

MALLORCA LA CARTA

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Julio 2012 - NÚM 69



Café,
joya y motor de
Costa Rica

PÁG. 6



JULIO
EN LOS MERCADOS
DE PALMA

PÁG. 10



ESPECIAL
Cócteles
afrodisíacos
PÁG. 11

Guía
gastronómica
MC

**Noticias,
reportajes,
recetas,
sugerencias
y... ¡Mucho más!**

peso neto 77g e



VIENES A CENAR, Y CENAS.

Porque por solo **25€** cenas nuestro Menú Degustación:
Empanada y zamburiña o tapa de pulpo. Mejillones Taragonia. Filloa de marisco. Merluza de Celeiro.
Tarta de Santiago con caña de Carballiño y licor de café. Vinos gallegos. **¿Podrás con todo?**

Y POR 19,90€ nuestra Cena Enxebre con 27 platos a elegir

ESTO ES GALICIA



VEN A PROBAR NUESTROS MENÚS A MEDIODÍA ENTRE SEMANA POR 7,90€

**ESPAZO
ENXEBRE**

PALMA DE MALLORCA (SON BERGA)
Castillo de Son Berga. Cami dels Reis s/n.
Tel.: 971 738 261. Parking propio

Un plato que trae cola

Hay quienes responsabilizan a la crisis del cada vez mayor uso que los grandes cocineros hacen de ingredientes hasta ahora poco valorados, casi despreciados; otros pensamos que, además de la crisis, las ansias de originalidad son en buena parte la causa del uso frecuente de estos productos.

Hace unos días comí en el Mugaritz de Andoni Luis Aduriz, en Errenteria (Guipúzcoa, norte de España), y los platos que más me gustaron fueron uno cuyo ingrediente principal era el tuétano (y cuya guarnición me confirmó la sabiduría del refranero, cuando aconseja no tomar el rábano por la hojas: háganle caso) y otro cuya base eran rabitos de cerdo.

Yo había comido rabo de cerdo alguna vez. Con alubias, por ejemplo. O en el caldo gallego; varios autores de esa tierra, entre ellos Álvaro Cunqueiro, recogen, en sus obras, una cantinela

relativa a esos rabos en su plato nacional: "Alegría, alegrote, que anda o rabo do cocho no pote" (Alegría, alegrote, que está el rabo de cerdo en el pote).

Bueno: la verdad es que los rabos tienen muchos huesos y poca carne, pero sí que dan mucha sustancia.

Hay más rabos en la cocina popular, y hoy no vamos a hablar del rabo (o cola) de toro, ni de buey, ni de vaca. Por ejemplo, colas de oveja. Los pastores del Pirineo solían cortar las colas de las corderas para facilitar su cubrición. A alguien se le ocurrió un sencillo aprovechamiento, y así nació un plato rústico bautizado como "espárragos montañeses".

Se trata de cocer las colas, ya limpias, en agua con sal, para luego refreírlas en aceite hasta que toman color. Se acompañan con una fritada espesa de tomate y pimiento verde.

Plato, pues, pastoril, hasta que el cocinero y cocinólogo aragonés Teodoro Bardají la llevó a las

páginas de su "Índice Culinario", donde la añadió a una receta de guisado de colas de carnero; también da otra de colas de carnero a la inglesa. En estos casos, no parece que la utilización de los apéndices caudales ovinos tenga nada que ver con la reproducción del ganado lanar.

Andoni Luis Aduriz lleva algún tiempo trabajando los rabitos de cerdo. En este caso, lo primero es escaldarlos para, a continuación, proceder a afeitarlos meticulosamente a cuchilla, eliminando hasta el último pelo. Después se cuecen. Aduriz los envasa al vacío y los cocina a 92 grados centígrados durante 15 horas.

Una vez cocidos los deshuesa con una puntilla y forma unos rulos, que envuelve, apretados, en papel film. Para servirlos los corta en rodajas, que pasa por la plancha hasta que quedan crujientes y sirve con alguna de esas guarniciones vegetales a las que es tan adicto.

La verdad es que el "filete" de rabitos era delicioso. El jardín de hierbas, flores y demás que

lo acompaña no es obligación comérselo: hace bonito, eso sí. Pero ustedes pueden hacerse una guarnición más convencional, como una buena salsa de tomate muy especiada, o, para neutralizar su grasa, una ensalada de rúcula.

Me gusta que la casquería se haga hueco en la gran cocina, en la cocina creativa. Los rabitos son casquería periférica, pero casquería al fin. Los grandes platos de casquería (mollejas de ternera a la crema, riñones al Jerez, hígado a la burguesa...) estaban, en España, bastante olvidados; no así en Francia, donde siguen siendo considerados bocados deliciosos.

Así que la crisis, por un lado, y las ganas de distinguirse que tienen los cocineros creativos, por otro, parecen ser responsables solidariamente de esta vuelta a las materias primas poco glamorosas, pero sabrosas. El problema son, como casi siempre, las compañías, que es donde se dispara la imaginación, no siempre con éxito. En todo caso, el asunto, ya verán, traerá cola.

Menú del mes

En este número... [PÁG. 3](#) Noticias actuales cocidas a fuego vivo; [PÁG. 6](#) Café, joya y motor de Costa Rica; [PÁG. 9](#) La Zaranda de Arellano; [PÁG. 10](#) Julio en los mercados de Palma; [PÁG. 11](#) Especial: Cócteles afrodisíacos; [PÁG. 16](#) Gourmet Trotter; [PÁG. 20](#) Elite del Gourmet; [PÁG. 22](#) Con las manos en la masa; [PÁG. 26](#) Guía gastronómica MC; [PÁG. 30](#) Fogones al rojo vivo; [PÁG. 31](#) Historias de cacerolas; . Y... ¡mucho más!

Staff

Edita: Inés Calle
Publicidad y Marketing: Rafel Calle (617 017 818 - comunicacion@mallorcalacarta.com)
Diseño y Dirección de Arte: Maquetación MC
Fotografía: Producción MC, fototeca y colaboradores.
contenidos@mallorcalacarta.com
Teléfono/Fax: 971 725 634 · Móvil: 651 612 766
Redacción MC: Inés Calle, Házael González y Rafel calle.
Colaboran: Caius Apicius (Pág. 2), Juan Pasarón, Joan Arboix, F. Pérez Arellano, N. De Lemos (Pág. 6) y Marta Berard (Pág. 16).

Con la colaboración especial de:



Fuentes consultadas:

Escuela de Hostelería-UIB Federación de Mercados de Palma
Agencia Efe Bibliografía técnica especializada y opinión de expertos.

LA EDITORIAL NO SE RESPONSABILIZA DEL CONTENIDO DE LOS ARTÍCULOS FIRMADOS POR COLABORADORES, NI COMPARTE NECESARIAMENTE SU OPINIÓN



ERNEST FORTEZA EL PINTOR DEL SILENCIO

Mañana, viernes, a las 20'30h, en el restaurante Son Quint, se inaugurará la exposición de la obra de Ernest Forteza, pintor mallorquín afincado en Sóller, con un amplio bagaje en el mundo del arte pictórico.

■ En un simbolismo que parte de las formas que se vertebran en la sólida técnica de Ernest, nace un mundo de personalísimas sensaciones, búsquedas existenciales, donde los elementos parecen tener la imperiosa necesidad de transmitir desde un silencio de lo más evo-

cador; mujeres, niños, hombres, tipologías, costumbres, naturaleza... todo goza de una realidad que se encuadra más allá del objetivismo, en un cosmos que trasciende por la figuraciones mágicas.

A todo esto, Estiven Arráez, el chef

de Son Quint, aprovecha para ofrecer a los asistentes un menú basado en la obra de Forteza por solo 25 euros por persona.

En Son Quint, arte y gastronomía en una oferta interesante, opípara, muy tentadora.



MENÚ DEGUSTACIÓN ERNEST FORTEZA

*Crema fría de guisante
de Felanitx,
con melón Galia y
Jamón ibérico.*

*Salmón marinado
con chocolate blanco,
cous-cous y
trampó con manzana.*

*Bacalao confitado
sobre piquillo relleno
de marisco.*

*Bizcocho de ensaimadas
con flan
de chocolate.*

25 euros por persona.

RESTAURANTE SON QUINT

Carretera Son Vida, s/n
Golf Son Quint (Palma)
RESERVAS. 971 799 363
restaurantesonquint@gmail.com

Patrocinan



GESTI - RAPID
Servicios Inmobiliarios S.L.

