



HORECA
BALEARES –
MENORCA



REVISTA

2025

BUSCANDO EL EQUILIBRIO
Menorca



11, 12 y 13 de Marzo



Govern de les
Illes Balears



CONSELL INSULAR
DE MENORCA



Ajuntament de Maó

#horecabalearesmenorca2025 #horecabaleares2025

HORECA Baleares Menorca 2025

Feria de hostelería y restauración para
profesionales del sector de las Illes Balears

Recinto Ferial (IDI) Maó

3^a
edición



HORECA BALEARES – MENORCA



3^a
EDICIÓ

Estimados profesionales de la hostelería y la restauración, colaboradores y amigos

Es un orgullo daros la bienvenida a la tercera edición de **Horeca Baleares Menorca**, un evento que se ha consolidado como el referente indiscutible para el sector de la hostelería y la restauración en las Islas Baleares, un lugar de encuentro para todos los profesionales. Este año queremos poner sobre la mesa uno de los retos más apasionantes y actuales a los que nos enfrentamos, y para ello hemos elegido el lema "**Buscando el equilibrio**" donde queremos incidir en la necesidad y responsabilidad que tenemos de encontrar el punto justo entre crecimiento económico, responsabilidad social y sostenibilidad, trabajando juntos como motor de la economía y sociedad.

En un contexto donde la industria HORECA está llamada a liderar cambios positivos, **el equilibrio** se convierte en una necesidad imperiosa. Buscamos que cada empresa, cada profesional y cada decisión contribuya a un desarrollo más justo y eficiente económico y social. Equilibrio significa crecer económicamente, pero también de forma ética y responsable, cuidando de las personas, protegiendo el entorno y la esencia que nos hace únicos: nuestra gastronomía, nuestro territorio, nuestro talento local y nuestra capacidad de innovar.

A lo largo de estos 3 días, queremos dejar reflejado ese espíritu. Encontraréis dentro de HORECA BALEARES MENORCA 2025 empresas, asociaciones e instituciones públicas comprometidas, protagonistas del cambio



2025 BUSCANDO EL EQUILIBRIO



y soluciones prácticas para un sector que no solo se adapta, sino que lidera el desarrollo económico y social en nuestra querida Menorca. La innovación y la tradición convivirán en perfecta sintonía, como lo hacen en nuestras cocinas, hoteles y restaurantes cada día.

HORECA Baleares no es solo una feria: es una declaración de intenciones. Un espacio donde el sector puede reflexionar, aprender y, sobre todo, conectar. Porque si algo caracteriza a **Horeca Baleares**, es su capacidad para ser el punto de encuentro donde **se construye el futuro de nuestra hostelería y restauración**.

Gracias por acompañarnos, por ser parte de este viaje hacia el equilibrio y por seguir creyendo en el potencial de un sector que nunca deja de superarse.

¡Os invitamos a recorrer el evento, conocer a los expositores, sus productos y soluciones, crear sinergias y planes conjuntos y sobre todo reconectar entre todos para hacer que Horeca Baleares Menorca sea un lugar de reflexión y mejora para todos!

Apoyo institucional



Govern de les Illes Balears



AJUNTAMENT DE MAÓ



Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Empresa,
Ocupació i Energia



ADR
Baleares



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Colabora



ASCAIB
Cocineros y reposteros



Coca-Cola^{MR}

NISSAN
NIGORRA BALEARES

BALEARIA



afuegolento.com
amb Koldo Royo



MENORCA
- RESTAURACIÓ -

Organiza

Todoeventos
de las islas s.l.





Un any més, torna una nova edició d'**Horeca Balears**, una de les cites més esperades pel sector de la restauració i l'hostaleria. Un esdeveniment consolidat a les Illes Balears, que defineix la nostra identitat i que, durant uns dies, es converteix en l'aparador del nostre principal motor econòmic i dels seus millors professionals.

La fira de referència per al sector torna a obrir les seves portes amb una nova edició, i ho fa amb el propòsit de cercar l'equilibri per avançar cap a un futur on l'excel·lència en el servei, la innovació i la sostenibilitat siguin els pilars fonamentals.

Un espai que convida a l'intercanvi d'idees i d'inspiració per seguir construint un sector fort, innovador i respectuós amb el nostre entorn, que permetrà continuar posicionant les Illes Balears al capdavant com a destinació d'excel·lència.

Els ciutadans de les Illes Balears hem d'estar orgullosos de ser una comunitat turística, on el nostre sector de la restauració és un dels nostres majors valors i atractius. Un sector

que ens ha ajudat a resistir millor que altres algunes crisis i, en altres casos, a sortir-ne més aviat que ningú, gràcies al seu dinamisme i capacitat d'adaptació.

Des del Govern de les Illes Balears, continuem treballant per seguir avançant en l'aposta per la qualitat de l'oferta, amb l'objectiu de garantir la sostenibilitat i transformar el model econòmic per generar benestar per als residents de les Illes Balears.

Margalida Prohens

Presidenta del Govern de les Illes Balears



Govern de les Illes Balears



La fira HORECA s'ha convertit en una cita ineludible de l'hostaleria i la restauració a Menorca i a les Balears. HORECA és ja un pilar clau en l'evolució del sector i una mostra de la riquesa gastronòmica de l'illa.

Enguany, amb el lema «Buscant l'equilibri», la fira no sols reflecteix l'aposta per la innovació i l'excel·lència en el sector, sinó que també posa de manifest el compromís d'HORECA amb la sostenibilitat i la responsabilitat social. En un context global on la consciència mediambiental i la sostenibilitat s'han convertit en principis fonamentals, aquesta fira ens convida a reflexionar sobre la necessitat de trobar un balanç entre la qualitat, la innovació, l'eficiència i el respecte pel nostre entorn.

Açò és més important que mai a Menorca, ja que som Reserva de Biosfera des de fa més de dècades, i tenim un compromís ferm amb un desenvolupament sostenible i responsable.

En aquest sentit, la fira HORECA té un impacte directe en la nostra economia local, perquè no sols fomenta l'intercanvi d'idees i bones pràctiques entre els professionals del sector, sinó que també contribueix a enfortir la imatge de Menorca com una destinació turística de qualitat i amb una oferta gastronòmica diversa.

En aquest sentit, és també important posar en valor la gran varietat de producte local de primer nivell que tenim a l'illa. Una de les activitats que es durà a terme

amb l'estaló del Consell en aquesta fira, per exemple, és un concurs de carn de be. De fet, aquesta fira és una oportunitat per a redescobrir de nou el millor de la nostra illa: la qualitat dels nostres productes locals, el talent dels nostres xefs, restauradors i hostalers, i l'esforç conjunt per oferir una experiència única als nostres visitants i residents.

El turisme, l'hostaleria i la restauració són motors fonamentals de la nostra economia, i és essencial que treballem en conjunt per a crear un sector de cada vegada més innovador i adaptat als reptes que ens planteja el futur. Esdeveniments com aquest són crucials, ja que proporcionen una plataforma per a compartir coneixements i explorar noves tendències mentre valoram la nostra realitat.

Vull donar l'enhorabona als organitzadors i als participants, perquè aquestes jornades promouen l'intercanvi d'idees, fomenten la col·laboració entre els diferents agents i impulsen l'economia local.

HORECA, en definitiva, és un reflex del compromís de Menorca amb la sostenibilitat, la innovació i la qualitat.



**CONSELL INSULAR
DE MENORCA**



El Recinte Firal de Maó acull per tercer any consecutiu la fira Horeca, un esdeveniment ja consolidat com a espai de referència per a la trobada dels professionals de l'hostaleria i la restauració a Menorca.

Horeca suposa una oportunitat per conèixer i exposar les novetats d'un sector tant important com aquest per al teixit econòmic i empresarial de tota l'illa.

En els propers dies passaran per Horeca centenars de persones que arribaran a Maó i a Menorca. Per això, sense cap dubte la celebració d'aquesta fira marcarà per a molts també l'inici de la temporada turística, i el començament de la maquinària per a molts d'hotels i restaurants que aquests dies obriran les seves portes.

El nostre municipi està orgullós d'acollir per tercer any consecutiu al seu recinte firal una fira d'aquesta magnitud, i espera que s'hi pugui celebrar per molts d'anys més.

Benvingudes i benvinguts!

