

XXXVIII FIRA ANDRATX





XXXVIII
FIRA D'ANDRATX

2 i 3 d'abril de 2022

XIII Recorregut de la Tapa
IX Jornada Gastronòmica



Ajuntament
d'Andratx

FIRES I MERCATS

Salutació batle

Arriba la primavera i arriba la Fira d'Andratx, un dels esdeveniments més importants del nostre municipi. Aquest any, i després de dos anys de descans a conseqüència de la pandèmia de la COVID-19, ens tornarem a veure el 2 i 3 d'abril.

La Fira data de l'any 1985 i el seu origen era agrícola i ramader. S'instal·lava una gran carpa a la Urbanització de Son Mas, dins la qual s'exposaven mostres de ramat local i altres animals autòctons, maquinària i eines agrícoles. També hi havia firaires de tot Mallorca.

El nostre municipi ha anat evolucionant cap al turisme de qualitat, molt lligat a la restauració. En conseqüència, la trajectòria de la Fira ha anat incorporant aquesta vessant gastronòmica, de manera que les fires de mostres de bestiar es van començar a compaginar amb una mostra de cuina fins consolidar, 38 anys més tard, l'actual format de dos dies de festa gastronòmica.

Seran dos dies grans. Dos dies plens d'activitats. Dos dies plens d'història. Dos dies plens de tradicions. Dos dies plens d'Andratx.

Us anim a tots a que vengueu a fer el recorregut complet, a que vengueu a mirar per descobrir tot el que us té reservada aquesta XXXVIII edició de la Fira d'Andratx. I també, com no, a gaudir dels millors cuiners i restaurants del nostre municipi, tant el dissabte al Recorregut de la Tapa a la plaça d'Espanya, com el diumenge amb la Jornada Gastronòmica al passeig de Son Mas.

Us hi esperam!

Toni Mir Salvà
Batle d'Andratx

Salutació regidor

Sempre he viscut la Fira de prop, però en el paper de visitant. Ja de ben petit anava a cercar el pollet que la Cooperativa d'Andratx regalava. Ara, la vida m'ha donat l'oportunitat d'estar al capdavant de l'organització, com a regidor de Fires.

La XXXVIII Fira d'Andratx és una edició que per a mi sempre serà especial, perquè serà la primera Fira després de dos anys de la preceptiva aturada a causa de la crisi sanitària. Enguany, recuperem la Fira d'Andratx de la mà del Departament de Fires i Mercats amb la intenció de continuar fent poble. Per això, hem treballat intensament i amb il·lusió perquè la Fira del 2022 sigui una digna successora de totes les Fires que l'han precedit i per aquest motiu, la temàtica central del 2022 gira entorn a la gastronomia local. Volem posar en valor la cuina andritxola, la tradicional i la d'avantguarda, consolidant els espais gastronòmics de tast com són el Recorregut de la Tapa i la Jornada Gastronòmica i amb una nova incorporació com és una demostració de cuina en directe a càrrec de na Margalida Alemany, en Joan Porcel i en Danny Hernández, tots ells restauradors locals, de gran prestigi dins el món gastronòmic i de la restauració.

Hem preparat tot un programa d'activitats i d'expositors on hi siguin presents la mostra d'animals, el mercat artesà, el racó infantil, el concurs de tall en moto serra, boleros, exposicions, actuacions musicals i també hem donat presència a altres sectors del municipi perquè durant la Fira, el carrer es converteixi en un gran aparador i que l'oferta que s'hi trobin les persones visitants sigui interessant i atractiva.

Torna la Fira d'Andratx, amb la idea de fer poble, de tornar omplir els carrers de gent, de tastar la nostra cuina i perquè tothom s'endugui un bon sabor de boca.

Que tengueu una bona Fira!
Un cap de setmana per viure!