Compra y venta de inmuebles . Tasaciones .
ITE - Construcciones y reformas
C/ Jaume Ferrán, 52 Bjos. (Palma)
Tel: 971 908 787 - Fax: 971 908 788 - www.gestirapid.com



VINS I VINYES CA SA PADRINA S.L.
Cami del Horts, s/n Volta, 18. (Sencelles)
T. 660 211 939 - Fax: 971616336

CCTV MALLORCA.com

Sistema de Video Vigilancia - Venta a Mayoristas

Sistemas de Video Vigilancia - Venta e instalación de Sistemas Anti-Hurto,
Video-Vigilancia CCTV IP, Contra incendios, Cajas de seguridad -
Mantenimiento de instalaciones de seguridad.
Avda. Arq. Gaspar Bennazar, 38 bajos. (Palma)
Tel. 971206162 - info@cctvmallorca.com - www.cctvmallorca.com

Servicio de
Procesamiento
de Datos

SPEDWORK

Más Resultados Con Menos Gastos

Speedwork Outsourcing S.L. - Tel.: +34 971 717 838 - Fax: +34 971 716 238 - support@speedwork.es

Captura
Digitalización
Conversión a Texto OCR
Verificación y Corrección
Ordenamiento y Clasificación

S'ARENETA: "El Bistro de Ca'n Tito"

La hija mayor de esta familia hostelera que lleva regentando, hace ya 30 años, el que sigue siendo un restaurante de referencia, Ca'n Tito d'es Molinar, ha abierto al lado del emblemático restaurante de sus padres, S'Areneta, considerado como "El Bistro de Ca'n Tito".

■ En él, se sirven tapas mallorquinas como en los años 80 cuando la moda era tapear en esa zona de Palma. Las máximas del local: precios populares, gente joven y comida fácil y práctica; demostrado queda en la "paella de marisco" por sólo 10 euros.

La familia ha optado por diversificar la oferta con dos restaurantes para luchar contra la crisis sin perder la tradición que siempre ha identificado a Ca'n Tito. "La niña se ha criado en un restaurante, nosotros servíamos a la gente y ella dormía, jugaba con los clientes, muchos de ellos aún se acuerdan y ahora ella, ha iniciado su propia

andadura", explica nostálgico el papá Enrique. Y es que tener el restaurante es más que un trabajo, ellos mismos lo definen como tener un hijo más y por eso cuidan los detalles minuciosamente, tanto en el Ca'n Tito de siempre como en el nuevo Bistró, para así, cuando sus clientes recuerden esa comida o cena...piensen...Ca'n Tito, el lugar en el que aquello que buscas, siempre lo encuentras.

RTE. S'ARENETA
Timó, 7-A - Portixol (Palma)
T. 971 25 77 67

EN ESSENCIA, ALFOMBRA DE LOS SUEÑOS

Dentro de la propuesta culinaria del restaurante ESSENCIA, habitan las raíces de las más variadas culturas gastronómicas, como resultado de las estancias en los cinco continentes que Claudio Vargas ha realizado durante su carrera profesional.



■ Así, no es de extrañar que en Alfombra De Sueños, tal es el nombre de la oferta gastronómica que Claudio ha preparado para este verano, encontremos sorprendentes e ingeniosos juegos de texturas, majestuosas policromías, opíparas mezclas de productos que, a priori, parecerían imposibles de casar, suntuosísimas salsas, has-

ta llegar a unos postres, sinfonías de dulzor irresistiblemente tentadoras, que son la verdadera vocación de un virtuoso de los fogones.

ESSENCIA
Cotoner, 27 (Palma)
T. 971 577 039

Menús económicos en **BOLIXE**

■ Asador Bolixe expone sus menús económicos para los mediodías y noches al increíble precio de 17,00 € iva incluido. Se trata de tres menús, (Argentino / Mediterráneo / Fusión) que constan de aperitivo, entrante, plato principal, postre, pan y bebida.

Según el propietario, Leo Von Notz, la idea es acercar aún más la alta calidad de sus platos y sus vinos a todo el mundo para que el precio no sea un impedimento. Cabe resaltar que los mediodías mantiene su ya afamado menú de mercado a 11,50€.



ASADOR BOLIXE
Eusebio Estada, 33 (Palma)
T. 871 949 447

MONCADAS CHURROS GENERACIONALES

Bar y Automáticos Moncadas sigue enamorando a cientos de clientes por su popular ambiente, trato familiar, buenos precios y ofreciendo sobre todo la mejor calidad en los productos que más nos gustan y ellos, mejor conocen. Churros y porras para todos.

■ Un domingo por la mañana el barrio de La Vileta rebosa vida y alegría. Cientos de personas se reúnen alrededor del conocido establecimiento de la familia Moncadas para disfrutar del aroma y sabor de sus churros y porras. Una receta ligera y única que Monkey, el patriarca de este local ha sabido evolucionar y mejorar con los años hasta convertirse en "los mejores churros de Mallorca". Aunque el mayor logro de esta familia ha sido conseguir que el agradable y cálido ambiente que se respira en el bar los fines de semana... se produzca de la misma forma entre semana complementado con la variada oferta de snacks propia de un establecimiento de estas características: bocadillos, hamburguesas, tapas...opciones que mantienen al cliente fiel al local.

Algo que sólo pasa en los lugares auténticos y sin secretos...por ello, la familia Moncadas siempre ha manejado la masa y hecho sus churros frente al cliente, que tanto puede elegirlos para llevar como para comer allí mismo. Una fórmula perfecta, ligera y etérea que quizás si guarde un único secreto y es el que Monkey ha transmitido a su hijo...a pesar de su jubilación, el patriarca sigue muy pendiente de los deseos de sus clientes y ha intentado comunicar a su hijo toda su entrega y pasión. "Él me lo ha enseñado todo, es muy di-

fícil sacarle de la churrera, de la harina y el aceite...le gusta controlarlo todo y aunque yo he aprendido mucho...él sigue haciéndolos mejor que yo", explica su hijo con cariño. Y es que Monkey es, sin duda, el alma del Bar y Automáticos Moncadas; feliz, espontáneo, natural y muy intuitivo; el señor Juan y familia nos esperan siempre con una sonrisa y una bolsa de churros esperando a ser disfrutada.

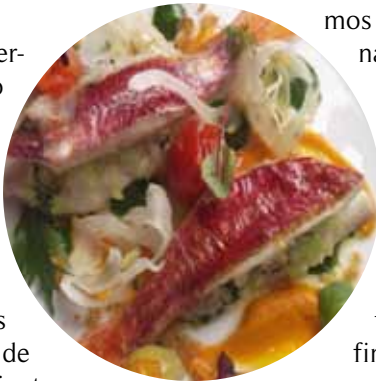


MONCADAS
Concha Espina, 2 (Palma)
T. 971 791 051

Guillermo Méndez, chef de El Olivo, homenajea una obra de George Sheridan

■ Después de un tiempo recreándonos con estos lienzos, mi equipo y yo decidimos plasmar en un plato lo que íbamos descubriendo en esta obra insuperable, de una de las personas más reconocidas y queridas de Deia.

Habiendo tenido la suerte de conocerlo como cliente y amigo en sus incontables estancias en el restaurante con su inseparable compañero Axel Ball, nos es más fácil entender su encanto. Hemos creado un plato fresco de verano con los ingredientes que el cuadro nos recuerda. Del mar, el salmonete que tan bien nos tramite además de su sabor, su delicado color. Los pinos, en especial, el que vemos en el cuadro llamado “Es Pi de Sa Pedrissa” y nos sugiere incluir sus semillas a modo de crujien-



tes piñones, volviendo a la frescura; intensos limones y demás cítricos, zanahorias en especial, el hinojo que en estos momentos llega a su esplendor en toda nuestra geografía. Sin descuidar el aceite de oliva que ponemos en el plato con las espinacas dándole estos tonos verdes que nos brinda la primavera en el lienzo. Los detalles de tierra roja los tuvimos muy claros plasmándolos con unas migas de pan que nos darán la textura deseada, lo que finalmente nos lleva a un completo desorden de aromas y sabores que al unirlos en la boca nos descubren la magia de Deia y de esta obra tan especial. Gracias por este fantástico legado al Sr. Sheridan y familia. A veces soñar y crear es realmente fácil.

Guillermo Méndez



pág.5

La obra consta de dos lienzos, pero concebidos como una sola obra, una amalgama de múltiples vistas de los alrededores tan familiares para George Sheridan durante los cerca de cincuenta años que vivió y trabajó en Deia. El panorama recorre las montañas y las pronunciadas laderas aterrazadas durante siglos para ser cultivadas. Contemplamos la riqueza de los árboles frutales, olivos, almendros, higueras, naranjos y limoneros, cipreses y pinos con amplias copas emblema del Mediterráneo, la tierra roja, los acantilados y el siempre cambiante mar. El color sugiere la suavidad de una primavera calurosa después de las lluvias; el movimiento giratorio y los retorcidos crecimientos orgánicos recuerdan el poderoso viento y los estratos de roca subyacentes, y la divertida dispersión de letras formando el nombre Deia, enfatiza los ritmos de la naturaleza.

