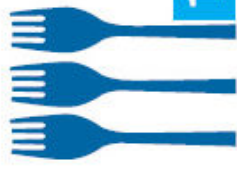


# MOSTRA DE CUINES ELS DIVENDRES D'ABRIL

Cada divendres la Mostra es  
fa a una zona de Calvià

Preu del menú:



15€



10€



7€

Horari mínim: de 13:30 a 15:30 h i de 19:30 a 23 h.

Es recomana reservar per telèfon amb la màxima antelació.










AJUNTAMENT DE CALVIÀ  
MALLORCA

[www.calvia.com](http://www.calvia.com)










FUNDACIÓN  
CALVIÀ

# Divendres, 1 d'Abril: Peguera, Cala Fornells, Calvià












|   |   |
|---|---|
| <b>RTE. RUBEN'S CORNER</b><br>Reserves:<br><b>971 685 188</b>                   | <br>Amanida<br>Paella<br>Tarta de poma i tiramisú<br>Vi i aigua  |
| <b>RTE. ES FASSET</b><br>Reserves:<br><b>971 687 171</b>                        | <br>Crepes de peix i marisc<br>Filet de porc amb salsa de figues<br>Passió de xocolata<br>Copa de vi, aigua, refresc o cervesa   |
| <b>RTE. CASA LUIS MI BODEGA</b><br>Reserves:<br><b>971 686 035 /657 330 178</b> | <br>Xampinyons a la planxa damunt un llit de canonges amb fruits de la mar<br>Medallons d'orada amb verduretes, pernil ibèric i toc de crema balsàmica al caramel<br>Gató mallorquí damunt llit de crema catalana i salsa caramel<br>Copa de vi de Rioja o refresc i aigua mineral |
| <b>RTE. CA NA CUCÓ</b><br>Reserves:<br><b>971 670 083</b>                       | <br>Frit mariner<br>Braç de mè a l'aroma de romaní<br>Flam de nata amb salsa de gerdó<br>Aigua, vi negre   |
| <b>RTE. LA GRITTA</b><br>Reserves:<br><b>971 686 022</b>                        | <br>Formatge camembert arrebossat amb salsa de gerds damunt combinat de lletugues i balsàmic<br>Filet d'ibèric amb salsa de mango i gíngebre amb arròs i verduretes<br>Crepes fraits de poma amb gelat de rovell<br>Vi, cervesa, refrescos o aigua                                |
| <b>RTE. CUPIDOR</b><br>Reserves:<br><b>971 686 227</b>                          | <br>Crema de porros amb oli de tòfona i palla de porro<br>Confit d'ànec amb una variació de bolets confitats<br>Sorbet de mango sobre miralls de xocolata<br>Copa de vi negre (Torres Ibèrics)   |
| <b>RTE. LA GRAN TORTUGA</b><br>Reserves:<br><b>971 686 023</b>                  | <br>Amanida de salmó fumat amb vinagreta de taronja<br>Galta de porc ibèric amb patates i pomes<br>Pudding Cala Fornells<br>Aigua o copa de vi negre   |