Toni Bordoy Escudero
Regidor de Fires i Mercats

Programa d'actes

Dissabte, 2 d'abril

16 h

EXHIBICIÓ EQÜESTRE

Concurs d'enganxament de carruatges i muntura

Lloc: C/ de Son Lluís

A càrrec de l'Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx

Col·labora: Hípica Paso a Paso i Ajuntament de Lluçmajor

21 h

XIII RECORREGUT DE LA TAPA

ACTUACIONS MUSICALS

Lloc: Pl. d'Espanya

Horari:

20 a 22 h - Barrilete Còsmico

22 a 00 h - Dr Funkestein

00 a 02 h - Tardes en El Café

Diumenge, 3 d'abril

10 h

MERCAT ARTESÀ

Lloc: jardins de l'Ajuntament d'Andratx i carrers adjacents

CERTAMEN RAMADER

Exposició i mostra d'aviram, races autòctones i d'ovelles dels ramaders locals

Lloc: C/ de Son Sampol

EXPOSICIÓ DE VEHICLES ANTICS

Lloc: passeig de Son Mas

Col·labora Classic Riders Andratx

EXPOSICIÓ

Patrimoni de l'aigüa

Lloc: sala de plens

A càrrec del Dept. de Patrimoni

ESPAI PROFESSIONAL

Lloc: passeig de Son Mas

10 – 14 h

Racó Infantil

Activitats gratuïtes. Entrada limitada a l'aforament.

Els tallers s'ompliran segons l'ordre d'arribada dels participants.

Lloc: C/ de Son Bosch

ZONA LÚDICA INFANTIL

Muppets show. Adreçat a nins de 0 a 6 anys.

Toca toca. Adreçat a nins de 0 a 6 anys.

ZONA D'AVENTURA

Rocòdrom. Adreçat a nins de 3 a 12 anys.

ZONA DE TALLERS

Tallers de màgia

Taller de botànica

ESPECTACLE DE MÀGIA

Adreçat a nins de 5 a 12 anys.

Horari: 12 h

11 h

VISITA OFICIAL DE LES AUTORITATS A LA FIRA
ACOMPANYADES DELS XEREMIERES

ACTUACIÓ DE L'ESCOLA DE BALL AIRES D'ANDRATX
Lloc: clastra

11 a 14 h

SHOW COOKING

Lloc: Barba-Rossa

A càrrec dels mestres cuiners i bartender andritxols

- **Margalida Alemany Enseñat, «Restaurant Oliu»**
 - **Joan Porcel Balaguer, «Restaurant Oliu»**
 - **Danny Hernández, «Nicolás Cocktail Bar»**
-

12 h

ACTUACIÓ I MOSTRA FOLKLÒRICA D'AIRES D'ANDRATX
Lloc: clastra

EXHIBICIÓ EQÜESTRE

Lloc: C/ de Son Lluís

A càrrec de l'Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx
Col·labora: Hípica Paso a Paso

V CONCURS DE TALL EN MOTOSERRA

Lloc: C/ de Son Lluís

13.30 h

IX JORNADA GASTRONÒMICA

Lloc: passeig de Son Mas

Recorregut de la tapa

Al seu establiment

Núm.	Establiment	Menú	Preu
1	Bar Balear	Sípia a la mallorquina + Beguda	5 €
2	El Dimoni dins jo	Sípia amb sobrassada	5 €
3	Cas Pobil	Frit mallorquí / Frit de sang Sopes mallorquines	5 € 5 €
4	Segle XXI	Pintxos variats + Beguda	4 €
5	Andritxol	Caragols + Beguda Trita de patates amb prebes vermells + Beguda	4,50 € 3,50 €
6	Ca na Tonieta	Ales de pollastre picants + canya Frit de marisc + canya	3,50 € 5,50 €
7	Nicky Bar	Patacón + Canya Cachapa + Canya Hamburguesa + Beguda	4,90 € 3,50 € 4 €
8	Es Refugi	Calamarins de sa padrina + Beguda	4,50 €
9	Auri Azul	Lasanya + Beguda Conill al forn + Beguda	3 € 3 €
10	Bar Cubano	Croquetes de gamba del Port + Beguda	3,50 €
11	Sa Somera	Ous romputs amb pernil + Beguda	5,50 €
12	Coopola Coyote	Panini + Beguda	3 €

