



00201 Ripollés (Barcelona)
 Tel: 935 648 544 Fax: 935 648 456
 www.endermar.com
 CIF B-60936549
 2607541/B 26-05570/CAT

La cuina de les **Balears** (Mallorca i Menorca) i les Pitiüses (Eivissa i Formentera) és alhora típicament mediterrània i s'enllaça històricament amb la cuina dels països de llengua catalana. Alguns dels productes elaborats – com són l'ensaïmada i la sobrassada, els botifarrons, el ventre farcit d'Eivissa– tenen una fama proverbial i són apreciats arreu.

Alguns dels plats més emblemàtics són: sopes mallorquines o amb col, fava parada, arròs brut, aguiat de peix, frit, escaldums, conill amb ceba, porcella, greixonera de brossat (Mallorca); caldereta de llagosta, 'auberginies' plenes, conill amb pebres, púding (Menorca); bullit de peix, gerret escambetxat, arròs amb cranca, frita (Eivissa i Formentera).



Menú Ecològic y peix fresc

Endermar – Març 2014

DILLUNS 03	DIMARTS 04	DIMECRES 05	DIJOUS 06	DIVENDRES 07
	Llenties ecològiques estofades amb xoriço	Arròs caldós amb verdures (pebrot, albergínia i carbassó)	Tallarins ecològics a la carbonara (bacó i formatge)	Purè de verdures
FESTA	Croquetes de pernil amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)	Mandonguilles (carn de vedella i pollastre) amb salsa jardinera (pèsols i pastanaga)	Bacallà amb salsa de tomàquet i ceba	Pollastre al forn amb all i julivert i amb amanida (enciam, pebrots i olives)
	Fruita ecològica del temps	logurt	Fruita ecològica del temps	Fruita del temps
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Arròs amb sofregit de tomàquet, ceba i pastanaga	Mongetes tendres amb patates	Sopa amb galets ecològics	Cigrons ecològics estofats amb verdures (porro i patata)	Espinacs amb salsa bolonyesa
Varetes de lluç amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)	Estofat de vedella amb salsa jardinera (pèsols i pastanaga)	Pollastre a l'allet amb patates fregides	Salsitxes amb tomàquet	Lluç arrebossat amb amanida
Fruita del temps	Fruita ecològica del temps	Fruita del temps	Natilles	Fruita del temps
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Llenties ecològiques estofades a la "riojana" (xoriço)	Arròs caldós amb pollastre	Tricolor de verdures (coliflor, mongeta tendres i pastanaga)	Sopa amb pistons	Macarrons ecològics amb verdures (albergínia, carbassó i pebrot)
Croquetes d'au amb amanida (enciam, pastanaga i ceba)	Llom arrebossat amb patates	Hamburguesa de vedella amb samfaina	Rap amb salsa d'ametlles	Cuixa de pollastre al forn amb arròs saltejat
Fruita del temps	logurt	Fruita ecològica del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Espaguetis amb salsa napolitana (tomàquet i formatge)	Mongetes tendres amb patates	Cigrons ecològics estofats a la "riojana" (amb xoriço)	JORNADA GASTRONÒMICA ILLES BALEARS	Sopa de fideus
Truita francesa amb pernil dolç i amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)	Mandonguilles (carn de vedella i pollastre) amb salsa de verdures (tomàquet, pebrots i ceba)	Llom al forn amb salsa de verdures	Arròs brut Mero a la mallorquina Ensaimada	Peix fresc
Fruita del temps	Fruita ecològica del temps	logurt		Fruita del temps
DILLUNS 31				
Crema de carbassa				
Croquetes de peix amb amanida				
Fruita del temps				