# Divendres, 8 d'Abri! Cas Català, Bendinat, Portals


















|   |   |
|---|---|
| <b>RTE. MOOD BEACH PORTALS</b><br>Reserves:<br><b>971 676 456</b>           | <br>Rissoto de bolets amb parmesano<br>Orada amb ratatouille<br>Crumble de fruits vermells i gelat de vainilla<br>Copa de vi de la casa i aigua sense gas  |
| <b>RTE. LUIS RESTAURANTE</b><br>Reserves:<br><b>971 703 013</b>             | <br>Tomàtiga farcida de trigueros, bolets i permil<br>Llom de bou amb foie i reducció de Pedro Ximénez<br>Mousse de formatge fresc amb crunch de xocolata i mel<br>Aigua i oferta en vins  |
| <b>RTE. SAN REMO</b><br>Reserves:<br><b>971 676 193</b>                     | <br>Sopa de bolets amb oli de tòfona<br>Confiti d'ànec a la francesa<br>Maduixes al vi<br>Vi o aigua o refresc   |
| <b>RTE. REAL DE VELLÓN</b><br>Reserves:<br><b>971 702 787</b>               | <br>Vitello tonnato<br>Tournedos de vedella, salsa de pebre i verdures de temporada<br>Tarta tatin<br>Copa de vi de la casa o aigua  |
| <b>RTE. S'OLIVERA DE BENDINAT</b><br>Reserves:<br><b>971 700 979</b>        | <br>Tagliatelle d'espínacs amb simfonia de marisc perfumat al Pernod<br>Cuixa de pollastre amb curry i copinyes<br>Delícia de plàtan i maduixa amb coulis de xocolata i Baileys<br>Copa de vi i aigua                                 |
| <b>RTE. ES ROMANÍ (H. LINDNER)</b><br>Reserves:<br><b>971 707 777</b>       | <br>Escuma d'amejlla amb cannelloni cruixient de formatge de cabra<br>Llom de vedella blanca glacejat amb estragó, carxofes, bolets i nyoquis d'olives<br>Lasanya de xocolata amb fruites al rom<br>Copa de vi negre o blanc i aigua |
| <b>RTE. AKBARESTAURANT</b><br>Reserves:<br><b>971 675 864 / 637 109 304</b> | <br>Papadom amb salses<br>Pollastre al curry<br>Pudding<br>Copa de vi o cervesa  |

