de octubre 2019

Jueves, 17 octubre

Sopas mallorquinas

Arròs brut

Frito de cordero

***

Conejo con cebolla

Gallo frito

Berenjenas rellenas

Postres

Greixonera de brossat

Flan

Fruta

Bodega

Vinos mallorquines Pere Seda

CNA
RESTAURANT

Setmana de Cuina Mallorquina
16 al 20 de octubre 2019

Viernes, 18 octubre

Sopa de cocido

Tumbet con huevo y chistorra

Sepia con cebolla

***

Bollit

Calamares rellenos de carne

Libritos de lomo con sobrasada y queso mahonés

Postres

Tarta reina

Helado de almendra

Fruta

Bodega

Vinos mallorquines Pere Seda

CNA
RESTAURANT

Setmana de Cuina Mallorquina
16 al 20 de octubre 2019

Sábado, 19 octubre

Piquillos rellenos de bacalao con salsa de gamba roja

Frito de pulpo

Burbaies de caza

***

Solomillo de porc negre amb cebeta de tàperes

Mero a la mallorquina

Cabrito de Mahón con ajetes

Postres

Tarta de limón y merengue

Gató

Ensaimada de crema

Bodega

Vinos mallorquines Pere Seda

CNA
RESTAURANT

Setmana de Cuina Mallorquina
16 al 20 de octubre 2019

Domingo, 20 octubre

Arroz negro de sepia y gamba roja

Ensalada de escalivada y cebolla escabechada

Caracoles

***

Bacalao con ensaimada y salsa de sobrasada y miel

Lomo con col

Corderito relleno a la mallorquina

Postres

Bombón helado mallorquín

Cardenal de Lloseta

Puding

Bodega

Vinos mallorquines Pere Seda

CNA
RESTAURANT