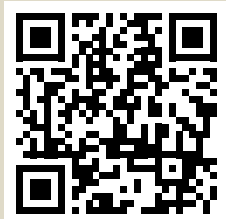


1a Edició 2025
Del 25/SET
al 12/OCT



TASTAM Inca

JORNADES GASTRONÒMIQUES,
DEL COMERÇ I EL PRODUCTE LOCAL



Sortejam

2.500€ en vals de 50€

i **10 cistelles de producte local**

inquer registrant les compres

i consumicions a **activatinca.com**

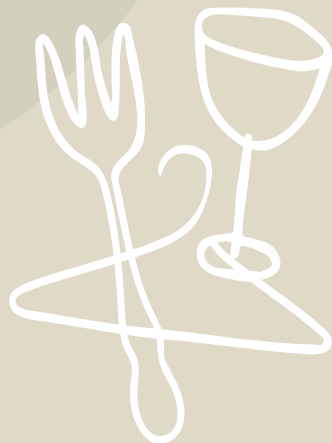
Programa d'activitats + Guia gastronòmica

Organitza:



Amb el suport de:





Benvinguts

És un honor per a Activa't Inca presentar **la primera edició de Tastam Inca**, unes jornades que neixen amb la voluntat de posar en valor el comerç local, la restauració del nostre municipi i els productes de proximitat que defineixen la nostra identitat.

Aquest projecte és fruit de la il·lusió compartida entre empreses, institucions i persones que creuen en la força del territori, en la qualitat del que és nostre i en la capacitat de la gastronomia per unir-nos i fer-nos créixer. Tastam Inca vol ser un punt de trobada entre el comerç i la ciutadania, una oportunitat per descobrir sabors, establiments i iniciatives que fan d'Inca una ciutat viva i dinàmica.


Volem agrair sincerament el suport del **Consell de Mallorca**, de l'**Ajuntament d'Inca** i d'**Inca Centro Auto** que han confiat en aquesta proposta des del primer moment. També volem reconèixer la implicació de tots els **establiments de restauració** que han apostat per aquesta iniciativa amb entusiasme, així com els **comerços col·laboradors** que fan possible el **gran sorteig de 2.500 € en vals regal** entre totes les persones que registrin les seves compres i consumicions a la web www.activat inca.com, als que hi sumam 10 cistelles de producte local fet a Inca valorades en 120€ cada una. una acció que promou el consum local i la participació ciutadana.

Gràcies per fer realitat aquesta primera edició. Tastam Inca comença amb força, i ho fa gràcies a tots vosaltres.

MAR NICOLAU BALLESTER

Presidenta

Activa't Inca Associació Empresarial



És un honor dirigir-me a tots vosaltres amb motiu de la celebració de **Tasta'm Inca**, unes jornades que es celebren per posar en valor la nostra gastronomia, el nostre comerç i, sobretot, el producte de Mallorca.

Des del Consell de Mallorca, i especialment des de l'àrea de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local, treballam amb un ferm compromís: donar suport a qui fa possible que la nostra illa conservi el seu caràcter, el seu sabor i la seva identitat. Cada productor, cada comerciant i cada restaurador és un esglaó fonamental d'aquest teixit econòmic i cultural que ens distingeix i que volem seguir enfortint.

Esdeveniments com aquest són una magnífica oportunitat per acostar al públic la qualitat del que es produeix a la nostra terra i per reforçar el vincle entre consumidors, productors i comerços locals. Degustar Mallorca és també apostar pel seu futur: generar oportunitats d'ocupació, dinamitzar l'economia i protegir la nostra tradició.

Vull agrair a Activat Inca – Associació Empresarial i a tots els agents implicats per fer possible aquest projecte que reafirma Inca com a referent gastronòmic i comercial a Mallorca.

Estic convençuda que Tasta'm Inca serà, un espai de trobada, d'aprenentatge i de gaudir per a tothom.

Us animo a participar i a donar suport al consum del nostre producte, perquè a cada mossegada hi tenim l'essència de la nostra terra i el futur de la nostra economia.

