

Segona edició de les Jornades Gastronòmiques Arrels

12 restaurants de tota Menorca oferiran menús de producte local del 22 de març al 7 d'abril

El Consell Insular de Menorca amb el suport de les associacions de restaurants de CAEB i PIME, impulsa per segon any consecutiu unes jornades gastronòmiques de producte local i cuina de Menorca. Del 22 de març al 7 d'abril restaurants de tota l'illa participaran en aquestes jornades oferint un menú especial a base de producte menorquí.

Es tracta d'un acte lligat a la Fira Arrels, amb la intenció de promocionar el producte local i introduir-lo a la nostra cuina. D'aquesta manera, Arrels ofereix l'oportunitat a productors i cuiners d'impulsar i donar a conèixer el millor producte menorquí i així com les receptes més innovadores cuinades amb productes de la terra.

Aquestes jornades, també pretenen ser una iniciativa per fomentar el suport al producte local per part del sector de la restauració a Menorca.

Així, durant més de dues setmanes, els 12 restaurants inscrits en aquestes jornades, incorporaran a la seva carta un especial, el "Menú Arrels". Cada restaurant podrà elegir el seu menú i el preu.

Els restaurants que participen són:

- Can Bernat des Grau
- Passió Mediterrània
- Alcaufar Vell
- Sa Pedrera des Pujol
- Pan y Vino
- Café Bristó
- Ca n'Aguedet
- Tast
- Cafè Balear
- Rels
- Racó des Palau
- Es tast de na Silvia