

20^a
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, tomàtigs 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 verdures i salsa de mostassa i mel

Segons

- Saltejat de pollastre amb verdures 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 brosat
- Biscuit 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. Lluçmajor, 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.



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

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



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**



Oli de Mallorca
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Totes les activitats estan organitzades per l'Associació Cultura Gastronòmica, amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Algaïda, 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