Amb el meu afecte i compromís,

MARÍA DEL PILAR AMATE ROTGER

*Consellera de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local
Consell de Mallorca*

És una gran satisfacció per a mi escriure aquestes paraules i donar la benvinguda a la primera edició de TASTAM INCA. Estam molt contents que a la nostra ciutat segueixin sorgint iniciatives que contribueixin a la promoció del comerç i la gastronomia local, elements essencials per mantenir viva la nostra economia i donar força al teixit empresarial del municipi.

Així doncs, amb aquesta nova iniciativa, Inca es reivindica una vegada més com a cor de Mallorca i punt de trobada de la nostra gent. Del 25 de setembre al 12 d'octubre, podrem gaudir

d'una experiència diferent que combina la qualitat dels productes locals amb la creativitat i l'esforç dels establiments d'Inca.

TASTAM INCA vol ser molt més que menús especials, berenars o demostracions de cuina en directe: és una finestra oberta a les nostres arrels i al talent de les persones que, amb il·lusió i

compromís, fan ciutat i la projecten cap al futur. A més, aquesta campanya representa un important impuls per al teixit comercial i empresarial del municipi.

Vull agrair de manera especial a Activa't Inca Associació Empresarial la iniciativa i l'organització d'aquestes jornades, així com al Consell de Mallorca i a tots els col·laboradors el suport imprescindible per fer-les possibles.

Us convid a sortir al carrer, a tastar, a descobrir i a viure intensament aquestes setmanes.

VIRGILIO MORENO SARRIÓ

Batle d'Inca

Guia gastronòmica

Una guia per tasta la cuina
tradicional i innovadora
d'Inca.

