

- Nigiris de Peix local. 3,5 €

El nigiri es la peça per excelència d'arroç 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 de Ibiza

- Ramen Es Vedrà. 16€

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

- Nigiris de Peix local. 3,5 €

El nigiri es la pieza por excelencia de arroz y pescado

- Sashimi de Peix 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 salicornia
- Frit vegà amb ametlles
- Brownie de Garrofa

* Es poden agafar el plats per separat

- Ensalada de crostas (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 de Ibiza, 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

Dipòsit legal: I 65-2021



santjosep.net



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 inclòs

- Vitello Tonnato a la sal
- Codillo a la Sal con patatas camperas

* Con cerveza o copa de vino incluido

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

APERITIUS 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 lubina sobre llit d'arròs i pabrassos
- Medalló de llobarro amb escalivada

- Opció vegetariana. Paella de verdres. 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 escalivaa
- 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 arroz y setes
- Medallón Lubina con escalivada
- Opción vegetariana: paella de verduras. Mínimo 2 pax.

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 escames i allioli
- Papas Dafne arrugadas amb sal d'Eivissa i Bayas de ginebra

POSTRES:

- Mousse de xocolata amb algarroves 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 de Ibiza 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 - 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

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

* Begudes no incloses

- Ròllito de sobrasada ibicenca con queso de cabra
- Pimientos de padrón con sal de ibiza

* 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 camalliot, pols de sobrassada deshidratada i reducció de bestiar