

XXXVIII FERIA ANDRATX





XXXVIII
FERIA DE ANDRATX

2 y 3 de abril de 2022

XIII Ruta de la Tapa
IX Jornada Gastronómica



Ajuntament
d'Andratx

FIRES I MERCATS

Saluda alcalde

Llega la primavera y llega la Feria de Andratx, uno de los eventos más importantes de nuestro municipio. Este año, y después de dos años de descanso a consecuencia de la pandemia de la COVID-19, volveremos a vernos el 2 y 3 de abril.

La Feria data del año 1985 y su origen era agrícola y ganadero. Se instalaba una gran carpa en la Urbanización de Son Mas, en la que se exponían muestras de ganado local y otros animales autóctonos, maquinaria y herramientas agrícolas. También había feriantes de toda Mallorca.

Nuestro municipio ha ido evolucionando hacia el turismo de calidad, muy ligado a la restauración. En consecuencia, la trayectoria de la Feria ha ido incorporando esta vertiente gastronómica, de modo que las ferias de muestras de ganado empezaron a compaginarse con una muestra de cocina hasta consolidar, 38 años más tarde, el actual formato de dos días de fiesta gastronómica.

Serán dos días grandes. Dos días llenos de actividades. Dos días llenos de historia. Dos días llenos de tradiciones. Dos días llenos de Andratx.

Os animo a todos a que vengáis a hacer el recorrido completo y a descubrir todo lo que os tiene reservada esta XXXVIII edición de la Feria de Andratx. Y también, cómo no, a disfrutar de los mejores cocineros y restaurantes de nuestro municipio, tanto el sábado en la Ruta de la Tapa en la plaza España, como el domingo con la Jornada Gastronómica en el paseo de Son Mas.

¡Os esperamos!

Toni Mir Salvà

Alcalde de Andratx

Saluda concejal

Siempre he vivido la Feria de cerca, pero en el papel de visitante. Ya de pequeño iba a buscar el pollito que la Cooperativa de Andratx regalaba. Ahora, la vida me ha dado la oportunidad de estar al frente de la organización, como concejal de Ferias.

La XXXVIII Feria de Andratx es una edición que para mí siempre será especial, porque será la primera Feria después de dos años de la parada obligatoria a causa de la crisis sanitaria. Este año, recuperamos la Feria de Andratx de la mano del Departamento de Ferias y Mercados con la intención de continuar haciendo pueblo. Por eso, hemos trabajado intensamente y con ilusión para que la Feria del 2022 sea una digna sucesora de todas las Ferias que le han precedido y por este motivo, la temática central del 2022 gira en torno a la gastronomía local. Queremos potenciar la cocina andritxola, la tradicional y la de vanguardia, consolidando los espacios gastronómicos de degustación como son la Ruta de la Tapa y la Jornada Gastronómica e incorporando como novedad una demostración de cocina en directo a cargo de Margalida Alemany, Joan Porcel y Danny Hernández, todos ellos restauradores locales, de gran prestigio en el mundo gastronómico y de la restauración.

Hemos preparado todo un programa de actividades y expositores, en el que hemos incluido la exposición de animales, el mercado artesano, el rincón infantil, el concurso de moto sierra, boleros, exposiciones, actuaciones musicales así como otros sectores del municipio para que durante la Feria, la calle se convierta en un gran escaparate y que la oferta que se encuentren las personas visitantes sea interesante y atractiva.

Vuelve la Feria de Andratx, con la idea de volver a juntarnos, de volver a llenar las calles de gente, de degustar nuestra cocina y para que todo el mundo se lleve un buen sabor de boca.

¡Que tengáis una buena Ferial!
¡Un fin de semana para disfrutar!