Guia gastronòmica

BARS I CAFETERIES

BAR KIKO

676 854 960

Plaça Mare de Déu de Lluc, 15B

BAR S'AVINGUDA

678 146 162

Avinguda d'Alcúdia, 194

BAR SA PLAÇA SANTA MARIA LA MAJOR

645 740 294

Carrer Campana, 20

CA'N GUIXE HOTEL

622 108 417

Carrer Estrella, 3

CAFE CIUTAT 1900

618 908 844

Plaça Santa Maria la Major, 10

CAFÉ DEL ROSARIO

664 381 888

Carrer de la pau, 51

CAFETERIA MERCANTIL POLÍGONO

971 888 414

Carrer dels Menestrals, 3

ES FORNET BY MARGA

652 144 824

Carrer Santiago Rusiñol, 208

MATER S'ÀNGEL

666 43 71 22

Carrer de l'Àngel, 2

MDQ INCA

871 232 149

Plaça Santa Maria la Major, 7

RISTRETTO CAFÈ

625 078 604

Plaça Espanya, 22

SOMA CAFÈ

623 943 501

Plaça d'Orient, 24



Guia gastronòmica

RESTAURANTS

BON FOC

971 860 170
Carrer Jaume I, 123

ES MESÓN DE S'ARRÒS

610 156 968
Carrer Ses Garroves, 24

DLOLA CLUB

617 913 724
Carrer Mostra, 23

ESMENT CAFÉ INCA

971 073 703
Carrer Joan d'Austria, 51

LA BARRA DE MICELI

656 533 324
Mercado Municipal de Inca

LA TRAVIESA INCA

681 855 999
Carrer Gabriel Buades, 60

CA'N PEDRO

971 818 777
Plaça Santa Maria la Major, 5

RESTAURANT PUIG DE SANTA MAGDALENA

871 870 199
Camí de Santa Magdalena, S/N

ROM4N1

CAFETERIA & RESTAURANT

971 882 054
Carrer General Luque, 41

CA'N BLAI

971768353
Carrer Jaume II, 101

CATERING MENJAR PER ENDUR

CAN JORDI INCA

670 376 478
Carrer Hostals, 19

SES MADUIXETES CATERING

651 384 225
Avinguda General Luque, 273-269

CUINA DE MERCAT

CA N'IGNASI

665 38 34 12
Carrer de s'aigua, 29

JOAN MARC RESTAURANT

971 50 08 04
Plaça de's Blanquer, 10

Guia gastronòmica

CUINA ORIENTAL

RAMEN HOUSE

605 604 137
Carrer Sant Domingo, 37

HAMBURGUESERIES

BURGER & TACO

609 320 828
Gran Via Colom, 119

SEXTO SENTIDO

640 052 588
Gran Via Colom, 86

PIZZERIES

PIZZERIA VETRO

971 88 12 90
Carrer de Ca'n Rayó, 43



Tornades Gastronòmiques

Descobreix les propostes especials dels establiments de restauració participants a les jornades gastronòmiques.

Del 25 de setembre al 12 d'octubre de dijous a diumenge gaudeix de:

- Berenars Tastam Inca
- Berenars de forqueta
- Menús especials
- Menús gastronòmics

Berenars Tastam Inca

BAR KIKO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	
☀				
☾				

Variat mallorquí: ensaladilla, pica pica, llom amb xampinyons, frit de porc, pilotes, calamar i croqueta.

Preu

Variat mitjà + beguda **8 €**

Variat gros + beguda **9,50 €**

BISTRO CA'N GUIXE

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀		✓	✓	✓
☀				
☾				

Torrada de pa mallorquí amb sobrassada, formatge i confitura + beguda a triar (café, infusió, refresc o cervesa)

Preu

10,90 €

BAR SA PLAÇA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	
☀				
☾				

Torrades a triar
Cafè amb llet
Suc de fruita

Preu

9 €

CAFÉ CIUTAT 1900

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓		✓	✓*
☀				
☾				

Torrada a triar d'alvocat, formatge, pernil serrà, pernil dolç o tonyina.
Cafè amb llet, tallat o infusió.
Suc de taronja.

*A partir d'octubre

Preu

6 €

Consulta els horaris a l'establiment i les opcions per endur, sense gluten, infantils, veganes i altres.

Berenars Tastam Inca

CAFÉ DEL ROSARIO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	
☀				
☾				

Dijous:
Pa de massa mare torrat, amb tomàtiga, rúcula, AOVE, alvocat, cuixot salat i formatge de cabra amb un toc de confitura de figa casolana.

Divendres:
Pa de massa mare torrat, amb formatge cottage, maduixa, plàtan i pinya amb un toc d'atzavara

Dissabte:
Pa de massa mare torrat, amb sobrassada mallorquina, formatge curat maonès i un toc de mel.

No inclou beguda.

Preu 10,50 €

CAN JORDI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

Entrepà a triar. Beguda. Cafè.

Preu 9 €

LA BARRA DE MICELI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	
☀				
☾				

Llonguet de sobrassada de Ca'n Company i pop.
Beguda a triar.

Preu 15 €

MDQ

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

1 Cafè amb llet.
2 Entrepans.

Preu 6,90 €

1 Cafè amb llet.
1 Suc de taronja.
2 Brioixerries.

Preu 7,40 €

Berenars Tastam Inca

MERCANTIL POLÍGONO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓		
☀				
☾				

Pa amb oli de:

- Sípia amb sobrassada i mel.
- Ventall ibèric amb formatge de cabra i ceba caramel·litzada.
- Costella esmicolada amb salsa barbacoa, formatge de cabra i ceba caramel·litzada.
- Sípia a la planxa amb terrina d'allioli

No inclou beguda.

Preu 7,5 €

RISTRETTO CAFÉ

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀		✓		
☀				
☾				

Torrada de cuixot i formatge, cafè amb llet i suc natural.

Preu 7 €

ROMANI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀		✓	✓	✓
☀				
☾				

Ous Benedict: Pa brioche casolà amb ous a baixa temperatura, salsa holandesa cítrica i a triar entre diversos ingredients:

- Alvocat.
- Salmó fumat.
- Cochinita pibil.
- Pastrami.

Refresc o cafè.

