

Restaurant Es Romani

Dimecres 6, dijous 7, divendres 8 i dissabte 9 (migdia i vespre)

Entrant: torrades de sobrassada i mel

1er: frit de sípia

2on: bacallà a la mallorquina

Postres: púding d'ametlla

Vi: Ca'n Rubí

Plaça Hostals, 12A
971 14 03 15

Preu: 15€

Restaurant Hostals

Dimecres 6, dijous 7, divendres 8 i dissabte 9 (migdia i vespre)

Entrant: coca de trempó

1er: frit mallorquí i caragols

2on: calamars farcits

Postres: gelat d'ametlla casolà

Vi: Sebastià Pastor - negre

Plaça Hostals, 15
971 14 09 65

Preu: 15€

Restaurant Molí des Torrent

Divendres 8 i dissabte 9 (migdia i vespre)

Entrant: cocarrois de conill amb trempó

1er: arròs brut de marisc

2on: xot en dues coccions

Postres: rubiols estil molí

Vi: Jaume de Puntiró- carmesí negre i blanc

Cta. Bunyola, 75
971 14 05 03

Preu: 52,95€

Cafeteria Ca'n Pulit

Dijous 7 i divendres 8 (migdia)

Entrant: torrada de sobrassada, formatge i mel

1er: tumbet

2on: llom de bacallà gratinat amb all i oli

Postres: Gató d'ametlla i xocolata

Vi: 7103. Petit Celler- negre i blanc

c/ Josep Calafat, 2
636 83 88 65

Preu: 14€



Plaça Hostals, 15
971 14 09 65

Mallorca
D'ORIGEN



Santa Maria
del Camí
Per moltes raons!

www.permoltesraons.com



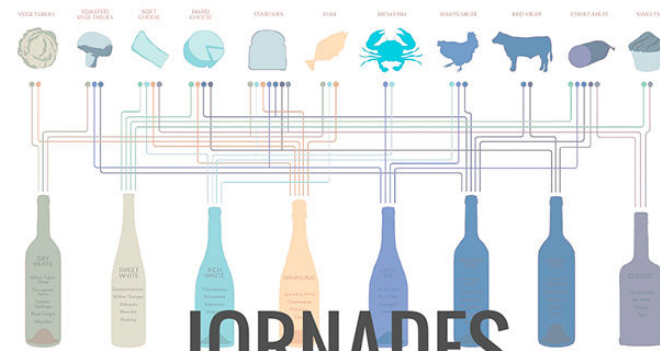
Ajuntament
de Santa Maria del Camí
www.ajsantamariadelcami.org/



WINE DAYS MALLORCA

2-10 MAIG 2015

Binissalem Mallorca
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



JORNADES GASTRONÒMIQUES

DIMECRES 6, DIJOUS 7,

DIVENDRES 8 I DISSABTE 9 DE MAIG

Menús degustació

cua mallorquina &
vins de Santa Maria

Preu tancat per persona. Es recomana
reserva prèvia

SANTA MARIA DEL CAMÍ



Santa Maria
del Camí
Per moltes raons!



Ajuntament
de Santa Maria del Camí
www.ajsantamariadelcami.org/

Ca s'Apotecari
el patrimoni viu
AJUNTAMENT DE SANTA MARIA DEL CAMÍ



Bar Associació Gent Gran

Divendres 8 (vespre)

Entrant: croquetes de bacallà
1er: pop amb ceba
2on: ensalada mallorquina
Postres: púding d'ensaïmada
Vi: Sebastià Pastor-negre i rosat

 Plaça Nova s/n
971 14 06 30

Preu: 10€

Bar Es Punt

Dimecres 6, dijous 7, divendres 8 i dissabte 9
(migdia)

Entrant: llesquetes de sobrassada i mel
1er: trampó amb tonyina
2on: frit mallorquí
Postres: greixonera d'avellana
Vi: Sebastià Pastor- negre i rosat

 Avda. Josep Verd Sastre, 4B
971 62 11 94

Preu: 9,50€

Celler Sa Font

Dijous 7, divendres 8 i dissabte 9
(migdia i vespre)

Entrant: sopes mallorquines
1er: llom amb col
2on: bacallà a la mallorquina
Postres: greixonera de brosat
Vi: Embat (Ramanyà)-Blanc

 Plaça Hostals, 14
971 62 03 02

Preu: 21€

Bar Ca'n Beia

Dimecres 6 i dijous 7 (vespre)

Entrant: xampinyons farcits
1er: caragols
2on: frit de pop
Postres: llimona gelada
Vi: Sebastià Pastor

 Plaça Oleza, 4
971 62 00 70

Preu: 9€

Bar Sa Plaça

Dijous 7 i divendres 8 (migdia)

Entrant: pop amb ceba
1er: arròs brut
2on: mussola a la mallorquina
Postres: sorbet de taronja
Vi: Ca'n Rubí

 c/ Ramon Llull, 1
971 62 06 08

Preu: 8,50€

Restaurant Antica Roma

Dimecres 6, dijous 7, divendres 8 i dissabte 9 (migdia
i vespre)

Entrant: focaccia de trempó
1er: frit de pop i gambes
2on: rellom de vedella amb sobrassada i mel
Postres: mousse de xocolata blanca i negra
Vi: Macià Batle

 Avda. Jaume III, 7
971 62 05 87

Preu: 16€

Bar Cafeteria C'a'n Franco

Dimecres 6 i dijous 7 (migdia), divendres 8 i dissabte
9 (migdia i vespre)

Entrant: coca de ceba amb sobrassada
1er: arròs de bacallà amb verdures
2on: tumbet
Postres: tarta de brosat amb maracuyá
Vi: 7103. Petit Celler

 Camí des Raiguer, 83
971 62 03 82

Preu: 12€

Cafeteria Ca'n Chus

Dimecres 6, dijous 7, divendres 8 i dissabte 9 (migdia
i vespre)

Entrant: frit mallorquí
1er: pa amb oli balear
2on: aubergínies farcides
Postres: flam de brosat
Vi: Macià Batle criança

 Plaça Jaume II, 14
971 90 21 69

Preu: 16€

Restaurant Ca'n Barry

Dijous 7, divendres 8 i dissabte 9
(migdia i vespre)

Entrant: tumbet
1er: frit mariner
2on: paletilla de xot
Postres: Gató d'ametlla amb gelat d'ametlla
Vi: Macià Batle- negre i Blanc de blancs

 c/Marqués de Font Santa, 40
871 57 87 00

Preu: 20,95€