Cecilie Sheridan.

EL OLIVO - Camí Son Canals s/n (Deià) . T. 971 639 011

Menús Degustación

de Cocina Tradicional Mallorquina de Autor.

Menús degustación del mediodía:

(4 platos)
aperitivo, entrante,
pescado o carne (a elegir) y postre.

25€ IVA incluido.

Menú Degustación de Noche

(5 entregas)
aperitivo, entrante, pescado,
carne y postre.

36€ IVA incluido.

Bandeja de Pescado de Lonja y carta de sugerencias del chef.

Entorno histórico, jardines bellísimos, y sabores de siempre tratados como nunca en una excelente relación calidad-precio.



Plaza Hostals, 30
(Santa María)
T. 971 140 271

Costa Rica dispone de inmejorables condiciones agronómicas para producir café de la variedad Arábica, por lo que el país se ha concentrado en mejorar cada vez más los estándares de calidad de su “grano de oro”.



pág.6

Costa Rica pasó de ser la más pobre provincia española en Centroamérica en el siglo XIX, a una nación de renta media pero con estándares de país desarrollado en ámbitos como salud y educación, y todo esto se logró a la sombra de las plantas de café, que por dos siglos han impulsado la economía, sociedad y cultura costarricense.

El café llegó a América en 1720, con las primeras semillas de la especie *coffea arábica* que se sembraron en Martinica, pero el aromático tocó suelo costarricense a finales del siglo XVIII, cuando lo único que se practicaba era una agricultura de subsistencia.

La historia cambió a partir de 1808, cuando el entonces gobernador Tomás de Acosta, decidió impulsar el cultivo del grano en los fértiles suelos volcánicos del Valle Central. Conforme crecían las plantaciones se ampliaba el interés de los costarricenses por el café. Para 1821, año de la independencia de España, los registros oficiales reseñan que

ya se contaba con 17.000 cafetos en producción, y se había hecho una primera exportación, de dos quintales, a Panamá, en 1820.

Con la independencia, los gobiernos municipales fueron los primeros en incentivar el cultivo con políticas de entrega de plantas y concesión de tierras a quienes se interesaran en esta empresa.

EL GRAN SALTO

La actividad cafetalera era floreciente en la Costa Rica de principios del siglo XIX, pero el gran cambio se dio en 1832, con la primera exportación del

grano a Inglaterra, un hecho que cambiaría por completo el destino del pequeño país centroamericano. Este embarque, que tardó más de tres meses en llegar a su destino, motivó al presidente Baulio Carrillo, en 1840, a decretar que las tierras del sector oeste de San José se dedicaran a la siembra del café.

Carrillo pensaba que el Estado debía dirigir la política cafetalera y encargarse de buscar mercados, y que el más importante era precisamente Inglaterra, por esta razón ordenó construir un camino hacia la región del Caribe que le permitiera al país contar con una ruta directa hacia los puertos británicos. El

prometedor negocio cafetalero condujo al rápido establecimiento de compañías comerciales que exportaban el grano a Europa y al mismo tiempo importaban del Viejo Continente mercancías manufacturadas que mejoraron la calidad de vida de la población.

La necesidad de comerciar café motivó la construcción de mejores caminos, y por lo tanto el abandono de la mula como medio de transporte de carga. La carreta vino a ocupar este lugar para llevar hacia los puertos el aromático, que era, para 1890, el único producto de exportación de Costa Rica.



El auge económico del café rápidamente impactó la vida cotidiana de los costarricenses, con transformaciones profundas no solo en infraestructura, sino en campos como salud, educación y cultura. Las ganancias obtenidas de las exportaciones de café permitieron, entre muchas otras obras, el establecimiento de un servicio de correo, una imprenta estatal, la construcción del Hospital de San José y el Hospital San Juan de Dios, que funciona en la actualidad; la fundación de la primera universidad costarricense, la Universidad de Santo Tomás y la construcción del Teatro Nacional. Además, el comercio cafetalero permitió la cancelación de la deuda de Costa Rica con la Federación Centroamericana y favoreció el desarrollo de la banca local con la creación del Banco Anglo en 1863, al que luego otros le siguieron.

En el ámbito cultural y social, el café facilitó la construcción de hospitales, hospicios de huérfanos y una reforma educativa a finales del siglo XIX que tuvo un profundo impacto en las generaciones siguientes.

CAFÉ DE GRAN CALIDAD.

Las décadas pasaron y el café mantuvo su lugar de privilegio en un país que poco a poco fue diversificando sus exportaciones

y abriendo sus puertas a otros mercados.

Costa Rica dispone de inmejorables condiciones agronómicas para producir café de la variedad Arábica, por lo que el país se ha concentrado en mejorar cada vez más los estándares de calidad de su “grano de oro”. Por ejemplo, en 1988 se prohibió la siembra de café Robusta, una especie de menor calidad que la Arábica, y en 1989 se eliminaron todas las plantas existentes de esta variedad.

De acuerdo con datos del Instituto Costarricense del Café (Icafé), actualmente el país coloca más del 75 por ciento de su cosecha anual en mercados diferenciados, donde los consumidores están dispuestos a pagar un sobreprecio debido a la calidad del producto.

Costa Rica ha dividido su producción en ocho regiones con características particulares, que son publicitadas en todo el mundo por su incomparable sabor. La región del Valle Central, por ejemplo, tiene suelos fértiles y volcánicos que producen un café con acidez alta y fina, buen cuerpo y aroma y un sabor achocolatado, mientras que el café del Valle Occidental posee un sabor a melocotón y albaricoque. En las montañas de Tarrazú, al sur de San José, se producen cafés con acidez fina, similar a los cítricos de limón o naranja, y al este de la capital, en la región

de Tres Ríos, se generan tazas con balances perfectos entre acidez, cuerpo y aroma. El café de Orosi, en cambio, es suave, y los granos de Coto Brus y Pérez Zeledón, en la zona sur del país, son muy cotizados por su compatibilidad con cafés de otras altitudes. La región de Turrialba, con su clima lluvioso, produce un café de baja acidez, buen cuerpo y buen aroma, mientras que cerca del 85 por ciento de las plantaciones de Guacacaste, donde el clima es cálido y seco, se encuentran a la sombra de áreas boscosas.

El sector cafetalero costarricense está conformado por 53.414 productores (un 80 por ciento son pequeños y medianos), 118 beneficiadores (procesadores de café maduro), 45 tostadores y 60 exportadores. Si bien es cierto que el café dejó de ser hace años el principal



producto de exportación de Costa Rica, cuyo sitio ocupan ahora los microprocesadores para computadoras, mantiene su lugar de privilegio en la economía y sobre todo en la cultura y sociedad local. Las divisas de café, unos 280 millones de dólares en el último año, son superadas en el campo agrícola por el banano y la piña, pero los aportes de este grano en la construcción del país, difícilmente sean igualados por otro producto.



La Vila
HOTEL - RESTAURANTE

“Cocina mediterránea de autor en un bellissimo ambiente de época modernista con una óptima relación calidad-precio”.

La Vila es magia en el valle del azahar

Plaça Constitució, 14 - Sóller (Mallorca) - Tel. 971 634 641 www.lavilahotel.com . toni@lavilahotel.com

Fernando Pérez Arellano

Chef del Restaurante Zaranda

ARTESANÍA CULINARIA



No cabe duda de que, a ciertos niveles e interpretada por ciertos genios, la cocina puede ser elevada a la categoría de arte. Pero la genialidad y el talento son cualidades innatas, que se pueden tener en mayor o menor medida. Es, sin embargo, nuestro esfuerzo diario, la dedicación y el afán de superación el que nos lleva a desarrollar una sensibilidad única por lo que hacemos. Por lo tanto, antes de todo, me considero un artesano; Un artesano que además de dejarme inspirar por la creatividad, vive motivado por la posibilidad de hacer mejor las cosas cada día, manteniendo su pasión por la cocina.

Algo tan sencillo en apariencia como el pan, que puede incluso pasar desapercibido para muchos, supone en Zaranda una gran inversión de tiempo en búsqueda de la perfección. No escatimamos esfuerzos para seleccionar las harinas más adecuadas, alimentando cada día nuestra masa madre, amasando con suavidad, fermentando lentamente,...

