



PROGRAMACIÓ DEL 3 AL 19 DE MAIG
www.ajcampos.net

FIRA DE SES VAQUES 10 11 12 MAIG 2024 CAMPOS



Fira de Maig 1982 — ACM — Arxiu Toni “Terenyina” - Arxiu Municipal de Campos

MENÚS ESPECIALS DE FIRA

CA'N VERMELL

Santanyí, 81 - 630157815 / 686316278
Horari | 13 h a 15.30 h. Dis. i diu.
Per un millor servei, reservar taula.

Menú / a triar
Porcella rostida amb patates i ensalada (salsa de magranes a part) / Tumbet de gall de Sant Pere.
+ Sufel·l / Tiramisú.
29 € - 1r plat + postres + 1 beguda + cafè.

REST. C. NÀUTIC SA RÀPITA

Esplanada C. N. Sa Ràpita - 971640413.
Horari | 13 h a 21 h. Dis. i diu.

Menú
Pa, olives i allíoli.
+ Pernil ibèric d'engreix.
+ Espatlla de xot al forn KM 0.
+ Pastís de formatge amb confitura de sa padrina.
38 € - inclou aigua + vi de la casa + cafè.

RESTAURANT SA CANOVA

Ronda Estació, 18 - 971650210.
Horari | Dissabte de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h. Diumenge de 13 h a 16 h.

Menú dissabte / a triar
Sopes Mallorquines, caragols aguiats / Gambeta frita.
+ Entrecot amb tumbet, bacallà amb prebes / Fideuà negra.
+ Ensalada de fruites / Sorbet de llimona / Brossat amb mel.
+ vi de la casa / aigua / refresc / cervesa (una consumició per persona).
31 € inclou pa, olives i sobrassada.

Bufet diumenge Gran bufet mallorquí. Especial fira de maig.
+ Llet amb crostes
+ 1 litre d'aigua i 1 botella de vi cada 3 persones, es pot substituir per refresc o cervesa.
36€

PAPAPA24

DIUMENGE 12 DE MAIG
Horari | 09h <> 14h **Lloc** | Recinte firal

Forns participants

Forn de Can Pere
Forn de Can Nadal
Forn de Can Bet
Forn de Can Vadell
Pastisseries Pomar
Larotí - Micropanaderia

AGROTURISME & RESTAURANT CAN CANALS

Ctra. Campos - Sa Ràpita - 971640757.
Horari | Dies 8, 9, 10, 11 i 12 a partir de les 19.00 h.

Menú
Coqueta de xeixa, ceba caramel·litzada i delícies de porc mallorquí.
+ Pasta filo cruixent de sopes mallorquines damunt salsa romesco.
+ Mar i muntanya, aguiat de sípia amb pilotes de carn.
+ Brossat amb chutney d'albercoc.
Begudes: aigua o refresc.
Vins: Blanc Roda, Negre D.O. Rioja.
36€ - inclou Pa + all-oli + olives + oli de Can Canals.

RESTAURANT CA'N CALENT

Ronda Estació, 44 - 971651445.
Horari | 13 h a 15.30 h. /19 h a 22.30 h. Divendres, dissabte i diumenge.

Menú / a triar
Ensalada tèbia de pollastre brasejat, taronja, fraula i pistatxo / Patates de pobre amb vermell d'ou i tòfona negra.
+ Llom de bacallà, brandada fumada i fideus roters / La nostra clàssica porcella rostida desossada.
+ Fraules, el seu sorbet, sopa de coco i llima / Coca de xocolata, gelat de xocolata amb llet i flam de xocolata blanca.
42 € - inclou pa, olives, sobrassada, aigua, vi i cafè.

RESTAURANT ES BROT

C/Ràpita, 44 - 653751528.
Horari | Dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h. Diumenge de 13 h a 16 h. També disponible per endur-se'n a casa: Dissabte de 12.30 a 16 h i de 20 a 22.30 h i diumenge de 12.30 a 16 h.

Menú
Pastís de peix de roca, velouté de Martini i quenelle de tapenade.
+ Creps farcides de gambes i bacallà amb emulsió de pebres i "xips" vegetals.
+ Entrecot de vedella mallorquina amb salsa Bearnesa, mil·lulles provençal de patata.
+ Mousse de pistatxos i llima amb textures.
32 € - inclou pa, allíoli i olives.

RESTAURANT ES REVELLAR

Camí des Revellar Km 3,6 - 971160274.
Tolo Julià Adrover 606561176.
Horari | Dissabte 11 maig de 19 a 22 h.

