



Guia pràctica

per al consum de producte local a la Serra de Tramuntana

CATÀLEG D'ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ,
COMERÇOS I PRODUCTORS/ES LOCALS

Guia pràctica per al consum de producte local a la Serra de Tramuntana

CATÀLEG D'ESTABLIMENTS DE
RESTAURACIÓ, COMERÇOS I PRODUCTORS/ES LOCALS

Una iniciativa de:



Amb el suport de:



Coordinació i continguts: David López i Josep Soler
Disseny i maquetació: Maria Rejero

Impressió: Esment Impremta.

Agost 2023





INTRODUCCIÓ I
CRITERIS



ESTABLIMENTS DE
RESTAURACIÓ



COMERÇOS



PRODUCTORS I
PRODUCTORES



Índex

Introducció

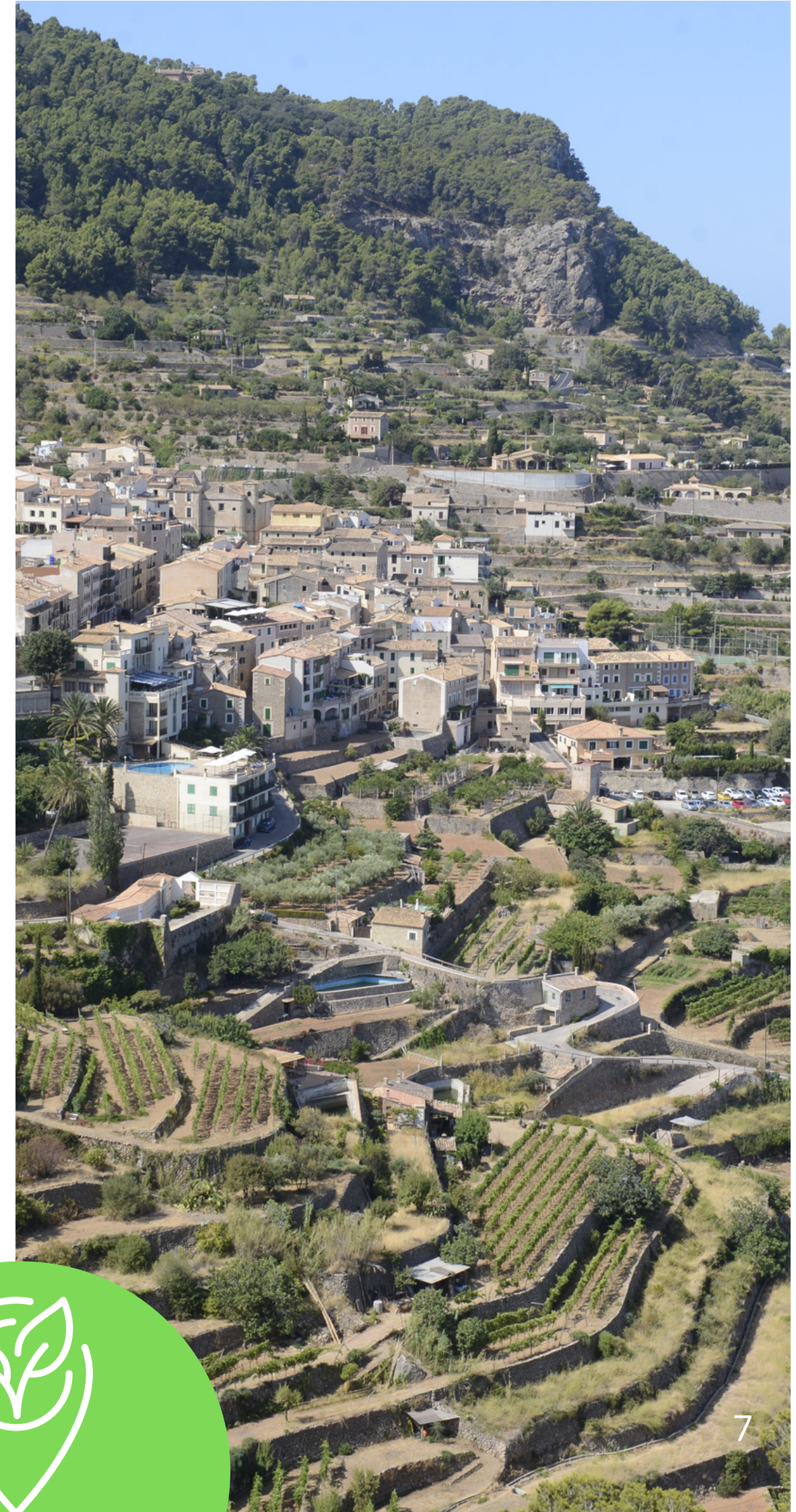
La Serra de Tramuntana és Patrimoni de la Humanitat per l'acció d'homes i dones sobre el territori durant segles, convertint una orografia muntanyosa i escarpada en terreny apte per al cultiu i la producció alimentària.

Aquest paisatge majestuós avui està en risc de perdre's: una economia massa centrada en el turisme, els alts costos de produir (i, per tant, distribuir) a la Serra i la progressiva desvinculació de residents i visitants d'un territori que sovint sembla més una postal que un espai viu i dinàmic, fan que cada cop sigui més difícil consumir producte de la Serra de Tramuntana.

Des de Tramuntana XXI pensam que aquesta dinàmica ha de canviar. Per això hem fet una recerca d'establiments de restauració (hotels, cafeteries i restaurants - HORECA-) i comerços que aposten per la comercialització de producte de la Serra. També hem contactat amb productors i productores que encara es dediquen, tot i les dificultats, a treballar la terra (i mantenir així el paisatge) per a poder oferir aliments de qualitat i proximitat a residents i visitants, molts d'ells a més ecològics.

A aquesta guia teniu els resultats d'aquesta recerca: hi trobareu les dades de contacte, municipi a municipi, dels establiments de restauració, comerços i productors/es que aposten pel producte local a i de la Serra de Tramuntana.

Perquè la clau per protegir el territori i el paisatge i per diversificar la nostra economia és que nosaltres també apostem pel consum de productes de la Serra!



criteris per a la definició del catàleg

EL PROCÉS

Aquest catàleg s'ha elaborat a partir de dos treballs diferents. En primer lloc, durant els primers mesos de 2023 es varen dur a terme una sèrie d'entrevistes en el marc del procés d'EcoRegió Serra de Tramuntana. Concretament, es varen realitzar cent entrevistes a Valldemossa, Estellencs, Banyalbufar, Deià, Esporles, Puigpunyent i Bunyola repartides de la següent forma: cinquanta a productors, vint-i-cinc a comerços i vint-i-cinc a establiments de restauració. La majoria foren presencials, per la qual cosa el nivell de profundització és major. A més, la quantitat d'entrevistes per set municipis relativament petits feu que es registraren la majoria d'agents rellevants.