Lo mismo sucede con la pasta, algo que me ha fascinado desde siempre y que tras mi experiencia en Italia me convertí en un gran aficionado. Elaboramos diferentes tipos de pastas rellenas, tallarines, gnocchi y todos hechos a mano de principio a fin, con rodillo y tabla de madera, que otorga a la pasta la porosidad necesaria para absorber la salsa o el jugo en el que la servimos.

Como cocineros, tenemos la responsabilidad de mantener vivo nuestro oficio. En estos tiempos de comida "pret a porter" donde lo artesano escasea, lucho por no dejarme seducir por la comodidad y el ahorro de tiempo que supone utilizar productos pre-elaborados. Igual que he asumido esto, me he podido rodear de gente que asume con agrado este modo de ver la cocina y el sacrificio cuya principal retribución es el agradecimiento de quienes lo aprecian.

Contamos con vosotros.
Un saludo,

Fernando Pérez Arellano
Chef Restaurador

COMER MENOS, PENSAR MÁS

COMER MENOS MANTIENE JOVEN EL CEREBRO. ¿SE LO CREEN?. PUES SÍ: INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ROMA HAN ENCONTRADO LA MOLÉCULA ANTI-ENVEJECIMIENTO, QUE SE ACTIVA MEDIANTE UNA DIETA BAJA EN CONTENIDO CALÓRICO Y FUNCIONA DE DIRECTOR DE ORQUESTA ENCENDIENDO GENES IMPORTANTES PARA LA LONGEVIDAD Y EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL CEREBRO. LOS INTERRUPTORES MOLECULARES QUE GOBIERNAN LOS EFECTOS POSITIVOS DE LA DIETA SOBRE EL CEREBRO HASTA AHORA DESCONOCIDOS. ERAN

Comer un tercio menos mantiene joven, gracias a CREB-1, que es el nombre de la molécula supradicha. Se activa, y he aquí el intríngulis de la investigación, el objetivo ahora es encontrar por ejemplo nuevos fármacos, sin necesidad de someterse a una dieta férrea. Sin sufrir. La restricción calórica pone en marcha el circuito protector del cerebro que implica a la CREB-1 y a otros genes responsables de la longevidad.

Demasiadas calorías en el menú cotidiano envejecen el cerebro. Un rosario de investigaciones confirma que el secreto de una larga vida en buena salud está en el estilo de vida alimenticia. El hallazgo de la molécula CREB-1 viene a demostrar que si se come menos, las neuronas se protegen del envejecimiento. Pero, ¿cuánto menos?. Pues una tercera parte. Es decir, un tercio de la ingesta calórica cotidiana según la masa, la estructura corporal y la actividad física que desarrolla cada uno. Si debemos ingerir 2.000 calorías diarias, lo ideal para que se ponga en marcha la nueva molécula son 1.400, tal y como ya se intuía en estudios prece- dentes. La longevidad está directamente relacionada con la dieta ligera.

CREB-1 regula importantes funciones cerebrales como la memoria, el aprendizaje y el control del ansia. Y su actividad disminuye con la edad. Pero nues-

tra molécula gica ve facilitada su función si, a pesar de la edad, comemos un poco menos. Y ello le permite mejorar estas funciones, manteniendo y/o aumentando la conectividad neuronal, y por lo tanto, proporcionando a nuestras seseras un sustancial -nunca mejor dicho- incremento de su operatividad. A las ratas de laboratorio, con las que se ha llevado a cabo esta investigación, se les bloqueaba la molécula de marras en las áreas cerebrales de la memoria, y les costaba más trabajo buscar y encontrar el pedazo de queso al final del laberinto. Exactamente igual que a las súper nutridas. La ironía del descubrimiento es que se la debemos a los equipos del Instituto de Patología General y al equipo de Fisiología Humana, ambos de la universidad romana, que están dirigidos por Giovambattista PANI, y su colega Claudio GRASSI. Es decir, panes y gordos, traducción libre de los apellidos de ambos eminentes científicos italianos, que nos dan ejemplo genealógico de sus avances científicos.

RESTAURANTE SON MUNTANER, LA NORMA DE LO EXQUISITO

pág.9

Situado a cinco minutos de Palma, el restaurante Son Muntaner, sito en el campo de golf del mismo nombre, es un sitio idóneo para ofrecer un gran homenaje a nuestros sentidos. La vista se recrea con el bellísimo entorno, campos verdes, frondosas oscilaciones y majestuosas arboledas hasta donde alcanzamos a ver desde la terraza, mientras degustamos las creaciones de Carlos, el chef de lugar, que nos propone una carta basada en producto de primerísima calidad, elaborado con mucho mimo y poca manipulación.

En los entrantes sobresalen el clásico gazpacho andaluz con sus guarniciones (7 euros), el mit cuít de pato con mermelada de arándanos y tostas melva (13'50 euros) y la variación de embutidos mallorquines con pan payés y tomate de ramallet (14 euros), todos pensados para empezar una comida o cena del todo inolvidable.

En los platos principales, el lomo de atún rojo saignant con verduras al wok y salsa de ostras (22 euros), y la lubina del Cantábrico confitada a baja temperatura sobre lecho de patata y rúcula (23'50 euros), son dos sabrosísimos exponentes de la oferta de pescado.



El chuletón de Ávila (18 euros), las chuletas de cordero lechal al corte francés (19 euros), y el tourné de ternera mallorquina de grano (23 euros), son proposiciones de las más tiernas y jugosas carnes que se pueden degustar a la parrilla de la propia terraza.

Para acompañar los platos, se pueden elegir guarniciones (patata al horno con crema agria, salteado de arroz jazmín al azafrán con guisantes tiernos, verduras de temporada a la parrilla), y salsas (mostaza

Bone Suckin, salsa pimienta, barbacoa, de menta).

El imperial de chocolate y mandarina (5'95 euros), las brochetas de frutas de temporada (5'95 euros), o la variedad de quesos del país con dulce de membrillo (8 euros), pondrán el epílogo a una comida o cena de esas que se guardan para siempre en la memoria gustativa.

SON MUNTANER

Ctra. de Son Vida, s/n (Palma) T. 971 783 040



- Extintores
- Centrales contra incendios
- Bies

- Cajas fuertes
- Puertas RF
- Proyectos de ingeniería

**PROFESIONALES EN SEGURIDAD:
COMUNIDADES, HOGAR Y NEGOCIO**

Solicite presupuesto sin compromiso: 971 817 069 / 618 449 805
Más información: verano2012@nifocnifum.com

Alarmas Cámaras de vigilancia Control de accesos



**VEA SU HOGAR O NEGOCIO
LAS 24 HORAS DEL DÍA DESDE
CUALQUIER PARTE DEL
MUNDO CON SU TELÉFONO
MÓVIL U ORDENADOR
COMPLETAMENTE**

¡GRATIS!



Está comprobado que un sistema de video-vigilancia aumenta la seguridad y la productividad de una empresa



AVANZANDO JUNTOS HACIA EL FUTURO

seguretatdellevant@nifocnifum.com

www.nifocnifum.com

Patrocina: ASOCIADOS BAIX COSTA DE LLEVANT Y BAREMA



OFICINA Y TALLER

C. Cos, 92 - 07550 (Son Servera)

T. 971 817 069 - 618 449 805

Ha llegado el verano y en los mercados permanentes de Palma encontramos diversidad de productos de temporada para incorporar a nuestra alimentación: cerezas, picotas, melocotones y ciruelas (...), pimientos y tomates para elaborar sabrosos gazpachos o saludables pescados azules son algunas de las delicias que nos aguardan ¡a por ellas!

JULIO EN LOS MERCADOS DE PALMA



Los mercados del Olivar, Santa Catalina, Pere Garau, Llevant y Camp Redo nos ofrecen cada día los mejores productos de la temporada. En las fruterías destacan especialmente las cerezas y las picotas, compartiendo el protagonismo con albaricoques y ciruelas mallorquinas o ciruelas claudia, peritas de Castell, higos, variedad en melones y sandías. Por otra parte, encontramos distintas clases de melocotones; a los amarillos, rojos, blancos y paraguayos, estas semanas se suman los afamados melocotones de Calanda. Estos frutos, reconocidos por su textura carnosa y su sabor dulce, se cultivan en la zona suroriental de la depresión del Ebro, entre las provincias de Teruel y Zaragoza. Las propiedades del Melocotón de Calanda se deben, principalmente, al hecho de que en su producción se emplea la técnica llamada “embolsado”, una técnica laboriosa y diferente que protege al melocotón de cualquier picadura o plaga, con lo que se obtiene un producto sano, limpio y más natural.