Preu 8,50 €

MATER SÀNGEL

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓		
☀				
☾				

Cafè al teu gust (sol o amb la llet que prefereixis).

Galeta artesana amb trossos de xocolata.

Mini entrepà "pulguita" a triar: ibèric, remenat de bacallà o verdures.

Suc de taronja natural.

Preu 8,50 €

Consulta els horaris a l'establiment i les opcions per endur, sense gluten, infantils, veganes i altres.

Berenars Tastam Inca

SOMA CAFÉ

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☼	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

Llonguet de truita a la francesa amb formatge Brie i confitura de tomàtiga.

Preu **8 €**

CA'N BLAI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☼	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

Llonguet amb porcella + beguda + cafè.
Imprescindible reserva prèvia.

Preu **12 €**



Berenars de Forqueta

BAR S'AVINGUDA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☼	✓	✓	✓	
☀				
☾				

Variat gros + beguda

Preu **8,70 €**

Si conté sípia i altres tapes **9,70 €**

Si conté només sípia o només sípia i amanida russa **10,40 €**

CAN JORDI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☼	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

Variat. Beguda. Cafè.

Preu **12 €**

CA'N PEDRO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☼	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

Callos - Frit Mariner - Frit Mallorqui o Pamboli + beguda

Preu **13 €**

ES FORNET BY MARGA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☼	✓	✓		
☀				
☾				

Torrada amb pesto casolà, tomàtiga cherry, deliciosa burrata i beguda.

Preu **15 €**

Consulta els horaris a l'establiment i les opcions per endur, sense gluten, infantils, veganes i altres.

Berenars de Forqueta

ESMENT CAFÉ INCA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

Pica-pica de sípia amb amanida russa + beguda.

Frit mallorquí + beguda.

Preu 10

MERCANTIL POLÍGONO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓		
☀				
☾				

Variat

Preu

Variat mitjà
No inclou beguda **7,50 €**

Variat gran
No inclou beguda **12,50 €**



MATER S'ÀNGEL

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓		
☀				
☾				

Variat Mallorquí amb tot el sabor casolà, acompanyat d'una beguda a escollir i un cafè que tanca amb energia.

Clàssic pa amb oli amb pernil, formatge i camaïot, acompanyat d'una beguda a triar i un cafè per acabar.

Remenat de bolets malloquins amb sobrassada i cruixent de formatge maonès, acompanyat d'una beguda i un cafè que arrodoneix el moment.

Preu 12 €

CA'N BLAI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀	✓	✓	✓	✓
☀				
☾				

Variat Mallorquí + Beguda.
Imprescindible reserva prèvia.

Preu 12 €

Menú Especial

BAR KIKO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	
☾	✓	✓	✓	

Variat mallorquí: ensaladilla russa, pica-pica, llom amb xampinyons, frit de porc, pilotes, calamar i croqueta.

Beguda: Refresc o cervesa.

Preu

Variat petit **8 €**

Variat gran **9,50 €**

BAR SA PLAÇA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀				
☾	✓	✓	✓	

Croquetes de carn.
Patates braves.
Crispy de pollastre.
Aletes normals / picants.
Calamars enfarinats.
Beguda a triar.

Preu 22 €

LA BARRA DE MICELI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	
☾				

Rap farcit amb fonoll amb salsa de peix de roca i marisc.
Beguda a triar.

Preu 18 €

BON FOC

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀		✓	✓	✓
☾		✓	✓	✓

Entrants: calamar a l'andalusa o frit mallorquí.
Plat: Entrecot Black Angus o costelles de mè o "Chuletón" 500 g gallec o Bacallà a la mallorquina. Postres: Púding amb nata o crema catalana o pastís de formatge amb maduixes.
Pa / olives. Aigua i vi (una per a 2 persones). 1 canya.

Preu 35 €

Consulta els horaris a l'establiment i les opcions per endur, sense gluten, infantils, veganes i altres.

Menú Especial

BURGER & TACO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀				
☾	✓	✓	✓	✓

Hamburguesa de la carta a triar.
Patates incloses. Beguda a triar:
aigua, refresc o canya de cervesa.
Pastís del dia per compartir.