# Divendres, 15 d'Abril: Son Caliu, Palmanova, Magaluf, Son Ferrer

|   |   |
|---|---|
| <b>RTE. PARDO'S</b><br>Reserves:<br><b>971 132 601</b>                            | <br>Sopa de marisc<br>Llomillo de porc ibèric amb salsa de mostassa<br>Postres casolans<br>Copa de vi negre Rioja criança i aigua  |
| <b>EL MAQUITO. RTE. MEXICANO</b><br>Reserves:<br><b>971 133 117 /678 435 120</b>  | <br>Antojito mixte<br>Burrito de pollastre<br>Burrito de gelat de vainilla amb dolç de llet<br>Cervesa mexicana o refresc  |
| <b>RTE. POLIDEPORTIVO MUNICIPAL DE MAGALUF</b><br>Reserves:<br><b>971 130 753</b> | <br>Caldereta de peix i marisc<br>Carré de mè a les fines herbes damunt de llit de patates i bolets al viejo<br>Jerez<br>Crepes farcits de poma i xocolata calenta<br>Vi i aigua   |
| <b>RTE. THE HOUSE OF KATMANDÚ</b><br>Reserves:<br><b>971 134 660</b>              | <br>Especial combinat de kat: ales de pollastra picant, ceba fregida, jalapeños i patates braves<br>Especial fajitas mixtes, tires de pitera de pollastre marinades en espècies cajún, tall de filet marinat, acompanyades amb ceba saltada i tires de pebres vermells i verds<br>Variat de delícies de reposteria casolana<br>Copa de vi, aigua, refresc o cervesa                        |
| <b>RTE. CANTÓ</b><br>Reserves:<br><b>971 680 473</b>                              | <br>Clàssica ensalada César: cruixent de lletuga romana amb crotons amb all i encenalls de pollastre<br>Costelles de porc. Suculentos i tendres costelletes de porcella, rostides lentament en una salsa barbacoa caramelitzada, servides amb tires de patates picants i ensalada de fulles variades<br>Variat de delícies de reposteria casolana<br>Copa de vi, aigua, refresc o cervesa |
| <b>RTE. D'PRESIÓN CALVIÀ</b><br>Reserves:<br><b>971 131 067</b>                   | <br>Ravioli de verdures i pollastre al wok amb salsa de tomàtiga de ramallet<br>Solomillo ternera damunt provolone amb salsa ximixurri<br>Creme bruleé amb sorbet de mango<br>Copa de vi criança Edeira i Mahou 5 Estrellas o refresc o aigua  |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>RTE. MODIGLIANI</b><br/>Reserves:<br/><b>971 683 279 616 895 944</b></p> |  <p>Bruschetta<br/>Rap al forn Modigliani<br/>Panna cotta<br/>Cola, aigua, cervesa, copa de vi negre, rosat, blanc</p>   |
| <p><b>RTE. SON MATÍAS GARDEN</b><br/>Reserves:<br/><b>658 826 223</b></p>      |  <p>Crepe farcida de gamba i cranc amb salsa de musclos<br/>Llomillo de bou amb salsa d'albercoc, patates al romaní i pebres torrats<br/>Delícies de nous<br/>Copa de vi o cervesa o refresc o aigua</p>  |
| <p><b>RTE. SOPRANOS</b><br/>Reserves:<br/><b>971 681 327</b></p>               |  <p>Cruixent de llenguado amb salsa tàrtara<br/>Strogonoff de pollastre<br/>Profiterols de nata amb salsa de xocolata<br/>Copa de vi, cervesa o refresc</p>   |
| <p><b>RTE. EL SALMÓN</b><br/>Reserves:<br/><b>971 680 010</b></p>              |  <p>Caneló de confit d'ànec amb salsa de taronja<br/>Llom de llobarro amb salsa d'ametlles<br/>Panna cotta amb coulis de maduixes<br/>Copa de vi, cervesa o refresc</p>   |
| <p><b>RTE. BRISAS</b><br/>Reserves:<br/><b>971 683 817</b></p>                 |  <p>Ensalada especial de la casa amb formatge de cabra caramelitzat i balsàmic<br/>Broqueta mixta de carns a les fines herbes amb salsa barbacoa<br/>Tarta de tiramisú italià a l'aroma de café amb licor de Marsala<br/>Copa de vi, aigua, cervesa o refresc</p> |
| <p><b>RTE. TABÚ</b><br/>Reserves:<br/><b>971 682 319</b></p>                   |  <p>Pinya natural amb gambes i salsa rosa<br/>Costelles de porc caramelitzades amb mel de romaní i envoltades en una salsa barbacoa<br/>Tarta de pastanagó amb sucre glaçat i salsa de xocolata<br/>Copa de vi, aigua, canya o refresc</p>                        |
| <p><b>RTE. LAS PALMERAS</b><br/>Reserves:<br/><b>971 131 925</b></p>           |  <p>Ensalada mixta de la casa amb gambes i salsa rosa<br/>Rellom de porc amb salsa als tres pebres<br/>Tarta de souffée de llimona flambajot amb ron Amazonas<br/>Copa de vi, aigua, canya o refresc</p>  |
| <p><b>RTE. CIRO'S</b><br/>Reserves:<br/><b>971 681 052</b></p>                 |  <p>Raviolis de marisc amb mantega de cítrics<br/>Strogonoff amb arròs saltejat<br/>Panna cotta amb fruites del bosc<br/>Copa de vi blanc o rosat o negre o aigua mineral o canya o refresc</p>   |
| <p><b>MESÓN SON CALIU</b><br/>Reserves:<br/><b>971 680 086</b></p>             |  <p>Pudding de porros amb llagostins<br/>Espàtlla de xai rostida al forn<br/>Bescuit d'ametlles de Calvià<br/>Aigua mineral i copa de vi o cervesa</p>  |
| <p><b>RTE. PACHA</b><br/>Reserves:<br/><b>971 678 371</b></p>                  |  <p>Carpaccio de pop amb llit de tomàtiga de ramellet al oli d'orenga<br/>Cuixa de pollastre de granja farcit de foie i salsa de trufa<br/>Tarta de formatge i xocolata sobre escuma de Pacharán<br/>Copa de Rioja Armentia o aigua</p>                         |
| <p><b>RTE. EL CAPRICHIO MANCHEGO</b><br/>Reserves:<br/><b>971 231 243</b></p>  |  <p>Gaspaxo manxec<br/>Xai al vi<br/>Panetets de llet<br/>Aigua, vi i gaseosa</p>   |