En carpa Pl. Espanya

Núm.	Establiment	Menú	Preu
1	Can Prima	Caragols + Beguda Frit de matances + Beguda	4,50 € 4,50 €
2	Andritxol	Caragols + Beguda Truita de patates amb prebes vermells + Beguda	4,50 € 3,50 €
3	El Dimoni dins jo	Sípia amb sobrassada	5 €
4	Es Refugi	Tàrtar de salmó de sa mamà + Beguda Tàrtar de carn des papà + Beguda	4,50 € 4,50 €
5	La Cocotte de Sant Elm	Grill Tapes	4 / 5 €
6	Pony Manso	Burritos de pollastre + Beguda	4 €
7	D Carmen	Ensaladilla + Beguda Cartutxo de peix frit + Beguda	4,50 € 5 €
8	May Sun	Maki, sushi Arròs mil delícies Tallarins amb pollastre i verdures	1 € 3 € 3 €
9	Nicky Bar	Patacón + Canya Cachapa + Canya Hamburguesa + Beguda	4,90 € 3,50 € 4 €
10	Tim's	Sandwich de Bondiola a la brasa + Beguda	4 €
11	Can Nadal	Dolços i salats	2 €
12	Can Nero	Gelats i quartos	1 / 2 €
13	Colmado sa Coma	Menú infantil	4 €
14	Mitj & Mitj	Entrepans de "entraña" + Beguda	4 €
15	El Bohemio	Pintxo de "entraña a la brasa amb chimichurri + Beguda	3 €
16	Narez & Cuart	Dolços	3,50 €
17	Sa Somera	Ous romputs amb pernil + Beguda	5,50 €
18	Penya el Puntazo	Mojitos	5 €

Jornada Gastronòmica

Passeig de Son Mas

Núm.	Establiment	Menú	Preu
1	Can Prima	Caragols Frit de matances	5 € 5 €
2	Don Peppone	Paella	6 €
3	Cas Pobil	Frit mallorquí / Frit de sang Sopes mallorquines	5 € 5 €
4	Can Nero	Gelats i quartos	1 / 2 €
5	Pony Manso	Fideuà + Beguda	5,50 €
6	La Cocotte de Sant Elm	Grill Tapes	4 / 5 €
7	Sa Somera	Bacallà amb tomàtiga + Beguda	5,50 €
8	May Sun	Maki, sushi Arròs mil delícies Tallarines amb pollastre i verdures	1 € 3 € 3 €
9	Can Nadal	Dolços i salats	1 / 2 €
10	El Bohemio	Entrepà amb picanya torrada i ensalada	6,50 €
11	Can Jaume	Dolços i salats	1 / 2 €
12	Nicky Bar	Patacón + Canya Cachapa + Canya Hamburguesa + Beguda	4,90 € 3,50 € 4 €
13	Penya el Puntazo	Mojitos	5 €
14	Mesón Can Paco	Tapes variades	4 €
15	Sa Cotxeria	Dolços i salats	1 / 2 €
16	Coopola Coyote	Choripan + Beguda "Entraña" Crêpes	5 € 6 € 3 €
17	Colmado sa Coma	Menú infantil	4 €

Certamen Ramader



Ramaders locals

El certamen ramader es du a terme dins el transcurs de la Fira. Atès que el certamen té caràcter d'exposició, no hi ha vendes, si no que es tracta d'un esdeveniment que serveix d'aparador per mostrar ramat local i races autòctones, en el qual participen ramaders locals i l'Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx.

Nom	Finca	Raça
Agrícola Andratx SL	Can Pau	Ovella mallorquina
	Pla Son Llarg	Ovella Suffolk
Bartomeu Coll Jiménez	Es Vinyet	Cabra murciana
	Can Seguina	Cabra murciana
	Can Seguina	Ovella roja mallorquina
	Es Rieral	Ovella blanca
	Coll Baix	Ovella lacón
Alfonso Escolano Salas	Can Bassa	Ovella mallorquina
	Pla Son Llarg	Ovella malloquina
José García Sánchez	Son Vich	Ovella soriana
	Coll den Boix	Ovella soriana
Anabel Curtó Alemany	Son Nadal	Ovella soriana
Antonio López Amores	Can Jaia	Cabra murciana
Antonio Agudo Olivares	Monteagudo	Ovella lacón
	Monteagudo	Ovella soriana
Francisco Morey Fornés	Sa Font	Ovella mallorquina
	Son Pericasses	Ovella mallorquina
	Pont des Dos Ulls	Ovella mallorquina
	Torrent des Pont	Ovella mallorquina
	Sa Coma den Roca	Ovella mallorquina
	Hort Son Esteve	Ovella mallorquina
	Es Serral	Ovella mallorquina
Agrícola	Sa Coma den Roca	Ovella mallorquina
	Son Pericasses	Ovella mallorquina
Juan Palmer Ferrer	Es Coll Baix	Ovella mallorquina
	Ses Cortarades	Ovella mallorquina
	Es Coll den Boix	Ovella mallorquina
Lorenzo Massot	Ses Cortarades	Ovella mallorquina
	Ses Cortarades	Ovella lacón
Biel Enseñat	Sa Plana	Ovella mallorquina
	Sa Plana	Ovella mallorquina negra