Preu 18 €

CAN JORDI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓		✓	✓
☾				

Dijous: Paella, beguda, cafè i postres.

Preu 15 €

Dissabte i diumenge: Porcella o
bacallà. Beguda, cafè i postres.

Preu 18 €

CA'N PEDRO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀			✓	✓
☾		✓	✓	

Frit mariner - Frit mallorquí
Lubina - Entrecot o Magret de
Pato. Postre. Vi i aigua

Preu 35 €

DLOLA CLUB

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀				
☾			✓	

4 plats. 1 postres.
La proposta anirà canviant cada
setmana.
Imprescindible reserva prèvia.

Preu 25 €

ES MESÓN DE S'ARRÒS

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	✓
☾				

Arròs Brut. Porcella.
Ensaïmada amb gelat. Aigua

Preu 22 €

RAMEN HOUSE

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	✓
☾	✓	✓	✓	✓

Entrants: gyozes o rotllets de
verdures. Plat: ramen o wok.
Beguda a triar.

Preu 22 €

Menú Especial

ESMENT CAFÉ INCA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	✓
☾				

Entrant: Coca individual especial
de la setmana (opció sense
gluten).
Plat: Espatlla de xot amb patató i
verdures o calamar a la brasa amb
trepó.
Postres: Gató amb gelat.
Beguda: aigua, refresc, cervesa o
copa de vi.

Preu 30 €

LA TRAVIESA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀				
☾	✓			✓

Entrant: Nachos.
Plat: Hamburguesa Smash –
Americana, Bacon BBQ o Kison
de cabra. Postres: Pastís de
pastanaga o Oreo. Beguda a triar.

Preu 18 €

Entrant: Gambes amb allets.
Plat: Pizza de ploma ibèrica.
Postres: Pastís de pastanaga o
Oreo. Beguda a triar.

Preu 22 €

MATER S'ÀNGEL

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓		
☾				

Carpaccio de carabassí amb
formatge curat i vinagreta
d'ametlles.
Plat principal: Lingot de porcella
amb patató a les herbes i xucret
de poma.
Postres: Pastís de formatge de
brosat amb figues laminades.
Beguda a triar.

Preu 25 €

MERCANTIL POLÍGONO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀		✓		
☾				

Pa amb olives i alloli.
Porcella amb patató pobler.
Postres a elegir.
Beguda no inclosa.

Preu 28 €

Menú Especial

PIZZERIA VETRO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	✓
☾	✓	✓	✓	✓

Pizza (pizzes de les jornades a triar). Refresc, canya o copa de vi. Postres.

Preu 22 €

SES MADUIXETES

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓		
☾				

Aperitiu del dia: tres tipus de "bocaditos" per obrir boca.

Entrant: Caneló d'ànec o Tàrtar de salmó.

Plat principal: "carrileras" de vedella al vi negre o Gall amb saltejat de marisc.

Postres: brownie. Pa casolà. Reserva amb antel·lació.

Preu 35 €

SEXTO SENTIDO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀				
☾	✓	✓	✓	

Hamburguesa a triar: La Cabra, Dopamina, Empapè o Chef.

Entrant: patates. Beguda a triar.

Preu 25/30 €

RESTAURANT PUIG DE SANTA MAGDALENA

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	✓
☾	✓	✓	✓	✓

Entrants:

Albergínies escabetxades amb tomàtiga seca, ametlles, i pinyons
Carpaccio tricolor amb trempó i pols d'oliva negra.

Tàrtar de picanya amb tàperes i galletes d'Inca

Principals:

Frit de verdures amb girgoles i poma
Picantó farcit de "rubia gallega", regat amb melmelada de taronja i fruits secs, damunt parmentier
Llom de bacallà amb panko, verdures i allioli de poma

Postres:

Brossat fresc amb crema de festucs i mel i tambor d'ametlles
Tiramisú mallorquí amb xocolata calenta i rom amazones
Coca de gató amb fava tonka i gelat de taronja i herbasana

Preu 35 €

Consulta els horaris a l'establiment i les opcions per endur, sense gluten, infantils, veganes i altres.