Menú
Oli de la fina, galetes i maionesa d'espècies + Coca de farina de xeixa amb bolets + Ensalada de fonoll, taronja, menta i llagostí.
+ Fideuà de gamba i bacallà.
+ Galtes de porc negre amb patata trufada i raviolis de carabassa.
+ Mil·lulls de vainilla i cafè / Petits fours.
45 € - Begudes no incloses.

ES FIGUERAL

Ctra. Palma - Santanyí km. 42 - 630150180.
Horari | De dimecres a diumenge vespre 19 h a 21 h. - Diumenge migdia 13.30 h a 15.30 h.

Menú degustació de Maig

(vespres de dimecres a diumenge)
Menú 4 passes 40 €
Menú 7 passes 55 €

Tàrtar de vedella, gelat de formatge de Campos i brioiç. / Popets amb ceba, secret de porc i celery.
+ Bacallà amb taronja i formatge semicurat. / Picantó, coca de blat de moro i verdures de temporada.
+ Coca bamba, rom Amazones i espècies.

Menú d'arròs
(diumenge a migdia) 35 €
Entrants a compartir: Croqueta de botifarró. / La nostra ensaladilla amb tonyina fumada. / Sandwich de brioiç amb galta de porc.
Principal a triar: Arròs melós de marisc amb emulsió d'herbes aromàtiques. / Arròs melós de camp amb pollastre i secret.
Postres a triar: Brownie de xocolata amb gelat d'ametlla. / Espuma de iogurt, fruita i sorbet.

ES PINS

Plaça Es Tres Molins, 11 / 871251761 - 722758018.
Horari | De 13 a 16 h. Dis. i diu.

Menú
Paella mixta
+ Pollastre al forn amb guarnició
12€ inclou copa de vi, aigua i postres

SA FERRERIA

Cosme Maria Oliver, 17. Telf. 601.926.065
685.252.794 Aina Villa.
Horari | Dimecres a diumenge 19 a 22 h. Divendres i dissabte 13 a 15 h.

Plat especial
Carpaccio de vedella, maonès curat i oliva negra 13,50 €

Plat especial
Nata cuïta Frisona (postres) 5,5 €

CAFÉ GALERIA
C/Santanyí, 34 - 971160249 / 687809785
Horari | 10 h a 23.30 h. Dis. i diu.

Plat especial
Gran plat de tapes variades casolanes acabades de fer.
Inclou: Pilotes amb salsa espanyola + Prebets de padró + Aletes cruixents + Calamar andalusa + Croquetes de pollastre i prebot rostit + Dàtils amb bacó i ametlla + Xampinyons a l'all.

Acompanyat de pa, olives i allíoli.
7,50 € - 1/2 ració / 13,50 € - ració

EL CASALE

Santanyí, 10 - 686192340.
Horari | De 10 a 15 h i de 18 a 23 h.

Tapa
Bomba de xot farcida de ceba caramel·litzada amb puré de carabassa torrada i salsa de xocolata + beguda 11,50 €

Plat especial vespre
Risotto de sobrassada i gambo.
22,50 € (beguda no inclosa).

CLARIFY

Av. Nicolau Oliver Fullana, 4, local 3 - 603304178.
Horari | Diumenge de 12 h a 17 h.

Plat especial
Bacallà amb allíoli acompanyat de patates panaderes.
18 € (pa, olives i paté, aigua, vi o canya o refresc).

Plat especial
Graella de carn amb patata al forn i trempó.
24 € (pa, olives i paté, aigua, vi o canya o refresc).

CERCAM UN BON PA MORENO! Concurs Millor Pa Moreno de Mallorca 2024

Dissabte 11
10.00 h Auditorium.
Diumenge 12
Final a les 11.00 h i entrega de premis a les 13.30 h al Recinte Firal.

Amb el suport de l'Associació de Forns i Pastissers de les Illes Balears, Pa d'aquí, forn i tradició, marca impulsada per l'IDI. I la col·laboració de Harinas de Mallorca, Bongard i Salva.



TAST DE PANS ESPECIALS
Diferents propostes de pa amb els seus companatges, fetes pels forners de Campos i un forn especialitzat en pa sense gluten.

OBRADOR EN DIRECTE
Reproducció d'un obrador de forn, on els forners de Campos elaboraran productes: pa, panet francès, panet d'oli,...

MÚSICA, VERMUT I PANS
Vins de les bodegues de Campos. i vermut
+ HOT HIT - 11.30h
+ DÚO CUBANO - 12.30h

MAIG

03

divendres

21.30 h
CONCERT DE LA RONDALLA DE L'ASSOCIACIÓ DE PERSONES MAJORS DE CAMPOS
Directors: Paul Heber López.
Lloc: Auditorium.

