

- Nigiris de peix local. 3,5 €

El nigiri es la peça per excel·lència d'arròs i peix

- Sashimi de peix local 6/pz - 16€.

És el tall de peix cru

TAPAS:

- La croquetumami que quería ser takoyaky. 2,5 €

Es una adaptació del takoyaky, receta japonesa. Es una croqueta a base de pulpo y gambitas del mar d'Eivissa

- Ramen es Vedrà. 16€

El ramen es una sopa nipona de carne y fideos con varias guarniciones. Caldo a base huesos de cerdo negro y pollo con camallot, polvos de sobrasada deshidratada y reducción de cordero

- Nigiris de pescado local. 3,5 €

El nigiri es la pieza por excelencia de arroz y pescado

- Sashimi de pescado local 6/pz - 16€.

Es el corte de pescado crudo

6- SA GULITA COMIDA SALUDABLE

Crta. San José, km. 1,7, esq. calle Camelia, n2 - 07817 Sant Jordi. Reserves: 673 874 130

• MENÚ 14 €

- Ensalada de crostes (sense gluten) amb salicòrnia
- Frit vegà amb ametlles
- Brownie de garrova

* Es poden agafar el plats per separat

- Ensalada de crostes (sin gluten) con salicornia
- Frito vegano con almendras
- Brownie de algarroba

* Se pueden coger los platos por separado

7- VINYL BURGUER IBIZA

Carretera de l'Aeroport, 31 - 07817 Sant Jordi de ses Salines. Reserves: 971 39 59 35

4,50 € / TAPA

- Tapa de sobrassada amb sal d'Eivissa, ceba caramelitzada i formatge brie

* Beguda no inclosa

- Tapa de sobrasada con sal d'Eivissa, cebolla caramelizada y queso brie

* Beguda no inclosa

HO ORGANITZA:



HI COL·LABORA:

Confraria de Pescadors de Sant Antoni de Portmany, Grup Folkloric Sant Jordi, IBIFOR

MÉS INFORMACIÓ: / MÁS INFORMACIÓN:

www.santjosep.net / turisme@santjosep.org



santjosep.net



Menús Saliners

VFIRA DE LA Sal

SES SALINES D'EIVISSA

DE LA

29, 30 i 31 d'octubre 2021

Som un poble saliner

1- CAN TOMMY

Av. de Vicent Serra, 28 - Sant Jordi de ses Salines
Reserves: 971072323

• MENÚ 20 €

- Vitello tonnato a la sal
- Codillo a la sal amb patates camperes

* Amb cervesa o copa de vi inclosa

- Vitello tonnato a la sal
- Codillo a la sal con patatas camperas

* Con cerveza o copa de vino incluida

2 - RESTAURANTE LA ESCOLLERA

Es Cavallet, ses Salines - Horari de 13 h a 19 h
Reserves: 971396572 - laescollera@gmail.com

• MENÚ 30 €

BENVINGUDA: Kir Royal amb cava Roger de Flor

APERITIVUS EN CANAPÈ: pa i allioli, salmorejo

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Castanyons
- Croquetes de formatge de cabra i escalivada
- Rosellat. Mínim 2 persones
- Carpaccio de polp
- Burratina, raf i alvocat

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Paella de pollastre i conill. Mínim 2 persones
- Pollastre teriyaki
- Suprema llobarro sobre llit d'arròs i pabrossos
- Medalló de llobarro amb escalivada

- Opció vegetariana. Paella de verdures. Mínim 2 pers.

• **POSTRES A TRIAR:**

- Pastís Tati
- Bola de gelat de iogurt natural

* No inclou ni beguda ni cafès

BIENVENIDA: Kir Royal con cava Roger de Flor

APERITIVOS EN CANAPÉ: Pan y alioli, salmorejo

PRIMEROS PLATO A ESCOGER:

- Chopitos
- Croquetas de queso de cabra y escalivada
- Rosellat. Mínimo 2 personas
- Carpaccio de pulpo
- Burratina, raf y aguacate

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER:

- Paella de pollo y conejo
- Pollo teriyaki
- Suprema lubina sobre cama de arroz y setas
- Medallón lubina con escalivada
- Opción vegetariana: paella de verduras. Mínimo 2 pers.

POSTRES A ESCOGER:

- Tarta Tatin
- Bola de helado de yogur natural

* No incluye bebida y cafés

Menús
Saliners

3 - BOUTIQUE HOSTAL SALINAS

Ctra. Sa Canal de Ses Salines, km 5. Reserves: 971 30 88 99
- 647 912 906 - info@boutiquehostalsalinas.com

• MENÚ 35 €

ENTRANT:

- Ensalada pagesa de la casa

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Llom de porc rostit en costra de sal i romaní amb salsa verda
- Frit mixt de la mar amb sal d'Eivissa en escates i allioli
- Papas Dafne arrugadas amb sal d'Eivissa i baies de ginebró

POSTRES:

- Mousse de xocolata amb garroves i sal fumada

* 1 Beguda inclosa (cervesa, refresc, vi, aigua)

ENTRANTE:

- Ensalada payesa de la casa

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:

- Lomo de cerdo asado en costra de sal y romero con salsa verde
- Frito Mixto del Mar con sal d'Eivissa en escamas y alioli
- Papas Dafne arrugadas con sal de Ibiza y bayas de enebro

POSTRE:

- Mousse de chocolate con algarrobas y sal ahumada

* 1 Bebida incluida (cerveza, refresco, vino, agua)

4 - MESÓN RASCALOBOS

Av. Vicent Serra, 25 - Sant Jordi de ses Salines
Reserves: 971395860 - rascalobos@gmail.com
Horari de 13.30 a 15.30 h

4 € / TAPA

- Rollet de sobrassada eivissenca amb formatge de cabra
- Pebreres de padró amb sal d'Eivissa

* Begudes no incloses

- Rollito de sobrasada ibicenca con queso de cabra
- Pimientos de padrón con sal d'Eivissa

* Bebidas no incluidas

5 - UMAMI SUSHI & BENTO IBIZA

Av. Vicent Serra, 4 - 07817 Sant Jordi de ses Salines
Reserves: 971 635 543 / 679 252 367

TAPES:

- **La croquetumami que volia ser takoyaky. 2,5 €**

És una adaptació del takoyaky, recepta japonesa. És una croqueta a base de polp i gambossí dels mars de l'illa d'Eivissa

- **Ramen Es Vedrà. 16€**

El ramen es una sopa nipona de carn i fideus amb varies guarnicions. Caldo a base d'ossos de porc negre i pollastre amb camallot, pols de sobrassada deshidratada i reducció de bestiar