Exhibició Eqüestre



Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx



Genet	Cavall
Natalia Juárez	Fabuloso
Pachi Rivero	Kilander
Domingo Ortega	Ginjol
Biel Enseñat	Greta
Adri García	Avall
Bernat Bonet	Atila
Toni Roig	Hechicera
Barbara Canovas	Teix
Pep Genovart Bergas	Ginebra
Blanca Narvaez Cabanellas	Ginebra
Maite Garau	Kuro

Enganxament de carruatges

Patxi i Clara	Timón
Javi Moreno	Murta
Xamena	Voltor i Falco
Carla García	Copito
Carlos Creixell	Negri

Cuina Andritxola



Història

Andratx és un poble de gran tradició gastronòmica i sempre ha destacat pels seus cuiners.

Molts de cuiners andritxols treballaren als millors restaurants de Mallorca, com l'arraconer Jaume Verda o els andritxols Miquel i Tomàs Frau, mestre Gaspar "Quelet", Miquel Murtó, Jaume Caleta, Pere Adrover i Jaume Alemany Perpinyà. Alguns creuaren fronteres i arribaren a Cuba com és el cas de Bartomeu Calafell que va ser xef a la casa presidencial de Buenos Aires o de Gabriel Ballester Pujol que estava al cap davant de la cuina de l'Hotel Nacional de l'Havana. A l'Hotel Sheraton de Canadà va treballar Macià Valent Coves; al Mural Room Restaurant d'Ohio hi va anar Gabriel Coves i a l'Àstòria i al Buffalo de Nova York hi treballaren Macià Coves i Bartomeu Jofre, respectivament. Altres anaren a França com Llorenç Bosch Alemany i Rafel Ferrer Alemany que treballaren a Lorraine (Reims) i Joan Font Colomar a l'Hotel Mon Restaurant a Chalons.

El conegut mestre cuiner Tomeu Esteva Jofre va treballar a l'Hotel Gran des Camp de Mar i al Gran Hotel de Palma, a l'Hotel Mediterraneo, a l'Hotel Alhambra i al prestigiós Hotel Bahía Palace, entre d'altres. Cal destacar la seva trajectòria professional com a professor de l'Escola d'Hostaleria. A més, va ser autor de La cuina de mestre Tomeu Esteva.

La cuina andritxola del present fusiona la tradició amb un tipus de cuina més creativa amb noves textures, sabors, productes més exòtics i tècniques innovadores, mantenint la seva essència. Andratx compta amb cuiners i cuineres de referència, com Margalida Alemany Enseñat i amb nous talents, que tenen ganes de mostrar la seva creativitat i la seva passió per a la gastronomia i que inclouen no tant sols la cuina si no també altres especialitats com la pastisseria i la cocteleria. En són exemples cuiners com Gabriel Adrover Pujol, Joan Porcel Balaguer, Andrés Andonegui, Mateo Garcias Porcel, David Martínez Van der Smissen; pastissers com Joan Cuart Curtó i Baltasar Massot i el bartender Danny Hernández, entre d'altres.

Cuiners

Margalida Alemany Enseñat (Andratx, 1944)

Cuïnera mediàtica i pionera, deixeble de mestre Tomeu Esteva i de Juan Mari Arzak, mestre de cuiners. Durant dècades ha desenvolupat una feina fonamental a la cuina de Can Tàpera i a l'Escola d'Hostaleria per a la formació de bons professionals del món de la gastronomia. Prova d'això, l'any 1997 va rebre el Premi Ramon Llull en reconeixement a la seva trajectòria docent. Margalida Alemany segueix activa i gaudint de la cuina amb el xef Joan Porcel al restaurant Oliu.



Una altra de les seves facetes són els llibres de cuina i és autora de:

- La cocina de Margarita. 193 recetas para las 4 estaciones. Binissalem: Di7, 2000.
 - La nueva cocina Mediterránea de Margalida Alemany: 145 recetas originales. Palma: Hora Nova, 1998.
 - La cuina de na Margalida de Can Tàpera. Palma
 - Binissalem: Caixa de Balears – Di7, 1997.
 - La nueva cocina de Margalida Alemany: 154 recetas originales. Palma: Ultima Hora, 1995.
-

Joan Porcel Balaguer (Andratx, 1987)

És el propietari del restaurant Oliu, situat a l'antiga tafona de Son Orlandis. És una visita obligada per tot aquell que vulgui tastar la cuina mediterrània, ja que les seves receptes tradicionals mallorquines es mesclen amb la creativitat, la inventiva i la renovació constant, creant delícies per al paladar.

