vinetur

# La Mostra de Cuina Menorquina tienta al paladar otoñal

lunes 19 de septiembre de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER




**Del 16 de septiembre al 2 de octubre, la isla balear celebra la 13ª edición de esta gran cita culinaria en la que participan 31 restaurantes de 13 municipios y calas**

**'Oliaigua con sobrasada y albaricoque', 'Carpaccio de ternera roja menorquina con queso viejo', 'Paella de sepia, raya y sobrasada menorquina', 'Calamar relleno a la menorquina con salsa de almendras'... ¿Sabéis cómo descubrir –¡saboreando!– por qué Menorca ejerce este año como Región Europea de Gastronomía? Muy fácil: con una escapada otoñal para disfrutar de una de sus grandes citas culinarias, la 'Mostra de Cuina Menorquina'. Durante 17**

**días un auténtico 'tour gastro' por toda la isla permitirá al viajero gourmet degustar las mejores recetas de la cocina menorquina, con productos de proximidad. Y con dos tipos de opciones: 'Menú Mostra' (a un precio unificado de 20 euros) o 'Menú Gastronómico'. En otoño... ¡apetece Menorca!**

Menorca sigue tentando al paladar. Y en el arranque otoñal, lo hace con una de sus más especiales citas gastronómicas: La **'Mostra de Cuina Menorquina',** que este año llega a su **13ª edición,** organizada por Restauració Menorca y CAEB. Un evento de gran nivel culinario que se desarrollará **del viernes 16 de septiembre al domingo 2 de octubre.** Un total de **31 restaurantes** de todos los rincones de la isla balear pondrán en la mesa platos típicos de la cocina menorquina tradicional y otros de nueva creación pero basados siempre en el producto local y de temporada.



Estos son los 31 restaurantes, pertenecientes a **13 municipios y calas**. **Ciutadella (11)**: Aquarium Port, Asador Molí Des Comte, Es Born, Mon Restaurant, Pinzell Restaurant, Racó des Palau, Rels Restaurant, Restaurant Cabòria, Can Faustino,

S'Amarrador y Ses Voltes Espai Gastronòmic. **Es Mercadal (3)**: Café Bistro Sol 32, Hotel Jeni & Restaurant y TheTapas Gastobar. **Fornells (2)**: Cafè del Nord y Ca Na Marga. **Sant Lluis (2)**: Sa Paredeta d'en Doro y Sa Pedrera Des Pujol. **Alaior (2)**:Santa Marianna y Torralbenc. **Maó (1)**: Es Jardí Restaurant. **Ferreries (1)**: Restaurant Loar Ferreries. **Es Migjorn Gran (1)**: Es Chic. **Santo Tomás (2)**: Nivi-Villa Le Blanc Gran Melià y Restaurant Don Tomás. **Cala'n Bosch (3):** Aquarium Cala'n Bosch, Foc Eco Brasserie y Sa Parrilla del Lago. **Cala Blanca (1):** Restaurant Maribel. **Cala Galdana (1)**: Restaurant Es Barranc. Y **Son Bou (1):** Es Jardí des Temple.

## Auténticas tentaciones gastro menorquinas

***Como entrantes*** será posible degustar platos como: 'Oliaigua con sobrasada y albaricoque', 'Calamarcitos rellenos a la menorquina sobre cremoso de arroz en su tinta', 'Canelón de calamar y gambas', 'Bombones de cuixot y queso mahonés', 'Crujiente de panceta con puré de berenjena ahumada', 'Croqueta de sobrasada y queso curado con romesco de verduras a la brasa', 'Carpaccio de ternera roja menorquina con queso viejo', 'Champiñones con sobrasada y queso', 'Panna cotta de coliflor y foie de pato, tartar de gamba y vinagreta e trufa y avellana', 'Ravioli de calabaza y requesón con pesto de sus pipas' o 'Tartar de ternera menorquina, alcaparras y aliño de avellana'.



**Como platos principales**: 'Albóndigas de atún rojo con salsa marinera y arroz', 'Bacalao con sus callos y sobrasada, gratinado con alioli de higos', 'Jarrete de cordero de Menorca con salsa de tomillo', 'Calabacines rellenos de gamba roja con salsa de azafrán de Santa Margalida', 'Paella de sepia, raya y sobrasada de Menorca', 'Abanico de cerdo negro de Menorca con chimichurri y patató payés', 'Rossejat de fideos al carbón con mejillones y gambas de Mahón y alioli de azafrán', 'Calamar relleno a la menorquina con salsa de almendras', 'Raya al horno con patata panadera', 'Ceviche de gamba roja y pescado de Ciutadella' o 'Raya a la brasa, emulsión cítrica y puré especiado'.



**Y como postres:** 'Sorbete gin con limonada', 'Tortada menorquina', 'Helado de queso de Maó, jugo de fresas y aceite de hierbabuena', 'Greixera de boniato con helado de pistacho', 'Puding casero de ensaimada' o 'Helado de yogur con moras silvestres',

## Menorca, fusión de gastronomía...¡y deporte!

La **'Mostra de Cuina Menorquina'** coincide con la celebración de dos importantes eventos deportivos, que podrán seguir quienes visiten la isla: **'III Trail dels Fars Nocturno'** (17 septiembre, https://bit.ly/3QptX9X), la '**VII Artiem Half Menorca**

**Triatlon'**, en Fornells (25 septiembre, https://bit.ly/3Qn0LQQ ),



**Más información en:**

http://www.mostradecuinamenorquina.com y www.menorca.es