Una vegada obtinguda aquesta informació es va decidir ampliar el catàleg a la resta de municipis de la Serra. Aquesta tasca es va fer durant els mesos d'estiu del mateix any. Per tal de poder abastar i tenir una mostra representativa de tots els municipis restants en el termini establert, en aquesta segona fase el procediment de captació de dades va ser una mica diferent: el nombre d'entrevistes va ser reduït a setanta (trenta productors, vint HORECA i vint comerços), i aquestes es van dur a terme de forma telefònica o per correu. Això ha permès realitzar un inventari preliminar, que suposa una primera passa per a poder incorporar aquests municipis dins del catàleg, i permet l'expansió i recerca més en detall d'aquests en el futur.

És important remarcar que aquest vol ser un document en constant construcció, i s'obre la possibilitat d'incorporar nous agents rellevants sempre que es compleixin els requisits marcats. Aquest catàleg es complementa amb el catàleg virtual i mapa interactiu que trobareu al a web de Tramuntana XXI, i que s'anirà actualitzant periòdicament.



REQUISITS CONSIDERATS

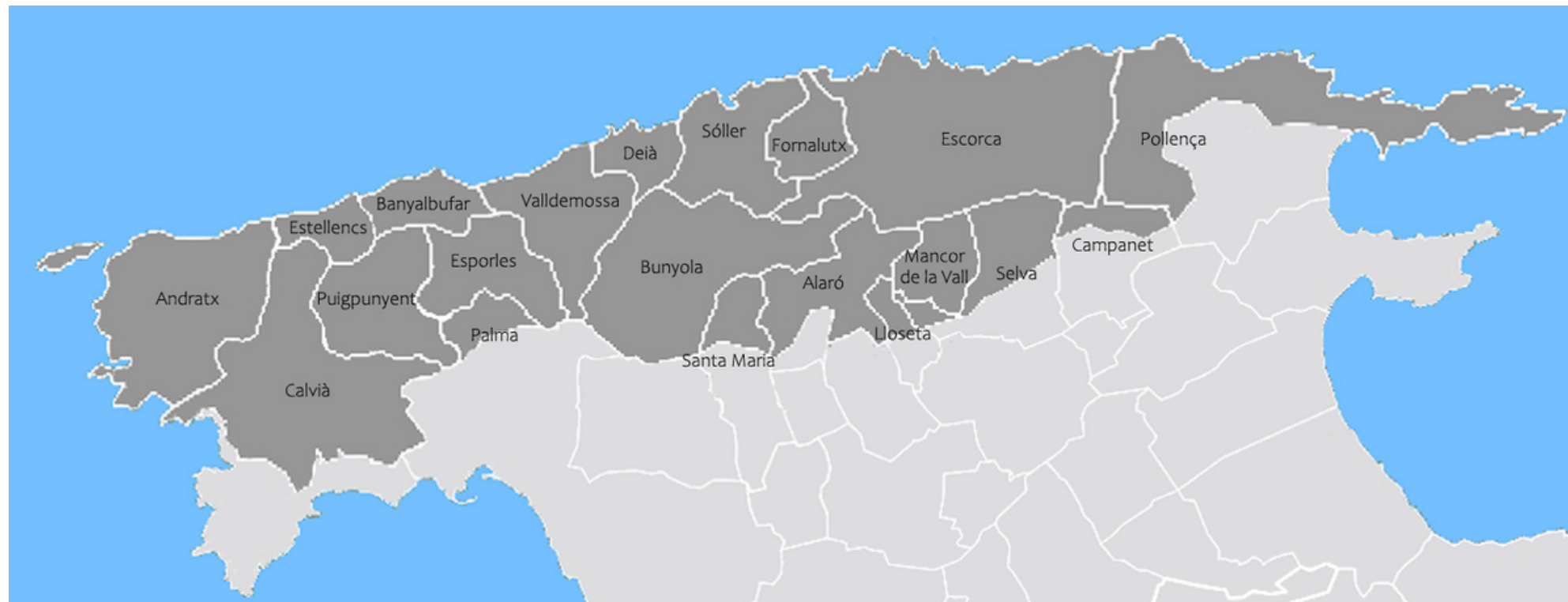
Per tal de ser inclosos al catàleg hem definit el producte local com aquell que ha estat produït a la Serra o elaborat amb matèries primeres obtingudes a la Serra de Tramuntana. Qualsevol productor que tengui com a principal activitat la base d'aquest concepte pot ser inclòs al catàleg. Això no impedeix que alguns dels productors puguin complementar el seu negoci amb la comercialització, distribució o elaboració de productes de fora de la Serra. Pel que fa a comerços i establiments de restauració el requisit considerat ha estat l'oferta o l'ús de com a mínim un producte de la Serra, sigui per venda directa o per elaboració de plats. Amb aquest criteri entren al catàleg els establiments amb vins locals a la carta de vins o amb oli de la Serra de Tramuntana.

LA DELIMITACIÓ TERRITORIAL

Finalment, cal comentar que la delimitació espacial que s'ha tengut en compte és la que considera el Consorci Serra de Tramuntana a partir de l'aprovació en Junta Rectora del 5 de juliol de 2022, basada en les següents consideracions:

- Delimitació establerta per la declaració Unesco com a Patrimoni Mundial, el 29 de juny de 2011.
- Ampliació als nuclis urbans representatius dels valors i del paisatge cultural de la Serra: Campanet, Moscarí, Ullaró, Selva, Mancor, Port de Sóller i Pollença.
- Ampliació en 500 metres dels límits oficials per incloure parcel·lacions completes.
- S'exclou qualsevol ampliació dels municipis de Palma, Calvià, Andratx i Palmanyola.

Això implica que alguns espais de municipis de la Serra queden fora del territori considerat per motius geogràfics i paisatgístics. Pensam que això és coherent amb el fet de defensar la diferenciació del producte d'acord amb uns majors costos derivats de l'orografia específica de la Serra com poden ser la impossibilitat de mecanització o majors despeses de transport, entre d'altres.





Establiments de restauració

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ALARÓ



Alaró Natura Rural Suites

Carrer de Can Barbut, 5

www.alaronatura.com



Contacte: info@alaronatura.com,
678863264



Calendari d'obertura: obert tot l'any

Tipus de cuina: Els berenars són ecofriendly, proporcionen opcions per esportistes, així com opcions vegetarianes i veganes.

Servei: turisme d'Interior. Promociona el catàleg d'arbres singulars realitzat pel GOIB, participa en programes de reforestació i ofereix productes locals i ecològics als clients.

Producte de la Serra: berenars amb producte local de la zona, i vi local de benvinguda.