Toni Bordoy Escudero
Concejal de Ferias y Mercados

Programa de actos

Sábado, 2 de abril

16 h

EXHIBICIÓN ECUESTRE

Concurso de enganche de carruajes y montura

Lugar: C/ de Son Lluís

A cargo de la Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx

Colabora: Hípica Paso a Paso y Ajuntament de Lluçmajor

21 h

XIII RUTA DE LA TAPA

ACTUACIONES MUSICALES

Lugar: Pl. España

Horario:

20 a 22 h - Barrilete Cósmico

22 a 00 h - Dr Funkestein

00 a 02 h - Tardes en El Café

Domingo, 3 de abril

10 h

MERCADO ARTESANO

Lugar: jardines del Ayuntamiento de Andratx y calles adyacentes.

CERTAMEN GANADERO

Exposición y muestra avícola, razas autóctonas y de ovejas de los ganaderos locales

Lugar: C/ de Son Sampol

EXPOSICIÓN DE VEHICULOS ANTIGUOS

Lugar: paseo de Son Mas

Colabora Classic Riders Andratx

EXPOSICIÓN

“Patrimoni de l'aigüa”

Lugar: sala de plenos

A cargo del Dpto. de Patrimonio

ESPACIO PROFESIONAL

Lugar: paseo de Son Mas

10 – 14 h

Rincón Infantil

Actividades gratuitas. Entrada limitada al aforo.

Los talleres se llenarán según el orden de llegada de los participantes.

Lugar: C/ de Son Bosch

ZONA LÚDICA INFANTIL

Muppets show. Dirigido a niños de 0 a 6 años.

Toca toca. Dirigido a niños de 0 a 6 años.

ZONA DE AVENTURA

Rocódromo. Dirigido a niños de 3 a 12 años.

ZONA DE TALLERES

Talleres de magia

Taller de botánica

ESPECTÁCULO DE MAGIA

Dirigido a niños de 5 a 12 años.

Horario: 12 h

11 h

VISITA OFICIAL DE LAS AUTORIDADES A LA FERIA
ACOMPAÑADAS DE LOS XEREMIER S

ACTUACIÓN DE LA ESCUELA DE BAILE AIRES DE ANDRATX
Lugar: clastra

11 a 14 h

SHOW COOKING

Lugar: Barba-Rossa

A cargo de los chefs y bartender andritxoles

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

12 h

ACTUACIÓN Y MUESTRA FOLCLÓRICA DE
AIRES DE ANDRATX

Lugar: clastra

EXHIBICIÓN ECUESTRE

Lugar: C/ de Son Lluís

A cargo de la Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx

Colabora: Hípica Paso a Paso

V CONCURSO DE CORTE EN MOTOSIERRA

Lugar: C/ de Son Lluís

13.30 h

IX JORNADA GASTRONÓMICA

Lugar: paseo de Son Mas

Ruta de la tapa

En su establecimiento

Núm.	Establecimiento	Menú	Precio
1	Bar Balear	Sepia a la mallorquina + Bebida	5 €
2	El Dimoni dins jo	Sepia con sobrossada	5 €
3	Cas Pobil	Frito mallorquín / Frito de sangre Sopas mallorquinas	5 € 5 €
4	Segle XXI	Pinchos variados + Bebida	4 €
5	Andritxol	Caracoles + Bebida Tortilla de patatas con pimiento rojo + Bebida	4,50 € 3,50 €
6	Ca na Tonieta	Alitas de pollo picantes + caña Frito de marisco + caña	3,50 € 5,50 €
7	Nicky Bar	Patacón + Caña Cachapa + Caña Hamburguesa + Bebida	4,90 € 3,50 € 4 €
8	Es Refugi	Calamarines de la abuela + Bebida	4,50 €
9	Auri Azul	Lasaña + Bebida Conejo al horno + Bebida	3 € 3 €
10	Bar Cubano	Croquetas de gamba del Puerto + Bebida	3,50 €
11	Sa Somera	Huevos rotos con jamón + Bebida	5,50 €
12	Coopola Coyote	Panini + Bebida	3 €

