



FIRA DE SAL I SALAONS

COLÒNIA DE SANT JORDI
PINAR DE LA PLATJA DEL PORT



FIRA DE SAL I SALAONS
FERIA DE SAL Y SALAZONES
SALT AND SALTING FAIR
SALZ UND GESALZENER FISCH MESSE

PINAR DE LA PLATJA DEL PORT
COLÒNIA DE SANT JORDI
21 D'ABRIL DE 2018

ORGANITZEN



COL-LABORA



MENÚS I PLATS ESPECIALS DE SAL I SALAONS.

5 ILLES

PREU 12,50€

Inclou maridatge de vi
Entrant/**Salmó marinat** amb **sal negra**.
Primer plat/Carpaccio de gambes amb
vinagreta de mango i **sal negra**.
Segon plat/Cruixent de pollastre amb mel
i mostassa i **escates de sal**.
Postres/Cotó de sucre.
Maridatge: vi blanc (Muscat / Mallorca)
vi negre (Sincronia / ecològic / Mallorca).

Av. Primavera, 42 – Tel. 971 655669.

STRANDKORB

PREU 18,40€

Inclou copa de vi de la casa i pa.
Plat únic/Graellada de carn amb patates
frites amb **sal des Trenc mediterrànea**.

Enginyer Gabriel Roca, 95 Tel. 971 655299.

SAL DE COCÓ

PREU 17€

Plat únic/Rissoto de bolets i **arangada**.

Moll de Pescadors, s/n Tel 971 655225.

AUBA CAFÈ

PREU 18€

Inclou copa de vi, aigua i cafè.
Entrant/Croquetes de **bacallà**.
Plat principal/LLom amb tumbet.
Postres/Gató amb gelat.

Carrer Gabriel Roca, 85 Tel. 971 655523.

HOSTAL DORIS TAPES BAR

PREU 15€

Inclou vi, refresc o cervesa.
Plat únic/Sèpia amb sobrassada amb
flor de sal d'Oliva Negra.
Postres/Brownie de xocolata
amb **flor de sal**.

Estanys, 56 Tel. 971 655147.

S'ARROSSERIA

PREU 23€

Begudes a part.
Entrant/Bunyols de **bacallà** i salmó.
Plat principal/Paella de **bacallà**.
Postres/Dolç de la casa.

Estrella de mar, 5 Tel. 971 656432.

PRIMAVERA INDIAN

PREU 20€

Begudes incloses.
Entrant/Verdura arrabossada.
Plat principal/Pollastre tika massala amb
sal negra de la India, arròs o pa.

Av. Primavera, 31 Tel. 971 656172.

SA GAVINA

PREU 12,50€

Inclou maridatge de vi
Entrant/Edamame (bajoca) de soja
i **salaó d'algues**.
Primer plat/Xipirons frits amb maionesa
japonesa i **escates de sal**.
Segon plat/Pollastre teriyaki amb sal
negra i sèsam blanc.
Postres/Cotó de sucre.
Maridatge: vi blanc (Muscat / Mallorca)
vi negre (Sincronia / ecològic / Mallorca).

Carrer Port, 2 – Tel. 971 656227.

DIVENDRES 20 D'ABRIL / vespre
DISSABTE 21 D'ABRIL / migdia i vespre
DIUMENGE 22 D'ABRIL / migdia

21 D'ABRIL

DISSABTE SAMSTAG

10.00h a 20.00h.

MERCAT DE SAL, SALAONS I ESPÈCIES. **MARKT**

Especialitzat en totes les sals que es fan a les Illes Balears, sals del món, gelat salat i d'espècies, cosmètics, espècies, conserves en sal i més productes fets amb sal.

10.00h a 20.00h.

DEGUSTACIÓ DE SALS DEL MÓN. **MARKT**

Tast de sals, garum i colatura d'anxova.

10.30h.

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 trobada porta d'entrada de la Salinera. Gratuït. Inscripcions al mail aodlm3@gmail.com.

10.30h a 12.00h

TALLER FAMILIARS DE SAL. **LEHRWERKSTATT**

Tallers per a grans i petits de sals de bany, exfoliant i sals de colors. Inscripcions a: aodlm3@gmail.com.

12.30h a 14.00h.

VERMUT I MÚSICA AMB SALERO. **VERMUT/MUSIK**

Vermut amb salaons a càrrec d'en Nofre de s'Arrosseria. Música marinera en directe dels Gerrets de Vistalegre.