ANDRATX



Mesón Can Paco

Carrer Pere Seriol, 8

www.mesoncanpaco.com

Contacte: admin@mesoncanpaco.com,
971137908

Calendari d'obertura: dilluns i dimarts tancat. Dimecres a dissabte obert de 12.30 a 21.30, i diumenge de 12.30 a 17.00

Tipus de cuina: mallorquina i mediterrània i de temporada. Negoci familiar.

Servei: dinar, sopar i també fa altres serveis com bodes, comunions, càterings, etc.

Producte de la Serra: producció pròpia de verdures, oli de producció pròpia, menú de temporada (peix, carn, etc.) en funció de disponibilitat de la zona (compra al mercat d'Andratx).



Bar Central (Port d'Andratx)

Avinguda Mateu Bosch, 30

Contacte: 971673692,



centraldesport@gmail.com

Calendari d'obertura: de 08:00 a 23:00 de dilluns a diumenge. Obert tot l'any.

Tipus de cuina: espanyola i mediterrània.

Servei: berenars, dinars i sopars.

Producte de la Serra: sobrassada casolana ecològica (altres productes locals com el camaiot), taronges de la cooperativa d'Andratx.



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



BANYALBUFAR



Cafè Bellavista

Carrer Comte de Sallent, 15

Contacte: 661959096



Calendari d'obertura: febrer a octubre

Tipus de cuina: mediterrània



Servei: dinar i sopar en temporada alta

Producte de la Serra: vins malvasia locals (Can Picó, Cooperativa Malvasia)



Son Tomàs

Carrer Baronia, 17

Contacte: 971618149 o 627557640

Calendari d'obertura: febrer-novembre

Tipus de cuina: mediterrània

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: oli Son Tomàs, vins malvasia locals (Can Picó, Cooperativa Malvasia)



Hotel Restaurant Sa Coma

Camí des Molí, 3

Contacte: 633958830



Calendari d'obertura: 24 de març fins a mitjans desembre

Tipus de cuina: fusió mallorquina, barbacoa, arrossos, etc.

Servei: berenar i sopar, dinar el pròxim mes

Producte de la Serra: vi Joan Tomas Font



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



BUNYOLA



Fogons de Plaça

Carrer Llorenç i Miquel Villalonga, 6

www.elsfogonsdebunyola.com

Contacte: 669166281

Calendari d'obertura: Tot l'any

Tipus de cuina: càtering i menjar per encàrrec, menjar casolà

Servei: qualsevol tipus de menjada

Producte de la Serra: vi Es Verger



Es Corte Vell

Carrer de Santa Catalina Thomàs, 67

Contacte: 659033629

Calendari d'obertura: febrer a desembre

Tipus de cuina: snack

Servei: berenar sempre i carta de dinar i sopar

Producte de la Serra: oli Son Quint



CALVIÀ



Café Restaurant Esmert Palmanova

Autopista Palma - Andratx, sortida Palmanova

www.esment.org/es/establecimiento/cafe-palmanova/

Contacte: 971597300

Calendari d'obertura: Tancat del 8 al 21 d'agost. Horari de 8.30 a 18.00

Tipus de cuina: Mediterrània, mallorquina.

Servei: Restaurant cafeteria. Només dinars.

Producte de la Serra: ofereix suggeriments setmanals basats en productes de temporada, de proximitat i varietats locals. La verdura prové de l'horta ecològica de Casa Esmert a la finca pública del Galatzó.



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



CAMPANET



Ses Coves de Campanet

Camí de ses coves

www.covesdecampanet.com

Contacte: 610079363,
info@covesdecampanet.com

Calendari d'obertura: obert tot l'any, excepte dies 25 de desembre i 1 de gener. Diumenge i Dilluns tancat. La resta de dies, de 19.30 a 22.00.

Tipus de cuina: cuina de mar i terra a la brasa.

Servei: Només sopars.

Producte de la Serra: tomàtiques i altres verdures de temporada com a guarnicions, obtingudes del seu propi hort ecològic. També generen la seva pròpia llenya per a les brases.



Finca Hotel Agroturisme i Spa Monnaber

Finca Monnàber Nou

www.monnaber.com

Contacte: 971877176; info@monnaber.com

Calendari d'obertura: obert tots els dies de l'any.

Tipus de cuina: mallorquina

Servei: agrotel

Producte de la Serra: Productes ecològics de la mateixa finca de Monnaber (verdures, fruita, etc).



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



DEIÀ



Restaurant S'Hortet

Carrer Es Clot, 20

Contacte: 687955918

Calendari d'obertura: d'abril a octubre

Tipus de cuina: variat internacional

Servei: berenar i dinar

Producte de la Serra: fruita i verdura pròpia



Son Marroig

Ctra. Valldemossa - Deià

www.sonmarroig.com

Contacte: 649913832

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: càtering

Servei: todependent de l'esdeveniment

Producte de la Serra: diferents productes locals al càtering



La Residencia (Restaurants El Olivo, Restaurant Miró i Tramuntana Grill)

Carrer son Canals

Contacte: 971 639011 / 636460891

Calendari d'obertura: 19 de març a 14 de novembre

Tipus de cuina: El Olivo és gourmet, Miró és informal mediterrani i Tramuntana Grill és parrilla

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: productes Cooperativa de Sóller.

Oli produït a través de la cooperativa de Sóller (denominació d'origen) i fruita (llimones) de producció pròpia. A partir de l'oli fan un te especial que es diu "Flor d'oli". També fan confitura casolana, d'ús exclusiu per a clients de l'hotel als esmorzars.



Sa Pedrissa

Ctra. Valldemossa - Deià, Km 64,5

www.sapedrissa.com

Contacte: 629779609

Calendari d'obertura: 23 de març a 20 de novembre

Tipus de cuina: mediterrània

Servei: berenar, dinar i sopar

Producte de la Serra: vi i oli Es Verger, producte fresc local i propi



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ESCORÇA



Ca s'Amitger

Plaça Peregrins, 6 (Lluc).

www.casamitger.es

Contacte: 97151704,
casamitger@hotmail.com

Calendari d'obertura: obert tots els dies de l'any, de 8:30 a 21:30.

Tipus de cuina: mediterrània, mallorquina, espanyola. De temporada.

Servei: Només dinars.

Producte de la Serra: compra de productes de la zona a través de distribuïdors.



Agroturisme Son Alzines

Diseminado Son Auxines, 31

www.sonalzines.com

Contacte: 607597447,
info@aceiteullaro.es

Calendari d'obertura:

Tipus de cuina: berenar amb productes frescs de temporada.

Servei: agroturisme

Producte de la Serra: Oli de la finca de Can Llobera d'Ullaró i de Son Pelai.