En carpa plaza España

Núm.	Establecimiento	Menú	Precio
1	Can Prima	Caracoles + Bebida Frito de matanzas + Bebida	4,50 € 4,50 €
2	Andritxol	Caracoles + Bebida Tortilla de patatas con pimiento rojo + Bebida	4,50 € 3,50 €
3	El Dimoni dins jo	Sepia con sobrassada	5 €
4	Es Refugi	Tartar de salmón de la mamá + Bebida Tartar de carne de papá + Bebida	4,50 € 4,50 €
5	La Cocotte de Sant Elm	Grill Tapas	4 / 5 €
6	Pony Manso	Burritos de pollo + Bebida	4 €
7	D Carmen	Ensaladilla + Bebida Cartucho de pescado frito + Bebida	4,50 € 5 €
8	May Sun	Maki, sushi Arroz mil delicias Tallarines con pollo y verduras	1 € 3 € 3 €
9	Nicky Bar	Patacón + Caña Cachapa + Caña Hamburguesa + Bebida	4,90 € 3,50 € 4 €
10	Tim's	Sandwich de Bondiola a la brasa + Bebida	4 €
11	Can Nadal	Dulces y salados	2 €
12	Can Nero	Helados y cuartos	1 / 2 €
13	Colmado sa Coma	Menú infantil	4 €
14	Mitj & Mitj	Bocadillo de entraña + Bebida	4 €
15	El Bohemio	Pincho de entraña a la brasa con chimichurri + Bebida	3 €
16	Narez & Cuart	Dulces	3,50 €
17	Sa Somera	Huevos rotos con jamón + Bebida	5,50 €
18	Penya el Puntazo	Mojitos	5 €

Jornada Gastronómica

Paseo de Son Mas

Núm.	Establecimiento	Menú	Precio
1	Can Prima	Caracoles Frito de matanzas	5 € 5 €
2	Don Peppone	Paella	6 €
3	Cas Pobil	Frito mallorquín / Frito de sangre Sopas mallorquinas	5 € 5 €
4	Can Nero	Helados y cuartos	1 / 2 €
5	Pony Manso	Fideuá + Bebida	5,50 €
6	La Cocotte de Sant Elm	Grill Tapas	4 / 5 €
7	Sa Somera	Bacalao con tomate + Bebida	5,50 €
8	May Sun	Maki, sushi Arroz mil delicias Tallarines con pollo y verduras	1 € 3 € 3 €
9	Can Nadal	Dulces y salados	1 / 2 €
10	El Bohemio	Bocadillo de picaña torrada y ensalada	6,50 €
11	Can Jaume	Dulces y salados	1 / 2 €
12	Nicky Bar	Patacón + Caña Cachapa + Caña Hamburguesa + Bebida	4,90 € 3,50 € 4 €
13	Penya el Puntazo	Mojitos	5 €
14	Mesón Can Paco	Tapas variadas	4 €
15	Sa Cotxeria	Dulces y salados	1 / 2 €
16	Coopola Coyote	Choripan + Bebida Entraña Crêpes	5 € 6 € 3 €
17	Colmado sa Coma	Menú infantil	4 €

Certamen Ganadero



Ganaderos locales

El certamen ganadero se lleva a cabo en el transcurso de la feria. Puesto que el certamen tiene carácter de exposición, no hay ventas, sino que se trata de un evento que sirve de escaparate para mostrar el rebaño local y razas autóctonas, en el que participan ganaderos locales y la Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx.

Nombre	Finca	Raza
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 mallorquina
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

Exhibición Ecuestre



Associació de Carreters i Cavallistes d'Andratx



Jinete	Caballo
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

Enganche de carruajes

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

Cocina Andritxola



Historia

Andratx es un pueblo de gran tradición gastronómica y siempre ha destacado por sus cocineros.