Menú Gastronòmic

CA N'IGNASI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀				✓
☾	✓	✓	✓	

4 entrants. 1 cullera. 1 carn. 1 peix. 1 postres. Beguda no inclosa.

Preu 55 €

CA'N PEDRO

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀			✓	
☾			✓	

Frit mariner i croquetes d'estruç.

Solomillo - Cuervo o estruç.

Postres a triar. Vi, aigua i cafè.

Preu 50 €

Consulta els horaris a l'establiment i les opcions per endur, sense gluten, infantils, veganes i altres.

JOAN MARC RESTAURANT

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	✓
☾	✓	✓	✓	

Tapes i arròs sec.

Benvinguda: Olives trempades.

Xips de patata poblera.

Per a picar: Raoles de ceba blanca i morada amb maonesa d'all i coriandre fresc. Mocador de sardines amb llimona i alfàbrega.

Enciam amb salsa de 'piquillos' i anxova de Santoña.

Arròs sec de notari amb guatlles i albergínia.

Postres: Milfulls amb crema pastissera i ametlles.

Preu 55 €

CA'N BLAI

	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
☀				
☀	✓	✓	✓	✓
☾				

Picada: Coca individual de ceba i sobrassada. Paté pebre bò Ca'n Blai. Torrada de sobrassada amb mel i formatge.

Principal: Arròs caldós de llamantol o Paella de llamantol.

Postres: Tarta de mascarpone amb figues. Vi mallorquí, Bodega Santa Catarina. Aigua i cafè.

Imprescindible reserva prèvia.

Preu 85 €



Activitats de productors locals

Viu l'autenticitat dels productes locals amb tastos, visites guiades i experiències úniques.

Activitats

MICROCELLER MANDRAGORA HIDROMEL

Primer microceller d'Hidromel de les Illes Balears.

Micro tour amb degustació d'hidromel

Vine a conèixer la beguda fermentada més antiga del món
26/09 i 10/10. De 20:00h - 21:00h aprox.

Direcció: Plaça de's Blanquer, 54, Inca.

Preu: 20€/ pers.

Inclou 3 varietats d'hidromel premiades mundialment + sorpresa.

Imprescindible reserva prèvia. Aforament molt limitat.

Tel. 613025890 / info@mandragorahidromel.com

www.mandragorahidromel.com/experiencias/

BODEGA NACRA CELLER BOUTIQUE A INCA

Visita al Celler + Maridatge

Visita guiada a la vinya i celler, tast comentat de tres vins amb degustació i maridatge de productes gourmet.

Divendres i dissabtes. Durada: 1,5 hores

Direcció: 39°43'18.9"N 2°55'34.5"E, 07300 Inca, Illes Balears

Tel. 609 548 258 / info@bodeganacra.com / www.bodeganacra.com

Capacitat màxima: 15 persones.

Preu: 30€/pers.

Horari, disponibilitat i reserves a la web www.bodeganacra.com/visites

LOS DOS CABALLEROS WINERY

Allotjament · Vinya i celler

Visita privada a la finca amb tast de vins

Les nostres experiències contenen una taula de formatges i embotits amb productes locals, el nostre propi oli d'oliva i pa/galetes, maridats amb els nostres vins de cultiu ecològic. Li explicarem la nostra filosofia i concepte de sostenibilitat durant el tast i li donarem un recorregut pels camps de vi i la zona de producció.

Direcció: Polígon 5, parcel·la 362, 07300 Inca.

Tel. 648 600 122 / info@losdoscaballeros.com / www.losdoscaballeros.com

Durada: 1,5 hores aprox.

Modalitats, disponibilitat i reserves a la web www.losdoscaballeros.com



Showcooking

Viu la cuina com a experiència: tallers, demostracions en directe i tastets amb els nostres xefs cada dijous 25 de setembre, 2 i 9 d'octubre.