Joan Porcel va començar a l'Escola d'Hostaleria de les Illes Balears quan tenia 16 anys. Després va partir als EEUU, a Aspen, a Seattle i va treballar al famós restaurant Jaleo de Washington de José Andrés. Ha conegut xefs de renom i estrelles, fins i tot ha fet feina per alguns d'ells als EUA i altres llocs d'Espanya, com per Martín Berazategui.



Danny Hernández (Andratx, 1992)

Va començar al món de l'hostaleria fa 14 anys, com molts joves del municipi, per guanyar uns diners extrems. Després d'experimentar pràcticament totes les àrees d'aquest sector, al 2016, es va adonar que el seu lloc és darrera la barra.

La seva trajectòria com a bartender es va iniciar al Ginbo Cocktail Bar, una de les millors cocteleries de l'illa. Va treballar com barman a l'Hotel És Princep quan va obrir les seves portes, i va tenir la sort de treballar amb un dels grans de la cocteleria balear, el menorquí Andreu Genestra. Actualment, treballa com a bàrman al Nicolás Cocktail Bar.

L'any 2019 va guanyar diversos premis a nivell regional que fan que el seu nom comenci a ser reconegut dins el gremi amb una perspectiva molt prometedora:

- Subcampió del LXVI Campionat Regional de Cocteleria de Balears.
- Guanyador del Cóctel d'Or del Concurs Cóctel Tapalma 2019 amb el còctel Capritx.



Receptes

Margalida Alemany Enseñat

Esqueixada de bacallà

Ingredients

- 400 g bacallà
- 1 ramellet de julivert
- 8 sofrits
- 1/2 kg de tomàtiga de ramellet de temporada
- 3 alls tendres
- 1 ceba morada mitjana
- Olives de Kalamata
- 1 cullerada de mini tàperes
- Sal i pebre blanc
- Oli d'oliva bo
- Unes gotetes de vinagre de Jerez o de poma

Elaboració

Descongelar el bacallà i rentar-lo amb una mica d'aigua i llimona. Assecar bé i esmicolar. Tallar la resta dels ingredients ben petit. Pelar la tomàtiga i treure les llavors i reservar. Retirar l'os a les olives. En una safata, muntar l'esqueixada. Amanir a l'últim moment i servir amb una torrada.

Greixonera de brossat

Ingredients

- 300 g de brossat
- 200 g de Philadelphia
- 1 tassó de llet sencera
- 1 llimona ratllada
- 1 taronja ratllada
- 1 pell de llimona ratllada
- 75 g de Maicena
- 300 g sucre
- 10 ous sencers (5 clares a punt de neu)
- Un poc de canella en pols

Elaboració

Dins un recipient, barrejar tots els ingredients excepte les 5 clares pujades a punt de neu. Passar el turmix fins que quedi molt fi, afegir-hi les clares a punt de neu amb l'espàtula. Tenir el motlle preparat amb mantega i farina i abocar-hi la barreja. Enfornar a 170° durant 35 minuts, amb el forn preescalfat.

Servir-ho amb colis de maduixa. Liquejar les maduixes amb suc de taronja i sucre i reduir una mica al foc.

Receptes

Margalida Alemany Enseñat

Lingot d'albergínia i gamba del Port d'Andratx amb tomàtiga confitada

Ingredients

PER AL LINGOT D'ALBERGÍNIA I GAMBA

- 5 albergínies
- 150 g de gambes del Port d'Andratx
- 1 all
- Sal i pebre
- 5 ous
- 1 porro
- 1 cullerada de farina
- 1 taceta de llet
- Conyac

PER A LA SALSÀ DE TOMÀTIGA CONFITADA

- Ceba de figueres o morada
- 1 poma Golden
- Un tros de gingebre
- 1 taceta de suc de taronja
- 1 kg de tomàtiga ratllada
- Una mica de farigola
- Sucre
- Sal i pebre

Elaboració

Tallar les albergínies en rodó i fregir-les al costat de l'all. Un cop fregides folrar els motlles i amb això que sobra d'albergínia es pica i es reserva. En una paella es posa oli, el porro i la gamba. Es sofregeix i es flameja amb conyac. Afegim l'albergínia que ha sobrat, picada, una cullerada de farina, la llet i un ou. Condimentar i reservar. Folrar els motlles, omplir i enfornar a 170° graus durant 15 minuts.

