20a mostra gastronòmica d'Algaida

Del 15 al 25 d'octubre de 2026

20a Mostra gastronòmica
del 15 al 25 d'octubre
als restaurants

La Mostra Gastronòmica del Municipi d'Algaida arriba a la seva 20a edició, consolidada com una cita destacada per descobrir, gaudir i posar en valor la riquesa gastronòmica del municipi.

Al llarg d'aquests dies, la Mostra tornarà a ser un punt de trobada al voltant de la cuina de proximitat, el producte local i la tradició gastronòmica del municipi d'Algaida, amb propostes pensades per gaudir dels sabors i de la manera de fer de ca nostra.

A més de les propostes gastronòmiques, aquesta edició vol oferir noves experiències i activitats que permetin descobrir i valorar el patrimoni culinari i els productes locals des de diferents perspectives.

Reserva obligatòria als restaurants

Begudes no incloses en el preu

Ara Restaurante

Ctra. Palma-Manacor, km 20. Algaida

Reserves: 612 23 11 62

Primers

- Burrata amb tàrtar de tomàtiga
- Croquetes de pollastre

Segons

- Galtots Ara
- Autèntica pasta carbonara

Postres

- Pastís de formatge rosa
- Sorbet de mango i pinya

30.00 €

Can Caragol

Sa Plaça, 17. Algaida

Reserves: 622 74 18 01

Primers

- Empanada criolla
- Amanida mediterrània de tonyina, alvocat, mesclum, tomàtigues cherry, ceba i trempat de la casa

Segons

- Crep farcida de salmó fumat, alvocat, formatge mozzarella i ruca
- Pa amb oli Can Caragol amb pa moreno, oli d'oliva mallorquí cuixot, formatge maonès, camaiot i sobrassada

Postres

- Pastís cremós de formatge amb nabius
- Bolla de gelat artesà

25.00 €

Can Sant Cafè

Sa Plaça, 11. Algaida

Reserves: 971 594 582 / 666 404 152

Primers

- Musclos thai amb salsa de coco i gingebre
- Burrata amb verduretes i salsa de mostassa i mel

Segons

- Saltejat de pollastre amb verduretes i salsa miso
- Mixt de peix i marisc amb salsa de tinta coenta

Postres

- Pastís de formatge casolà amb nabius
- Gelat de fruita flamejada

32.00 €

Celler Bar Randa

C. de l'Església, 24. Randa

Reserves: 971 594 582

Primers

- Caragols
- Frit mallorquí

Segons

- Pa amb oli amb porcella rostida sense ossos i trempó
- Pa amb oli, sípia a la parrilla i trempó

Postres

- Gató d'ametla

25.00 €

Es 4 Vents

Ctra. Palma-Manacor, km 21. Algaida

Reserves: 666 404 152

Primers

- Fideus de vermar
- Canelons de carn

Segons

- Aguiat de pilotes
- Calamars saltejats amb salsa de sobrassada i pebre verd

Postres

- Greixonera de brossat
- Bescuit d'avellanes amb salsa de xocolata

35.00 €

Pepe Nero

Sa Plaça, 4. Algaida

Reserves: 611 324 300

Primers

- Vitello tonnato
- Taula d'embotits

Segons

- Pizza a triar entre Diàvola o 4 formaggi
- Pasta a triar entre raviolis de marisc o raviolis de ricotta

Postres

- Tiramisú
- Pannacotta

25.00 €

Sa Tanqueta de Randa

C. de sa Tanqueta, 1. Randa

Reserves: 971 828 586

Primers

- Caneló de carabassó farcit de sobrassada, botifarró i chutney de tomàtiga
- Burrata cruixent, cremós de pera i herba-sana al pesto d'alfabeguera

Segons

- Costellam de me a baixa temperatura amb tatin de poma
- Bacallà confitat amb taronja, safrà i arròs negre

Postres

- Tiramisú de caqui i codony amb terra de cafè
- Gató d'ametla amb sobrassada

35.00 €

Santuari de Cura

Puig de Randa, s/n. Randa

Reserves: 971 120 260

Primers

- Croquetes de bolets i foie
- Coca fina de cebes caramel·litzades i formatge de cabra

Segons

- Rostit de xot a baixa temperatura
- Corball a la mallorquina

Postres

- Flam de formatge amb terra de garrova
- Crema de Sant Josep

38,00 €

Restaurant Qanat - Finca Treurer

Ctra. Llucmajor, km 5, 7. Algaida

Reserves: 651 69 63 22 WhatsApp

- Degustació d'oli d'oliva verge extra collita 2026

Primers

- Ensalada de textures de tomàtiga, mozzarella, sorbet d'oli d'oliva i dukkah d'ametla mallorquina
- Frit de verdures de temporada i vermell d'ou curat