Mostres culinàries

MARGA COLL LA BARRA DE MICELI

Cuina en viu i tast de recepta elaborada amb producte local de temporada

Dijous 25 de setembre
11:00h

Plaça d'Orient
Activitat gratuïta

NICOLÁS RODRÍGUEZ DLOLA CLUB

Cuina en viu i tast de recepta elaborada amb producte local de temporada

Dijous 2 octubre
11:00h

Plaça d'Orient
Activitat gratuïta

IGNASI COLI RESTAURANT CA N'IGNASI

Cuina en viu i tast de recepta elaborada amb producte local de temporada

Dijous 9 octubre
11:00h

Plaça d'Orient
Activitat gratuïta

Gran Sorteig Tastam Inca

PARTICIPA I GUANYA!

SORTEJAM 2.500€ en vals regal de 50€
i 1.200€ en cistelles de producte local.

Del 25 de setembre al 12 d'octubre
registra a la web www.activatınca.com
les teves consumicions a les jornades
gastronòmiques i els tiquets de compra
dels comerços participants i entra al
gran sorteig.

ENTREGA DE PREMIS:

Divendres 17 octubre, 19:00h
Plaça del Mercat d'Inca
Informació i bases del sorteig a
www.activatınca.com

1a Edició 2025
Del 25/SET
al 12/OCT

TASTAM Inca

JORNADES GASTRONÒMIQUES,
DEL COMERÇ I EL PRODUCTE LOCAL



Sortejam

2.500€ en vals de 50€

i 10 cistelles de producte local

inquer registrant les compres
i consumicions a **activatınca.com**

Programa d'activitats + Guia gastronòmica

Organitza:



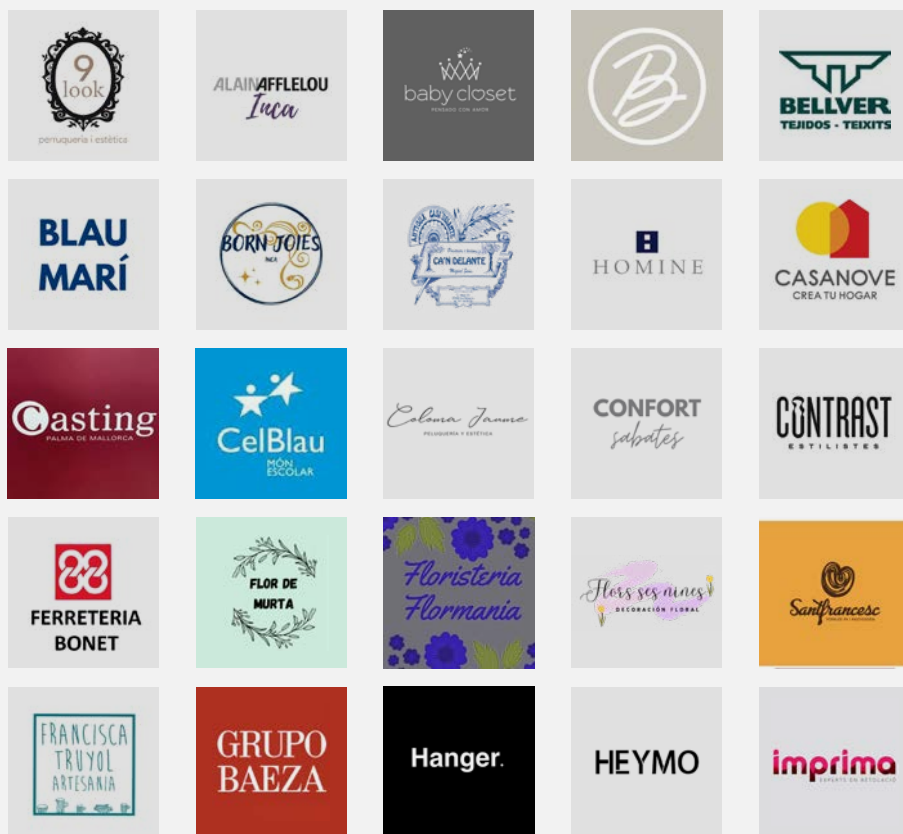
Amb el suport de:



