



MENÚS I PLATS ESPECIALS DE SAL I SALAONS.

SILLES – PREU 25€ /12,5 € per persona.

Inclou maridatge de vi
/ **Salmó marinat** amb algues wakame i sal
negre /per a compartir.
Maridatge: dues copes de vi blanc
Muscat /Mallorca.
/Ploma ibèrica a la graella amb **escates
de sal** /per a compartir.
Maridatge: dues copes de vi negre -
Sincronia negra /Mallorca.

Av. Primavera, 42 – Tel. 638353495

BAROA BISTRO – PREU 13€

Picada/ Pebrots de padró
amb **sal de pebres dolços**.
Plat principal/ Hamburguesa mediterrània,
Ruca, parmesà i cuixot.
Beguda/ canya o copa de vi de la casa
o aigua.
Postres o cafè.

Av Primavera, 6 Tel. 6971655354 / 609518406

BERNA – PREU 18€ begudes a part

Picada/ Focaccia d'escalivada
amb **arengada**.
Primer plat/ Crema de carabassó
amb **bacallà esmicolat**.
Segon plat/ **Bullit d'ossos**.
Postres/ A triar

Esmeralda, 7 Tel. 971655110

LAOS – PREU 15'95 € ració o 8,95€ mitja

Begudes a part.
Plat únic/ **Vieires marinades** en sopa
freda de poma verda amb raves,
herbes de mar i sorbet de cogombre.

Av. Primavera, 26 Tel. 971655873

PRIMAVERA INDIAN – PREU 10 €

Begudes a part.
Plat únic/ Pollastre marinat amb iogurt,
espècies i **sal del Pakistà**, acompanyat
de arròs basmati i pa.

Av. Primavera, 31 Tel. 631 319172

PORT BLAU – PREU 26€

Inclou pa, allíoli i olives, copa de vi
o refresc i aigua.
Primer plat/ Pebres de padró i pop a la
gallega amb **escames de sal**
Segon plat/ **Dorada a la sal**
Postres/ Peres al "vi negre"

Gabriel Roca, 67 Tel. 971656555

SA PAMBOLERIA GRILL – PREU 10€

Begudes a part
Plat únic/ Firullos estrapandeirantes
concatenables de **bacallà**
i ja vorem

Av. Primavera, 7 Tel. 971655656

SAL DE COCÓ – PREU 30€ sense vi, 38€ amb vi

/Pa amb oli amb **salaó de llisa**.
/Alberginies amb **sardina en salaó**.
i salsa de xitakes i soja
/Tàrtar de tonyina
amb espuma de taperes.
/Carn freda de porc negre **fet a la sal**
amb salsa de taronja.
/Llimona amb diferents textures,
una amb sal i sucre

Moll de Pescadors, s/n Tel 971655225

STRANDKORB – PREU 16,80€

Inclou copa de vi de la casa.
Plat únic/ Graellada de peix amb
ensalada, calamar, llagostí i "black tiger",
tonyina i filet de lluç
amb Sal des Trenc Rosa

Enginyer Gabriel Roca, 95 Tel. 971655299

MENÚS I PLATS ALS RESTAURANTS:

DISSABTE 22 D'ABRIL
migdia i vespre

DIUMENGE 23 D'ABRIL
migdia

22 D'ABRIL

DISSABTE SAMSTAG

11.00h.

LA SALINERA I LA SAL DE COCÓ. AUSFLÜGE.

Visita guiada a la salinera de la Colònia de Sant Jordi i a la vorera de mar. Punt de sortida: Plaça Europa. Gratuït. Inscripcions: 616860669.

16.00h a 20.00h.

MERCAT DE SAL I SALAONS. MARKT.

Especialitzat en sals del món, cosmètics i conserves en sal.

16.00h.

TALLER DE SALS DE BANY. LEHRWERKSTATT.

Crea les teves pròpies sals de bany aromatitzades.

17.00h.

SHOWCOOKING. SHOW-COOKING.

Miquel Joan Lladó Vanrell de Sal De Cocó.

17.45h.

LA SALUT DE LA SAL. BESPRECHUNGEN.

Xerrada sobre la importància de la sal pel cos.

18.15h.

SHOWCOOKING. SHOW-COOKING.

Nofre Díaz Vidal del Restaurant S'Arrosseria.

19.00h.

LA SAL COM A MONEDA DE CANVI. BESPRECHUNGEN.

Xerrada sobre l'economia i la història de la sal al món.

19.30h.

SHOWCOOKING. SHOW-COOKING.

Marta Rosselló de Sal de Cocó.

MÚSICA AMB "SALERO". MUSIK.

21.00h. TIU.

22.30h. MARINO MARINI.

00.00h. LA VEREDA.

23 D'ABRIL

DIUMENGE SONNTAG

10.00h a 18.00h.

MERCAT DE SAL I SALAONS. MARKT.

Especialitzat en sals del món, cosmètics i conserves en sal.

11.30h.

VERMUT AMB SALAONS. WERMUT.

12.00h.

LES CONSERVES AMB SAL. BESPRECHUNGEN.

N'Apol·lònia de Sa Vall explica la sal com a conserva.

12.30h.

ELS SALAONS COM APERITIU. BESPRECHUNGEN.

Les "gildas" i la moda dels salaons.

13.00h.

MÚSICA EN VIU. MUSIK.

Mica i Nico.

22 DE ABRIL

SÁBADO SATURDAY

11.00h.

LA SALINERA Y LA SAL DE COCÓ. WALKS

Visita guiada a la salinera de la Colònia de Sant Jordi y a la orilla del mar. Punto de encuentro: Plaza Europa. Gratuito. Inscripciones: 616860669.

16.00h a 20.00h.

MERCADO DE SAL Y SALAZONES. MARKET.

Especializado en sales del mundo, cosméticos y conservas.

16.00h.

TALLER DE SALES DE BAÑO. WORKSHOP.

Crea tus propias sales de baño aromatizadas.

17.00h.

SHOWCOOKING. SHOWCOOKING.

Miquel Joan Lladó Vanrell de Sal De Cocó.

17.45h.

LA SALUD DE LA SAL. CHAT.

Charla sobre la importancia de la sal para el cuerpo.

18.15h.

SHOWCOOKING. SHOWCOOKING.

Nofre Díaz Vidal del Restaurant S'Arrosseria.

19.00h.

LA SAL COMO MONEDA DE CAMBIO. CHAT.

Charla sobre la economía y la historia de la sal en el mundo.

19.30h.

SHOWCOOKING. SHOWCOOKING.

Marta Rosselló de Sal de Cocó.

MÚSICA CON "SALERO". MUSIC.

21.00h. TIU.

22.30h. MARINO MARINI.

00.00h. LA VEREDA.

23 DE ABRIL

DOMINGO SUNDAY

10.00h a 18.00h.

MERCADO DE SAL Y SALAZONES. MARKET.

Especializada en sales del mundo, cosméticos y conservas.

11.30h.

VERMUT CON SALAZONES. VERMOUTH.

12.00h.

LAS CONSERVAS CON SAL. CHAT.

Apol·lònia de Sa Vall explica la sal como conserva.

12.30h.

LOS SALAZONES COMO APERITIVO. CHAT.

Las "gildas" y la moda de los salazones.

13.00h.

MÚSICA EN DIRECTO. MUSIC.

Mica y Nico.