Héctor Pons Riudavets
Alcalde de Maó



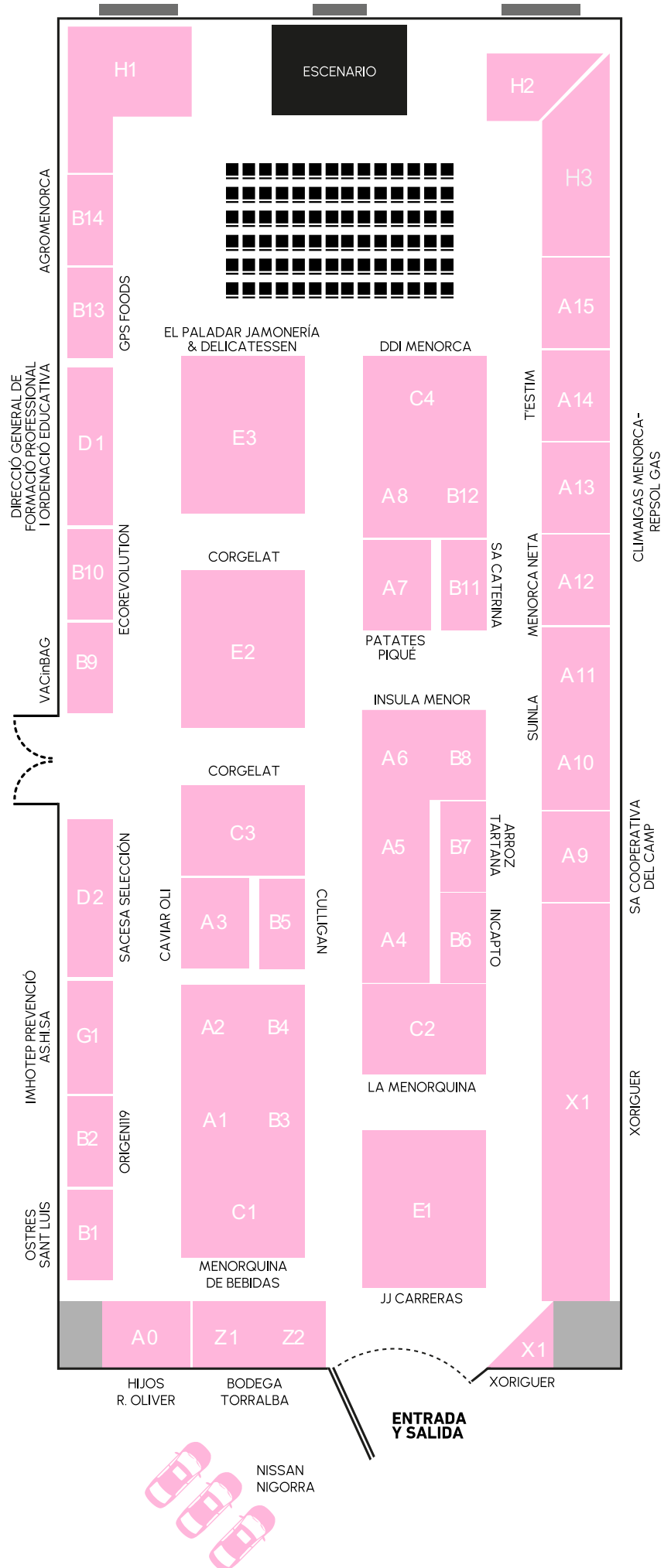
AJUNTAMENT DE MAÓ

Mapa expositores HORECA Balears Menorca 2025



HORECA
BALEARES
MENORCA

MENORCA
2025
BUSCANDO EL EQUILIBRIO



Las Leyendas de la Gastronomía que Brillaron en Horeca Baleares

Horeca Baleares se ha convertido en el epicentro de la hostelería en las Islas Baleares, reuniendo cada año a los nombres más ilustres de la gastronomía nacional e internacional.

En 2023, rendimos homenaje a **Martín Berasategui** en Mallorca, un chef legendario con 12 estrellas Michelin, maestro de la técnica y la elegancia en los fogones. Ese mismo año, destacamos a **Carlos Abellán**, creador de conceptos únicos que fusionan tradición y modernidad con un sello inconfundible.

En 2024, reconocimos a **Ángel León**, el "chef del mar", pionero en explorar el mundo marino con su cocina sostenible; **Albert Adrià**, un visionario de la vanguardia culinaria que revolucionó la gastronomía moderna; y **Paco Roncero**, referente de la innovación y el lujo en la alta cocina.



Además, nuestro escenario también da cabida a los negocios y profesionales locales, cuya dedicación diaria ha cimentado el éxito de la hostelería balear. Su esfuerzo y pasión son el alma de nuestro sector.

Gracias por ser parte de esta gran historia que no deja de crecer. En Horeca Baleares, seguimos celebrando la excelencia, la innovación y el esfuerzo colectivo.

Ganadores Concursos HORECA Balears Menorca 2024



JUAN CARLOS GARCÍA

Ganador concurso **Mejor bocata gourmet 2024**

Heladero-pastelero y tercera generación de hosteleros, ha sido reconocido con el Premio al Mejor Heladero-Pastelero 2024 por ACEIB y el Premio al Mejor Postre Individual 2024, además de ser finalista en Tierra de Sabor 2024.

Ganador del premio al Mejor Heladero-Pastelero 2024

Apasionado de la gastronomía y firme defensor del producto local, encuentra en el sector HORECA una plataforma imprescindible para conectar a los profesionales de Balears con el consumidor. "Larga vida a HORECA".



JOSÉ MARIA BORRAS

Ganador concurso **Cocina con pescado popular 2024**

Participar en los concursos organizados por HORECA Balears siempre es un aprendizaje y un reto apasionante. Estos certámenes son una oportunidad única para poner en valor los productos de nuestro mar y reinterpretarlos desde una perspectiva creativa. En Menorca, he tenido la suerte de participar en el concurso 'Cuina amb peix popular', donde elaboré un Salmonete al ajo pescador(2024) y una mollera encebollada con naranja (2023) unas recetas de inspiración tradicional que he actualizado con técnicas más modernas para resaltar los sabores mediterráneos.

Ganar este certamen en dos ocasiones y también el campeonato general de pescado de descarte me ha permitido explorar aún más la riqueza del producto local y reforzar mi compromiso con la sostenibilidad y la gastronomía balear. Más allá de los premios, estas experiencias son bonitas, ya que la familia Horeca va más allá de un concurso, son familia, igual que nuestras raíces las cuales nos gusta potenciar y hablar de nuestros recursos marinos.



GIANNI MONTEDORO

Ganador concurso **Mejor pizza gourmet 2024**

Fue en 2004 en Italia donde aprendí el oficio de pizzero, y decidí abrir mi propia pizzería en Passatempo (Italia). Sin embargo, mi necesidad de conocer nuevos lugares me llevó a dejarla y trasladarme a Valle de Aosta donde obtuve nuevos conocimientos en cocina y pastelería, pero, al no sentirme realizado, entendí que mi verdadera pasión es la pizzería. Desde entonces me he empleado como pizzero en diferentes lugares de Europa, como: Suiza, Dinamarca, Francia, entre otros; lo cual me ha llevado a perfeccionar mi técnica y receta. En 2019 tomé la decisión de establecerme en Menorca, donde hasta hoy sigo desarrollando mi oficio con pasión y entrega.

Ganar el concurso de pizzeros fue una gran experiencia de la que obtuve un gran aprendizaje. Participar en Horeca, me dio la oportunidad de conocer más del mundo de la hostelería.



11:00 - 11:30

Sergio Villalonga

Calamar relleno de vaca roja Menorquina
con salsa de su tinta y almendra

Café Balear



11:30 - 12:30

Silvia Antón

La IV Gama en la
Restauración Gourmet

Insula Menor / Florette



12:30 - 13:30

Kike Bayano

Fusión líquida

Brand ambassador
Coca-cola



13:30 - 14:00

Jose Maria Borrás

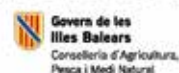
Raíces y Nuevos Horizontes,
Menorca como Esencia y Destino

Restaurante Aquira



14:00 - 16:00

CONCURSO COCINA CON
PESCADO POPULAR
HORECA BALEARES



16:00 - 16:30

Antonia Ramon Bosch

Presentación proyecto de la finca
y de nuestro producto estrella,
queso artesano ecológico hecho
con leche de vaca vermella
menorquina



16:30 - 17:00

Patrick James

Los productos menorquins
en la cocina francesa

Pan y Vino



17:00 - 17:30

Juan Carlos García

Conoceremos la historia del helado
y las posibilidades que nos da en
un empatado

La fábrica de Ferry



3ª Edición

11:00 - 13:00
CONCURSO MEJOR
BOCATA GOURMET
HORECA BALEARES



13:00 - 14:00
HOMENAJE



Fina Puigdevall
Restaurante Les Cols

RECONOCIMIENTOS

COCINA POPULAR



Loar Ferreries S.L.

COCINA TRADICIONAL



Lázaro Alcalde

PRODUCTO EMBLEMÁTICO



Associació de l'Ovella autòctona
 de Menorca
Benita Pons Sintes

DISTRIBUCIÓN



Sa Cooperativa del
 Camp de Menorca

PERIODISMO



Adolfo Sintes

COMPROMISO HOTELERO



Sebastián Triay
Grupo Sagitario Hotels

HORNO TRADICIONAL



Pastelería Curniola
 de Ciutadella

FORMACIÓN



Escola de Restauració
 Ca n'Aguadet



1ª Edición

14:00 - 16:00
CONCURSO DE
COCINA CON BE
HORECA BALEARES



16:00 - 16:30
Jesús García

La nueva cocina
 menorquina del
 Dos camins



16:30 - 17:30
Alberto Ramírez
 BRAND AMBASSADOR

Signature
 Cocktail Show
 Menorquina de Bebidas



17:30 - 18:00
Elena Angosto
y Camila Ricci
 (Jefa de partida cuarto frio)

Pez Limón Menorca SL

ESCENARIO HORCE BALEARES MENORCA

Dia 13 de Marzo 2025



HORECA
BALEARES —
MENORCA



1ª Edición

11:00 - 13:00

CONCURSO MEJOR
HAMBURGUESA
HORECA BALEARES



J CARRERAS
ALIMENTACIÓN
Documentos de trabajo



3ª Edición

13:00 - 15:00

CONCURSO MEJOR
PIZZA GOURMET
HORECA BALEARES



Patrocinadores Concursos:



made in menorca

Ofiagua



Colaboradores:



ALBERT ADRIÀ
HOMENAJE



IGF Fornitalia
made in Italy for professional's kitchen



HORECA
BALEARES
MENORCA



Estimados amigos y colegas:

Con gran entusiasmo, me dirijo a vosotros para anunciar que en 2025 regresa **HORECA Baleares Menorca**, una de las citas más esperadas para el sector de la hostelería y la restauración. Como asesor de esta feria, me enorgullece ver cómo sigue creciendo y evolucionando, ofreciendo una experiencia única repleta de novedades: productos innovadores, servicios destacados, dinámicas y sorpresas que os animo a disfrutar.

