



· Flor de Sal ·

Huevo campero a baja temperatura, espuma de queso de cabra, sobrasada y *biscuit*.

"Ensaladilla" payesa.

• • • • •

Calamar de Formentera relleno de verduritas y pil pil de hinojo.

Rollito de pollo payés con higos y salsa de almendras.

• • • • •

Mousse de greixonera

Formentera *lemon pie*



· Gecko ·

Crujiente de queso de cabra con higos de Formentera y
ensalada del huerto de brotes tiernos

o

Arroz meloso de sepia con alcachofas

• • • • •

Pulpo de la isla a la plancha sobre puré de patatas de Ibiza

o

Fritada de solomillo de cerdo al hinojo

• • • • •

Greixonera de Brossat a la canela

o

Buñuelos caseros rellenos de chocolate con crema de vainilla



· Quimera ·

“Bullit d'ossos”

Calamar con sobrasada y miel

• • • • •

Cordero con higos e hinojo

Canelón de raya con crema de almendras

• • • • •

Torrija con helado de *flaó*

Greixonera con tierra de Formentera y crujiente de ensaimada



· Can Forn ·

Timbal escalivada con bacalao

Habitas cocinadas con sepia y menta

• • • • •

Crêpe relleno de carrilladas de cerdo con cebolla caramelizada,
acompañado de una salsa de almendras

Rollito relleno de espárragos de la isla y verduras,
con una salsita de limón y azafrán

• • • • •

Flan de higos chumbos

Tarta de requesón con coulés de granada



· Chezz Gerdi ·

Aperitivo: Pizza Formentera

• • • • •

Nuestra payesa

Sofrito de Pulpo

• • • • •

Filete De San Pedro con *lactonesa* y cereales salteado

• • • • •

Mil hojas de *mousse de flaó** con salsa dulce de Hinojo

* el *flaó* es un postre típico de queso fresco y hierbabuena



· Las Dunas Playa ·

Aperitivo

Saquito de queso de cabra de Formentera y puerros, jugo de membrillo

• • • • •

Huevo payés a baja temperatura, ensalada de *peix sec*

o

Frito de pulpo de roca, *coulis* de pimientos y cebolla frita

• • • • •

Lomitos de jurel de Formentera al grill, alcachofas, verdinas y salsa *ponzu*

o

Cordero de Formentera en raviolis, jugo de tomillo y cebolla caramelizada

• • • • •

Greixonera, helado de hierbas de Formentera



· Pinatar ·

Gustoso tomate ecológico recogido en Formentera,
con *peix sec* y aceite de Ca na Platera

o

Cazuela de huevos payeses rotos con patatas de la Mola, sobrasada y
butifarró (un tipo de morcilla de la isla)

• • • • •

Pescado frito con cebolla confitada y patatas

o

Magra tierna de cordero, deshilachada y cocida al horno con patatas

• • • • •

Croqueta de *flaó* con helado



· Caminito ·

Primera semana

Huevo a baja temperatura con patata y bacalao
a la crema de ajos tiernos.

Canelón de queso de cabra , tomate *concasse* , albahaca
y *mousse* de piñón.

• • • • •

Jurel confitado , sopa de cebolla , alcachofas crujientes y sobrasada.

Terrina de cordero con queso *brie* y *demiglacé*.

• • • • •

Cien hojas de queso payes y membrillo

Brownie de chocolate con helado de nata y gelatina de higos de
Formentera.



· Caminito ·

Segunda semana

Ensalada payesa con *kokotxas* melosas de bacalao

Causa formentereña de pollo *pagès*

• • • • •

Taco de frita de sepia

Brioche a la plancha con rilette de cerdo ibérico,
encurtidos y queso de Formentera.

• • • • •

Pannacota de *keffir* con fresas.

Milhojas de crema pastelera con hierbas ibicencas



Carmen · Blanco Hotel

Brandada de bacalao.

Frita de garbanzos, butifarra y pulpo.

• • • • •

Caballa ahumada, *tirabeques*, zanahoria y caldo de paella.

Terrina de cordero, queso tierno, boniato, sobrasada y salvia.

• • • • •

Peras con crema de romero y limón

Arroz con leche



· Casablanca ·

ENTRANTES

Frita de Sepia

Milhojas de calabacín, tomate y sardinas

Croquetas de sobrasada y queso

• • • • •

PRINCIPALES

Cazuela de cordero de Formentera

Bacalao sobre arroz atascado con piña de col

Pies de Cerdo rellenos de calamar y sobrasada

• • • • •

Flaó

Macarrones de Sant Joan



· El Sueño ·

ENTRANTES

Calamar de Formentera a la plancha con crema de brócoli y anchoas, picado de ñora y chili.

• • • • •

PRIMERO

Ravioli de paletilla y calabaza con tomillo de la isla

• • • • •

POSTRE

Tiramisú al plátano con galletas de harina *xeixa* y chocolate



· Can Vent ·

Croqueta de *bullit*

Croqueta pollo payés

• • • • •

Frito de pescado de roca

Sándwich de cabrito y mantequilla de cabra con romero

Arroz de mar y vent

• • • • •

Dulce bizcocho de algarroba y palo
con helado de flor de leche de oveja



· Capri ·

PRIMERO

Croqueta de sobrasada con miel

Filete de salmonete en escabeche

• • • • •

SEGUNDO

Frita de matanza con calamar

Arroz meloso con *gerret* (caramel) y coliflor

• • • • •

POSTRE

Mousse de limón

Delicia de manzana con crema de vainilla



· La Estrella ·

PRIMEROS

Berenjena rellena de picadillo

Ensalada con higos, almendra y quesos

• • • • •

SEGUNDOS

Cuello de cordero al curry y salsa de mango

Pulpo a la brasa sin brasas con boniato y sobrasada

• • • • •

POSTRES

Sablé de higos

Crema de *greixonera*



· La Estrella ·

PRIMEROS

Huevos con chipirones

Coca escalivada y sardina ahumada

• • • • •

SEGUNDOS

Calamar en dos texturas relleno de sobrasada

Pechuga de pollo relleno de membrillo

• • • • •

POSTRES

Helados de higos y *biscuit*

Buñuelos y hierbas



· Can Dani ·

Pulpo, patata y sobrasada

• • • • •

Ensalada de tomate, su jugo aliñado y jurel en salazón

• • • • •

Corvina asada, mojo verde de aceitunas y verduras de temporada

• • • • •

Arroz meloso de cerdo negro y coliflor

• • • • •

Flaó semifluido y helado de hierbabuena



· Can Dani ·

Huevo, patata y sobrasada

• • • • •

Sepia con albondiguillas de pollo *pagés*

• • • • •

Caballa, escabeche cremoso y verduras de temporada

• • • • •

Terrina de cordero y tubérculos

• • • • •

Greixonera, sorbete de limón y ensaimada crujiente