



JORNADAS GASTRONÓMICAS «ARRELS»

25 restaurantes de Menorca ofrecerán menús elaborados con producto local

El Consejo Insular de Menorca con la colaboración de las asociaciones de restaurantes de CAEB y PIME impulsa unas jornadas gastronómicas de producto local y cocina de Menorca. Del 6 al 15 de abril 25 restaurantes de toda la isla ofrecerán menús elaborados con producto menorquín.

Una iniciativa que surge a partir de los objetivos de la Feria Arrels, promovida por el Consejo Insular, de potenciar el producto y al cocina de Menorca, ofreciendo la oportunidad a los productores de dar a conocer lo mejor de los productos locales y las recetas menorquinas.

Así, tras el propósito de fomentar que los restaurantes de la isla apuesten por producto local e lo incluyan en su carta, durante una semana, todos los restaurantes inscritos a estas jornadas presentarán un <<menú Arrels>>. Cada restaurante podrá elegir los platos y el precio del menú.

Los restaurantes:

1. [Es Tast de Na Silvia](#)
2. [Torralbenc](#)
3. [Magí 24](#)
4. [Es Tastet](#)
5. [Tast](#)
6. [Pan i Vino](#)
7. [The Tapas Gastrobar](#)
8. [Es Festuc](#)
9. [Café Marés](#)
10. [Smoix](#)
11. [Cittadella](#)
12. [Mon](#)
13. [Rels](#)
14. [Ca na Pilar](#)
15. [Casino Sant Climent](#)
16. [Ca n'Aguedet](#)
17. [Sa Pedrera des Pujol](#)
18. [Can Bernat des Grau](#)
19. [Passió Mediterrània](#)
20. [Racó des Palau](#)
21. [S'Engolidor](#)
22. [Ses Voltes](#)
23. [Alcaufar Vell](#)
24. [Rías Baixas](#)
25. [Street Food by Mestre](#)

Maó, 5 d'abril del 2018