07

dimarts

18.00 h
UOM A CAMPOS «MILLORAR LA MEMÒRIA»
Conferència UOM amb la Doctora Cèlia Garau, professora del Departament de Biologia.
Lloc: Edifici Polivalent

20.00 h
CLUB DE LECTURA “39º A L'OMBRA D'ANTÒNIA VICENS”.
Lloc: Biblioteca
Inscripcions:
biblioteca@ajcampos.org

10

divendres

16.00 h
RECEPCIÓ DEL BESTIAR
Lloc: Ronda Estació.

19.00 h
INAUGURACIÓ D'EXPOSICIONS
Lloc: Casal Can Pere Ignasi.

RENDIR-SE - SURRENDER
Anastasia Egórova.
Curadora: Maria Nicolau Oliver.

ART PER LA VIDA 2
Acció creativa i solidària a benefici de Projecte Home.

I CONCURS ARTÍSTIC CARTELL CURSA CICLISTA TROFEU MARE DE DÉU D'AGOST 2024
Exposició a càrrec dels

alumnes de 6è de Primària, organitzada per Unió Ciclista Blahi.

LAS INFINITAS VIDAS DEL VIDRIO
Exposició de Raquel Pou.
Del 19 d'abril al 12 de maig.
Lloc: Sa Ferreria.

20.30h
PRESENTACIÓ DEL LLIBRE QUALSEVOL NIT SERÀ DE DIA de Lluís Maicas.
A càrrec de Joan Fullana i de l'autor amb la intervenció de Joan Pomar i Antònia Sitjar.
Cloenda musical a cura de Gisela Raum, Joan Ignasi Servera i Kiara Tayar
Lloc: Local de l'OCB c/ Bisbe Tallades, 6. Organitza: Obra Cultural de Campos.

11

dissabte

MOSTRA MORFOLÒGICA DE VACA FRISONA
Lloc: Ronda Estació.
Organitza: Ajuntament de Campos.

A partir de les 09.00 h
MERCAT DELS DISSABTES

A partir de les 10.00 h
CERCAM UN PA MORENO! V Concurs Millor Pa Moreno de Mallorca 2024.
Tast dels pans concursants a càrrec del jurat i selecció dels 5 millors.
Lloc: Auditorium. Col·labora: Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears i Pa d'Aquí. Forn i tradició.

10.00 h
XIX CONCURS DE LA ROSA
Inauguració de l'exposició de l'Associació de Dones Campaneres.
Lloc: Can Veny –Carrer Major.

De 10.00 h a 14.00 h
PORTES OBERTES
a l'Església de Sant Julià.

10.30 h
MINIMUU
Matí infantil especial Fira de Ses Vaques. Tallers plats de vaques + pinta cares i tatuatges + màscares amb elàstic posat + joc pagesos i vaques + degustació de formatge + balls + taller de munyir + conta contes “la vaca que va pondre un ou” i “Patufet” + gimcana amb preguntes de vaqueries i vaques de Campos.
A càrrec de Quinze són Quinze. Lloc: Recinte firal.

11.30 h / 12.30 h
MINIPAPAPA
Taller de Pa infantil a càrrec de José Luís Jaume del forn Can Paco de Sa Pobla i el suport dels forners de Campos. Inscripcions > www.ajacampos.net. Places limitades. Col·labora: Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears i Pa d'Aquí. Forn i tradició.

17.30 h
XLV SEMIMARATÓ MEMORIAL TONI LLADÓ
–programes a part–
Lloc: Camp d'esports.

18.00 a 20.00 h
STIL TALENT
Bases concurs + inscripció al 637259161. Categories: Individual, parella, grupal (3 a 5 persones). Lloc: Plaça Can Pere Ignasi.

19.00 h
PROCESSÓ DE SA FRISONA acompanyats dels xeremiers de Pinyol Vermell.
MOSTRA DE BALL POPULAR a càrrec de Ventalls, escola de ball de bot de Maria de la Salut i l'agrupació de Pinyol Vermell.
Lloc: Plaça de s'estació.

20.00 h
BALL EN LÍNIA ESPECIAL FIRA DE MAIG
A càrrec de Cati Lladó, amb la col·laboració de l'Acadèmia de Ball Stil. Lloc: Plaça de Can Pere Ignasi.

22.30 h
ANAM DE GRESCA
Amb el grup Madison i els dj's Kaubooos, Identical Souls i dj Coro. Lloc: Pàrquing camp d'esports.

FIRA

12

diumenge

MOSTRA MORFOLÒGICA DE VACA FRISONA
Lloc: Ronda Estació.

De 09.00 a 14.00 h
MERCAT DE LLET
Lloc: Recinte firal.