Muchos cocineros del municipio andritxol trabajaron en los mejores restaurantes de Mallorca, como el arraconer Jaume Verda o los andritxoles Miquel y Tomás Frau, el maestro de cocina Gaspar “Quelet”, Miquel Murtó, Jaume Caleta, Pere Adrover y Jaume Alemany Perpinyà. Algunos cruzaron fronteras y llegaron a Cuba como es el caso de Bartomeu Calafell que fue chef en la casa presidencial de Buenos Aires o de Gabriel Ballester Pujol que estaba al frente de la cocina del Hotel Nacional de La Habana. En el Hotel Sheraton de Canadá trabajó Macià Valent Coves; en el Mural Room Restaurante de Ohio acudió Gabriel Coves y en el Astoria y en el Buffalo de Nueva York trabajaron Macià Coves y Bartolomé Jofre, respectivamente. Otros fueron a Francia como Lorenzo Bosch Alemany y Rafael Ferrer Alemany que trabajaron en Lorraine (Reims) y Joan Font Colomar en el Hotel Mon Restaurante Chalons.

El conocido maestro de cocina Tomeu Esteva Jofre trabajó en el Gran Hotel de Camp de Mar y el Gran Hotel de Palma, en el Hotel Mediterráneo, en el Hotel Alhambra y en prestigioso Hotel Bahía Palace, entre otros. Cabe destacar su trayectoria profesional como profesor de la Escuela de Hostelería. Además, fue autor de La cocina del maestro Tomeu Esteva.

La cocina andritxola del presente fusiona la tradición con un tipo de cocina más creativa con nuevas texturas, sabores, productos más exóticos y técnicas innovadoras, manteniendo su esencia. Andratx cuenta con cocineros y cocineras de referencia, como Margalida Alemany Enseñat y con nuevos talentos, que tienen ganas de mostrar su creatividad y su pasión por la gastronomía y que incluyen no tan sólo la cocina si no también otras especialidades como la pastelería y la coctelería. Son ejemplos cocineros como Gabriel Adrover Pujol, Joan Porcel Balaguer, Andrés Andonegui, Mateo Garcías, David Martínez Van der Smissen; pasteleros como Joan Cuart Curtó y Baltasar Massot y el bartender Danny Hernández, entre otros.

Cocineros

Margalida Alemany Enseñat (Andratx, 1944)

Cocinera mediática y pionera, pupila del maestro de cocina Tomeu Esteva y Juan Mari Arzak, maestro de cocina. Durante décadas ha desarrollado un trabajo fundamental en la cocina de Can Tàpera y en la Escuela de Hostelería para la formación de buenos profesionales del mundo de la gastronomía. Prueba de ello, en 1997 recibió el Premio Ramon Llull en reconocimiento a su trayectoria docente. Margalida Alemany sigue activa y disfrutando de la cocina con el chef Joan Porcel en el restaurante Oliu.



Otra de sus facetas son los libros de cocina y es 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 cocina de Margalida de Can Tàpera. Palma - Binissalem: Caja de Baleares - Di7, 1997.
 - La nueva cocina de Margalida Alemany: 154 recetas originales. Palma: Ultima Hora, 1995.
-

Joan Porcel Balaguer (Andratx, 1987)

Es el propietario del restaurante Oliu, situado en la antigua almazara de Son Orlandis. Es una visita obligada para todo aquel que quiera probar la cocina mediterránea, ya que sus recetas tradicionales mallorquinas se mezclan con la creatividad, la inventiva y la renovación constante, creando delicias para el paladar.



Joan Porcel comenzó en la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares cuando tenía 16 años. Después viajó a los EEUU, a Aspen, a Seattle y trabajó en el famoso restaurante Jaleo de Washington de José Andrés. Ha conocido chefs de renombre y con estrella de cocina, incluso ha trabajado para algunos de ellos en los EEUU y otros lugares de España, como Martín Berzategui.

Danny Hernández (Andratx, 1992)

Empezó en el mundo de la hostelería hace 14 años, como muchos jóvenes del municipio, para ganar un dinero extra. Después de experimentar prácticamente todas las áreas de este sector, en 2016 cuando se percató que su lugar estaba detrás de la barra.