HORECA no es solo una feria, sino un punto de encuentro donde podemos establecer un contacto más personal y cálido con otros profesionales del sector, reconectar con proveedores de confianza y conocer futuros aliados comerciales. Desde su creación, HORECA ha sido un evento diseñado para acercarse a todas las personas y empresas apasionadas por la hostelería.

Más allá de los expositores, siempre hemos buscado ofrecer un espacio para compartir experiencias en vivo, tal y como se vive la gastronomía: de manera directa y participativa. Así, en su primer año, arrancamos con un pequeño escenario para charlas y mesas redondas con grandes profesionales de la restauración, cocineros y bartenders. Lo que comenzó



como algo sencillo, pronto se convirtió en un punto clave del evento.

Este año, seguimos creciendo con cinco emocionantes concursos:

- Concurso a la mejor pizza gourmet.
- Concurso al mejor bocata gourmet.
- Concurso cocina con pescado popular.
- Concurso a la mejor hamburguesa.
- Concurso de cocina con Be

El verdadero espíritu de HORECA es conectar a autónomos, empresas y profesionales, apoyándonos en la colaboración de entidades.

Koldo Royo





Menorca - Fina Puigdevall

Restaurante Les Cols

En Horeca Baleares Menorca 2025, se rendirá homenaje a Fina Puigdevall, chef del restaurante Les Cols, con dos estrellas Michelin. Reconocida por su compromiso con la gastronomía sostenible, Fina ha destacado por su cocina local, saludable y respetuosa con el medio ambiente. Su propuesta culinaria desde Olot, Cataluña, se caracteriza por la simplicidad, la innovación y el respeto por los productos de proximidad, siendo un referente de la conexión entre gastronomía y naturaleza.



Mallorca - Juan Antonio Pérez Pozo y José Antonio Polo Criado

Restaurante Atrio Cáceres

Este año homenajeamos a dos figuras excepcionales de la gastronomía: Juan Antonio Pérez Pozo y José Antonio Polo Criado. Su restaurante Atrio, con tres estrellas Michelin, ha dejado una huella en la cultura culinaria de España. Además de sus logros, destacan por su compromiso con la inclusión y la accesibilidad a la cultura gastronómica a través de la Fundación Atrio.



Ibiza - Jordi Roca Fontané

El Celler de Can Roca

En Horeca Baleares Ibiza 2025, se rendirá homenaje a Jordi Roca, destacado referente en la repostería mundial, reconocido como Mejor Pastelero del Mundo en 2014. Su creatividad y dedicación han dejado una huella en la alta gastronomía, inspirando a nuevas generaciones y convirtiéndolo en un ejemplo de superación en el sector.



Loar Ferreries S.L. COCINA POPULAR

La historia de Loar es la historia de una familia. Desiderio Allès y Margarita Pons fundaron el negocio en los años sesenta, abriendo un bar que con el paso del tiempo se amplió con una fonda y casa de huéspedes. La segunda generación da un paso adelante y en 1988 inaugura un restaurante y un apartotel y en 2006 reforman completamente el edificio original para convertirlo en un moderno hotel de tres estrellas. La cocina de Loar es fiel al espíritu familiar de negocio, con una carta honesta de platos cocinados de manera tradicional, con calma, con el máximo respeto por el producto y los tiempos de cocción.



Pastelería Curniola de Ciutadella HORNO TRADICIONAL

La historia de Loar es la historia de una familia. Desiderio Allès y Margarita Pons fundaron el negocio en los años sesenta, abriendo un bar que con el paso del tiempo se amplió con una fonda y casa de huéspedes. La segunda generación da un paso adelante y en 1988 inaugura un restaurante y un apartotel y en 2006 reforman completamente el edificio original para convertirlo en un moderno hotel de tres estrellas. La cocina de Loar es fiel al espíritu familiar de negocio, con una carta honesta de platos cocinados de manera tradicional, con calma, con el máximo respeto por el producto y los tiempos de cocción.



Lázaro Alcalde COCINA TRADICIONAL

Su trayectoria en la hostelería comenzó en 1972 en el Hotel S'Algar, seguido del Sur Menorca. Entre 1976 y 1980 trabajó en El Pato Loco de Shangri-La. Posteriormente, dedicó 20 años a la gestión del restaurante del Club Marítimo de Mahón. Durante los últimos 28 años, fue el impulsor y gestor del restaurante La Minerva. Se jubiló en enero de 2024, dejando una destacada trayectoria en el sector.



Escola de Restauració Ca n'Aguedet FORMACIÓ

La Escola de Restauració Ca n'Aguedet, gestionada por Cáritas Menorca, facilita la inserción sociolaboral de personas en riesgo de exclusión a través de formación en hostelería. Ubicada en Es Mercadal, ofrece prácticas en su restaurante escuela y servicios de catering. Abierta al público tres días a la semana, fomenta la gastronomía local y la sostenibilidad.



Adolfo Sintés PERIODISMO

Adolf Sintés Sintés (Menorca 1951), és membre numerari de l'Institut Menorquí d'Estudis, destaca en la recerca i divulgació de l'etnologia i el producte local de Menorca, sobre els quals ha publicat més de 500 articles en premsa, ha estat ponent en diverses jornades, publicat nou llibres i participat d'altres tant. Sobre el producte alimentari local, és autor de "Trulls i tafones, la producció d'oli a Menorca" (2013), "Un barranc d'hortolans i arrossers, Cala en Porter" (2016), sobre la fruita de km 0, i actualment té en maquetació un llibre sobre la producció de sal marina a Menorca.



Associació de l'Ovella autòctona de Menorca PRODUCTO EMBLEMÁTICO

Dins l'Associació fem feina per conservar i millorar la raça, que està molt adaptada al medi natural de Menorca, pel que defensem la seva pervivència. És una ovella molt bona mare, amb una mitjana de dues cries per part, amb bona aptitud lletera amb la que elaborar un bon formatge. En l'actualitat tenim 80 explotacions adherides amb un cens de més de 3.800 animals.



Sebastián Triay Grupo Sagitario Hotels COMPROMISO HOTELERO

Sebastián Triay Fayas es un emprendedor autodidacta y líder del Grupo Sagitario Hotels, con varios hoteles en Menorca. Presidente de la Asociación Hotelera de Menorca, apuesta por el turismo como motor económico. Comenzó en los años 70 con el Hostal Ciutadella y hoy gestiona diez establecimientos con 220 empleados. Su enfoque empresarial se basa en la sostenibilidad, inclusividad y el uso de productos locales. Junto a su familia, también maneja cinco fincas bajo la marca Sagitario Llocs. Actualmente, impulsa un nuevo proyecto que será el mayor hotel del casco urbano de Ciutadella.



Sa Cooperativa del Camp de Menorca DISTRIBUCIÓ

Sa Cooperativa del Camp de Menorca es un referente en el impulso del sector agrícola y la distribución de productos locales. Fundada hace 12 años, busca fortalecer el sector primario de la isla mediante un canal de comercialización justo y eficiente. Se dedica a la distribución de productos frescos y elaborados, garantizando calidad, proximidad y sostenibilidad. A través de sus tiendas y la restauración, promueve el consumo responsable y la preservación de la identidad gastronómica de Menorca.




STANDB14

AGROMENORCA

En AgroMenorca, somos especialistas productores de frutas y verduras, con la mayor producción propia en las Islas Baleares de productos Km0. Nos dedicamos a distribuir y a dar el mejor servicio en exclusiva a todos nuestros clientes, profesionales del sector de la Hostelería y de la venta minorista en general. Todos nuestros productos están certificados Global Gap y así podemos garantizar una seguridad en la higiene alimentaria, asegurando una gran calidad y respetando todas las normativas vigentes en dicha materia.

Contaco

 +34 971 36 95 21

 www.agromenorca.com

 comercial@agromenorca.com


STANDB7



ARRÒS TARTANA

5a Generación de agricultores arroceros en la Albufera de Valencia desde finales del siglo XIX. Comercializamos arroces de producción propia y calidad diferenciada, con Denominación de Origen. Para profesionales, cocineros y foodies. Sembramos #culturadearroz

Contaco

 +34 963 75 34 06

 www.arroztartana.es


 info@ricetartana.com

STANDG1

AS.HI.SA.

Expertos en seguridad alimentaria y calidad del agua. Más que un laboratorio, somos tu aliado. En AS.HI.SA., llevamos más de 20 años ayudando al sector HORECA de Menorca a cumplir con la normativa y prevenir riesgos de forma sencilla y eficaz. Contamos con laboratorio propio en la isla y un equipo de expertos que no solo analiza, sino que asesora y acompaña en todo el proceso, para que puedas centrarte en lo más importante: ofrecer la mejor experiencia a tus clientes.