De 09.00 a 14.00 h
PAPAPA TAST DE PANS ESPECIALS
Diferents propostes de pa amb els seus companatges, fetes pels forns de Campos, i un forn convidat especialitzat en pa sense gluten.
OBRADOR EN VIU
Reproducció d'un obrador de forn, on els forners de Campos elaboraran productes.
PAPAPAFEST
Vermut i vins. Música en viu: Hot Hit + Dúo Cubano.
Lloc: Recinte firal.

10.00 h
TALLER DE TAST DE FORMATGES I BROSSAT DE MALLORCA
a càrrec de Formatgeria Es Collet. Inscripcions > www.ajacampos.net. Places limitades.
Lloc: Mercat de Llet.

De 10.00 h a 14.00 h
PORTES OBERTES
a l'Església de Sant Julià.

10.00 h
ESPECTACLE CAVALLS
Lloc: Recinte firal.

10.30 h
PASSEIG PER FIRA I PLANTADA DE GEGANTS
Gegants de l'Ajuntament de



Campos: Es Vaquer i Sa Collidora de Tàperes.
Gegants de l'Associació Societat i Costums: Madò Coloma i Es Trinxeter.
Lloc: Recinte firal.

11.00 h
MASTERCLASS DE ZUMBA I MINI EXHIBICIÓ
amb POPS Acadèmia de Ball.
Lloc: Plaça de Can Pere Ignasi.

12.00 h
DESFILADA DE NOVES PROMESSES
Lloc: Recinte Firal.

13.30h
FINAL CERCAM UN BON PA MORENO!
V Concurs Millor Pa Moreno de Mallorca 2024.
Lloc: Carpa PAPAPA.
Col·labora: Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears i Pa d'Aquí. Forn i tradició. Harinas de Mallorca, Bongard i Salva.

17.00 h
FESTA INFANTIL I JUVENIL DELS ESCACS
Peces gegants, partides...
Lloc: Plaça Can Pere Ignasi.
Organitza: Club d'Escacs Foment Campos.

18.00 h
XIX CONCURS DE LA ROSA
Entrega de premis i cloenda de l'exposició de l'Associació de Dones Campaneres.
Lloc: Can Veny (Carrer Major).

19.30 h
CONCERT JOVE ORQUESTRA ILLES BALEARS
a benefici de Projecte Home.
Violí - Sergi Juan.
Arpa - Maria Assumpció Janer.
Director - Joan Barceló.
Donatiu 5€ - Recollida entrades al Casal de Can Pere Ignasi, a partir de dilluns 6 de maig. Lloc: Convent de Sant Francesc de Paula.

14

dimarts

18.00 h
UOM A CAMPOS «LES MÚSIQUES QUE ORGANITZEN LA VIDA, EL TREBALL I LA FESTA: TONADES DEL CANÇONER POPULAR I DEL CALENDARI FOLKLÒRIC DE MALLORCA»
Conferència UOM amb el Doctor Francesc Vicens, professor del Departament de Pedagogia i Didàctiques Específiques.
Lloc: Edifici Polivalent.

16

dijous

18.00 h
MOSTR- ART
Reflexos d'una aula artística de l'IES Damià Huguet.
Lloc: Sa Ferreria.

17

divendres

20.00 h
CONCERT LA PARAULA VIVA I AMARGA. PAU ALABAJOS CANTA VICENT ANDRÉS ESTELLÉS.
Preu: 8 euros/ residents a Campos i socis de l'OCB i AELC: 5 euros. Informació: www.mallorcaliteraria.cat.
Lloc: Oratori de Sant Blai Campos. Organització: VERSUD i OCB–Campos amb la col·laboració de la Parròquia Sant Julià.

19

diumenge

09.00h
CAMPOS MARXA CONTRA EL CÀNCER
Caminada solidària contra el càncer. Concentració: 9:00 h, sortida: 9:30 h, davant de la Residència Sor M. Rafela.
Preu: 8€. Inscripcions: els matins dels dies 11 i 12 de maig a la paradeta de l'AECC a la Fira de Maig i del 13 al

17 de maig a la Seu Comarcal (Nunyo Sanç cantonada Canova s/n) en horari de 9 a 14h.

17.30h
FESTA DE LA MARE DE DÉU DE FÀTIMA
17.30h Rosari.
18.00h Missa.
A continuació ballada amb l'agrupació Brot de Taperera i animació infantil.
Lloc: Oratori des Palmer.

19.00 h
RECITAL POÈTIC I MUSICAL 7 D'AMOR I NO S'HI POT CONTRADIR
En homenatge als nostres poetes i cantants a càrrec de deïdors campaners i l'actuació musical de Delfi Mulet i Natàlia Tascón.
Lloc: Auditorium de Campos.
Organitza: Obra Cultural de Campos.

FIRA DE SES VAQUES
10 11 12 MAIG
2024 CAMPOS