Las verduras viven su tiempo de apogeo puesto que el verano acrecienta la intensidad de su colorido y sus formas. Berenjenas, pepinos, tomates y pimientos verdes mallorquines se muestran en todo su esplendor. Los calabacines también presentan una estupenda relación calidad-precio y es ahora cuando encontramos los ejemplares más tiernos, asimismo, recomendamos escoger los de menor tamaño, bien firmes y con la piel desprovista de manchas. Este mes, también podemos disfrutar de la judía de “confit”, especial para hacer una buena escudella fresca.

En las pescaderías encontramos gran variedad de género y precios que invitan a comprar, destacando principalmente pescados azules como los salmonetes, los boquerones y las sardinas. Resaltan también el calamar de potera, la sepia mallorquina, el gallo, el cap roig y por supuesto, dos de los mariscos más codiciados durante estos meses estivales, las gambas de Sóller y la langosta.

RECETAS SENCILLAS PARA EL VERANO

GAZPACHO

EXCELENTE PRIMER PLATO, REFRESCANTE Y NUTRITIVO, EL GAZPACHO ES UNO DE LOS PLATOS MÁS CONSUMIDOS DE LA ESTACIÓN.



INGREDIENTES para 4 personas:

- 6 tomates maduros
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 1 pepino
- 1 cebolla grande

- 1 diente de ajo
- 2 rebanadas de pan pages sin corteza
- aceite de oliva virgen ex. tra, vinagre y sal

PREPARACIÓN:

Pelar y trocear los tomates, los pimientos, el pepino, la cebolla y el ajo. Mezclar.

Triturar los ingredientes con la ayuda de una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla cremosa, añadir el pan previamente remojado en agua, el vinagre y batir nuevamente hasta emulsionar. Como resultado tiene que quedar una crema ligera y si se

prefiere, se puede pasar por un colador chino o pasa purés para eliminar las impurezas. Mantener en frío y en el momento de servir, rociar con aceite de oliva y mezclar nuevamente.

Para acompañar el gazpacho, podemos cortar daditos pequeños de pepino crudo, de pan, o incluso unos daditos de jamón ibérico o huevo duro picado.

BATIDO DE PLÁTANO Y CANELA

YA SEA PARA DESAYUNAR O A LA HORA DE LA MERIENDA, SE TRATA DE UN BATIDO IDEAL PARA CARGAR ENERGÍAS A GRANDES Y PEQUEÑOS.

INGREDIENTES

para 2 personas:

- 2 plátanos
- 2 vasos de leche fría
- 2 cucharadas de

- azúcar de caña
- hojas de menta (para decorar)
- 1 pizca de canela

PREPARACIÓN:

Cortar los plátanos en rodajas y disponerlos en un vaso batidor. Añadir la leche y las cucharadas de azúcar y batir con el túrmix. Decorar con unas hojas de menta.



¿Cóctel de emociones o la emoción de elegir un buen cóctel?
Un pequeño detalle puede variarlo todo pero te damos las pistas
para conseguir el cóctel deseado en cada ocasión.
Cócteles sugerentes, fáciles de preparar en casa y
especialmente afrodisíacos para que no te quedes
“frío” en el intento.

pág.11

Cócteles

afrodisíacos

GRAND MIMOSA

Se dice de esta bebida que fue ideada a partir de un encuentro entre el zumo de naranja del desayuno y el champán de un aperitivo; un momento divino de ocio y disfrute. Este cóctel hay que servirlo en copas de champán, como no puede ser de otra forma, para crear esa siempre tradicional atmósfera encantadora.

INGREDIENTES:

- 7 cl de champán
- 2 cl de Grand Marnier
- 5 cl de zumo de naranja

ELABORACIÓN:

Agregamos los tres licores en la copa de champán y los mezclamos cuidadosamente. Servimos muy frío.

VINO DE NARANJA EL FILTRO DE LA GEISHA

Es sabido por todos que las geishas japonesas encarnan a la perfección el ritual exquisito del erotismo considerado como una profesión, hoy proponemos desde esta sección una sencilla receta para elaborar uno de los filtros afrodisíacos más sugerentes:

INGREDIENTES:

- Media naranja
- Clavo y un bastón de canela en rama
- 200 gramos de azúcar
- 75 cl de vino blanco y 10 cl de ron

ELABORACIÓN:

En primer lugar, hay que pelar la naranja, juntamente con diversos clavos y ponerla a dorar en el horno. A continuación, se corta en trocitos la naranja y se deja macerar durante un mínimo de dos semanas con ron y canela en el interior de un recipiente cerrado. Cuando haya transcurrido este período, mezclamos los 200gr de azúcar con un poco de agua, añadimos el vino y lo vertimos todo en el recipiente donde guardamos la naranja troceada. Posteriormente, hay que dejar macerar la mezcla durante otras dos semanas, filtrarla, e introducirla en envases protegidos de la luz. Servimos muy frío.



CÓCTEL MIL Y UNA NOCHES

Cuenta la leyenda que Sheherezade, hija de un visir de la corte, le contó al rey de la India una fantástica historia que duró noches y más noches, hasta que logró embrujarle por completo y evitar así que aquél cumpliera su venganza y la matara.

Este elixir de amor que esta semana presentamos se basa en una vieja receta india elaborada a partir de yogur batido y leche dulce, una bebida muy sensual y excitante que debido a su alto contenido energético resultará especialmente indicada antes de una larga noche de pasión.

INGREDIENTES:

- medio litro de leche
- cinco dátiles
- yema de dos huevos
- una cucharada grande de miel
- una cucharada grande de leche dulce (de almendras)
- un vasito de ron y otro de vainilla líquida

ELABORACIÓN:

Empezamos vertiendo la leche en un recipiente, en el que habremos introducido los dátiles. Lo cocemos a fuego lento hasta que éstos pierdan consistencia. Batimos las yemas de los huevos en un bol, añadimos la cucharada de miel y de leche de almendras y lo pasamos por la batidora. Una vez esté todo mezclado, echamos el vaso de ron y de vainilla. Sugerimos añadir dos claras de huevo batidas a punto de nieve para suavizar el licor. Por último, servir, es importante que nuestro elixir se tome tibio (no frío).

MOJITO, EL SABOR ESTIMULANTE DE LA MENTA

En Cuba, a mediados de los años veinte del siglo pasado, surge esta bebida, a partir del draque que empieza a mezclarse con el ron. Se populariza pronto como la bebida representativa del país. Refrescante por la lima y descarado por el ron, oculto bajo el hielo picado, el Mojito vuelve a repetir el sugerente poder afrodisíaco de la menta; se dice que en la India, los novios se pintan el ombligo con esencia de menta porque, según costumbre, a sus futuras esposas les gustará fregar su nariz en este punto. Si la menta tiene propiedades como ésta, ya es hora de que la incorporemos a nuestras bebidas.

INGREDIENTES:

- zumo de media lima
- 6 cl de ron blanco
- agua con gas
- media cucharada de azúcar
- hielo picado
- 2 hojitas de menta

ELABORACIÓN:

El azúcar se mezcla con el zumo de lima en un vaso de bebida largo, long drink. A continuación, trituramos las hojas de menta y las vertemos en el zumo. Completamos el vaso hasta poco menos del borde con trocitos de hielo picado. Por último, terminamos de llenar con el ron y mezclamos. Diluimos con el agua y decoramos el vaso con las hojas de menta que hayan sobrado o con alguna rodaja de limón recortada al efecto.

ROMÁNTICO MARTÍN

El Martini resulta ser uno de esos cócteles mundialmente conocidos, se dice de él que fue ideado a principios del siglo pasado por un barman apellidado justamente Martini, en un hotel neoyorquino. Su presunta paternidad no está asegurada, pero lo que sí resulta muy claro es el éxito y renombre de esta bebida. Suele tomarse en un contexto romántico y está presente siempre en escenas de seducción. Su preparación es bastante sencilla, nosotros te damos los ingredientes para que tú pongas el resto:

INGREDIENTES:

- 5 cl de ginebra
- media cucharada grande de vermouth seco
- una aceituna y unos cuantos cubitos de hielo

ELABORACIÓN:

En primer lugar, ponemos el hielo en el vaso y vertimos los dos licores conjuntamente, las cantidades proporcionales son de una parte de vermouth por dos de ginebra. A continuación ponemos una copa de Martini en fresco y vertemos la mezcla en su interior. Añadimos la aceituna y servimos. Si prescindimos del hielo, obtenemos una versión dry del Martini, si sustituimos en cambio la aceituna por una cereza, tendremos un sweet Martini.