Contaco

 +34 971 35 31 78


 www.laboratorioashisa.com

 info@laboratorioashisa.com



TORRALBA
DE CIUTADELLA

Contaco

 +34 971 71 35 50

 www.bodegatorralba.es

 info@bodegatorralba.es

BODEGA TORRALBA


Torralba es un paisaje de viñedo ubicado en Ciutadella de Menorca, que ha nacido con la ilusión de impulsar la excelencia de los vinos de Menorca, en un entorno sostenible y de respeto por la naturaleza de la isla. En una finca de 200 Has, tenemos plantadas en vaso 23 Has de viña en secano, con las variedades Garnacha, Monastrell, Malvasia y Cabernet, donde trabajamos a mano una viticultura razonada, con animales (ovejas), cobertura vegetal, e insectos (abejas propias) conviviendo en un equilibrio natural, donde tenemos la ambición de elaborar el mejor vino que nos de la tierra. El nombre de nuestra marca de vinos Alba, viene del proceso de trabajo donde hemos despertado una tierra dormida, un despertar igual al que se produce en los primeros rayos del Alba. Sintiendo, viviendo y escuchando la tierra y la isla, tenemos la isla dentro de nosotros porque le damos lo que nos pide, y hacemos despertar el espíritu de Menorca en nuestros vinos. Para que cada vez que abras una botella de Alba, la isla también despierte dentro de ti.

CAVIAROLI[®]
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

CAVIAROLI

Empresa líder en la esferificación y encapsulación de todo tipo de productos. Focalizados en traer a los cocineros ingredientes y productos novedosos y de máxima calidad para la elaboración y finalización de sus platos. Expertos en encapsulación de aceites y salsas, te invitamos a probar nuestra nueva gama de "Pinturas de aceite" para decorar y finalizar platos y nuestra nueva "Pasta Pura de Oliva" destinada a ser tu nuevo potenciador de sabor para todo tipo de platos y guisos.

Contaco

 +34 931 27 90 89

 www.caviaroli.com


 info@caviaroli.com


corgelat food solutions

COR GELAT

Somos distribuidor oficial de helados Frigo en Menorca. Comercializamos productos de bollería, panadería, repostería para hostelería

Contaco

 +34 971 37 16 41

 www.corgelat.es

 comercial@corgelat.es



HORECA
BALEARES –
MENORCA

Colabora:



CONCURSO MEJOR BOCATA GOURMET HORECA BALEARES

3^a Edición

12 de Marzo de 2025

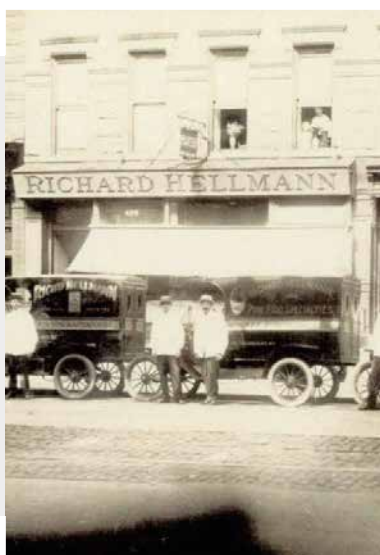


Patrocinado por:



LA MEJOR OFERTA EN PAN & REPOSTERÍA / QUESOS & LÁCTEOS / CÁRNICOS CONGELADOS / GASTRONOMÍA ASIÁTICA / JAMÓN & EMBUTIDOS.

Cor Gelat le facilita los productos alimenticios para que dedique toda su atención en lo mejor que sabe hacer. Confíe en nuestra experiencia, dando el mejor servicio y con la máxima calidad.



EL PLACER ESTÁ EN EL SABOR

Todos amamos la comida, leemos historias sobre ella, le tomamos fotos y la compartimos en redes sociales como Facebook, Instagram, e incluso twitteamos sobre ella y presumimos de nuestros platos. Nos gusta mostrar a nuestros amigos lo que comemos, no importa si es "casera" o muy "sofisticada", tomarle fotos y compartirla ya es todo un hábito. Hoy más que nunca la comida se ha vuelto una obsesión!



FUNDADA EN 1913

Con tan solo catorce años, el joven Richard Hellmann ya alimentaba su amor por la comida trabajando de aprendiz en el mercado local. Cuando se mudó a Nueva York, encontró el verdadero éxito.



LLEVAR UN GRAN SABOR A LA COCINA, A LA MESA Y A CUALQUIER LUGAR

El sabor y la satisfacción de nuestros clientes han sido nuestra pasión desde hace más de cien años. En nuestra opinión, la alimentación diaria debería ser un motivo de deleite cotidiano. Independientemente de la ocasión o la comida, ya sea un acontecimiento especial o algo habitual, el sabor es lo primero.





CLIMAIGAS MENORCA

Climaigas Menorca es una empresa líder en gas, climatización y energía en la isla, con más de 15 años de experiencia. Su equipo técnico cualificado garantiza comodidad y bienestar, ofreciendo soluciones eficientes y sostenibles adaptadas a cada cliente.

Comprometidos con el medio ambiente, Climaigas Menorca colabora con proveedores de Gas (Repsol-Redexis) para ofrecer futuros equipamientos compatibles con biogás, una alternativa limpia y respetuosa con el entorno. Además, trabaja con marcas eficientes y ecológicas, asegurando instalaciones de alta calidad que contribuyen al ahorro energético y económico.

La empresa se especializa en una amplia gama de servicios, desde instalación y mantenimiento de calderas y climatización para particulares e industrias, incluso grandes infraestructuras y canalizaciones municipales. Su enfoque integral le permite abordar proyectos diversos con rapidez, eficacia y seguridad.

Con sede en el Polígono Industrial de Sant Lluís, Climaigas Menorca se ha consolidado como referente en la isla, destacando por su atención personalizada y capacidad de adaptación al mercado. Su participación en la Feria HORECA de Menorca reafirma su compromiso con el sector hostelero, ofreciendo soluciones energéticas innovadoras que potencian la eficiencia y sostenibilidad de los negocios locales.

Contaco



+34 673 65 72 33



www.climaigasmenorca.com



climaigasmenorca@climaigasmenorca.com



HORECA BALEARES – IBIZA_FORMENTERA

FERIA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
PARA PROFESIONALES DEL SECTOR



BUSCANDO EL EQUILIBRIO

IBIZA 2025

24.25.26 MARZO
RECINTO FERIAL FECOEV

4^a
EDICIÓN

PATROCINADORES



**Govern de les
Illes Balears**



PATROCINADORES CONCURSOS




**Govern de les
Illes Balears**
Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Medi Natural



COLABORA:





iCombi Pro. iVario Pro.
Rapidez, flexibilidad
y máxima potencia
para revolucionar tu
cocina.



Descúbrelos aquí.
rational-online.com

RATIONAL



ASCAIB

Asociación de cocineros y reposteros
afincados en las Islas Baleares



Koldo Royo Presidente ASCAIB

Asociación de cocineros y reposteros afincados en las Islas Baleares

ASCAIB: Impulsando el crecimiento del sector gastronómico en 2025.

Este 2025, ASCAIB reafirma su compromiso con los profesionales del sector gastronómico, consolidando su ya emblemático V Campeonato de Cocina Vegana Ciutat de Palma centrado en el uso de productos locales, confirmando su presencia en la nueva edición de la feria gastronómica de referencia HORECA Baleares y, por primera vez, coorganizando junto a FACYRE el prestigioso Campeonato Nacional de Gastronomía. Estos eventos no solo destacan la calidad y creatividad de nuestros chefs, sino también refuerzan la importancia de nuestra identidad culinaria.

Actividades y compromiso con la profesión

Un año más, desde ASCAIB hemos preparado diferentes actividades: concursos, mesas redondas, homenajes y los tan esperados showcookings, que una vez más animarán el escenario de HORECA. Cada isla tendrá su propia representación, con un espacio que potencie la libertad creativa y refleje el carácter único de cada territorio, aunque trabajando bajo una idea común.

Conócenos de la forma que más nos apasiona: participando en HORECA. Será un evento lleno de sorpresas, actividades, concursos, showcookings y otras iniciativas lideradas por el presidente fundador de ASCAIB, Koldo Royo.

Visibilidad y apoyo al sector

Un año más, ASCAIB cuenta con un espacio especial en el stand de la Consellería de Agricultura, que refleja nuestra filosofía y compromiso tanto con nuestros socios como con la sociedad en general. En este stand, el producto local será el gran protagonista, siendo nuestra prioridad dar visibilidad al esfuerzo de ganaderos, agricultores y pescadores, y reivindicando el valor del sector primario.

El futuro de la hostelería: los jóvenes y la formación

ASCAIB es una asociación comprometida y centrada en la formación de profesionales cualificados en hostelería. Apostamos por el fortalecimiento de la formación profesional, colaborando activamente con los centros especializados para motivar y potenciar a sus estudiantes.



Gracias a la colaboración con la Conselleria de Educación y Formación Profesional, todas las escuelas y centros de formación estarán presentes en HORECA. Así, el evento se convierte en una gran oportunidad para inspirar a los jóvenes y fortalecer nuestra profesión.

Una asociación para todos

ASCAIB, que ya cuenta con casi 2.000 socios, sigue creciendo y trabajando para ser una herramienta útil y motivadora para todos los amantes de esta profesión. Nos basamos en los principios de igualdad y diversidad: cualquier persona que comparta nuestra pasión tiene cabida en ASCAIB, potenciando la riqueza cultural de la gastronomía de cada isla.

