



## VIATGE A LA CUINA MENORQUINA DEL SEGLE XVIII

Dilluns 31 d'agost de 2020 al Palau De Sintas de Ciutadella

Joan Bagur i el seu equip del Rels Restaurant i Còmete Menorca, vos ofereixen aquest menú amb plats del receptari del llibre Art de la Cuina de Fra Roger, un llibre de cuina menorquina del sXVIII.

### Snacks al pati del Palau

#### **Negroni Sbagliatto**

##### **(152) un plat de ravoles de ciurons**

*Falafel de cigrons amb formatge fresc, herba-sana i julivert, arrebosats amb sucre al final*

##### **(97) Ous farcits de panses, herba-sana i pebre bord**

*Vermell d'ou farcit de panses, pebre bo, taronja i herba-sana, arrebosats amb tempúra i fregits*

### El tast a taula

##### **(188) una guerxera de carabassa bona per col·lació**

*Carabassa escalivada amb espècies i amb una maonesa de jingebre i curri i uns bocins de "burrata" menorquina*

**Binifadet rosat** (*Vi de la Terra de Menorca*)

##### **(113) Una panadera de peix ab porros**

*Gaspatxuelo d'anguila fumada amb porros i "panses de px", puré d'allis escalivats i pètals de ceba*

**Mestres Coquet** (*D.O. CAVA, Xarel·lo, Parellada, Macabeu*)

##### **(167) Dàtils de la mar ab arròs bo**

*arròs tipus paella amb navalles obertes al buit i filetejades amb una maonesa d'interiors i panses.*

**Barbara Fores "El Quintà"** (*D.O Terra Alta, Garnatxa blanca 100%*)

##### **(45) Un plat de moltó pa ratllat i julivert**

*Terrina de coll de be amb crósta de pa rallat i julivert, daus de sobrassada, escuma de parmentier de formatge d'ovella i espècies*

**Pólvora** (*D.O. Conca del Barberà*) Trepapat 100%

##### **(107) Crema groga**

*Flamet amb cremós de carmel i gelat de llet*

**Don PX 2017** (*Bodegas Toro Albalá, Pedro Ximénez de Montilla-Moriles*)

#### **Petit Fours**

Pastisset de 5 puntes – Carquinyols - Trufa de xocolata amb rom.