TEQUILA SUNRISE: UNA CONFESIÓN DE AMOR

El atractivo fundamental de este cóctel reside en su fascinante coloración, una gama de superposiciones cromáticas que se logra a partir de la granadina y la naranja, teniendo en cuenta que una mayor densidad de la primera hace que se deposite en el fondo del vaso. Se atribuye la autoría de esta bebida a un camarero de San Francisco que lo elaboró inspirado por la salida del sol (sunrise, en inglés, de ahí nombre del cóctel). La belleza del amanecer ya de por sí sugiere todo el resto.

INGREDIENTES:

- 5 cl de tequila
- 10 cl de zumo natural de naranjas
- granadina
- hielo

ELABORACIÓN:

Primero colocamos los cubitos en un vaso largo (long drink) luego vertemos el tequila y el zumo de naranja en las partes establecidas y mezclamos. Con delicadeza, para obtener el efecto difuminado de los distintos colores, añadimos la granadina. Lograremos potenciar este efecto si mezclamos adecuadamente algún tipo de jarabe colorativo en función del fondo que deseemos obtener.

EL ENCANTO VENECIANO DEL BELLINI

La finura y exquisitez le confieren un aire de distinción a esta bebida tradicionalmente masculina. Fue ideada a mediados del siglo pasado en Venecia por el titular de un bar de la ciudad y su nombre se debe al pintor veneciano Bellini. Este cóctel, a base de cava o champán y de zumo, no admite sustitutos, para obtener el néctar hay que pelar pequeños melocotones maduros para después amasarlos y filtrarlos en un pañuelo de tela, para obtener así el jugo, en último lugar, se mezclan con el alcohol.

INGREDIENTES:

- 4 cl (lo que equivale a una parte) de jugo de melocotones
- champán o cava

ELABORACIÓN:

Se vierte directamente el zumo de los melocotones anteriormente obtenido en una copa de champán y completamos hasta el borde con cava. Es importante utilizar este tipo de copa, estrecha y alargada, porque la bebida se mantiene burbujeante por más tiempo. Obtendremos mayor espumosa si además añadimos a la copa una cucharadilla de azúcar.

pág.13

EL FRESCOR Y LA SUAVIDAD DE LA PIÑA COLADA

La piña es considerada fruto afrodisíaco en la mayor parte de los países de América Latina. Al coco, por otra parte, se le atribuye la capacidad de estimular la potencia sexual. Estamos ante una bebida que combina la suavidad y espumosa que le confieren ambos frutos con la melaza de los azúcares del ron. Pero, no hay que temer, la mezcla no altera el efecto estimulante de la misma...

INGREDIENTES:

- proporciones: 3cl de crema de coco por 4.5 cl de ron blanco por 7.5 cl de zumo de piña
- hielo picado
- rodajas de piña para decorar

ELABORACIÓN:

Introducimos la crema de coco, el ron blanco y el néctar de la piña en una licuadora durante un breve intervalo de tiempo. A continuación, vertemos el contenido en un vaso relativamente grande. Se sirve muy frío. Hay que tener en cuenta que el jugo de la piña es lo que le dará cuerpo a la bebida, debido a la espuma que naturalmente forma.

cocina tai tradicional

พริกชี้ฟ้า

[phrik kee faa]
{Capsicum frutescens} Thai Chili



Restaurante Sambal

Plaza Progreso 15 | Santa Catalina | Palma de Mallorca
Tel.: 971 22 01 22 | www.restaurantesambal.com
Lunes-Sábado 13.00h-16.00h & 20.00h-23.30h
Sábado al mediodía & domingo cerrado!

S
A
M
B
A
L
RESTAURANTE

Vino a vino

BRUT VERITAS

BODEGA JOSÉ L. FERRER



FICHA TÉCNICA

- D.O.: Binissalem
- Variedades de Uva:
48 % Moll, 20 % Moscatel, y
32 % Parellada.

ELABORACIÓN

- Elaborado a partir de la variedad autóctona mallorquina Moll y siguiendo el método tradicional. Tras un mínimo de 20 meses de permanencia en botella se efectúa el degüelle sin aportación de licor de expedición, con lo que se configura como un "Brut Nature" de Binissalem.

NOTAS DE CATA

- Color: Color amarillo pajizo brillante, burbuja fina y constante, con formación de lentos rosarios.
- Aroma: Muy complejo, con aromas frutales de pepita y cítricos (manzana verde y limón), sobre fondo de hinojo y anisados, propios de la variedad autóctona Moll, conjuntado con los elegantes aromas producidos por la larga crianza con las lías de las levaduras.
- Gusto: En boca buena acidez a cítricos, punzante y muy vivo, untuoso, suave, cremoso, glicérico, seco. Final ligeramente amargo.
- Temperatura de Servicio:
4° - 6° C.

BODEGAS JOSÉ L. FERRER
Conquistador, 103 Ctra. Palma - Alcudia (Binissalem)
971 511 050 - www.vinosferrer.com

OPINIÓN

Por Joan Arboix Roura
SUMILLER RESTAURANTE AROLA- HOTEL ARTS



pág.14

Realidad inmediata

Leo esta mañana en el periódico que la subida del IVA, que tanto criticó el actual gobierno en 2010 cuando los anteriores gobernantes la llevaron a cabo, va a ser inmediata y que en el sector de la restauración, gravada finalmente con un 8% pasará a aumentar diez puntos de golpe situándose a un poco atractivo 18%.

Hagamos cuentas. Más allá de si subir impuestos es una cosa más o menos popular, lo que sí está claro es que se hace siempre con una finalidad recaudatoria pero lo que también está claro, y esto es de cajón, es que cuando se sube el IVA y los impuestos especiales, por un lado baja el consumo y por otro se reduce la recaudación impositiva.

Y a los hechos me remito. En general, el sector de la restauración español está en sus horas más bajas. Vamos, que alegrías pocas, como todo el resto también. Y sí, estamos de acuerdo que todo este tema está ya muy manido y que las tertulias no hacen más que hablar del tema. Cierto. Lo que me preocupa es que si el tema es tan obvio, nuestros dirigentes se empeñen en hacer lo contrario. Vamos, que pan para hoy, hambre para mañana. Una vez más, la historia se repite y si nada lo remedia, seguramente, se empeorará.

Y volvemos a la premisa anterior. Hagan cuentas. Cuando salimos a cenar, de manera ociosa, calculen que sobre una factura final el 18% serán impuestos. Pero es que en

el café y el croissant del desayuno también. Y sí, muchos me dirán que en Europa son mayores esos impuestos, y tienen toda la razón, lo que no me parece lógico es que las subidas no sean progresivas y como todo, en este país, se haga de manera drástica y mal organizada. Es el viejo cuento de ir a remolque y dejar los deberes para el último día... y claro, al examinarse, el alumno poco aplicado suele terminar mal, es decir, de suspenso general. Y todo lo demás, son lamentaciones que la rueda de la restauración pagará con puestos de trabajo... por no hablar de la industria de las bebidas que no se entiende sin el anterior mencionado con buena salud... por mucho que nos digan que sus exportaciones han crecido, muchas de ellas con pies de barro.

Lo curioso de todo el tema es que España dobla la media europea de consumo en bares y restaurantes, que se sitúa en torno al 8'5%. Ahora bien, esta cifra también se ha ido reduciendo paulatinamente desde que se inició la puñetera crisis, y si aumentan los impuestos al consumo, seguramente a final de año seremos un poquito más europeos. Olé! para todos.

↑ +18%
IVA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SERVIOLA POCHADA EN JUGO DE VERDURA Y ACEITE DE OLIVA PREDIO SON QUINT

Ingredientes:

- ☐ 800 gr. Serviola entera con espinas
- ☐ 1 zanahoria
- ☐ 100 gr. de apio
- ☐ 1 tomate, sin pepitas ni piel
- ☐ 1 rama de tomillo
- ☐ 1 diente de ajo, pelado
- ☐ 1 cebolla pequeña
- ☐ 1 hoja de laurel
- ☐ 5 granos de pimienta
- ☐ 1 pizca de chile
- ☐ Jugo de 1 limón
- ☐ ½ l. caldo de fondo de pescado
- ☐ ¼ l. de aceite de oliva del Predio Son Quint
- ☐ Sal
- ☐ Una pizca de azúcar

Preparación:

1. Cocer a fuego lento todos los ingredientes menos el pescado durante 25 minutos con fuego suave.
2. Retirar del conjunto la rama de tomillo y la hoja de laurel.
3. Batir el conjunto y pasar el caldo resultante a una olla alta.
4. Calentar el horno (con aire circulante) a 80 grados.
5. Poner la olla con el caldo en el horno y calentar durante 10 minutos en el horno.
6. Añadir la serviola al caldo para que coja sabor y dejar cocer en el horno unos 20-30 minutos según el espesor.
7. Sacar la serviola y filetearla. Batir de nuevo el caldo con una batidora y servir.