¡Nos vemos en HORECA 2025 para celebrar juntos nuestra profesión y nuestro compromiso con la gastronomía!



Pedrosa

HIGIENE INDUSTRIAL Y COMPLEMENTOS HORECA



TU DISTRIBUIDOR DE CONFIANZA EN HIGIENE Y COMPLEMENTOS



MALLORCA | 971 430 348
IBIZA | 971 316 093
MENORCA | 971 430 348

www.pedrosa.net






CULLIGAN Premium Water

Estamos cambiando el mundo a través del agua.

Contaco

 +34 900 84 87 77

 marketing@culligan.es

 culliganpremiumwater.com


STAND C4-A8-B12



DDI MENORCA

Somos una compañía referente en la venta y distribución de alimentación y bebidas en el canal hostelería, que nace en 2006. En DDI, contamos con la implicación y trabajo diario de más de 1.000 colaboradores, una red de 34 centros, 450 vehículos de reparto y cerca de 200 rutas comerciales que nos permiten ofrecer un servicio directo, integral y cercano, adaptado a las necesidades de cada establecimiento. Nuestro extenso catálogo multiproducto de calidad y primeras marcas y el esfuerzo por ofrecer el mejor servicio, son algunos de los motivos por los que cerca de 50.000 clientes repartidos por la Península Ibérica, Islas Baleares, Islas Canarias y Andorra confían ya en nosotros. En DDI creemos en la innovación, la mejora continua y la sostenibilidad, pilares que nos permiten crecer de la mano de nuestros clientes siendo su proveedor referente. Trabajamos en la renovación de nuestra flota y en que todos nuestros centros se nutran de energía de origen 100% renovable. Nuestro trabajo es y seguirá siendo ayudar cada día a más negocios a hacer realidad sus proyectos, sin dejar nunca de lado nuestros valores. La implicación y #LEALTAD como pilares, nos permiten encarar el futuro con #INNOVACIÓN. Ponemos el foco en aportar #VALOR A NUESTROS CLIENTES poniendo siempre toda nuestra #ENERGÍA y pasión en lo que hacemos. DDI MENORCA, cuyo origen se remonta al año 1890, es el centro con más años de historia de nuestra compañía.

Contaco

 +34 971 38 34 69

 www.grupoddi.es

 ddimenorca@ddidistribucion.com


STAND X1



DESTILERIAS XORIGUER

DESTILERIAS ARTESANAL

Contaco

 +34 971 36 21 97

 www.xoriguer.es

 xoriguer@xoriguer.es

Estimam el producte local

#SomElQueEstimam

Govern de les Illes Balears

www.caib.es



La conselleria de Agricultura, Pesca i Medi Natural, un año más, presenta en la feria de HORECA 2025 un delicioso abanico de algunos de los mejores productos agroalimentarios locales de Baleares. Bajo el lema 'Som el que estimam', el estand de la conselleria ofrece un amplio elenco de productos , agrupados o no en algún organismo de representación, con una característica común: su origen local y su calidad diferenciada,. Podréis encontrar, y por supuesto probar, una gran variedad de productos como quesos, aceites, vino, especias, bebidas espirituosas, miel, productos hortofrutícolas, productos ecológicos y carnes de razas autóctonas, entre otros. Déjanos poner al alcance de tu mano un trozo de nuestras islas y, sobre todo, presentarte al verdadero protagonista de esta muestra: nuestro sector primario agroalimentario isleño, artífice del cuidado de nuestro paisaje y proveedor de estos exquisitos productos.



**Conselleria d'Educació
i Universitats**

Direcció General de Formació Professional
i Ordenació Educativa

Contaco



+34 971 17 77 70



<https://fp.caib.es/>



secretaria@fp.caib.es

STAND D1

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ORDENACIÓ EDUCATIVA

La Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa, de la Conselleria d'Educació i Universitats, participa en la fira Horeca Balears (Mallorca, Menorca i Eivissa), amb elaboracions a partir de producte local, realitzades pels alumnes dels cicles formatius relacionats amb el sector de la restauració com: Tècnic professional bàsic en Cuina i Restauració, Tècnic en Cuina i Gastronomia, Tècnic en Serveis en Restauració, Tècnic en Forneria, Rebosteria i Confeiteria, Tècnic superior en Direcció de Cuina, Tècnic superior en Direcció de Serveis en Restauració, Curs d'especialització de Forneria i Brioxeria Artesanals, Tècnic en Olis d'Oliva i vins, Tècnic superior en Vitivinicultura, que també participaran en els showcookings organitzats durant els dies de fira. A Mallorca, aquests cicles s'ofereixen als centres educatius CIFP Juníper Serra, IES Alcúdia, IES Calvià, IES Guillem Colom Casasnoves, IES Josep Sureda i Blanes, IES Puig de sa Font, IES Binissalem i IES Felanitx. a Eivissa, a IES Balàfia, IES Isidor Macabich, IES Sa Serra i a Menorca, a IES Maria Àngels Cardona. El total d'alumnes matriculats d'aquests cicles a les Illes Balears és de 1239 (840 a Mallorca, 108 a Menorca, 251 a Eivissa i 40 a Formentera).

STAND A0

DISTRIBUCIONES HIJOS DE RAMÓN OLIVER

Más de un siglo alimentando la cultura gastronómica de Mallorca por tierra, mar y aire.



Contaco



+34 971 43 25 63



hroliver.es



pedidos@hroliver.es

STAND B10

ECOREVOLUTION

Soluciones Sostenibles para la Hostelería.



Contaco



+34 661 37 00 74



www.ecorevolution.com



info@ecorecasens.com

#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA
**#Por
ElClima**



La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, únete a Hostelería #PorElClima y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>



Partner nacional:



HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®

Impulsado por:

COMUNIDAD
#PorElClima






EL PALADAR JAMONERÍA & DELICATESSEN S.L

Somos una empresa con clara vocación internacional. Además de vender a consumidores finales, también ofrecemos productos con formatos para tiendas y restaurantes, dándoles la posibilidad de poder incluir en sus cartas y escaparates la selección de nuestros productos. Si quieres ser nuestro distribuidor en tu mercado, ponte en contacto con nosotros y te mandaremos nuestro catálogo especial para tiendas y restaurantes (Horeca).

Contaco

 +34 971 38 23 62

 www.elpaladar.es


 elpaladarcontabilidad@gmail.com



GPS FOOD GROUP

Global Protein solutions is a UK £300m+ Global based Import / Export trading business with its headquarters based in London England and has been established since 2008. The business has key partnerships trading and manufacturing offices and sites around the world. It predominantly trades in animal proteins and by-products is considered as a global trading and supply chain specialist with its own Manufacturing division. With a wide and varied customer base from European retailers' processors and manufacturers.

Contaco

 +44 (0) 208 498 6750

 www.gpsfoodgroup.com


 info@gpsfoodgroup.com



GRUPO SUINLA

Venta y reparación de maquinaria industrial para lavandería, consumibles y carros de lavandería

Contaco

 +34 971 43 36 07

 www.gruposuinla.com


 suinla@gruposuoinla.com



IMHOTEP PREVENCIÓ

En IMHOTEP somos una empresa 100% menorquina especializada en Prevención de Riesgos y Salud Laboral. Contamos con un equipo altamente formado y experimentado que trabaja junto a grandes empresas, PyMEs y autónomos para mejorar la seguridad laboral, reducir la siniestralidad y potenciar la salud y productividad de los equipos.

Contaco

 +34 971 35 19 37

 www.smprevencio.com


 menorca@smprevencio.com



INCAPTO

Soluciones de café y máquinas de café para todo tipo de negocios. Café de especialidad en grano y máquinas superautomáticas para ofrecer el mejor de los cafés con solo un click.

Contaco

 +34 919 03 24 33

 www.incapto.com/professional

 professional@incapto.com



INSULA DISTRIBUCIONS


INSULA DISTRIBUCIONS es una empresa situada en el polígono industrial de Ciutadella. Su actividad principal es el comercio y la distribución al por mayor de productos alimenticios y bebidas tanto para el sector de la alimentación como para el sector de la hostelería.

Distribuimos una amplia gama de productos ofreciendo un servicio de reparto eficaz en toda la isla de MENORCA. Nuestros más de 50 años de historia en el sector avalan nuestra profesionalidad y nos reafirman en el trabajo bien hecho, la mejora continua y la innovación.

Una de nuestras máximas, es garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de todos nuestros productos. Para ello trabajamos con los mejores proveedores en cada categoría y ejercemos rigurosos controles de calidad dando especial importancia al mantenimiento de toda la cadena de frío.

Disponemos de unas instalaciones de más de 1500m² donde almacenamos más de 8.000 referencias. En nuestro almacén, así como en nuestras modernas cámaras frigoríficas, recepcionamos, almacenamos y expedimos mercancía diariamente dando prioridad al servicio a través de nuestra extensa flota de 12 vehículos y más de 20 profesionales desde primera hora de la mañana, donde el trato humano y cercano para cubrir las necesidades de nuestros clientes nos caracterizan.

