vinetur

Semanas Gastronómicas de Formentera: menús a 28 € para descubrir la auténtica gastronomía de la isla

Vuelven las Semanas Gastronómicas de Formentera, del 12 al 25 de octubre

jueves 1 de octubre de 2026

ESCRITO POR RITA



Veintiséis restaurantes participan en esta edición: Chezz Gerdi, Cormarí, Can Pascual, Trastienda, Mar Grossa, Bocasalina, Casablu, Sa Terrasa, Ritto Formentera, Juvia, Al Quèrto, Casanita, Canapepa, Can Forn, 190 Pasos, Es Mal Pas, Café del Lago, Capritxos, Sa Barraca, Origen Clandestino by Salines, Vanni Formentera, Sa Panxa, Mariterra, La Masa, Bufambo y Capri.

Mucho se ha hablado de la gastronomía de Formentera, pero tal vez conviene ahondar en su origen. Nace de un mar generoso y de una tierra de secano que nunca regaló nada, y de esa unión han salido una despensa y una manera de cocinar que se reconocen a la primera: peix sec, pulpo, calamar y sepia, pescado de roca para los guisos de siempre, patata, sobrasada, pollo payés, cordero, queso fresco y hierbabuena. Pocos ingredientes, bien tratados, y una evidente mirada al Mediterráneo.

Octubre es un buen mes para sentarse a probarlos. La isla baja un poco el ritmo, la luz se vuelve más suave y la mesa gana protagonismo. Las Semanas Gastronómicas, organizadas por la Asociació Intersectorial de Petits i Mitjans Empresaris de Formentera (PIMEF) en colaboración con el Área de Promoción Turística del Consell Insular, nacen precisamente para eso: dinamizar la restauración de la isla y poner el producto local en el centro.

El funcionamiento es sencillo. Cada restaurante elabora un menú basado en la gastronomía tradicional y en producto de la isla, con entrante, plato principal y postre, a un precio de 28 € (IVA incluido, bebidas aparte). Los establecimientos participan al menos cuatro días, dentro de las dos semanas del festival, del 12 al 18 y del 19 al 25 de octubre, y pueden ofrecer solo el menú o combinarlo con su carta. Eso sí, nadie está obligado a que toda la mesa lo pida: cada comensal elige el suyo.

La última palabra la tiene el cliente. Al terminar, cada comensal puede puntuar su menú del 1 al 10 a través de un código QR que le facilita el restaurante, con un solo voto por persona y establecimiento, asociado a un correo electrónico. El restaurante con mejor puntuación media se llevará 1.500 € y el segundo, 1.000 €. Y como votar no cuesta nada, quienes hayan comido en al menos dos restaurantes participantes entran en el sorteo de 500 € en metálico: basta con acceder a la web de votación mediante el QR, dejar un correo electrónico y adjuntar una foto del tique del menú.

Date un capricho este octubre y anímate a conocer una isla que se siente y se saborea despacio.

Más información:

www.formentera.es