GRUPO TRISTÁN

Grupo Tristán, Local 1
07181 Puerto Portals
info@grupotristan.com
Tel. 971 675 547

pág.15

PREDIO SON QUINT

prediosonquint@gmail.com
www.prediosonquint.es
Tel. 629 677 420



T. 871 703 024 - 647 256 004 / FAX: 971 701 839
balearfresh@yahoo.es
OFICINA Y TIENDA: AVD. 16 DE JULIO, Nº 52C
POLÍGONO SON CASTELLÓ (PALMA)

SOLICITA
GRATIS
NUEVO CATÁLOGO 2012
+ de 8.000 ofertas

EQUIPAMIENTO INTEGRAL PARA LA HOSTELERÍA, ALIMENTACIÓN Y RESTAURACIÓN.

REALIZAMOS PROYECTOS A MEDIDA: VINOTECAS, CÁMARAS FRIGORÍFICAS, BUFFETS Y SHOW COOKINGS.

Cocinas · Planchas · Freidoras · Barbacoas · Aire acondicionado · Sistemas de refrigeración · Calefacción exterior · Hornos pasteleros y pizzeros · Cámaras frigoríficas · Armarios de refrigeración y congelación · Vitrinas expositoras · Campanas extracción · Mesas y encimeras de Acero inox · Fregaderos · Armarios · Lavavajillas, y mucho más.





Con más de 12.000 restaurantes, 110 museos, 300 salas de cine y una apabullante oferta de ocio nocturno, Sao Paulo, la mayor urbe de suramérica, quiere superar la etiqueta de capital financiera regional para atraer a turistas bajo la propuesta de epicentro cultural.

pág.16

» Sao Paulo

Tras la excelencia turística

Una joven en el mirador del edificio Martinelli en el centro de la ciudad de Sao Paulo (Brasil). Con más de 12.000 restaurantes, 110 museos, 300 salas de cine y una apabullante oferta de ocio nocturno, Sao Paulo, la mayor urbe de suramérica, quiere superar la etiqueta de capital financiera regional para atraer a turistas de todo el mundo bajo la propuesta de epicentro cultural.

El año pasado la ciudad batió récord en recepción de turistas, 11,7 millones de personas, lo que implica un aumento del 3,54 por ciento respecto al año anterior, según datos del Observatorio de Turismo. Pero el grueso de los visitantes son brasileños. Tan solo 1,6 millones de los turistas que recalaron en Sao Paulo el año pasado son extranjeros.

Los organismos de promoción son conscientes de que para situar Sao Paulo, una ciudad que no goza de los encantos naturales de Río de Janeiro, la “Ciudad Maravillosa” por excelencia, en el mapa del turismo mundial tienen que poner el foco en su oferta cultural, gastronómica, de

ocio y consumo.

“Procuramos trabajar en una identidad a partir de una agenda cultural”, dijo Carvalho.

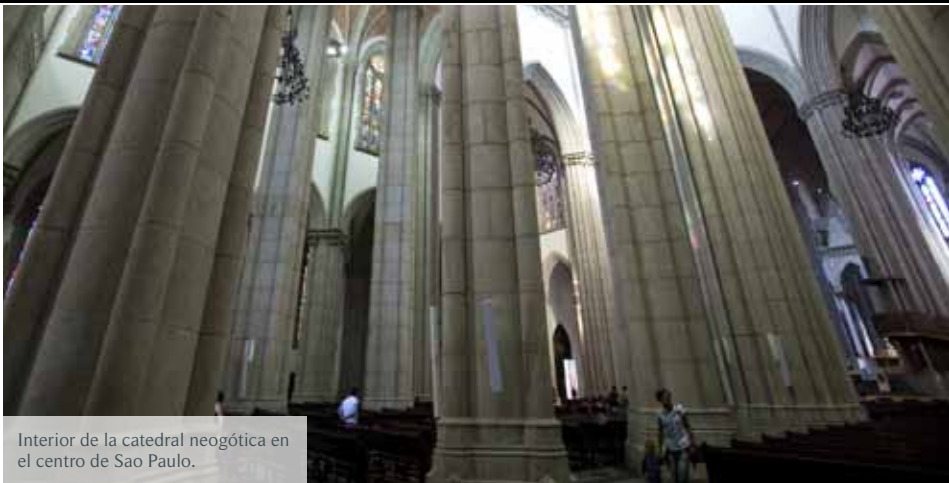
“Sao Paulo es capital cultural de Brasil, de América Latina y una de las capitales mundiales de la gastronomía”

Parte de la estrategia de promoción turística se basa en incentivar a los empresarios que se desplazan con frecuencia a la ciudad por motivos de trabajo a quedarse un día más para descubrir los encantos ocultos de la urbe de

casi 20 millones de habitantes en su área metropolitana.

En la actualidad, los extranjeros que recalcan en Sao Paulo permanecen una media de 5,6 días, mientras que los visitantes brasileños lo hacen 2,6 días. Según el presidente de Sao Paulo Turismo, Río de Janeiro y la capital paulista “son productos que no compiten sino que se complementan”.

Mientras, la empresaria Flavia Liz Di Paolo, quien organiza rutas personalizadas y temáticas en Sao Paulo, defiende con vehemencia la aportación que la ciudad hace al contexto internacional.



Interior de la catedral neogótica en el centro de Sao Paulo.



Un hombre caminando con su perro en el Parque Trianon cerca de la avenida Paulista en la ciudad de Sao Paulo (Brasil).

>> SÍMBOLO DE LA CULTURA

Sao Paulo es capital cultural de Brasil, de América Latina y del hemisferio sur y una de las capitales mundiales de la gastronomía, la arquitectura y el arte contemporáneo y urbano, que tiene museos de todo tipo y gran cantidad de galerías.

Según Di Paolo, su misión consiste en dar a conocer “la cultura brasileña a través de Sao Paulo” y “abrir las puertas de lugares a los que pocas personas tienen acceso”.

Río de Janeiro y la capital paulista “son productos que no compiten sino que se complementan”.

La guía desarrolla diferentes tipos de tours dependiendo del perfil del extranjero, además de tener algunas rutas temáticas ya organizadas como las dedicadas a la arquitectura, la moda o el grafiti.

Lo cierto es que Sao Paulo, una metrópolis proyectada como un auténtico homenaje al cemento, esconde una multitud de atracciones y su programa de ocio es difícil-

mente superable.

Una de las paradas obligatorias es el Parque de Ibirapuera, el pulmón verde más importante de la ciudad, que además de un recinto para la práctica de deporte, está poblado de lagos y museos.

El parque, proyectado por el padre de la arquitectura brasileña moderna, Oscar Niemeyer, y el paisajista Roberto Burle Marx, ofrece una selección de centros culturales como el Museo de Arte Moderno y un planetario, además de ser el escenario de la Bienal de arte contemporáneo y de la semana de la moda de Sao Paulo, la pasarela más importante de América Latina.

Solo el edificio, obra de la arquitecta Lina Bo Bardi, ya merece una visita al estar estructurado en un bloque cuadrado que funciona como cuerpo principal sostenido por cuatro pilares. El proyecto deja un espacio libre al visitante que funciona como mirador hacia el centro de la ciudad.

El acervo del museo está integrado por obras de artistas como Rafael, Botticelli, Rembrandt, Velázquez o Goya, aunque la parte central de arte europeo del museo está

dedicada a la pintura francesa con piezas de Delacroix, Renoir, Manet, Monet, Cézanne y Degas.

Entre los museos más originales de la ciudad se encuentra el de Lengua Portuguesa, inaugurado en 2006 en la centenaria estación de tren del distrito de Luz.

El espacio, consagrado al portugués, invita a ejecutar un viaje sensorial e interactivo que permita un mejor conocimiento del portugués a través de los soportes tecnológicos más punteros.

Una de las paradas obligatorias es el Parque de Ibirapuera, el pulmón verde más importante de la ciudad

Para los amantes del deporte rey la cita obligada es el estadio municipal Paulo Machado de Carvalho, que alberga el Museo del Fútbol de Brasil, único en su especie por estar dedicado al balompié en su conjunto, ofrece objetos que repasan la historia del fútbol, balones, campeonatos y hasta incide en la medicina deportiva.

>> RINCONES EMBLEMÁTICOS

Pero visitar Sao Paulo es, sin lugar a dudas, conversar con sus habitantes, además de perderse por sus calles para conocer algunos de sus rincones más emblemáticos como el histórico Mercado Municipal, donde el turista está obligado a degustar el típico bocadillo de mortadela o la plaza Pateo de Colegio, considerada como el lugar de nacimiento de la urbe.