16.00h.

TALLER DE SALS AROMÀTIQUES. **LEHRWERKSTATT**

Aprenem a convertir la sal amb sal aromàtica i a fer cremes hidratants amb espècies. Inscripcions a: aodlm3@gmail.com.

17.00h.

TALLER AMB N'APOL·LÒNIA DE SA VALL. **LEHRWERKSTATT**

Aprenem a fer conserves amb sal amb la que fou la cuinera de Sa Vall. Inscripcions a: aodlm3@gmail.com.

18.00h.

TALLER AMB NA MARTA ROSSELLÓ. **LEHRWERKSTATT**

La xef de Sal de Cocó i ex participant de Top Chef ens ensenya a fer uns aperitius amb salaons molt especials. Inscripcions a: aodlm3@gmail.com.

18.30h.

FENICIS A MALLORCA; NA GUARDIS I NA GALERA. **CONFERÈNCIA/BESPRECHUNGEN**

Jorge Argüello i Ramón Martí.
Directors arqueològics de les excavacions de Na Galera. Amics de Na Galera. Lloc: Centre d'Interpretació de Cabrera.

19.30h.

LA SAL DE LA VIDA. **CONFERÈNCIA/BESPRECHUNGEN**

Prof. Dr. Josep A. Tur, Catedràtic de Fisiologia.
Universitat de les Illes Balears & CIBEROBN.
Lloc: Centre d'Interpretació de Cabrera.

21 DE ABRIL

SÁBADO SATURDAY

10.00h a 20.00h.

MERCADO DE SAL, SALAZONES Y ESPECIAS. **MARKET**

Especializado en todas las sales de las Illes Balears, sales del mundo, helado salado y de especias, cosméticos, especias, cosméticos, conservas y más productos elaborados con sal.

10.00h a 20.00h.

DEGUSTACIÓN DE SALES DEL MUNDO. **MARKET**

Probamos de sales, garum y esencia de anchoa.

10.30h.

LA SALINERA Y LA SAL DE COCÓ. **WALKS**

Visita guiada a la salinera de la Colonia de Sant Jordi i a las rocas cerca del mar. Punto de encuentro: Entrada de la Salinera. Gratuito. Inscripciones al mail aodlm3@gmail.com.

10.30h a 12.00h

TALLERES FAMILIARS DE SAL. **LEHRWERKSTATT**

Talleres para los más pequeños y adultos de sales de baño, exfoliante y sales de colores. Inscripciones: aodlm3@gmail.com.

12.30h a 14.00h.

VERMUT Y MÚSICA CON SALERO. **VERMUT/MUSIC.**

Vermut con salazones a cargo de Nofre de s'Arrosseria. Música marinera en directo de Gerrets de Vistalegre.

16.00h.

TALLER DE SALES AROMÁTICAS. **WORKSHOP**

Aprendemos a transformar la sal en sal aromática y hacemos cremas con especias. Inscripciones: aodlm3@gmail.com.

17.00h.

TALLER CON APOL·LÒNIA DE SA VALL. **WORKSHOP**

Aprendemos a hacer conservas con sal con la que fue la cocinera de Sa Vall. Inscripciones: aodlm3@gmail.com.

18.00h.

TALLER CON NA MARTA ROSSELLÓ. **WORKSHOP**

La xef de Sal de Cocó y ex participante de Top Chef nos enseña a cocinar aperitivos con salazones muy especiales y fáciles de hacer. Inscripciones a: aodlm3@gmail.com.

18.30h.

FENICIS EN MALLORCA; NA GUARDIS Y NA GALERA. **CONFERENCIA/CHAT**

Jorge Argüello y Ramón Martí.
Directores arqueológicos de les excavacions de Na Galera. Amics de Na Galera. Lugar: Centre d'Interpretació de Cabrera.

19.30h.

LA SAL DE LA VIDA. **CONFERENCIA/CHAT**

Prof. Dr. Josep A. Tur, Catedrático de Fisiología.
Universitat de les Illes Balears & CIBEROBN.
Lugar: Centro de Interpretación de Cabrera.

TREN GRATUÏT: Els dies 21 i 22 d'abril el tren que uneix el Port amb l'Avinguda Primavera serà gratuït.

TREN GRATUITO: Los días 21 y 22 de abril el tren que une el puerto con la Avinguda Primavera será gratuito.