Restaurant Ca'n Gallet

Bajada Urbanització Guix, s/n

Contacte: 971517007

Calendari d'obertura: diumenges tancat. La resta de dies de 9:00 a 16:00

Tipus de cuina: mediterrània, mallorquina, espanyola.

Servei: només dinars.

Producte de la Serra: Compra de productes de la zona a través de distribuïdors.



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ESPORLES



Es Brollador

Passeig del Rei, 10

www.esbrolladoresporles.com

Contacte: 636553126

Calendari d'obertura: tot l'any (exc. novembre)

Tipus de cuina: mallorquina de temporada

Servei: berenar, dinar i sopar

Producte de la Serra: oli Son Quint, vi d'Es Verger i Son Vich



Can Torna Agroturisme

Son Quint, Carretera Esporles

Contacte: 620880899

Calendari d'obertura: 15 març a novembre

Tipus de cuina: mallorquina

Servei: berenar fixe. Sopars o dinars per reserva

Producte de la Serra: fruita, verdura i oli propis



S'Hostal

Pl. d'Espanya, 8

www.hostalesporlas.com

Contacte: 690801721

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: familiar i casolana

Servei: berenar i sopar

Producte de la Serra: oli de Son Quint



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ESTELLENCES



Hotel Maristel

Carrer Eusebio Pascual, 10

www.maristelhotel.com



Contacte: 971 618 550,

info@maristelhotel.com



Calendari d'obertura: març a octubre
(a vegades fins desembre)



Tipus de cuina: mediterrània

Servei: berenar, dinar i sopar

Producte de la Serra: productes Madre
Sierra, Vi Banyalbufar, productes frescs
d'Estellencs



Vallhermós

Carrer Eusebio Pascual, 6

www.vallhermos.com



Contacte: 649036243

Calendari d'obertura: de febrer a finals
de novembre

Tipus de cuina: pa amb olis, ensalades,
plats combinats, etc.

Servei: berenar i dinar. En s'estiu també
sopar.

Producte de la Serra: vi Cooperativa
Malvasia



Montimar

Plaça Constitució, 7

Contacte: 626661289

Calendari d'obertura: març a octubre

Tipus de cuina: mallorquina

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: vi Can Picó



Hotel Nord

Plaça es Triquet, 4

www.hotelnordmallorca.com



Contacte: 619005443

Calendari d'obertura: març a octubre

Tipus de cuina: mediterrània

Servei: berenar

Producte de la Serra: oli de Sóller



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



FORNALUTX



Restaurant Café Med

Carrer de sa Plaça, 7 (Fornalutx)

es.cafemedmallorca.com

Contacte: 971630900,
cafemedmallorca@gmail.com

Calendari d'obertura: dijous tancat. La resta de dies de 13.00 a 15.00 i de 19.00 a 21.30

Tipus de cuina: mediterrània

Servei: dinars i sopars

Producte de la Serra: pesca local, verdures de producció pròpia, vins mallorquins i altres tipus de begudes i licors també locals



Restaurant Ca n'Antuna

Carrer Arbona-Colom, 14 (Fornalutx)

Contacte: 971633068

Calendari d'obertura: obert de dimarts a diumenge. Horari de 13.00 a 16.30.

Tipus de cuina: mediterrània i mallorquina

Servei: només dinars.

Producte de la Serra: vi, porcella i verdures comprades a productors locals



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



LLOSETA



Restaurant Tomeu Llassio

Carrer Guillem Santandreu 38

Contacte: 971514380



Calendari d'obertura: diumenges tancat. Horari de 13.30 a 15.30 i de 20.30 a 23.00

Tipus de cuina: mediterrània

Servei: dinars i sopars

Producte de la Serra: producció de km 0, verdura pròpia, 100% ecològic



Celler Can Carrossa

Carrer Nou, 28

www.cancarrossa.com



Contacte: 639704935 / 971514023, info@cancarrossa.com

Calendari d'obertura: horari de 13.00 a 15.30 i de 18.30 a 23.30. Tancat dilluns al migdia a l'estiu, i dilluns tot el dia a l'hivern

Tipus de cuina: mediterrània i mallorquina. Menú degustació de temporada elaborat diàriament.

Servei: dinars i sopars.

Producte de la Serra: Productes ecològics locals, menú degustació elaborat diàriament a partir dels productes disponibles al mercat.



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



POLLENÇA



Restaurant Q11

Carrer Antoni Maura, 11

www.q11restaurant.com



Contacte: info@q11restaurant.com,
971530239

Calendari d'obertura: obert cada dia de
12:00 a 15:30 i de 18:00 a 22:30

Tipus de cuina: mediterrània amb
ingredients de temporada

Servei: restaurant i vinoteca de
degustació.

Producte de la Serra: vi de Bodegues
Angel (Santa Maria), de Can Vidalet
(Pollença), de Castell Miquel (Aiaró) i
Cervesa Forastera (Aiaró).



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



PUIGPUNYENT



Cafè Sa Plaça (Galilea)

Plaça de Pius XII, 4

Contacte: 690001326

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: mallorquina

Servei: berenar i dinar (estiu també sopar)

Producte de la Serra: embotits Can Ribas



Sa Vinya

C/ Sa Travessia, 16

Contacte: 608233595

Calendari d'obertura: març a desembre

Tipus de cuina: internacional i cuina casolana de mercat

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: embotits Can Ribas



Trattoria Galilea (Galilea)

Ctra. de Capdellà, 5

Contacte: 639383765

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: mediterrània i italiana

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: me local



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



SELVA



Ca Na Toneta

Carrer de s'Horitzó, 21 (Caimari)

[/www.canatoneta.com](http://www.canatoneta.com)

Contacte: 971515226,
info@canatoneta.com

Calendari d'obertura: dimecres tancat,
la resta de dies de 20.00 a 23.00.

Tipus de cuina: mallorquina de
temporada

Servei: només sopars

Producte de la Serra: compra a
productors locals coneguts, verdura, vi,
oli, vinagre, farina. Alguns ingredients
que venen de fora han de dur el
certificat ecològic.



Miceli

C/ Angels, 11 (Selva)

www.miceli.es

Contacte: 971873784,
reservas@miceli.es

Calendari d'obertura: de novembre a
març obert de dijous a diumenge
(diumenges només al migdia). D'abril a
juny i de setembre a octubre obert
dilluns i de dijous a diumenge
(diumenges només al migdia). Juliol y
agost obert només nits, dissabte tancat.
Al migdia obert de 13.30 a 15.00 i per
sopar de 20.00 a 22.00.

Tipus de cuina: menú degustació basat
en compra diària a mercat.

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: compra local de
temporada a mercat.



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



SÓLLER



Ca'n Llimona

C/ De la Victòria, 12

www.canllimona.com

Contacte: 687240855,

reservas@canllimona.com

Calendari d'obertura: De dijous a diumenge, de 13.00 – 16.00 i de 18.00 – 21.30. Dilluns de 16.30 – 21.30. Dimarts i dimecres tancat. També tancat entre 6 de gener i març per vacances.

Tipus de cuina: obrador de pasta fresca artesana

Servei: dinars i sopars

Producte de la Serra: vi de la Serra (Viognier, Viognier de Barrica, Llàgrima de Superna, Supernins, Esencia)



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



VALLDEMOSSA



Es Taller

Carrer de Santiago Russiñol, 1
www.estallervalldemossa.com

Contacte: 699112707

Calendari d'obertura: març fins a
desembre

Tipus de cuina: variada

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: vi Moix, Ses Rotes,
Nacra Malvasia



Can Costa

Ctra. Valldemossa-Deià

www.cancostavalldemossa.com

Contacte: 621233468

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: mallorquina, carns a la
parrilla i arrossos

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: productes de Son
Moragues



Barbaflorida Cafè

Plaça Cartoixa, 19

Contacte: 661923143



Calendari d'obertura: març-desembre

Tipus de cuina: mallorquina i



internacional amb producte ecològic

Servei: berenar, dinar i a l'estiu sopar

Producte de la Serra: productes de Son
Moragues



Sa Mata

Carrer Marquès de Vivot, 10

www.restaurantsamata.com

Contacte: 633242595

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: mallorquina i arrossos

Servei: dinar i sopar i per endur

Producte de la Serra: productes
adquirits a s'Hort de Cartoixa i mercat



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic

HORECA

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



VALLDEMOSSA



Aromes

Carrer de la Rosa, 24

Contacte: 695558818

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: mediterrània

Servei: berenar i dinar, sopar només a estiu

Producte de la Serra: productes de Son Moragues



Ca'n Marió

Carrer Uetam, 8

Contacte: 971 612122

Calendari d'obertura: tot l'any excepte finals de desembre i gener.

Tipus de cuina: mallorquina i mediterrània

Servei: dinar i sopar

Producte de la Serra: de forma ocasional tenen porcella i xot comprat a la finca de Son Moragues.



Hotel Valldemossa

www.valldemossahotel.com

Carretera Vella de Valldemossa s/n

Contacte: 971 612626, info@valldemossahotel.com

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: mediterrània, prioritant el producte local.

Servei: berenar, dinar i sopar.

Producte de la Serra: Les olives per a fer l'oli són de producció pròpia, el premsatge es fa a Sóller. Ous de producció pròpia. Altres productes de l'illa com embotits, formatges, etc.



Agroturisme Son Viscos

Carrer de Camí Antic a Palma, 15

Contacte: 629051926, sonviscosvalldemossa@gmail.com

Calendari d'obertura: tot l'any

Tipus de cuina: berenars amb productes tradicionals de Mallorca.

Servei: berenars.

Producte de la Serra: alguns productes de producció pròpia com la verdura (tomàtiques, carbassó, etc).



Cafeteria



Restaurant



Hotel



Té producte ecològic



Comerços

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ALARÓ



Sa Portassa / Can Fressa

Carrer Can Xalet, 5

Contacte: 674307407



Tipus de comerç: botiga de vins

Producte de la Serra: Vi de la Serra, per exemple vi blanc Olorón.



Sa Botiga

Carrer Comte de Sallent, 7

Contacte: 679069934

Tipus de comerç: botiga de queviures

Producte de la Serra: vi Cooperativa Malvasia



Bodegues Castell Miquel

Ctra. Alaró-Lloseta, km 8,7

Contacte: 971510698,

info@castellmiquel.com



Tipus de comerç: botiga de vins

Producte de la Serra: productes de la oliva, vins i licors.



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ANDRATX



Finca ecològica Sa Sabata

Camí des Prat, 8



Contacte: 696501386,
sasabata@gmail.com

Tipus de comerç: finca ecològica
familiar amb venda directa

Producte de la Serra: fruita i verdura de
temporada.



Cooperativa agrícola Andratx

Catalunya, 21



www.coopandraitx.es

Contacte: 971236614,
coopandraitx@gmail.com

Tipus de comerç: cooperativa agrícola
online

Producte de la Serra: producte agrícola
en general, fruites verdures, productes
elaborats com sobrassades, etc.



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



BANYALBUFAR



Forn des Casino

Carrer Baronia, 3

Contacte: 608359800

Tipus de comerç: cafeteria amb stand de productes gourmet

Producte de la Serra: vi Cooperativa Malvasia



Sa Botiga

Carrer Comte de Sallent, 7

Contacte: 679069934

Tipus de comerç: botiga de queviures

Producte de la Serra: vi Cooperativa Malvasia



El bodegón de Luis

Compte de Sallent, 5

Contacte: 602648924

Tipus de comerç: licoreria, vins i producte gourmet

Producte de la Serra: vi Cooperativa Malvasia



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



BUNYOLA



Herbes i Paraules

Sant Mateu, 4

Contacte: 971148316



Tipus de comerç: herbolari amb alimentació

Producte de la Serra: fruita i verdura
KMO



Es Corté Vell

Carrer de Santa Catalina Thomàs, 67

Contacte: 659033629

Tipus de comerç: petit stand gourmet a l'hotel

Producte de la Serra: oli Son Quint



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



DEIÀ



Es Forn

Arxiduc Lluís Salvador, 10

Contacte: 619885021



Tipus de comerç: supermercat i obrador (forn)

Producte de la Serra: oli es Verger, mel Jardí de sa Pedrissa, pans propis ecològics



Can Bernat

Carrer Porxo, 23

Contacte: 675735951

Tipus de comerç: botiga de queviures
Producte de la Serra: fruita km0



Sa Pedrissa

Carretera Valldemossa Deià, Km 64,5

Contacte: 629779609



Tipus de comerç: botiga gourmet a l'hotel

Producte de la Serra: oli Es Verger, confitura casolana



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ESPORLES



Cas Joves

Carrer Quarter, 34

Contacte: 666266393



Tipus de comerç: magatzem amb tenda (alimentació, productes decoració i artesanía)

Producte de la Serra: malvasia de Banyalbufar, Mel Vici d'Alaró, porquers de campanet, olives de Sóller, vi d'Escorca, fruita km0 i altres productes de camp mallorquí (com ametlles).