# Divendres, 29 d'Abril: Santa Ponsa, el Toro, Son Bugadelles

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>RTE. LA BRASA</b><br>Reserves:<br>971 691 329                             |  <p>Ensalada "La Brasa"<br/>Escalopins de porc en salsa espanyola<br/>Creps farcits de xocolata calenta<br/>Aigua, vi i casera</p>  |  <p><b>EL BALCÓN DE MARÍA</b><br/>Reserves:<br/>971 691 082</p>          | <p>Frit mallorquí<br/>Albergínies farcides<br/>Pastís de platan<br/>1/4 de vi i aigua</p>  |
| <b>RTE. PRESIDENT</b><br>Reserves:<br>971 691 587                            |  <p>Paella mixta<br/>Lluç a la marinera<br/>Mousse de llimona<br/>Copa de vi o cervesa o aigua o refresc</p>  |  <p><b>VINO DEL MAR</b><br/>Reserves:<br/>971 237 360</p>                | <p>Amanida temperada de formatge de cabra, tonyina i ceba caramelitzada<br/>Tagliatelle verd en salsa de vi blanc, gambes i espàrrecs<br/>Tiramisú exòtic de coco<br/>Copa de vi, aigua o cervesa</p>                            |
| <b>RTE. PAQUINTON</b><br>Reserves:<br>971 693 217                            |  <p>Regirat d'ou amb gambes i bolets i pebrots<br/>Pop amb ceba i rellops amb panses, prunes i pinyons<br/>Assortit variat<br/>Refresc, aigua o vi</p>  |  <p><b>RTE. FARO DEL TORO</b><br/>Reserves:<br/>971 232 676</p>          | <p>Pica-pica "El Faro"<br/>Gall a la mallorquina, verdures fresques i patates planxa<br/>Tartes cassolanes<br/>Aigua, vi de la casa (blanc, rosat o negre) o refresc</p>   |
| <b>RTE. EL FARO DE STA. PONSA</b><br>Reserves:<br>971 693 641 648<br>851 937 |  <p>Mixto "El Faro"<br/>Caproig a la mallorquina<br/>Postres "El Faro" (crema catalana o tarta de xocolata)<br/>Aigua, vi blanc o negre o rosat</p>   |  <p><b>RTE. UTOPIA</b><br/>Reserves:<br/>971 232 425</p>                 | <p>Frit mallorquí<br/>Llom amb col Utopia<br/>Milfulles amb fruites del bosc<br/>Copa de vi o refresc</p>  |
| <b>RTE. GRAN BUFFET S. XXI</b><br>Reserves:<br>971 694 932                   |  <p>Salmó marinat amb fonoll i ull de Tudeia amb salsa d'anxoves<br/>Reliom Stroganoff amb arròs de l'horta, tallarines carbonara, volavent de marisc gratinat<br/>Banoffee i pasta fullada amb crema i fruites del bosc<br/>Cervesa, vi, refresc i aigua</p> |  <p><b>RTE. GALA</b><br/>Reserves:<br/>971 677 732</p>                   | <p>Paté de Jabugo<br/>Escalope de vedella blanca amb patates fregides, amanida i salsa de nabius, segons la vella recepta de Viena<br/>Mousse de xocolata amb nata<br/>Vi o aigua mineral</p>                                    |
| <b>RTE. SAPORI DI SICILIA</b><br>Reserves:<br>971 692 466                    |  <p>Bruschetta<br/>Penne amb puntes de llomillo<br/>Ensalada de fruites<br/>Vi i aigua</p>  |  <p><b>RTE. TRATTORIA IL CARPACCIO</b><br/>Reserves:<br/>971 694 162</p> | <p>Croquetes d'arròs amb pèsols, pernil i mozzare<br/>Reliom de porc amb salsa de vi negre i patata gratinada<br/>Crepes amb salsa de xocolata<br/>Vi blanco, rosat, negre, aigua</p>  |
| <b>LA VERANDA</b><br>Reserves:<br>971 695 433 606<br>814 052                 |  <p>Amanida "La Veranda"<br/>1/2 carré de xai<br/>1/2 Tartalleta de peres<br/>1/2 ampolla de vi francès (G. Duboeuf)</p>  |  <p><b>RTE. H. STA. PONSA</b><br/>Reserves:<br/>971 697 133</p>        | <p>Amanida de bacallà, coullis de pebró de piquillo<br/>Llomillo de vedella amb "chilotas" confitades i xampinyons tot amb mojo picón, suc de vi negre<br/>Pastís casolà de formatge<br/>Copa de vi, aigua mineral</p>           |
| <b>RTE. EL PORTÓN DEL COUNTRY CLUB</b><br>Reserves:<br>971 693 634           |  <p>Chipirons amb ous de corral<br/>Llom de salmó en tempura amb salsa de soja i amanida de algues<br/>Gató d'ametles amb gelat<br/>Copa de vi o refresc</p>  |  <p><b>RTE. ROYAL GARDEN</b><br/>Reserves:<br/>971 693 772</p>         | <p>Saltejat de rap amb bolets i salsa marinera<br/>Vedella zomorana farcida de beicon, espinacs i fruita seca. Acompanyada de "potato *risolado<br/>Tiramisú amb platan caramelitzat<br/>Copa de vi criança, aigua o refresc</p> |
| <b>RTE. MESÓN DEL MAR</b><br>Reserves:<br>971 692 313                        |  <p>Variat casolà de tapes<br/>Cama de me de llet saltada amb girgòles i alls<br/>Pastís de platan<br/>1/4 de vi i aigua</p>  |   |  |

