

Horeca 2025

Lunes 3 de Febrero

11h	Pep Trias, Pasteleria Trias "El món del Gató de almendra de Mallorca"
12h	IES Binisalem y Guillem Cases noves, showcooking con pescado de lonja y maridaje
13h	Miquel Calent/ races autoctones
14h	IES Binisalem y Guillem Cases noves, showcooking con pescado de lonja y maridaje
15h	Miquel Serra, chef privado "Brownie de algarroba con chocolate, prebe de cirereta y crujiente de tap de corti"
16h	IES Alcudia, showcoking con cordero mallorquín
17h	Tomeu Coll Abrines / Races autoctones

Martes 4 de Febrero

11h	David Méndez, Hotel Son Vida "Ensalada líquida de caballa marinada amb oli de Mallorca, oxalis y aguacate tatemado"
12h	Puig de sa font showcooking con pescado de lonja
13h	EHIB, showcooking amb producte local
14h	Irene Martinez, Restaurante Nus "Gyoza de gamba roja y dressing sobrasada de Mallorca"
	"Tsukune de porc negre con almendras de Mallorca"
15h	Kike Erazo, Restaurante Morralla "Pica pica de pop i all i pebre amb sobrasada de Mallorca"
16h	IES Juniper Serra, showcooking con cordero mallorquín
17h	Tomás Kettlun, Restaurante Cuina Vivant, "Cortes de ternera mallorquina"

Miércoles 5 de Febrero

11h	Marga Brunet, Hotel Era de Pula, "Coca de patata, lomo con col y migas de sobrasada de Mallorca"
12h	IES Sureda i Blanes, showcooking amb producte local
13h	Mandragora Taller y cata de Hidromiel hecha en Mallorca
14h	IES Calvià y IES Felanitx, showcooking con pulpo de la lonja y maridaje
15h	IES Calvià y IES Felanitx, showcooking con pulpo de la lonja y maridaje
16h	