

• RESTAURANTE LA ESCOLLERA

es Cavallet, ses Salines

• 28-29 OCTUBRE

Horari: 13 - 19 h

RESERVA PRÈVIA - tel.: 971 396 572

laescollera@gmail.com

Menú **27,5 €**

BENVENGUDA

Kir Royal amb cava Roger de Flor

APERITIVUS EN CANAPÈ A ESCOLLIR

Xistorra de Navarra

Anxova fumada

Copeta de salmorejo de Còrdova

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Burrefina fumada, raf i alvocat

Musclos a la marinera

Carpaccio de polp amb vinagreta

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Pollastre a la tailandesa

* Opció vegetariana: paella de verdures

(mínim 2 persones)

Llobarro a l'antiga

Sushi californià

Arrossejat (mínim 2 persones)

POSTRES A ESCOLLIR

Gelat de iogurt natural

Marquise de xocolata

BIENVENIDA

Kir Royal con Cava Roger de Flor

APERITIVOS EN CANAPÉ A ELEGIR

Chistorra de Navarra

Anchoa Ahumada

Chupito de salmorejo de Córdoba

PRIMER PLATO A ELEGIR

Burratina ahumada, Raf y aguacate

Mejillones a la Marinera

Carpacho de pulpo con Vinagreta

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pollo Thai

* Opció vegetariana: Paella de Verduras mínimo para 2 pax.

Lubina a la antigua

Sushi Californiano

Rosellat mínimo 2 personas.

POSTRE A ELEGIR

Helado de yogurt natural

Marquise de chocolate

• RESTAURANTE RASCALOBOS

av. de Vicent Serra, 25, Sant Jordi de ses Salines

• 29 OCTUBRE

Horari: 13 - 17 h

Tel.: 971 39 58 60

rascalobos@gmail.com

Menú **25 €**

ENTRANT

Carpaccio de ventre farcit amb formatge curat i sal polvoritzada d'Eivissa

PRINCIPAL

Orada a la sal

POSTRES

Flaó amb gelat de garrova

ENTRANTE

Carpaccio de Vientre relleno con queso curado y sal pulverizada de Ibiza.

PRINCIPAL

Dorada a la Sal.

POSTRE

Flaó con helado de algarroba.

• RESTAURANT CAN MASIÀ

sa Canal, ses Salines

• 28, 29 I 30 OCTUBRE (MIGDIA/MEDIODÍA)

Tel.: 679 45 70 82

Menú **20 €**

PRIMER A ESCOLLIR

Salmó marinat amb sal d'Eivissa

Ensalada de polp trempada amb sal gorda, pebrera vermella i oli d'oliva

SEGON A ESCOLLIR

Llom de porc amb sal i mermelada de figues

eivissenques

Bacallà amb tomata al punt de sal

POSTRES

Flam casolà

PRIMERO A ELEGIR

Salmón marinado con sal de Ibiza

Ensalada de pulpo aliñada con sal gruesa, pimentón y aceite de oliva

SEGUNDO A ELEGIR

Lomo de cerdo a la sal con mermelada de higos

ibicencos

Bacalao con tomate al punto de sal

POSTRE

Flan casero

• SAN FRANCISCO BAR

carretera a ses Salines, km 2,8 - Sant Francesc de s'Estany

• 29-30 OCTUBRE

Horari: 11 - 18 h

Tel.: 971 94 01 74 / 676 827 529

info@sanfranciscobaribiza.com

Tapes/Tapas (A escollir/ a elegir): **10 €**

Pebreretes de Padrón

Salmó marinat amb pa de vidre

Anxoves amb sal d'all

Polp amb puré de patates i sal de pebrera vermella fumada

Gambes a la planxa sobre llit de sal

Pimientos del padrón

Salmón marinado con pan de cristal

Anchoas con sal de ajo

Pulpo con puré de patatas y sal de pimentón ahumado

Gambas a la plancha en cama de sal

Menú **25 €**

ENTRANT

Ensalada o quesadillas

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llobarro amb sal

Llobarro al forn amb sal d'all, coriandre i comí

Cuixa a la brasa amb sal de llimó

POSTRES A ESCOLLIR

Escuma de iogurt amb mirtils

Crep de dolç de llet o Nutella

Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc

ENTRANTE

Ensalada o quesadillas

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina a la sal

Lubina al horno con sal de ajo, cilantro y comino

Muslo a la brasa con sal de limón

POSTRE A ELEGIR

Espuma de yogur con arándanos

Crep de dulce de leche o Nutella

Tarta de queso con coulis de frutas del bosque

VINYL. BURGUERS & COCKTAILS

Carretera de l'Aeroport, 31 · Sant Jordi de ses Salines

• 29 OCTUBRE

Horari: 12 - 24 h

Tel.: 971 395 935

MENÚ **14 €** (beguda i cafè inclòs)

Hamburguesa pagesa (vadella) amb sal i sobrassada d'Eivissa

Hamburguesa payesa (ternera) con sal y sobrasada de Ibiza

• HOSTAL MARISAL

sa Canal, platja de ses Salines

• 29-30 OCTUBRE

Horari: 13 - 18 h

Tel.: 971396584 / 669372198

marysalsalinas@hotmail.com

Menú: **20 €**

ENTRANTS A ESCOLLIR

Barquetes d'anxova

Truita espanyola

Coca de gató amb pebreres

Seitons en vinagre

SEGONS PLATS A ESCOLLIR

Llenties amb verdura

Mongetes roges

Orada amb sal

Ossos salats amb col

Paella de verdures d'Eivissa

POSTRES A ESCOLLIR

Flam d'ou

Greixonera

Flaó

Amanida de fruites

Copeta de licor inclosa

Herbes Eivissenques / Frígola / Suisset / Palo

ENTRANTES A ELEGIR

Montaditos de anchoa.

Tortilla Española,

Coca de Gató con pimientos asados

Boquerones en vinagre.

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Lentejas con verdura

Alubias Pintas

Dorada a la Sal

Huesos Salados con Col

Paella de Verduras de Ibiza

POSTRES A ELEGIR

Flan de huevo

Greixonera

Flaó

Ensalada de Fruta

Chupito de licor incluido

Herbes Eivissenques / Frígola / Suisset / Palo

• PREUS AMB IVA INCLÒS, SENSE BEGUDA.
• PRECIOS CON IVA INCLUIDO. SIN BEBIDAS.



ORGANITZA:



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT,
I AGRICULTURA
B I PESCA
/ DIRECCIÓ GENERAL
ESPÀIS NATURALS
I BIODIVERSITAT

santjosep.net

COL·LABORA:



Bisbat d'Eivissa, Grup Folkloric Sant Jordi, Confraries de pescadors d'Eivissa i de Sant Antoni, Sonitec, IBIFOR



IFIRA DE LA Sal



Foto: (autor desconegut), Arxiu de Imatge i So, Consell d'Eivissa

Menus saliners

SES SALINES D'EIVISSA · SANT FRANCESC DE S'ESTANY