# Divendres, 22 d'Abri! Menú especial Divendres Sant

|                           |        |  |
|---------------------------|--------|--|
| PARDO'S                   | 12€    | <b>Primer:</b> Frit de Pasqua. <b>Segon:</b> Bacallà a la biscaïna. <b>Postres:</b> Flam casolà de cafè i Baileys.<br><b>Beguda:</b> Copa de vi negre Rioja Criança i aigua  |
| POLIDEPORTIVO MAGALUF     | 12€    | <b>Primer:</b> Crema de gambots i rap al Pernod. <b>Segon:</b> Bacallà amb salsa de marisc amb bolets.<br><b>Postres:</b> Caprici de tres xocolates amb mirall de gards. <b>Beguda:</b> Vi i aigua   |
| KATMANDÚ                  | 13,95€ | <b>Primer:</b> Especial combinat de kat: nachos, aletes picants i patates braves. <b>Segon:</b> Costelles de porc sucoses i tendres i costelletes de llet de porc, rostides lentament en una salsa barbacoa caramelitzada, servides amb tiretes de patates picants i amanida de fulles variades. <b>Postres:</b> Assortiment de delícies de rebosteria. <b>Beguda:</b> Copa de vi, aigua, refresc o canya                                    |
| CANTÓ                     | 13,95€ | <b>Primer:</b> Gambes a l'all marinades en llima i all i cuites a la perfecció en un fi oli d'oliva - un plat clàssic del Mediterrani. <b>Segon:</b> Filet de salmó marinat en llima i llimona, passat per la paella i servit amb una amanida de fulles variades, mahonesa de mostassa i mel i tiretes de patates picants. <b>Postres:</b> Assortiment de delícies de rebosteria casolana. <b>Beguda:</b> Copa de vi, aigua, refresc o canya |
| AKBARESTAURANT            | 15€    | <b>Primer:</b> Papadum amb salses. <b>Segon:</b> Pollastre al curri. <b>Postres:</b> Púding. <b>Beguda:</b> Copa de vi o cervesa   |
| ES FASSET                 | 15€    | <b>Primer:</b> Potatge de cigrons amb bacallà. <b>Segon:</b> Lluçet a la riojana. <b>Postres:</b> Llet fregida.<br><b>Beguda:</b> Aigua i copa de vi de la casa  |
| SAN REMO                  | 15€    | <b>Primer:</b> Arròs a la marinera. <b>Segon:</b> Lluç farcit de gambes. <b>Postres:</b> Pastisset de poma amb gelat de vainilla. <b>Beguda:</b> Vi o aigua o refresc  |
| EL MAQUITO. RTE. MEXICANO | 15€    | <b>Primer:</b> Nachos amb formatge fos. <b>Segon:</b> Tamals. <b>Postres:</b> Gelat fregit. <b>Beguda:</b> Cervesa mexicana o refresc  |
| PACHA                     | 15€    | <b>Primer:</b> Carpaccio de pop amb fons de tomàtiga de ramellet a l'oli d'orenga. <b>Segon:</b> Cuixa de pollastre de corral farcit de foie i salsa de tòfona. <b>Postres:</b> Pastís de formatge i xocolata sobre escuma de Patxaran. <b>Beguda:</b> Copa de Rioja Armentia o aigua  |