Establiments participants i col·laboradors

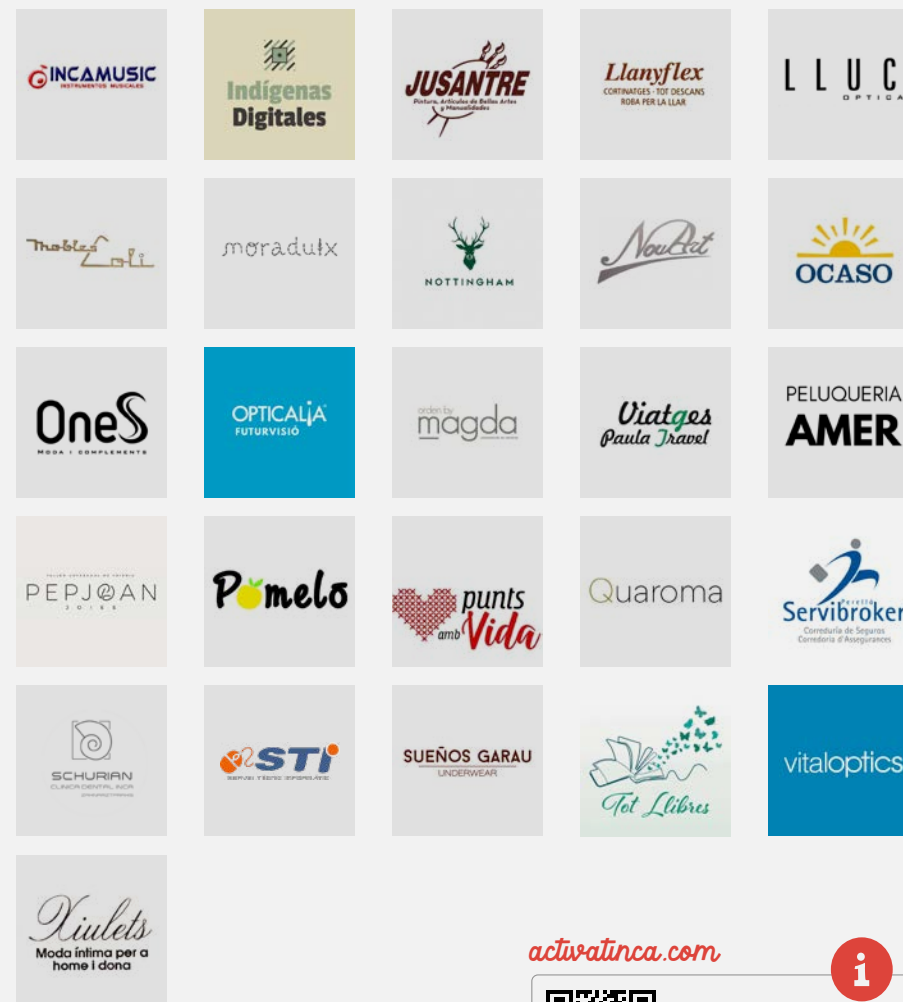
AMB VALS DE 50€

Coneix els negocis locals que fan possible, gràcies a la seva col·laboració, el gran sorteig de 2.500 € en vals regal de 50€.



Establiments participants i col·laboradors

AMB VALS DE 50€



activatinca.com



CONSULTA TOTS
ELS NOSTRES
COL·LABORADORS



Ahora
INCA CENTRO AUTO
es tu nuevo
Concesionario Oficial



ESPAI PUBLICITAT



Inca Centro Auto
MALLORCA

Av. General Luque, 393. Inca
T. 971 507 222
www.incacentroauto.com

GRUPO
ICEASA





TASTAM Inca

JORNADES GASTRONÒMIQUES,
DEL COMERÇ I EL PRODUCTE LOCAL

Organitza:



Amb el suport de:

