

ES CASTELL DE TAPAS

2017

7 Y 8

DE Octubre

TAPA +
BEBIDA =
(Caña, Vino o refresco)



XXVI Ruta de Tapas

A partir de las 12h



1. Centro Cultural

Tronco de pollo otoñal. Autumn chicken trunk.

2. Bar Can Fiol

Cebolla caramelizada con espárragos trigueros y queso de cabra sobre tosta de pan. Toast with caramelized onion, asparagus and goat cheese.

3. Bar Toni

Brocheta de langostino Kataifi con mahonesa de curry y piña. Kataiki shrimp brochette with curry and pineapple mayonnaise.

4. Casa Kuenka

Callos estilo Kuenka. Kuenka "callos".

5. Mos Art

Alpujarreño. "Alpujarreño".

6. Granja Es Castell

Cucurucho de bravas. Spicy potatoes.

7. Taskeria Gastronómica Es Local

Crujiente de pollo en crema de mostaza y miel. Crunchy chicken with mustard and honey cream.

8. Bahía Bar Restaurante

Langostino marinado con puerro salteado. Marinated shrimps with sauteed leeks.

9. Bar Isla

Carrillera Ibérica con patatas. Iberic Cheek with potatoes.

10. Ban Delfin

Rollito de bacon, lechuga, tomate, queso, maionesa y chutney de mango. BLT Wrap.

11. El Vell Port

Keta's Burguer. Keta's Burguer.

12. Barcelo Hamilton Menorca

Mini burguer de buey con patatas fritas. Ox mini burguer with chips.

13. Hotel Carlos III

Bocado de carrillera de cerdo. Pork cheek bit.

14. Taska i Vins

Frit mariner. Fried fish.