|                        |     |   |
|------------------------|-----|---|
| D'IPRESIÓN CALVIÀ      | 15€ | <b>Primer:</b> Arròs amb llagostí perfumat amb safrà i gratinat amb allíoli. <b>Segon:</b> Bacallà confitat amb salsa d'allis tendres i pois cruixent de pernil salat. <b>Postres:</b> Panacotta amb pastís de pastanaga. <b>Beguda:</b> Copa criança Ederri i Mahou 5* o refresc o aigua   |
| LA BRASA               | 15€ | <b>Primer:</b> Amanida "La Brasa". <b>Segon:</b> Bacallà amb salsa de tomàtiga i pebrots. <b>Postres:</b> Creps de xocolata calenta. <b>Beguda:</b> Aigua, vi i gasosa "La Casera" o refresc  |
| PRESIDENT              | 15€ | <b>Primer:</b> Paella de peix i marisc. <b>Segon:</b> Porcella al forn. <b>Postres:</b> Ensaimada. <b>Beguda:</b> Copa de vi, o cervesa o aigua o refresc   |
| TRATTORIA IL CARPACCIO | 15€ | <b>Primer:</b> Croquetes d'arròs amb pèsols, pernil i mozzarella. <b>Segon:</b> Filet de porc amb salsa de vi negre i patates gratinades. <b>Postres:</b> Creps amb salsa de xocolata. <b>Beguda:</b> Vi blanc, rosat, negre, aigua   |
| RUBEN'S CORNER         | 19€ | <b>Primer:</b> Amanida tèbia d'espínacs i bacó. <b>Segon:</b> Entrecot amb ruca, tomàtiga i parmesà. <b>Postres:</b> Pastís de formatge i tiramisú. <b>Beguda:</b> Vi i aigua   |
| CASA LUIS. MI BODEGA   | 20€ | <b>Primer:</b> Ous trencats amb bolets i sípies de la costa mallorquina amb encenalls de pebrots vermells. <b>Segon:</b> Filet de gall damunt un llit de patates, verdures i gambes, amb un toc de vinagreta de gerds. <b>Postres:</b> Formatge fresc sobre un llit d'arròs amb llet i salsa de xocolata. <b>Beguda:</b> Copa de vi i aigua mineral |
| CA NA CUCÓ             | 20€ | <b>Primer:</b> Trocejat d'albergínies amb salsa de tomàtiga. <b>Segon:</b> Bacallà a la mallorquina. <b>Postres:</b> Bescuit de figues amb salsa de xocolata. <b>Beguda:</b> Aigua, vi negre  |
| CUPIDOR                | 20€ | <b>Primer:</b> Amanida fíbia de vieires amb amaniment de nous. <b>Segon:</b> Filet de llobarro ruixat amb salsa de tótona blanca. <b>Postre:</b> Escuma de llet de coco amb sorbet de figues. <b>Beguda:</b> Copa de vi (Bodegas Torres)  |
| REAL DE VELLÓN         | 20€ | <b>Primer:</b> Amanida de llagostins amb salmó fumat i salsa Mari Rosa. <b>Segon:</b> Perca a la planxa amb salsa de tàperes. <b>Postres:</b> Creps a la taronja. <b>Beguda:</b> Copa de vi de la casa o aigua  |
| RTE. LUIS              | 20€ | <b>Primer:</b> Caçola d'arròs de peix i marisc. <b>Segon:</b> Bacallà amb crema de porros i cava. <b>Postres:</b> Pastís de la padrina (galletes, crema, xocolata i natilles). <b>Beguda:</b> Copa de vi blanc o aigua  |
| MODIGLIANI             | 20€ | <b>Primer:</b> Sopa de peix estil Modigliani. <b>Segon:</b> Filet d'orada a la parmigiana. <b>Postres:</b> Tiramisú. <b>Beguda:</b> Refresc, aigua, cervesa o copa de vi  |
| SON MATÍAS GARDEN      | 20€ |   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | <p><b>Primer:</b> Calamars amb ceba. <b>Segon:</b> Paella de bacallà i verdures. <b>Postres:</b> Ensaimada de crema. <b>Beguda:</b> Copa de vi o cervesa o refresc o aigua</p>   |
| SOPRANOS                    | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Cruixent de llenguado amb salsa tàrtara. <b>Segon:</b> Srogonoff de pollastre. <b>Postres:</b> Profiterols de nata amb salsa de xocolata. <b>Beguda:</b> Copa de vi, cervesa o refresc. Cafè i licor</p>  |
| SALMÓN                      | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Caneló de confit amb salsa de taronja. <b>Segon:</b> Llom de llobarro amb salsa d'ametlles. <b>Postres:</b> Panacotta amb coulis de maduixes. <b>Beguda:</b> Copa de vi, cervesa o refresc. Cafè i licor</p>  |