Contaco

 +34 971 38 01 38

 www.insuladistribucions.com

 info@insuladistribucions.com

CONCURSO COCINA CON **PESCADO POPULAR** HORECA BALEARES

3^a Edició
11 de Marzo de 2025



Patrocinado por:



**Govern de les
Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Medi Natural

LISTADO DE PESCADOS POPULARES 2025



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural



Congre / Congrio
Conger congre



Besuc / Besugo
Pagellus acarne



Morena
Muraena helena



Oriola / Rubio
Chelidonichthys cuculus



Pop blanc / Pulpo blanco
Eledone cirrhosa



Boga
Boops boops



Polido
Argentina sphyraena



Pota
Todarodes sagittatus



Gató / Gato
Scyliorhinus canícula



Alatxa / Alacha
Sardinella aurita



Sorell / Jurel mediterraneo
Trachurus mediterraneus



Maire / Bacaladilla
Micromesistius poutassou



Tord / Bodion
Labrus viridis



Variada / Mojarra
Diplodus vulgaris



Pagell / Pagel
Pagellus erythrinus



Moll de roca / Salmonete de roca
Mullus surmuletus



Gerret / Caramel
Spicara smaris



Mòllera / Brótola
Phycis phycis




Sarg / Sargo
Diplodus sargus



J. J. CARRERAS
ALIMENTACIÓN
Justamente lo mejor

Contaco

 +34 971 36 14 74

 www.jjcarreras.com


 info@jjcarreras.com

J.J. CARRERAS ALIMENTACIÓN

JJ Carreras somos distribuidores de una gran selección de carnes, pescados, quesos, embutidos, vinos, panes y conservas de pequeños fabricantes artesanales. Desde 1986 nuestra inquietud es la búsqueda de productos de calidad, más sanos y con menos conservantes. Productos bien elaborados y a buen precio que no se encuentran en grandes superficies. Somos miembros fundadores de Selec Mardis, central de compras formada por distribuidores repartidos por 25 provincias de la geografía Española. Esto nos permite negociar directamente con los fabricantes, seleccionar los productos más destacados de cada zona y ofrecer la mejor relación calidad-precio a nuestros clientes.

la Menorquina
DESDE 1940

Contaco

 +34 971 37 17 73

 www.lamenorquina.com


 jlpscual@lamenorquina.com

LA MENORQUINA

La Menorquina refuerza su posición como proveedor integral de postres para restaurantes, con una propuesta de valor diseñada para mejorar la variedad y calidad de su oferta, así como para incrementar la rentabilidad de los restaurantes. Tras un exhaustivo estudio de mercado y casi un año de colaboración con chefs y restauradores, la compañía presenta ocho nuevos postres helados, cuatro postres de pastelería y ocho nuevos ingredientes complementarios. Los nuevos postres helados incluyen panacota, trufitos de chocolate y avellana de Tarragona y limón, sorbete de horchata y cortes gastronómicos de carquiñoli, crema catalana y limón. La gama de pasteles se amplía con tartas de queso, tarta de manzana y torrija caramelizada. Entre los nuevos complementos destacan el crumble de galletas de mantequilla, surtido de frutas del bosque y dulce de leche. Además, La Menorquina ofrece un Manual de Postres para el Chef, con recetas e ideas de maridajes para inspirar la creatividad de los restauradores, facilitando la gestión de los postres y el control de escandallos. La empresa se posiciona como el socio ideal para chefs que buscan calidad, originalidad y rentabilidad en sus cartas de postres. ¿Quieres ser cliente? Llámanos al 971 37 17 73.



Contaco

 +34 971 36 72 01

 www.menorca.net

 marketing@pedrosa.net

MENORCA NETA

Fundada en 2004, Menorca Neta es una empresa familiar especializada en la comercialización y distribución de productos para la higiene, limpieza, alimentación y bebidas. Desde sus inicios, ha destacado por su compromiso con la calidad, tanto en sus productos como en el servicio integral que ofrece a sus clientes.



Govern de les
Illes Balears

FORMACIÓ PROFESSIONAL ILLES BALEARS

FP

Tècnic professional bàsic en
Cuina i Restauració

Tècnic en Cuina i Gastronomia

Tècnic en Serveis en Restauració

Tècnic en Forneria, Rebosteria i
Confiteria

Tècnic superior en Direcció de
Cuina

Tècnic superior en Direcció de
Serveis en Restauració

Curs d'especialització de Forneria
i Brioixeria Artesanals

Tècnic en Olis d'Oliva i vins

Tècnic superior en Vitivinicultura

Com cada any, la *Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa* participa en la fira Horeca Balears que es du a terme a les illes de Mallorca, Menorca i Eivissa, un esdeveniment que ens permet donar a conèixer i apropar al món empresarial l'oferta formativa relacionada amb el sector hotelier i de la restauració que s'imparteix a les Illes Balears.

HORECA BALEARS, sens dubte és l'esdeveniment on fomentar les relacions entre el professorat dels cicles d'FP, els alumnes i els professionals de les empreses, assegurant-se que els programes formatius estiguin alineats amb les necessitats del sector empresarial, a més d'actualitzar-se en les tendències actuals i innovacions tecnològiques del sector.

HORECA 2025, acollirà per primera vegada la participació d'alumnes dels cicles formatius relacionats amb els olis i els vins, així, hi haurà representació de 12 centres educatius de les Illes Balears que ofereixen estudis d'FP i que participaran en les tres edicions d'Horeca. A HORECA Mallorca, participaran el CIPF Juníper Serra, l'IES Alcúdia, l'IES Calvià, l'IES Guillem Colom Casasnoves, l'IES Josep Sureda i Blanes, l'IES Puig de sa Font, l'IES Binissalem i l'IES Felanitx. A HORECA Eivissa hi participaran l'IES Balàfia, l'IES Isidor Macabich i l'IES Sa Serra. Finalment, a HORECA Menorca es comptarà amb la participació de *l'IES Maria Àngels Cardona*.

Els centres participants, a més d'informar sobre les diferents ofertes formatives, i participar en els showcookings organitzats durant la fira, oferiran als assistents diferents elaboracions a partir de producte local, realitzades per l'alumnat.





HORECA
BALEARES —
MENORCA

Colabora:



CONCURSO DE COCINA CON **BE** HORECA BALEARES

1^ª Edición
13 de Marzo de 2025



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

*made in
menorca*

Oliaigua



KMO

QUALITAT

**PRODUCTE
LOCAL**

*made in
menorca*



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Oltaigua

INEX MENORCA A TRAVÉS DE LA SEVA GASTRONOMIA





Gama de vehículos comerciales Nissan

Para trabajar mejor. Para vivir mejor.

*Consulta condiciones en [nissan.es](https://www.nissan.es)

NISSAN NIGORRA BALEARES

PALMA DE MALLORCA - 07009 - Gran Vía Asima, 4 (Pol. Son Castelló) - Tel: +34 971 43 23 00

MANACOR - 07500 - C/ Forners, 78 (Pol. de Manacor) - Tel: +34 971 55 97 50

MAÓ - 07714 - C/ SEsperó, 1 (Pol. Ind. Poima) - Tel: +34 971 36 22 96

IBIZA - 07800 - Av. Sant Joan de Labritja, s/n - Tel: +34 871 59 15 75

Consumo mixto WLTP Townstar EV: (186-210 kWh/100 km). Emisiones de CO₂ WLTP: 0 g/km.
Consumo mixto WLTP Primastar e Interstar: 6,9 - 8 l/100 km. Emisiones de CO₂ WLTP: 180 - 210 g/km.
(Nissan Interstar pendiente de homologación final)

NISSAN
NIGORRA BALEARES

NISSAN NIGORRA BALEARES, VEHÍCULO OFICIAL HORECA BALEARES



Contaco

+34 971 37 11 19

menorquinadebebidas.com

info@mbbebidas.com

MENORQUINA DE BEBIDAS

Menorquina de Bebidas S.L. Somos una distribuidora de bebidas que fue fundada en el año 2006. Realizamos servicio en toda la isla de Menorca y nuestro principal objetivo es satisfacer las necesidades de los profesionales del sector de Hostelería y Restauración. Entre nuestras distribuciones más importantes está el GRUPO HEINEKEN (Amstel, Heineken, El Águila, Cruzcampo), GRUPO SCHWEPES/PEPSI, NESTLÉ WATERS (Viladrau y Perrier), diferentes bodegas de Vinos e importantes grupos distribuidores de licor, como es el GRUPO VARMA (Ron Barceló, Marqués de Vargas, Conde san Cristobal, Pazo san Mauro), también contamos con la marca local de destilados BINIARBOLLA (Hierbas, Gin Innat y Gin Glop) etc...



NISSAN
NIGORRA BALEARES

+34 971 43 23 00

NissanBaleares.com

nissanempresas@nissanbaleares.com

NISSAN NIGORRA BALEARES

Nissan Nigorra Baleares, vehículo oficial de HORECA y concesionario oficial Nissan en nuestras islas con más de 18 años de experiencia, es el partner perfecto para tu negocio.

Su equipo especialista de "Nissan Empresas" te acompañará en todo el proceso. La gama Nissan, líder mundial del mercado de la conducción sostenible, destaca por su eficiencia en la reducción de costes.

Desde turismos compactos hasta furgonetas comerciales, todos sus modelos disponen de las últimas tecnologías en movilidad sostenible y electrificación.

