

### SA PUNTA DES MOLÍ

Cami des Molí n°27  
Telf. 971 347 722

- Ensalada tropical
- Gazpacho con picatostes
- Magret de pato con frutos rojos, guarnición de puré de patatas, zanahorias y peras al vino tinto
- Filete de gallo San Pedro con reducción de salsa de limón y vino blanco con guarnición de verduras al vapor y patatas a lo pobre.
- Postres caseros

Mediodía: X · V · S Excepto festivos

### VILLA MANCHEGA

Av. Isidoro Macabich n°19  
Telf. 971 346 253

- Ensalada de fresas y queso fresco con vinagreta de frutos rojos y almendras
  - Croquetas de langostinos caseras
  - Arroz meloso con almejas, sepia y gambas
  - Flamenquín casero de jamón asado relleno de queso y champiñones
  - Buñuelos rellenos de fresa con cobertura de chocolate
  - Sorbete casero de piña colada
- Todos los días mediodía y noche

### VILLA MERCEDES

Marina San Antoni  
Tel. 971 348 543

- Ensalada de salmón ahumado con yogurt y perlas de mozzarella
- Parrillada de verduras con queso de cabra y vinagreta de miel.
- Carré de cordero con patata a lo pobre y crema de limón
- Penne rigate con verduras, olivas, albahaca, mozzarella y pesto
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Shot de frutas y espuma de fruta de la pasión

Todos los días mediodía y noche

### ZEBRA ART & GRILL

Av. Isidor Macabich n°9  
Tel. 971 347 887

- Crujiente queso de cabra e ibérico sobre tomate cassé y aceite de hierbas aromáticas
- Ensalada capresse de primavera, tomate, mozzarella y rúcula con vinagreta de cítricos, frutos secos y albahaca
- Curry de pollo y mango acompañado de arroz basmati salteado con verduras de temporada
- Pizza primavera, tomate fresco, jamón serrano, rúcula y lascas de parmesano al horno de leña
- Brucheta de mousse de chocolate y fresa natural en crujiente de chocolate blanco con helado de mango
- Sorbete artesano de fresas de temporada

Todos los días mediodía y noche excepto martes



# Primavera Gastronómica sant antoni 2014

Comienza la tercera edición de la primavera gastronómica de Sant Antoni... menús llenos de sabor a frescura, pastas, brotes, ensaladas, cremas frías, hortalizas, imaginación, gastronomía con aroma de primavera...

a un precio único... 14 euros (bebida no incluida)  
Déjate seducir del 17 de Abril al 1 de Junio en Sant Antoni.



Ajuntament de  
Sant Antoni de Portmany  
www.santantoni.net



Luzmenu  
Servicios Gráficos

Síguenos en  Primavera gastronómica



# Establecimientos Participantes

## EL REENCUENTRO

C/ del Mar n° 5  
Telf. 971 346 591

- Ensalada templada de queso de cabra
- Provolone gratinado con espárragos frigueros y tomates secos
- Entraña, churrasco de pollo o chuletas de cerdo a la brasa acompañado de verduras y patatas asadas.
- Tarta casera de queso y arándanos
- Sorbete de mojito

Noches: M · X · J · V · S · D (abierto a primeros de mayo)

## EL SAPO

C/ Bisbe Torres n° 3B  
Telf. 971 343 540

- Ensalada de quinoa con rúcula salvaje
- Causa de pollo y aguacate (típico de Perú)
- Ceviche
- Wak de verduras al aceite de sésamo
- Tajín de manzana
- Helado de vainilla con coulis de frutos rojos

Todos los mediodías

Noches: L · M · X · J · V · S

## ES VERRO

C/ Ample n° 21 bajos  
Telf. 971 340 137

- Ensalada fibia con queso de cabra
- Gratén de patata con saltado de setas
- Gaita de cerdo con cremoso de patata
- Saltado de verduras y gambas
- Tarta de limón (estilo lemon pie)
- Macedonia de frutas frescas

Noches: M · X · J · V · S · D

## EL ARRIATE

Ctra. Ibiza a San Antonio, km. 13,7  
Telf. 526 146 363

- Tartar de atún rojo con aguacate y tomate fresco
- Ensalada de naranja y frutos secos con vinagreta de cítricos
- Entrecot de ternera a la parrilla
- Arroz verde (arroz en crema de espinacas con calabacín y gambas)
- Pastel de calabaza y zanahoria con cobertura de dos chocolates

Mediodías: M · X · J · V · S  
Noches: M · X · J · V · S

## HOSTAL DINAMARCA

C/ Progreso n° 48  
Telf. 971 345 877

- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y albahaca
- Timbal de berenjenas
- Ossobuco guisado con verduritas y puré de patatas
- Risotto de setas de temporada y parmesano
- Tarta de queso
- Fresas al cava

Mediodías: J · V · S  
Noches: J · V · S

## KOPPAS

Paseo de las fuentes  
Telf. 971 346 223

- Gambas al ajillo
- Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta
- Chuletas de cordero con patatas fritas y verduras
- Bacalao a la riojana
- Metate
- Greixonera

Todos los días mediodías y noche

## PARADISE CLUB "ES RETIRO"

C/ Rosalia n° 2  
Telf. 971 804 128

- Ensalada Paradise
- Gazpacho de fresas
- Merluza estilo mediterráneo
- Bami Goreg "Thai" (pollo y ternera con fideos chinos)
- Profiteroles
- Arroz "Conde"

Mediodías: L · M · X · J  
Noche: L · M · X · J · V · S · D

## S'AVARADERO

Paseo Miramar n° 12  
Telf. 971 342 955

- Ensalada, timbal de langostinos con patatas confitadas y aguacate
- Carpaccio de pulpo con tapenade de tomate de rama
- Pollo al curry estilo thai con arroz basmati
- Canelones de espinacas y gambas
- Sorbete de lima
- Tarta tatin

Mediodías: L · M · J · V · S · D  
Noches: L · M · J · V · S · D

## LA CANTINA PORTMAN

Paseo de las fuentes  
Telf. 971 345 860

- Timbal de pato y manzana con bouquet de ensalada y vinagreta
- Ensalada de queso de cabra con mango, nueces y reducción de fresa
- Lomo de lubina con puré de patata, brócoli y puerros dulces
- Medallón de ternera y heicon con patatas papillote y mil hojas de verduras
- Coulant con crema inglesa de naranja
- Tierra "Ibiza" (brownie desmigado con helado de limón y frutas variadas)

Mediodías: X · J · V  
Noches: X · J · V