Can Gener

Carrer Pont, 2

Contacte: 971610204



Tipus de comerç: botiga de queviures

Producte de la Serra: oli de Son Quint



S'Arboçar

Carrer de Joan Riutort, 9

Contacte: 659931081



Tipus de comerç: Herboristeria amb part de botiga

Producte de la Serra: productes Madre Sierra



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



ESTELLENCES



Un poc de tot

Sa Síquia, 2

Contacte: 676003931

Tipus de comerç: botiga de queviures

Producte de la Serra: fruita local



Vallhermós

Eusebi Pascual, 6

www.vallhermos.com

Contacte: 649036243

Tipus de comerç: Restaurant amb un estand de producte de la Serra

Producte de la Serra: vi de la cooperativa Malvasia



Té producte ecològic

Madre Sierra

www.madresierraproducts.com

Contacte: 722308092,

info@madresierraproducts.com

Productes: cafè de selecció i torrat propi, elaboració de conserves i melmelades, altres

Punts de distribució: venda ambulat d'altres productes de Serra de Tramuntana per Peguera (dimarts), Estellencs (dissabtes) i a Port de Sóller (dijous).

LLOSETA



Ca'n Carrina

Carrer Major, 1

Contacte: 616163821

Tipus de comerç: botiga de queviures

Producte de la Serra: fruita verdura i ous de temporada.



Botiga



Stand de productes

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



POLLENÇA



Cooperativa Pagesa Pollença

Carretera Pollença a Puerto Pollença,

Km. 54, Diseminado Poligono 10

www.cooperativapollensa.es

Contacte: 971534146,

oficina@cooperativapollensa.es

Tipus de comerç: cooperativa agrícola.

Venda online i a la botiga tradicional de C/Bartomeu Aloy, 33. La carn de me i de porcella s'ha d'encomanar a part, i la venen a domicili.

Producte de la Serra: verdura i fruita, me i porcella produïda a la zona de Pollença



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



PUIGPUNYENT



S'Estanc

Carrer Sa Travessia, 30

Contacte: 971614131

Tipus de comerç: Estanc amb un petit stand amb producte de la Serra i mallorquins

Producte de la Serra: vi de Son Puig, embotits de Can Ribas



Supermercat Ses Cotxeries

Carrer Major, 6

Contacte: 629041136

Tipus de comerç: petit supermercat de poble

Producte de la Serra: vi de Son Puig



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



SÓLLER



Fet a Sóller

Plaça des Mercat,, 1

www.fetasoller.com

Contacte: clara@fetasoller.com,
630781783

Tipus de comerç: botiga online i física
de productes d'alimentació

Producte de la Serra: oli d'oliva verge,
verge extra, ecològics de marca Fet a
Sóller i amb segell D.O. També
mermelades, formatges, embotits, sals,
cítrics...



Cooperativa Agrícola de Sóller

Carretera de Fornalutx, 8

www.coopsoller.coop

Contacte: info@cooperativasoller.com,
971630294

Tipus de comerç: cooperativa agrícola, botiga
online de productes d'alimentació

Producte de la Serra: oli, olives i confitures, tot
elaborat amb productes de la cooperativa.



Licores de Mallorca

www.licoresdemallorca.com

Contacte:

contacto@licoresdemallorca.com,
654713663

Tipus de comerç: licoreria artesanal
ecològica

Producte de la Serra: licors 100%
naturals i ecològics, amb 100% cítrics de
Sóller i fets a Mallorca



Sa Botiga de Sa plaça

Av. de Cristòfol Colom, 3

Contacte: 971633734,
botigasoller@outlook.es

Tipus de comerç: botiga local de
comestibles

Producte de la Serra: verdura i fruita,
mel Es Begot, oli i olives de Sóller



Sabons de Mallorca

Avinguda d'Asturies 28

www.jabondemallorca.com

Contacte: contact@jabondemallorca.com, 654 918 348

Tipus de comerç: botiga de cosmètics artesanals

Producte de la Serra: cosmètics 100% naturals i artesanals
(sabons, olis corporals, perfums, etc). Producció feta
íntegrament a Sóller, amb matèries primeres de la zona.
Distintiu de Serra de Tramuntana.



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic

COMERÇOS

COMPROMESOS AMB EL PRODUCTE LOCAL



VALLEMOSSA



Son Moragues

Plaça Bartomeu Estaràs músic, 1
www.sonmo.com



Contacte: 971 612 918

Tipus de comerç: Botiga gourmet

Producte de la Serra: Productes propis.

Oli Es Roquissar, gin Es Roquissar, confitures i olives, també sobrassades, embotits, carn, verdures i fruita ecològica. Tots els productes a la venda són ecològics.



Es Pouet

Carrer de la Rosa, 23
Contacte: 629581703



Tipus de comerç: Botiga local i gourmet

Producte de la Serra: cítrics i productes Moix



S'Hort de Cartoixa

Carrer ses filoses, 26

Contacte: 609862093



Tipus de comerç: botiga de queviures

Producte de la Serra: productes de Son Moragues, Oli Son Matge, Calafat i s'Olivar



Botiga



Stand de productes



Té producte ecològic



**Producers i
productores**

PRODUCERS/ES

LOCALS



ALARÓ

Mallorca Craft Bewing Forastera

www.forastera.es

Avinguda Constitució, 34

Contacte: 633728897

Productes: Cervesa artesana elaborada amb maltes 100% ecològiques, procedents d'una petita empresa familiar alemanya, donat que a Mallorca encara no tenen la possibilitat de maltejar el cereal. La selecció de llúpols prové de cultius peninsulars i europeus amb climes més adequats per una producció de qualitat.

Punts de distribució: venda directa a la botiga i a petites tendes com Son Vivot,, hotels boutique com Can Beneït, bars i restaurants com Qll a Pollença, Orgànic Restaurant a Porto Colom, Temple Natura a Palma... i grans superfícies com Agromart, El Corte Inglés, Eroski...

Mel Vici

www.melvici.com

Son Amengual, 26

Contacte: 645802853/616044897,
melvicidalaro@gmail.com

Productes: mel de tardor, mel de Primavera, pol·len fresc, tintura de pròpolis.

Punts de distribució: venda a tendes a diferents punts de Mallorca, consultar a la web.



Finca de Son Grau Gran

www.songrau.com

Contacte: 658448646,

adm@songrau.com

Productes: vi, de les variants autòctones Gargollassa i Escursac.

Punts de distribució: venda a diferents punts de Mallorca (Lloseta, Palma, Pollença, etc. - veure web-).

Bodega Oloron

www.bodegasonvives.com

c/Batle i Rosselló núm. 13

Contacte: 650978431,
bodegaoloron@gmail.com

Productes: vi (Chardonnay 2019, 2018, Family SelecBon 2019, Malvasia 2018, Orange Malvasia 2019, Sparkling Wine).

Certificació: Vi de la Terra.

Punts de distribució: venda a través de Vi de la Terra Mallorca (www.vtmallorca.com).