ORIGEN₁₁₉

ORIGEN 119

Origen 119: Innovació i Sostenibilitat a la Fira HORECASoc Alejandro Roldán, d'Origen 119, i ens complau anunciar la nostra participació en la pròxima fira HORECA, on presentarem les nostres solucions més innovadores. En aquesta edició, ens centrarem en la nostra àmplia gamma de productes, amb Cadires, també destacant la nostra marca representada UNNOM de solucions de reciclatge, senyalització personalitzada i panells acústics, ideals per millorar tant la funcionalitat com l'estètica de qualsevol espai. A més, comptarem amb propostes específiques per al sector hospitality, adaptades a les necessitats d'aquest entorn. A l'estand, també presentarem les innovadores taules amb estabilitzador anti coixeig, de ES-TABLE, una solució única per garantir l'estabilitat i la comoditat en qualsevol ambient de treball. Aquestes mesos estan dissenyades per adaptar-se a les necessitats de cada usuari, oferint un producte completament personalitzable i funcional. Tot el que fem a Origen 119 està pensat per millorar la qualitat de l'entorn laboral i personal, respectant sempre el compromís amb la sostenibilitat i el disseny de avantguarda. Esperem veure't a la fira i compartir les nostres solucions que marquen la diferència!

Contaco

+34 653 85 33 43

www.origen119.com

info@origen119.com



HORECA
BALEARES –
MENORCA

Colabora:



CONCURSO MEJOR **HAMBURGUESA** HORECA BALEARES

1ª Edición
13 de Marzo de 2025



Patrocinado por:



J. J. CARRERAS
ALIMENTACIÓN
Justamente lo mejor





PESCADO FRESCO

Te lo traemos de las principales lonjas españolas.



J.J. CARRERAS
ALIMENTACIÓN
Justamente lo mejor

Pasión por la gastronomía.

JJ Carreras somos distribuidores de una gran selección de carnes, pescados, quesos, embutidos, vinos, panes y conservas de pequeños fabricantes artesanales.

Desde 1986 nuestra inquietud es la búsqueda de productos de calidad, más sanos y con menos conservantes. Productos bien elaborados y a buen precio que no se encuentran en grandes superficies.

Somos miembros cofundadores de Selec Mardis, central de compras formada por distribuidores repartidos por 25 provincias de la geografía Española. Esto nos permite negociar directamente con los fabricantes, seleccionar los productos más destacados de cada zona y ofrecer la mejor relación calidad-precio a nuestros clientes.



C/ S'OLIVAR, 15 MAHÓ (MENORCA) +34 971 361 474

jjcarreras.com

WAGYU MENORCA

La carne de la Isla para paladares selectos

El Wagyu de Menorca es el resultado del cruce de la raza Wagyu originaria de Japón, famosa por la infiltración de la grasa en su tejido muscular.

Este marmoleado de su carne le confiere una consistencia cremosa que no se encuentra en igual en ningún otro tipo de carne. Literalmente se derrite en la boca.

Su aspecto veteado es, sin duda, la clave de su sabor, que la convierte en bocado tierno de textura suave y gran jugosidad. Su aroma es único, ligeramente dulce y su sabor intenso y agradable.

Por esto y mucho más está considerada por los expertos como la carne más exquisita del mundo.

Presentación:
CARPACCIO-ENTRECOT
CHULETÓN-HAMBURGUESA





STAND A7

PATATES PIQUÉ

Patatas de bolsa y aperitivos.

Contaco



+34 938 93 89 09



www.patatespique.com



info@patatespique.com

STAND B11



SA CATERINA

Vino Sa Caterina SL elabora su vino Sa Caterina disponible en blanco a partir de uvas chardonnay, malvasía, prensal, macabeo y moscatel, en rosado y en tinto a partir de un coupage de syrah y monastrell. Las uvas proceden del viñedo situado en el sureste de Menorca sobre un suelo arcillo-calcáreo. Aceite de oliva Sa Caterina cuenta con cerca de 900 olivos, de dos grandes variedades: Arbequina, cultivada principalmente en Cataluña, por su fruto y finura, y Picual, de origen andaluz, por su potencia y pigmentación.

Contaco



santacatalina-menorca.com



vino@santacatalina-menorca.com

STAND A9



SA COOPERATIVA DEL CAMP

En Sa Cooperativa del Camp de Menorca nos unimos más de 500 socios, entre productores y colaboradores, con un propósito claro: promover la sostenibilidad en el sector primario y mantener un firme compromiso con nuestro entorno. Contamos con una sólida trayectoria de 10 años, respaldada por una rica historia cooperativa de casi 80 años. Nuestra labor se fundamenta en la vocación de servicio y en la promoción de productos locales. Estos pilares son la esencia de nuestra actividad, la cual ofrecemos a través de nuestros puntos de venta y canales de distribución, así como mediante experiencias gastronómicas que destacan la calidad de nuestros productores. En Sa Cooperativa del Camp de Menorca, fusionamos tradición e innovación en un proyecto que no solo abarca el presente, sino que también proyecta un futuro prometedor con una identidad única.

Contaco



+34 971 38 03 80



sacooperativadelcamp.com



info@sacooperativa.com



SACESA SELECCIÓN

Es una empresa joven e innovadora con 25 años en el sector de la alimentación, especializada en conservas vegetales y de pescado, y con más de 1.200 referencias que incluyen aceites, pastas, salsas, y más. Productos nacionales e importados, Denominación de Origen e incluyendo opciones BIO.

Desde 2017, se encuentra en el pol. de La Maja de Arnedo, La Rioja, con instalaciones de 15.000m² y en proceso de ampliación a 55.000m². Con una facturación superior a 40 millones, SACESA está preparada para afrontar nuevos retos en el sector de food service y restauración organizada.

Ofrece una línea de etiquetado para marcas de clientes, sin comprometer la calidad del producto y el servicio que ofrece.

Busca ser proveedor integral, estableciendo relaciones comerciales a largo plazo y apoyando a sus clientes en su crecimiento, con un equipo de personas que les asesora.

Contaco

+34 941 13 23 05

sacesaseleccion.com/es/

sandra@sacesaseleccion.com



SANT LLUIS- OSTRAS LOUIS

En las tranquilas aguas del Delta del Ebro, donde el río se encuentra con el mar Mediterráneo, nacen unas joyas del océano que han conquistado los paladares más exigentes: las ostras catalanas. Con su carne firme y un sabor que evoca la salinidad y frescura del mar, cada bocado es una explosión de la biodiversidad marina que caracteriza esta región. A medida que se deslizan por la lengua, traen consigo recuerdos de días soleados en las costas españolas, donde la tradición pesquera tiene siglos de historia. Por otro lado, cruzando el canal de

La Mancha, encontramos a su equivalente francés, la ostra Marennes-Oléron. Cultivadas en las aguas ricas en nutrientes de la costa atlántica de Francia, estas ostras son célebres por su textura suave y su delicado equilibrio entre lo salado y lo dulce. Ambas, son invitaciones a un festín sensorial. Ya sea acompañadas de limón fresco, vinagreta de chalota o simplemente solas, cada una ofrece una experiencia única que refleja sus orígenes. Al final del día, son más que simples frutos del mar; son relatos de tradiciones, culturas y pasiones que nos conectan con el mar y su legado gastronómico. Así que, sumérgete en este viaje de sabores y disfruta de estas exquisiteces del océano. ¡Salud!

Contaco

+34 669 48 59 30

www.ostraslouis.fr

info@luisgenaro.com



VACinBAG

VACinBAG 5a gama a baja temperatura y cocción al vacío de calidad. Elaboramos soluciones gastronómicas para la restauración que permitan optimizar la gestión de las cocinas profesionales de restaurantes, caterings y hoteles. Ofrecemos carnes confitadas, pescados, veganos, guarniciones, salsas y espumas. Es un producto 100% natural, congelado y envasado al vacío.

Contaco

+34 930 02 39 96

www.vacinbag.com

marta@vacinbag.com



HORECA
BALEARES –
MENORCA

Colabora:



CONCURSO MEJOR **PIZZA GOURMET** HORECA BALEARES

3^ª Edición

13 de Marzo de 2025



Patrocinado por:



NATURALEZA CON ALTAS PRESTACIONES

TIPOZERO



CERO COMPROMISOS, 100% ITALIANO.

De la experiencia de Le 5 Stagioni nace Harina TipoZero Superiore, obtenida de la molienda de trigo 100% italiano, versátil y única, ideal para todo tipo de masa.

le5stagioni.it/es



HORECA
BALEARES
MENORCA

CONCURSO MEJOR PIZZA GOURMET

11.12.13 MARZO 2025



“T'estim”, un projecte social de tés i infusions ecològiques elaborades a Mallorca per a conscienciar de salut mental



STAND A14

T'estim
INFUSIONS I TES ECOLÒGICS

Contaco



+34 685 40 46 31



www.testim-mallorca.com



comercialestim@esteldellevant.es

T'ESTIM

T'estim, un projecte social de tés e infusions ecològiques elaborades en Mallorca per a conscienciar sobre la importància de la salut mental. La Fundació Estel de Llevant és la impulsora de T'estim, un projecte que nascí amb la missió de sensibilitzar, a través del consum de tés e infusions ecològiques cultivades i elaborades en Mallorca, sobre la importància de cuidar i valorar nostra salut mental i física. Les infusions de T'estim se caracteritzen per la seva qualitat excepcional, resultat d'un procés cuidat que combina tradició, sostenibilitat i respecte per el medi ambient. Les plantes medicinals i aromàtiques se cultiven amb esmero en una finca situada en Sa Vall de la Nou, en Manacor, utilitzant mètodes d'agricultura ecològica i aigua pura de la Font de Na Memòria. Esta atenció al detall garanteix una experiència única en cada tassa. A més, gràcies als ingressos generats per aquest projecte, se contribueix a la creació de llocs de treball per a persones amb trastorns de salut mental, estant vinculat a iniciatives d'agricultura sostenible. Actualment, més de vint persones amb diagnòstic de salut mental estan treballant i formant-se activament, participant en totes les etapes del procés de producció. Os invitamos a visitar-nos en la feria Horeca Balear, en el stand H7. ¡Os esperamos!