Per elaborar la salsa de tomàtiga confitada, picar la cebà i la poma. Trossejar el gingebre. En un pot, sofregrir la cebà fins que estigui ben daurada. Afegir la poma, el gingebre i la farigola. Incorporar el sucre i deixar confitar. A continuació, afegir el suc de taronja i deixar reduir. Finalment, ajuntar la tomàtiga ratllada i assaonar. Deixar coure a foc lent. Colar i reservar.

Receptes

Joan Porcel Balaguer

Frit de matança d'Andratx

Ingredients per a 4 persones

- 2 patates de fregir
- 1 pebrot vermell
- 200 g de llom de porc mallorquí
- 100 g de costella de porc mallorquí
- 100 g de fetge de porc mallorquí
- 200 g de filet de porc mallorquí
- 1 cap d'all
- 1 ceba
- 1 l d'oli d'oliva suau
- $\frac{1}{2}$ l de vi ranci (tipus Xerès)
- Pell d'una llimona
- Suc d'una taronja
- Sal i pebre
- Fulles de llorer

Elaboració

Tallar a daus d'uns 5 mil·límetres de gruix les patates, el pebrot i la ceba. Tallar de la mateixa manera la carn de manera simètrica. En una cassola de fang amb abundant oli, fregir els alls i per ordre de cocció, les patates i pebrots, i salpebrar. Escórrer l'excés d'oli i reservar. A la mateixa cassola, amb poc oli, marcar el fetge i reservar. Tot seguit, incorporar la carn amb la ceba i ofegar per espai de mitja hora. Ajudar el vi ranci, deixar reduir fins a aconseguir textura de demi glace. Per últim, afegir la ratlladura de llimona, el suc de taronja, el fetge i els vegetals. Barrejar tota la producció i emplatar.

Arròs melós de sípia i molls

Ingredients per a 4 persones

- 1 carxofa
- 1 tomàtiga madura
- 200 g de sípia
- 4 filets de molls filetejats, sense espina
- 50 g de favetes
- 50 g de pèsols
- 1 ceba tendra
- 1 brot de julivert
- 1 gra d'all
- 1/2 ceba
- 800 cl de fumet
- 320 g d'arròs bomba
- 1 bri de safrà
- 50 g de formatge mahonès curat
- Sal, pebre, sucre, pebre vermell dolç i llorer

Elaboració

Picar en brunoise l'all. Sofregir el pebrot, la ceba i la tomàtiga. Incorporar la sèpia, salpebrar i afegir pebre vermell, sucre i llorer. Marcar l'arròs i reservar. Escalfar a ebullició el fumet de peix; mullar l'arròs i coure per espai de 17 minuts. Uns tres minuts abans de finalitzar, incorporar els pèsols, les favetes, la ceba tendra i el formatge mahonès. Deixar l'arròs amb textura semi-líquida i melosa i rectificar el gust. Escalfar oli d'oliva a 180% i escaldar els filets dels molls sense treure les escates. Disposar al plat l'arròs, i tot seguit col·locar el moll per sobre del plat.

Receptes

Danny Hernández

Jardí aromàtic

Inspirat en els paratges locals i jardins naturals que ens envolten, aquest és un còctel aperitiu, fresc, lleuger i molt local a força de ginebra Cabraboc amb tocs cítrics i herbals típics mediterranis que provenen de la Serra de Tramuntana; vermut mallorquí negre amb lavanda de Cordial de raïm i escuma d'oliva i llimona.

Arbre harmonia

Inspirat en els arbres locals, interpreta la manera de percebre una beguda jugant amb els aromes del còctel i la seva presentació, amb una base de vermut sense alcohol amb set herbes mallorquines, reinterpretació del seu licor clàssic, però amb una base alcohòlica diferent; oli Saccharum de taronja, per aportar una base cítrica oliosa, juntament amb suc de llima i acabar amb un aire mediterrani a partir d'herbes aromàtiques.

Participants



RESTAURANTE BAR
Andritxol



SA COMA
CAFETERIA COLMADO



BAR
BALEAR



SEGLE XXI



Pizzeria
Don Peppone