Bodegues Castell Miquel

Ctra. Alaró-Lloseta, km 8,7

Contacte: 971510698,

info@castellmiquel.com

Productes: vi

Punts de distribució: a la bodega



PRODUCORS/ES

LOCALS



ANDRATX



Finca Son Sampola

Camí des Pèleg Poligono 16

Contacte: 637466330

Productes: ametlles

Punts de distribució: a través de la cooperativa Camp Mallorquí

Finca Son Nadal

Contacte: 645391805,

olisonnadal@gmail.com

Productes: Oli verge. Varietat: Coupage Arbequina i Piquel.

Punts de distribució: a través de la cooperativa agrícola d'Andratx.



Finca ecològica Sa Sabata

Camí des Prat 8, Andratx,

Contacte: 696501386,

sasabata@gmail.com

Productes: druita i verdura de temporada.

Punts de distribució: venda a botiga



Indesinenter

www.indesinenter.net

Carretera Andratx-Port, 103

Contacte: 669022082,

info@indesinenter.net

Productes: Oli verge. Segueixen un sistema tradicional per premsat.

Varietat: Arbequina, Piquel i Mallorquina.

Certificació: Oli de Mallorca

Punts de distribució: venda directa a través de la web, amb servei gratuït de reparament i a comerços de Palma i Andratx.



PRODUCERS/ES

LOCALS



BANYALBUFAR

Inspira Permacultura

Carrer Sa Travessia, 30

Contacte: 665875986

Productes: olis essencials, oli, verdura

Tramuntana Viva

Contacte: 627014218

Productes: vi

Madre Sierra

www.madresierraproducts.com

Contacte: 722308092,

info@madresierraproducts.com

Productes: cafè de selecció i torrat propi, elaboració de conserves i melmelades, altres

Punts de distribució: venda ambulant d'altres productes de Serra de Tramuntana per Peguera (dimarts), Estellencs (dissabtes) i a Port de Sóller (dijous).

Son Vives

www.bodegasonvives.com

Contacte: 609601904

Productes: vi

Certificació: Vi de la Terra Mallorca

Cooperativa Malvasia

www.malvasiadebanyalbufar.com

Contacte: 610860532

Productes: vi

Son Tomàs

Contacte: 971618149

Productes: oli

Can Pico

www.bodegacanpico.com

Contacte: 662336474

Productes: vi



PRODUCORS/ES

LOCALS



BUNYOLA



Guillem Mas Suau

Contacte: 609448921

S'Extremera Vella

Productes: ametlles, mens, oli



Toni Gomila

Contacte: 670 78 80 06

Productes: garroves, oli, mens



PRODUCTORS/ES

LOCALS



CALVIÀ

Destil·leria i cellers Jordi Perelló

www.trescaires.com

Carrer Mar mediterrànea, 48, Polígon
Son Bugadelles

Contacte: 971699017,
trescaires@trescaires.com

Productes: anís 3 Caires, Herbes de
Mallorca 3 Caires, brandi, ron i vodka

Certificació: Indicació Geogràfica
Protegida Herbes de Mallorca.

Punts de distribució: per obtenir
informació sobre la comercialització
dels productes, consulteu directament
amb l'empresa productora.



Finca Can Ros

C/ de Ca'n Ros, 43

Contacte: 971670031 / 689218062,,
xescsans@gmail.com

Productes: me ecològic, fruits secs i
venta d'altres productes de temporada.
També fa visites concertades a la seva
finca, que està adaptant per a que sigui
sostenible. Agricultura ecològica des de
1999. Patrimoni agronòmic,
arquitectònic, etnològic i natural arran
del nucli urbà. Visites concertades per
conèixer la finca amb especial esment
pels elements representatius de
l'aprofitament tradicional de l'aigua.

Punts de distribució: venda directa a la
Finca de Can Ros (Calvià)



Son Pons Agrícola

Camí Serra, 16.

Contacte: 871937932 / 606960105,
info@olisonponsdelaterra.com

Productes: oli verge. Varietat: Coupage
Arbequina i Piqual.

Punts de distribució: per obtenir
informació sobre la comercialització
dels productes, consulteu directament
amb l'empresa productora.



PRODUCTORS/ES

LOCALS



CAMPANET



Centre Conservació Vida Silvestre Mediterrània

Crta Palma-Alcúdia km 38.200 07310
Campanet.

Contacte: <https://fvsm.eu>

Productes: mermelada, mel, carn de me
i vedella i sal de coco. Tota la matèria
primera d'aquests productes prové de la
Reserva Biològica d'Ariant.

Punts de distribució: venda directa a la
finca de Son Pons. També fan venda
online a través de la web.

Finca can Llobera d'Ullaró

Diseminado Poligon 3
www.aceiteullaro.es

Contacte: 607597447,
info@aceiteullaro.es

Productes: Oli OVE

Punts de distribució: venda a través de
Fet a Sóller i a les finques de Son Alzines
d'Escorca, Can Llobera i Son Pelai de
Lloseta.



Finca Monnaber Nou

Camí Serra, 16.
www.monnaber.com

Contacte: 971187176;
info@monnaber.com

Productes: oli d'oliva verge extra, 100%
mallorquí. Oliva verda sencera encurtida

Punts de distribució: venda directa a
l'agrohôtel i utilització dels productes de
la finca als àpats del seu restaurant..



PRODUCERS/ES

LOCALS



DEIÀ



Jaume Salas Fiol

Contacte: 609319094

Productes: oli

Certificació: DO Oli de Mallorca



La Residència

Contacte: 636460891

Productes: oli

Certificació: DO Oli de Mallorca



Son Rullan

Contacte: 615351974

Productes: oli



PRODUCTORS/ES

LOCALS



ESCORCA



Mel Caramel

www.melcaramel.es

Finca Mosset

Contacte: 653776502,
marti@melcaramel.com

Productes: mel (producció a Escorca,
Banyalbufar, Calvià, Campanet i
Pollença)

Punts de distribució: Només ven la seva
mel al consumidor final a través de la
seva web o a fira.



Vinyes Mortitx

www.vinyesmortitx.com

Contacte: 971182339,
info@vinyesmortitx.com

Productes: vi d'alçada

Certificació: distintiu Serra de
Tramuntana.

Punts de distribució: venda a la pròpia
bodega i a través de Vi de la Terra
Mallorca (www.vtmallorca.com)



PRODUCORS/ES

LOCALS



ESPORLES



Es Verger

www.esverger.es

Contacte: 971619220

Productes: vi i oli

Certificació: Vi de la Terra Mallorca i DO

Oli de Mallorca

Jaume Catany Llinar

Contacte: 673847128

Productes: me

Son Quint

Contacte: 629677420

Productes: oli

Certificació: DO Oli de Mallorca



Miquel Tena Morales

Contacte: 670326563

Productes: tomàtiga cherry, alvocats



La Bernadeta

Contacte: 636974735

Productes: vi

Certificat ecològic: en tràmit



Can Torna

Contacte: 620880899

Productes: oli



PRODUCORS/ES

LOCALS



ESTELLENCES



Antoni Calafell

Contacte: 646 67 08 26

Productes: fruita



Es Millar

Contacte: 605 16 09 43

Productes: mel, llet i formatge d'ovella

MANCOR DE LA VALL

Biniatzent d'Alt

Contacte: tonibiniatzent65@gmail.com,
620838379

Productes: oli

Punts de distribució: només a nivell
particular, a la finca.