Segons

- Canelons de corvina i gamba amb el seu bisque i salsa de barbacoa
- Lingot de costella glacejada, crema d'api-rave i salsa de menta

Postres

- Cheesecake d'ensaïmada amb salsa de fruits vermells
- La nostra versió del mel i mató

38,00 €

Podreu reservar els dies:

- **16 d'octubre**
  Migdia, de 13.30 a 14.30 h
- **17, 18, 24 i 25 d'octubre**
  Migdia, de 13.30 a 14.30 h
  Vespre, de 18.30 a 21.30 h
- **20, 21 i 23 d'octubre**
  Vespre, de 18.30 a 21.30 h
- **Selecció de vins d'Algaida:** 6,00 € la copa.

Les persones que reservin al migdia podran conèixer les instal·lacions i l'olivar.

- **Visita guiada:** 20,00 € per persona.

Entre totes les persones que facin una reserva es farà un sorteig d'una caixa de 6 botelles de 500 ml d'AOVE Treurer 2026.

Nit gastronòmica

Divendres, 16 d'octubre
a partir de les 20.00 h
a la placeta des Sitjar

Restaurants, forns i cellers s'uneixen per oferir una experiència gastronòmica que posa en valor els productes de proximitat, els sabors de la nostra terra i la tradició culinària del municipi.

Una nit per descobrir, tastar i gaudir de diferents propostes gastronòmiques en un ambient especial amb música en directe, compartint taula i celebrant tot allò que fa de la nostra gastronomia un patrimoni viu.

Cuina, producte, vi i tradició es donen cita en una nit per celebrar la gastronomia del municipi d'Algaida.

Participants:

- Restaurant Es 4 vents
- Restaurant Cal Dimoni
- Restaurant Qanat
- Restaurant Can Caragol
- Restaurant Celler de Randa
- Restaurant Santuari de Cura
- Restaurant Can Sant
- Restaurant Pepe Nero
- Forn de Can Salem
- Forn de sa Creu
- Vins Can Majoral
- Vins OM
- Vins Nave Rover
- Vins Chateau Vino de la isla
- Associació Cultura Gastronòmica

Per cada 10 € de despesa a la **Nit gastronòmica** o a la **Fira de producte local**, participareu en el sorteig de cinc senalles de producte local

Fira de producte local

Dissabte, 17 d'octubre
a partir de les 10.00 h
a la placeta des Sitjar

Coincidint amb el dissabte de la Fira d'Algaida, vos animam a descobrir una mostra especial del producte local i de proximitat del nostre municipi.

Una fira per conèixer de primera mà els productes que neixen i s'elaboren a Algaida, parlar amb els seus productors, descobrir la seva feina i gaudir dels sabors i les tradicions de la nostra terra.

Un espai per comprar, tastar i, sobretot, per posar en valor el producte local i les persones que, amb la seva feina i dedicació, mantenen viu el nostre teixit productiu i la nostra identitat.

Cuina en directe

Dissabte, 17 d'octubre
a partir de les 11.00 h
a la placeta des Sitjar

Durant la jornada, la gastronomia serà també protagonista amb una proposta de cuina en directe a càrrec del cuiner José Cortés del restaurant Qanat, on podrem veure com es transformen els productes locals en plats plens de sabor i tradició, amb la col·laboració de la IGP Sobrassada de Mallorca, la DO Oli de Mallorca i la DOP Pla i Llevant.

Una oportunitat per conèixer, tastar i descobrir les possibilitats del producte de proximitat, posant en valor la qualitat dels ingredients de la nostra terra i la feina de les persones que els produeixen.

Una experiència per aprendre, gaudir i compartir, on el producte local es converteix en cuina davant els nostres ulls.

ASSOCIACIÓ
CULTURA GASTRONÒMICA

AJUNTAMENT D'ALGAIDA

Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Medi Natural
Direcció General de Qualitat
Agroalimentària i Producte Local

Consell de
Mallorca

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PLA i LLEVANT
MALLORCA

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA
SOBRASSADA DE MALLORCA

d'O
Oli de Mallorca
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Totes les activitats estan organitzades per l'Associació Cultura Gastronòmica, amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Algaida, la DG de Qualitat Agroalimentària i Producte Local de la Conselleria d'Agricultura, la DOP Pla i Llevant, la IGP Sobrassada de Mallorca, la DO Oli de Mallorca i el suport econòmic del Departament de Promoció Econòmica del Consell de Mallorca