Su trayectoria como bartender comenzó en el Ginbo Cocktail Bar, una de las mejores coctelerías de la isla. Trabajó como barman en el Hotel És Princep cuando abrió sus puertas, y tuvo la suerte de trabajar con uno de los grandes de la coctelería balear, el menorquín Andreu Genestra. Actualmente trabaja como bartender en Nicolás Cocktail Bar.

En 2019, ganó varios premios a nivel regional; esto provocó que su nombre empezara a ser reconocido dentro del gremio, con una perspectiva muy prometedora:

- Subcampeón del LXVI Campeonato Regional de Coctelería de Baleares
 - Ganador del Cóctel de Oro del Concurso Cóctel TaPalma 2019 con el cóctel Capricho.
-

Recetas

Margalida Alemany Enseñat

Esqueixada de bacalao

Ingredientes

- 400 g bacalao
- 1 manojo de perejil
- 8 sofritos
- 1/2 kg de tomate de ramillete de temporada
- 3 ajitos tiernos
- 1 cebolla morada mediana
- Aceitunas de Kalamata
- 1 cucharada de mini alcaparras
- Sal y pimienta blanca
- Aceite de oliva bueno
- Unas gotitas de vinagre de Jerez o de manzana

Elaboración

Descongelar el bacalao y lavar con un poco de agua y limón. Secar bien y desmigalar. Cortar el resto de los ingredientes pequeño. Pelar el tomate y quitar las pepitas y reservar. Retirar el hueso a las aceitunas. En una bandeja, montar la esqueixada. Aliñar en el último momento y servir con una tostada.

Greixonera de brossat

Ingredientes

- 300 g de requesón
- 200 g de philadelphia
- 1 vaso de leche entera
- 1 limón rallado
- 1 naranja rallada
- 1 piel de limón rallada
- 75 g de maicena
- 300 g azúcar
- 10 huevos enteros (5 claras a punto de nieve)
- Un poco de canela en polvo

Elaboración

En un recipiente, mezclar todos los ingredientes menos las 5 claras subidas a punto de nieve. Pasar el turmix hasta que quede muy fino, añadir las claras a punto de nieve con la espátula. Tener el molde preparado con mantequilla y harina y verter la mezcla. Hornear a 170° durante 35 minutos, con el horno precalentado.

Servir con colis de fresa. Licuar las fresas con zumo de naranja y azúcar, y reducir un poco al fuego.

Recetas

Margalida Alemany Enseñat

Lingote de berenjena y gamba del Puerto de Andratx con tomate confitado

Ingredientes

PARA EL LINGOTE DE BERENJENA Y GAMBA

- 5 berenjenas
- 150 g de gambas
- 1 ajo
- Sal y pimienta
- 5 huevos
- 1 puerro
- 1 cucharada de harina
- 1 tacita de leche
- Coñac

PARA LA SALSA DE TOMATE

- 1/2 cebolla de figueras
- 1 manzana Golden
- Un trozo de jengibre
- 1 tacita de zumo de naranja
- Un poco de tomillo
- Azúcar
- Sal y pimienta
- 1 kg. de tomate pelada y picada

Elaboración

Cortar las berenjenas en redondo y freírlas junto al ajo. Una vez fritas forrar los moldes y con lo que sobra de berenjena se pica y se reserva. En una sartén se pone aceite, el puerro, la gamba. Se sofríe y se flambea con coñac. Añadimos la berenjena que nos ha sobrado, picada, 1 cuchara de harina, la leche y un huevo. Sazonar y reservar. Forramos los moldes, rellenamos y cocemos al horno a 170° durante 15 minutos.

Para elaborar la salsa de tomate confitado, picar la cebolla y la manzana. Rayar el jengibre. En un cazo, sofreír la cebolla hasta que esté bien pochada. Añadir la manzana, el jengibre y el tomillo. Incorporar el azúcar y dejar confitar. A continuación, añadir el zumo de naranja y dejar reducir. Por último, añadir el tomate rallado y sazonar. Dejar cocer a fuego lento. Colar y reservar.