Estel de Llevant, una fundació sense ànim de lucre creada el 1996, treballa a la comarca del Llevant de Mallorca acompanyant les persones amb calidesa i compromís per promoure, preservar i millorar la seva salut mental. Aquesta entitat impulsa un projecte de responsabilitat social que permet generar llocs de feina per a persones amb trastorns de salut mental, vinculat a iniciatives formatives en jardineria, agricultura i viverisme.

T'Estimés un projecte que neix amb la missió de conscienciar, a través del consum de tes i infusions ecològiques conreades i elaborades a Mallorca, sobre la importància d'estimar i cuidar la nostra salut mental, tal, alhora que contribueix a eliminar els estigmes associats a les malalties mentals.

Aquest projecte va començar fa quatre anys, combinant la producció ecològica de plantes medicinals i aromàtiques a una finca de Sa Vall de la Nou, a Manacor, regades amb les aigües de la Font de Na Memòria. L'objectiu és oferir infusions d'una qualitat excepcional, elaborades amb cura i respecte pel medi ambient. Les infusions es presenten en dues categories principals: infusions pures, d'una sola planta, i mesclades de diverses plantes seleccionades per les seves propietats medicinals específiques, assegurant una experiència única de sabor i benestar. L'oferta es completa amb una línia de tes que, atès que aquesta planta no es pot cultivar a les nostres latituds, es produeix a través d'un projecte de tes ecològics d'alta qualitat certificats amb el segell Ethical Tea Partnership. Aquest certificat garanteix la promoció d'una indústria justa i sostenible.

Fins a 19 varietats diferents formen la gamma de productes de T'Estim, resultat d'un procés artesanal que comença amb la plantació al Viver Bio d'Estel de Llevant, segueix amb la sembra i la recol·lecció a Sa Vall de la Nou, i finalitza amb l'assecat i la producció d'infusions. Tot aquest procés és completament manual i el duen a terme alumnes de Formació Dual i persones contractades pel Centre Especial de Treball (CET) d'Estel de Llevant.

El projecte T'Estim combina les millors fórmules tradicionals amb tecnologia innovadora, amb especial atenció a la sostenibilitat i l'eficiència energètica. Disposa d'un assecador que utilitza aire calent generat per un captador solar únic a Mallorca, aprofitant l'energia solar i reduint les emissions de CO₂. A més, tant el material de les piràmides que contenen les infusions com les bosses i capsades d'emballatge són 100% compostables, eliminant totalment l'ús de plàstics en totes les etapes del procés de producció. La combinació de tècniques artesanals, ingredients naturals i el respecte pel medi ambient asseguren una qualitat inigualable a cada tassa de te o infusió de T'Estim.

"El nostre moment" és l'eslògan de T'Estim perquè ara és el moment de la inclusió social i laboral, el moment de defensar una agricultura ecològica i sostenible, el moment de recuperar la tradició i apostar per la innovació. És el moment d'estimar i cuidar la salut mental, perquè les infusions i els tes ecològics ens ajuden a sentir-nos millor.

T'Estim
INFUSIONS I TES ECOLÒGICS

www.testim-mallorca.com



Govern de les Illes Balears

**Conselleria d'Empresa,
Ocupació i Energia**

El Govern impulsa el relevo en negocios facilitando financiación, formación y asesoramiento a personas emprendedoras

La Conselleria de Empresa, Empleo y Energía, a través de la Dirección General de Empresa, Autónomos y Comercio y en colaboración con el SOIB y la Agencia de Desarrollo Local (ADR Balears), ha puesto en marcha el Programa de Relevo Generacional en Negocios, orientado a promover la transmisión, desarrollo y continuidad del empleo mediante procesos de relevos empresariales planificados, ordenados y eficientes, contribuyendo de este modo al mantenimiento y la consolidación del tejido empresarial de las Illes Balears.

Los objetivos del programa de relevo empresarial son evitar el cierre de negocios viables económicamente para mantenerlos en funcionamiento y salvaguardar los puestos de trabajo, así

como estimular el espíritu empresarial y contribuir al desarrollo económico del territorio.

Esta iniciativa consta de dos fases. En la primera parte se han realizado encuestas presenciales y cuestionarios en línea a empresas ubicadas en municipios de menos de 20.000 habitantes. La recopilación de datos y conclusiones dará lugar a la segunda fase, que implica el desarrollo de un plan de actuación para gestionar cada negocio y su plan preventivo.

De esta manera, en base a la información obtenida se podrán desarrollar diferentes líneas de actuación que ayudarán a disminuir el impacto del cierre de negocios, una circunstancia que en municipios de





Esta iniciativa tiene como objetivos evitar el cierre de negocios viables económicamente por falta de relevo, mantenerlos en funcionamiento y salvaguardar los puestos de trabajo

menos de 20.000 habitantes es más elevada.

Entre estas líneas de actuación destaca el diseño de una línea de ayudas por parte de la Dirección General de Empresa, Autónomos y Comercio, orientadas a facilitar la financiación externa en caso de traspaso de la actividad. Así mismo, el Servicio de Empleo de las Illes Balears (SOIB) desarrollará un plan de formación dirigido a las personas que quieran asumir el negocio carente de relevo, para garantizar su continuidad.

Adicionalmente, la Agencia de Desarrollo Local de las Illes Balears (ADR Balears), a través del servicio REEMPRESA, será la encargada de identificar y analizar los negocios en situación de traspaso por falta de relevo, con el objetivo de contar con una base de datos para ofrecer a los emprendedores o personas interesadas, junto con el asesoramiento y asistencia técnica para el traspaso de los negocios.

En este programa pueden participar empresas de menos de 20 trabajadores, independientemente de su actividad, situadas en municipios de menos de 20.000 habitantes, que presenten falta de relevo en la actividad o un posible cierre por jubilación.



Restauración Menorca: Unidos por el Futuro de la Hostelería Menorquina

Desde nuestra fundación nuestro compromiso sigue siendo el mismo: fomentar la excelencia gastronómica, apoyar a la Restauración, promover la calidad en los servicios y construir relaciones de colaboración sólidas con nuestros proveedores.

Hoy más que nunca, invitamos a los empresarios del sector a formar parte de nuestra asociación y unirse a una comunidad comprometida con un crecimiento sostenible, capaz de afrontar los desafíos del presente y del futuro con unidad y visión estratégica.

Nuestra Misión para el 2025: Transformación y Liderazgo

Con una mirada puesta en el futuro, en Restauración Menorca hemos diseñado un ambicioso plan de acción para posicionar a la hostelería menorquina como un referente internacional. Este plan incluye:

- **Campañas de promoción sectorial:** Valoraremos el talento de nuestros profesionales y trabajaremos para dignificar la labor que desempeñan a diario. Asimismo, desarrollaremos iniciativas para dar la bienvenida a los turistas que nos eligen año tras año, reafirmando a la isla de Menorca como un destino de excelencia gastronómica.
- **Impulso a la sostenibilidad y digitalización:** Ofreceremos las herramientas necesarias para que el sector pueda adaptarse a las nuevas exigencias tecnológicas y medioambientales, logrando así un equilibrio entre tradición y modernidad.
- **Promoción del producto local y la cocina tradicional:** Defendemos nuestras raíces y sabores autóctonos, apoyando a los productores locales y recuperando recetas menorquinas como emblemas de nuestra identidad cultural.
- **Defensa de un convenio colectivo justo y adaptado al sector:** Trabajaremos para establecer un marco laboral que contemple las particularidades de la hostelería en Menorca, reconociendo las categorías profesionales específicas y promoviendo condiciones laborales dignas para todos los empleados.

Por qué unirse a Restauración Menorca CAEB

Formar parte de nuestra asociación significa ser protagonista del cambio. Es contribuir al fortalecimiento de un sector que genera empleo, riqueza y prestigio para nuestras islas. Es defender el esfuerzo y dedicación que caracterizan a la hostelería menorquina, preservando su excelencia y competitividad frente a los retos de un mundo globalizado.

En Restauración Menorca CAEB, creemos que el trabajo conjunto es la clave para construir un futuro sostenible y próspero para todos los actores del sector. Necesitamos sumar esfuerzos, compartir ideas y liderar la transformación que la hostelería merece.

Juntos somos más fuertes. Juntos garantizamos el futuro de la hostelería menorquina. ¡Asóciate hoy y forma parte de este compromiso!

www.menorcarestaurants.com

ASOCIACION EMPRESARIAL DE HOSTELERIA Y RESTAURACION DE MENORCA





Disfrutar comiendo mientras
cuidamos lo que más importa:
**tu cuerpo, tu mente,
y nuestro planeta.**

artiemhotels.com

MENORCA | ASTURIAS | MADRID



Empresa



Certificada

LOS
MEJORES
HOTELES
PARA EL
MUNDO

DESCUBRE NUESTRA NOVEDAD



HORECA BALEARES

Guía de Proveedores

Accede a proveedores confiables en Mallorca, Menorca e Ibiza

Encuentra lo que tu negocio necesita durante **TODO EL AÑO**

www.proveedores.horecabaleares.com