| BRISAS                      | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Parrillada mixta de verdures mediterrànies. <b>Segon:</b> Broqueta mixta de rap i gambes amb salsa de pebrats rostits. <b>Postres:</b> Pastís de Brownie amb nous, xocolata calenta i gelat de vainilla. <b>Beguda:</b> Copa de vi, aigua, canya o refresc</p>  |
| TABÚ                        | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Camembert fregit i napat amb salsa de nabius silvestres. <b>Segon:</b> Rap en salsa de mariscs a l'aroma Pernod. <b>Postres:</b> Coulant farcit de xocolata calenta amb gelat de vainilla. <b>Beguda:</b> Copa de vi, aigua, canya o refresc</p>                |
| LAS PALMERAS                | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Frit de marisc a l'aroma de fenoll. <b>Segon:</b> Tronc de bacallà sobre salsa de pebrots rostits i gratinat amb allioli casolà. <b>Postres:</b> Pastís de plàtan amb dolç de llet i crocanti de galetes. <b>Beguda:</b> Copa de vi, aigua, canya o refresc</p> |
| MESÓN SON CALIU             | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Sopa de rap. <b>Segon:</b> Filet de gall de Sant Pere a la mallorquina. <b>Postres:</b> Pastisset de poma amb gelat. <b>Beguda:</b> Aigua mineral i copa de vi o cervesa</p>  |
| MESÓN EL CAPRICHIO MANCHEGO | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Crema de marisc. <b>Segon:</b> Bacallà "urquíu". <b>Postres:</b> Panets dolços de Setmana Santa. <b>Beguda:</b> Aigua, vi i gasosa</p>  |
| LA VERANDA                  | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Amanida del nord (variats de peixos fumats). <b>Segon:</b> Peix al forn (a l'estil mallorquí). <b>Postres:</b> Crocant de xocolata. <b>Beguda:</b> 1/2 botella de vi blanc</p>  |
| EL PORTÓN DEL COUNTRY CLUB  | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Truita de gambetes. <b>Segon:</b> Potatge de Setmana Santa amb bacallà. <b>Postres:</b> Torrades de Santa Teresa típiques de quaresma. <b>Beguda:</b> Copa de vi o refresc</p>  |
| MESÓN DEL MAR               | <p>20€</p> <p><b>Primer:</b> Frit mariner. <b>Segon:</b> Paella cega. <b>Postres:</b> Brownie amb gelat. <b>Beguda:</b> 1/4 vi de la casa i aigua</p>  |
| EL BALCÓN DE MARÍA          | <p>20€</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>PAQUINTON</b></p>                  | <p><b>Primer:</b> Amanida fíbia de pollastre. <b>Segon:</b> Bacallà amb costra de gambes. <b>Postres:</b> Gató amb gelat d'ametlla o pastís de formatge. <b>Beguda:</b> 1/4 de vi de la casa i aigua</p> <hr/> <p>20€ <b>Primer:</b> Arròs a la marinera. <b>Segon:</b> Bacallà a la mallorquina. <b>Postres:</b> Variats. <b>Beguda:</b> Refresc, vi o aigua</p>   |
| <p><b>VINO DEL MAR</b></p>               | <p><b>Primer:</b> Amanida tricolor d'alvocat. <b>Segon:</b> Raviolis de salmó fumat i mató a la crema d'anet. <b>Postres:</b> Brownie amb top de xocolata i licor d'avellanes. <b>Beguda:</b> Botella de vi de la casa i aigua</p> <hr/> <p>20€ <b>Primer:</b> Milfulls d'amanida de formatge. <b>Segon:</b> Rosit de porc amb poma. <b>Postres:</b> Profiterols amb crema de Baileys. <b>Beguda:</b> Copa de vi, refresc</p> |
| <p><b>UTOPIA</b></p> <p><b>GALA!</b></p> | <p><b>Primer:</b> Sopa de pastanaga i taronja. <b>Segon:</b> Llenguado farcit amb bolets del bosc, herbes fresques, patates i llimona, regat amb salsa de mantega. <b>Postres:</b> Gelat calent amb salsa de fruites del bosc. <b>Beguda:</b> Vi blanc o aigua mineral</p>  |