



# VI GASTROTAST

JUEVES 17 DE MARZO de 21:00 a 00:00 h.

## SHOW COOKING

VIAJE GASTRONOMICO POR LA SERRA DE TRAMUNTANA

+

## PROYECCIONES DE FOTOGRAFIAS

*LUGAR: Centro de Historia y Cultura Militar de Baleares. C/San Miquel nº69, Palma*

**Precio por cocina: 3 €. A Beneficio de ASPACE**

**Municipio: ALARÓ: Hotel Rural S'Olivaret. Chef: Luis González.**

Rabo de buey relleno de foie, puré de boniato con paté de olivas mallorquinas. Salsa de ajo negro con aire de mandarina.

**Municipio: ESCORCA: Bodegas Vinyes Mortitx. Enólogo: Llorenç Coll.**

Cata de vinos: Mortitx Blanco 2015 y l'U Blanco 2013.

**Municipio: LLOSETA: Restaurante Tomeu Lassio. Chef: Tomeu Lassio.**

Longaniza de cabrito de tramuntana, pan moreno mallorquín, miel de romero y aceitunas negras.

**Municipio: MANCOR DE LA VALL: Restaurante Maria Salinas. Chef: Maria Salinas.**

Flan queso de oveja sobre parmentier de boniato y marinada de almendras con aceite de higos.

**Municipio: SANTA MARIA DEL CAMÍ: Restaurante Bistro 19. Chef: Jhon Ángel Garzón.**

Ceviche Nikkei de Lubina con langostinos y frutas tropicales.

**Municipio: SELVA: Restaurante Miceli. Chef: Marga coll.**

Coqueta de setas y verduras gratinadas con alioli de aceitunas negras.



# VI GASTROTAST

VIERNES 18 DE MARZO de 21:00 a 00:00 h.

## SHOW COOKING

VIAJE GASTRONOMICO POR LA SERRA DE TRAMUNTANA

+

## PROYECCIONES DE FOTOGRAFIAS

*LUGAR: Centro de Historia y Cultura Militar de Baleares. C/San Miquel nº69, Palma*

***Precio por cocina: 3 €. A Beneficio de ASPACE***

**Municipio: CALVIÀ: Restaurante Diablito. Chef: José Cortés.**

Mini burger de cordero, con aromas de la Serra de Tramuntana, salsa de yogurt y pan especiado.

**Municipio: CAMPANET: EcoHotel & Spa Monnaber Nou. Chef: Pep Riera.**

Lamina de cordero marinado sobre galleta de algarroba y miel de madroños.

**Municipio: ESPORLES: Bodega Es Verger. Director Jaume Fullana.**

Cata de vino: Els Rojals Tinto 2009.

**Municipio: FORNALUTX: Restaurante Sa Cuina d'en Marc. Chef: Marc Martínez.**

Canelón de rabo de buey confitada con salsa de cítricos.

**Municipio: POLLENÇA: Son Brull Boutique Hotel & Spa. Chef: Rafel Perelló.**

Espuma de alcachofa con queso de cabra y pesto de montaña.

**Municipio: PUIGPUNYENT: Bodega Son Puig. Gerente Isabel Alabern.**

Cata de vinos: Blanco: Son Puig Prensal 2014 y Tinto: Son Puig 2010.

**Municipio: VALLDEMOSSA: Hotel Valldemossa: Chef: Ricardo Rossi.**

Pudding de coca de patata con bizcocho de hierbas mallorquinas, espuma de almendras, cremoso de chocolate y tierra de coca de patata.



# VI GASTROTAST

SABADO 19 DE MARZO de 12:00 a 15:00 h.

## SHOW COOKING

VIAJE GASTRONOMICO POR LA SERRA DE TRAMUNTANA

+

## PROYECCIONES DE FOTOGRAFIAS

*LUGAR: Centro de Historia y Cultura Militar de Baleares. C/San Miquel nº69, Palma*

***Precio por cocina: 3 €. A Beneficio de ASPACE***

**Municipio: ANDRATX: Restaurante Oliu. Chef: Joan Porcel.**

Galleta salada de almendra sobre filete de pescado marinado con acelgas y tocino de cerdo negro mallorquín.

**Municipio: BANYALBUFAR: Bodega Can Pico. Enólogo: Guillem Vanrell.**

Cata de vino: Malvasía 2014.

**Municipio: BUNYOLA: Restaurante Son Termes. Chef: Nuria Arbona.**

Bizcocho de algarroba, crema helada de cabra y crujiente de piñones, algarroba, leche de cabra, piñones y romero.

**Municipio: DEIÀ: Belmond La Residencia. Chef: Guillem Méndez.**

Gambas de Sóller cocinas a la sal con judías de mar y aceite de la finca.

**Municipio: ESTELLENCS: Bodega Tomeu Isern. Enólogo: Tomeu Isern.**

Cata de vino: Amberi. (Malvasía).

**Municipio: SÓLLER: Finca-Hotel Ca N'Aí. Chef: Diego Angulo.**

Textura de naranja con aceite de oliva.