PRODUCERS/ES

LOCALS



POLLENÇA



Finca Can Axartell

Ctra. Vella de Pollença a Campanet km 1.5
www.canaxartell.com

Contacte: 638036282 / 699449679,
info@canaxartell.es

Productes: vins (varietats: premsal Blanc, malvasia, pinot noir, syrah, merlot, callet) i oli verge.

Certificació: Vi de la Terra Mallorca

Punts de distribució: consultar punts de venda a www.canaxartell.com/es/puntos-de-venta/



Bodega Can Vidalet

Ma-2201, Carretera d'Alcudia – Pollença, km 4,85

www.canvidalet.com

Contacte: info@canvidalet.com,
601904181/971531719.

Productes: vi, destil·lats (ginebra molt antiga de Mallorca) orujos, vi en àmfora, vi fortificat, espumosos.

Certificació: Vi de la Terra Mallorca

Punts de distribució: Distribució comercial de forma directa tant a comerços com a particulars.



Formatges Sa Cabreta / Tramuntana

Ma-10, km 5,5

Contacte:

formatges.tramuntana@gmail.com

Productes: formatge, fruitals (taronja i alvocat) sobrassada

Punts de distribució: punt de venda directe a finca, també a diferents tendes locals a Pollença o a Palma (p. ex. el mercat de Terranostra o S'Aglar).



Finca La Vinya dels Frares (Saó, Agricultura Eco)

Polígon 10, parcel·la 197

Contacte: 653968463,
perejoanbennassar@gmail.com.

Productes: porcella, me, oli, pebre bord.

Punts de distribució: venda directa sobretot, a particulars. També ven a alguns comerços a Pollença de forma puntual

Can Xanet

www.canxanet.com

Contacte: 619302880 /
info@canxanet.com

Productes: vi (varietats: Viognier, Giró Ros, Malvasia, Cabernet, Sauvignon, Monastrell, Mantonegro, Callet, Syrah, Gorgollassa, Merlot)

Certificació: Vi de la Terra Mallorca

Punts de distribució: consultar a www.canxanet.com/distribuidores/

Bodegues Xaloc

www.bodegasxaloc.com

Contacte: 656607879,
mail@bodegasxaloc.com

Productes: vi i oli verge.

Certificació: Vi de la Terra Mallorca
Punts de distribució: consultar amb l'empresa productora



PRODUCERS/ES

LOCALS



PUIGPUNYENT



Quatre Quartons

Contacte: 667754737

Productes: fruita i verdura

Certificat ecològic: en tràmit

Bodega Son Puig

www.vinsdesonpuig.com

Contacte: 971614184 / 686910370,
info@vinsdesonpuig.com

Productes: vi

Certificació: Vi de la Terra Mallorca
Punts de distribució: venda directa a la finca, tant a particulars com a majoristes. Ofereixen servei a domicili a nivell nacional. A més, els seus productes es poden trobar a alguns supermercats Bip Bip, El Corte Inglés, Alcampo i a algun comerç Agromart. També a vinoteques com Vinamica de Lloseta o Licors Moya d'Artà. Es poden comprar també a la web de Wine Industry.

Can Ribas

Contacte: 630223404

Productes: embotits

Son Vich

www.sonvichdesuperna.es

Contacte: 629038949,
bodega@sonvichdesuperna.es

Productes: vi

Certificació: Vi de la Terra Mallorca
Punts de distribució: consulteu directament amb l'empresa productora.



PRODUCERS/ES

LOCALS



SELVA

Selva Vins

Contacte: 651486472,
info@selvavins.com

Productes: vins

Punts de distribució: venda directa
a tenda

Margalida Caimari

www.margalidacaimari.com

Contacte: 699109976,
margalidacaimari@gmail.com.

Productes: confitures

Punts de distribució: bodegues i
botigues gourmet a tot Mallorca,
exportació a l'estranger

Sa Tafona de Caimari

www.satafonadecaimari.com

Ctra. Inca-Lluc, km. 6

Contacte: 971873577 - 660684429,
satafonadecaimari@gmail.com

Productes: oli d'oliva verge

Punts de distribució: venda directa a
tenda i online



PRODUCTORS/ES

LOCALS



SÓLLER

Ecovinyassa

Carretera Fornalutx, Camí de Sa Vinyassa, 3

www.ecovinyassa.com

Contacte: info@ecovinyassa.com, 670212602.

Productes: confitures ecològiques de taronja i llimona, flor de taronger per a infusions.

Punts de distribució: a la mateixa finca. Visites autoguiada per dins l'hort de tarongers i llimones, al final de la visita serveixen un pa amb oli i un suc de taronja.



Sabons de Mallorca

Avinguda d'Asturies 28

www.jabondemallorca.com

Contacte: contact@jabondemallorca.com, 654 918 348

Tipus de comerç: botiga de cosmètics artesanals

Producte de la Serra: cosmètics 100% naturals i artesanals (sabons, olis corporals, perfums, etc). Producció feta íntegrament a Sóller, amb matèries primeres de la zona.

Distintiu de Serra de Tramuntana.

Punts de distribució: al taller, mercat de Sóller i botigues a tot Mallorca.



PRODUCERS/ES

LOCALS



VALLDEMOSA



Son Moragues

www.sonmo.com

Contacte: 971 612 918

Productes: Fruita, verdura, embotits (formen part de la IGP Sobrassada de Mallorca), oli (DO Oli de Mallorca). També produeixen olives (DO oliva de Mallorca), melmelades, ginebra, ceràmica amb materials de la finca, productes tèxtils tenyits amb tints naturals provinents de pigments botànics de la finca.

Son Matge

www.olisonmatge.com

Contacte: 662276015

Productes: oli

Certificació: DO Oli de Mallorca



Toni Feliu

Valldemossa/Esporles

Contacte: 695573533

Productes: fruita, verdures, carn, etc.

Salvador Rullan Cruelles

Son Maixella

Productes: vedella

Oli Calafat

Contacte: 627301461

Productes: oli



S'Hort de Son Morro

Contacte: 629743184

Productes: fruita





Altres comerços i establiments que utilitzen producte de la Serra



Altres comerços i establiments que utilitzen producte de la Serra





**Si voleu aparèixer a la guia
ens podeu contactar a:**

 info@tramuntanaXXI.com

 644286364