Recetas

Joan Porcel Balaguer

Frito de matanza de Andratx

Ingredientes para 4 personas

- 2 patatas de freir
- 1 pimiento rojo
- 200 g de lomo de cerdo mallorquín
- 100 g de costilla de cerdo mallorquín
- 100 g de hígado de cerdo mallorquín
- 200 g de solomillo de cerdo mallorquín
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla
- 1 L de aceite de oliva
- 1/2 L de vino rancio
- Piel de 1 limón
- Zumo de una naranja
- Sal, pimienta y laurel

Elaboración

Cortar a dados de unos 5 milímetros de grosor las patatas, el pimiento y la cebolla. Cortar del mismo modo la carne de manera simétrica. En una cazuela de barro con abundante aceite, freír los ajos y por orden de cocción, las patatas y pimientos y salpimentar. Escurrir el exceso de aceite y reservar. Acto seguido, incorporar la carne con la cebolla y rehogar por espacio de media hora. Incorporar el vino rancio, dejar reducir hasta conseguir textura de demi glasé. Por último, añadir la ralladura de limón, el zumo de naranja, el hígado y los vegetales. Mezclar toda la producción y emplatar.

Arroz meloso de sepia y salmonetes

Ingredientes para 4 personas

- 1 alcachofa
- 1 tomate maduro
- 200 g de sepia
- 4 filetes de salmonetes sin espina
- 50 g de habitas
- 50 g de guisantes
- 1 cebolleta
- 1 rama de perejil
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 800 cl de fumet
- 320 g de arroz bomba
- 1 hebra de azafrán
- 50 g de queso mahonés curado.
- Sal, pimienta, azúcar, pimentón dulce y laurel

Elaboración

Picar en brunoise el ajo. Sofreír pimiento, cebolla y tomate. Incorporar la sepia, salpimentar, añadir pimentón, azúcar y laurel. Marcar el arroz y reservar. Calentar a ebullición el fumet de pescado, mojar el arroz y cocer por espacio de 17 minutos. Unos tres minutos antes de finalizar, incorporar los guisantes, las habitas y la cebolleta y el queso mahonés. Dejar el arroz con textura melosa y semi-líquida y rectificar el sabor. Cualquier aceite de oliva a 180° y escaldar los filetes de salmonetes sin quitar las escamas. Disponer en el plato de arroz, y acto seguido colocar los salmonetes por encima del plato.

Recetas

Danny Hernández

Jardín aromático

Inspirado en los parajes locales y los jardines naturales que nos rodean. Es un cóctel aperitivo, fresco, ligero y muy local a base de ginebra Cabraboc con toques cítricos y de hierbas, típicamente mediterráneos, que provienen de la Sierra de Tramuntana; vermut mallorquín negro con lavanda Cordial de uva, espuma de oliva y limón.

Árbol armonía

Inspirado en los árboles locales, interpreta la manera de percibir una bebida, jugando con los aromas del cóctel y su presentación con una base de vermut sin alcohol con siete hierbas mallorquinas, reinterpretación de su licor clásico, pero con una base alcohólica diferente; Óleo Saccharum de naranja para aportar una base cítrica oleosa junto con zumo de lima y terminar con un aire mediterráneo a partir de hierbas aromáticas.

Participantes



RESTAURANTE BAR
Andritxol



La Cocotte
DE SAINT ELM

Gastròbar
d'Carmona
Saint Elm



Tim's
1984 1988 1984

PASTISSERIA
FUNDADA 1911
Can Nadal

Gelats
can Negro
• Fets a Granollers •

SA COMA
CAFETERIA COLMADO



RESTAURANTE
el Bohemio
S'ARRACCO

NAREZ & CUART
CONFITERY ARTIST

BAR
BALEAR

Ca's Pobil

SEGLE XXI



Aurifzu



COPPOLA
COVOTE



Pizzeria
Don Peppone

FORN
Ca'n Joana



Sa Rocketa

COCOS
CANDON

TALLER RAYMA
MOTO CITY



Forn Sa
Cotxeria