Otras de las visitas del casco antiguo son la catedral neogótica y el famoso barrio Liberdade, reducto nipón en Sao Paulo, conocido centro de compras y gastronomía, que acoge a la populosa comunidad procedente de Japón que vive en la ciudad.

Los amantes de la noche coincidirán en que uno de los mayores encantos paulistas es la multiplicidad de conciertos y actuaciones en vivo que forman parte de la impresionante oferta de ocio nocturno, que convierte a Sao Paulo en un gran escenario tras la caída del sol.

Son muchos los artistas internacionales como U2 o Paul McCartney que han actuado en Sao Paulo, pero además todos los años tiene lugar la “Velada Cultural”, una cita que programa más de mil espectáculos gratuitos de artistas destacados y nuevos talentos de la escena concentrados en 24 horas.



Receta del mes



Carme Roura

Lleva más de 20 años en la cocina, una gran parte de ellos llevando la cocina de la Casa Catalana pero como ella misma nos explica “tenía ganas de trabajar en mi

propia casa”. Eso sí, sin perder la esencia de la cocina catalana que sólo se aprende correteando de cocina en cocina en casas de los abuelos. Por eso decidió embarcarse en la aventura del Restaurante Ses Coves de Génova, un restaurante cálido; enmarcado por las cuevas de la localidad, las cuales podemos visitar después de cenar. Un lujo, enmarcado por el equilibrio maravilloso entre la cocina catalana de siempre y los elementos de modernización y ligereza que Carme ha

sabido aplicar a su cocina. Su único objetivo, compartir con la gente lo que sabe. Los clientes son amigos tanto de Carme como del restaurante y es que muchos de ellos aún recuerdan haber ido a comer de pequeños y que se les dejara un buen sabor de boca. “Son muy importantes los niños, hay que atenderles, hacerles caso y satisfacerles; ellos son los futuros clientes”, afirma la chef de Ses Coves.

Es por todo ello que ha conseguido hacer del restaurante un lugar en el que la cocina de mercado y auténtica hace las delicias de los asistentes; sorprendiéndolos, agasajándolos con diversas actividades y eventos, mostrándoles la verdadera cocina catalana y sobretodo consiguiendo la parte más importante, hacerles disfrutar de la comida. “Mi marido es un muy buen comedor y eso, precisamente, es lo que hace que también sea un muy buen crítico”, explica Carme. Sin duda, con la filosofía de detalle y trabajo de su chef, Ses Coves es una apuesta segura.

“Pebrots de piquillo amb brandada de bacallà”

Receta catalana por excelencia cuya protagonista es la ligereza. Un plato de familia y de casa, con intenso sabor pero olvidando la sensación de pesadez en el estómago. Un primer plato exquisito en el que tanto los pimientos como el pescado marcan la diferencia.

INGREDIENTES

- 300 gramos de “bacallà remullat”.
- Una patata hervida.
- 100 gramos de nata.
- 12 pimientos de piquillo.

PROCEDIMIENTO

Se sofríe el bacalao con un poquito de aceite. La patata también se hierve aparte. Se une todo y se chafa, se le añade la nata hasta crear una pasta homogénea. Se rellenan los pimientos de piquillo.

SALSA: Se cogen algunos trocitos de pimiento rojo torrados y un poquito de nata. Se tritura con la batidora. Una vez añadida la salsa a los pimientos, debe estar al fuego unos dos minutos antes de estar listo para servir.



RTE. SES COVES
Barranc, 45 Génova T. 971 402 387

GASTROPISTAS

pág.18



El Bar d'Es Mercat se ha convertido en uno de los puntos de reunión de transeúntes y gourmets del carismático Mercat de Santa Catalina, gracias a un novedoso concepto:

tú compras el producto fresco en el propio mercado y ellos te lo cocina a la plancha por 3€.

BAR D'ES MERCAT

TRIUNFA EN EL MERCADO DE SANTA CATALINA
CON UNA PROPUESTA SIN COMPETENCIA:
TÚ LLEVAS EL GÉNERO Y ELLOS LO COCINAN.

De esta forma, la inconmensurable frescura del producto, junto al excelente toque de plancha y el ajustado precio por el servicio, convierten a este puesto del mercado en una alternativa más que sugerente para los paladares que agradecen las iniciativas honradas.

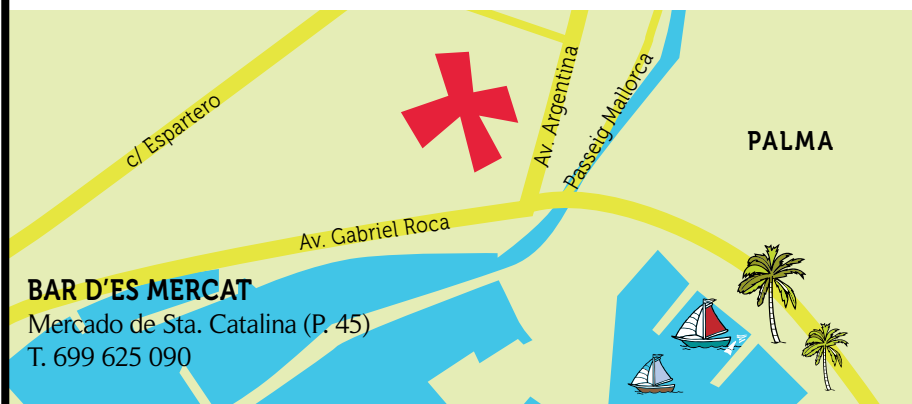
Mientras Toni Campaner, propietario, vigila que cada alimento se haga en su punto; prepara una picadita de ajo y perejil para acompañar los platos. Y en unos minutos... listo. Comenzaron hace unos meses haciéndolo para algunos clientes que lo solicitaban, pero el éxito ha sido tal, que han querido ofrecer esa posibilidad a todos sus clientes.

Una forma sabrosa, cómoda y auténtica de comer bien, pionera en la isla. Llegó un ciudadano con unas deliciosas

gambas. Aún no han entrado en la plancha pero sólo de imaginar el resultado dan ganas de relamerse los labios. Toni las prepara, las sazona y la magia de la plancha vuelve a invadir el bar. El éxito es rotundo; tanto que incluso se están planteando ampliar el bar comprando otro local para poder ofrecer más comodidad y espacio a sus clientes.

Pero aunque la plancha sea la protagonista; opciones hay para todos los gustos: bocadillos de todo tipo a precios de entre 2 y 3 euros; buenisimas tapas entre las que jamás falta la ensaladilla, el frito el pica-pica.; entre 1,60 y 2,80 euros la tapa pequeña o de 2,60 a 4 euros una abundante tapa que casi siempre incorpora o bien el producto de temporada o las recetas más conocidas y sabrosas del local.

A la plancha, lo que quieras, por sólo 3€



Catorce años de existencia (puesto que el establecimiento abrió sus puertas en el ya lejano año de 1998) avalan la calidad de la conocidísima Bodega d'es Port, situada en el número 8 de la calle Teodor Canet de Puerto de Alcúdia. Y su dueño y responsable, el señor Pedro Reynès, lo sabe bien, puesto que él mismo es quien se encarga de velar que todo esté en su lugar correecto y en su punto justo, ayudado además por unos empleados simpáticos, atentos y eficaces, que conocen su oficio a la perfección.

CRÓNICA GASTRONÓMICA DE UNA VISITA A LA BODEGA D'ES PORT

Por Hazaél González

Tal vez sin duda lo más difícil de este restaurante situado junto al mar y en una zona privilegiada sea precisamente elegir el plato, ya que su amplísima carta contiene prácticamente todo lo que cualquier buen gastrónomo desearía degustar, desde los imprescindibles pescados (algunos, como el gallo y la lubina, son especialidades del señor Reynès desde hace más de veinticinco años, pero tampoco conviene olvidar el rape o el rodaballo, por destacar algunos) hasta las magníficas carnes (solomillo, chuletón, etcétera), sin dejar por ello de reparar en sus paellas, fideuás, y muchísimos otros platos típicos de la cocina mallorquina, sin olvidar su extensa variedad de tapas y pa amb olis, y por supuesto sin renunciar a ninguno de sus postres

caseros. “Sí, nosotros mimamos mucho la carta, porque esa es precisamente nuestra filosofía”, nos explica el mismo señor Reynès. “Queremos ofrecer variedad, pero ante todo y sobre todo, queremos ofrecer calidad: cuando me preguntan cuál es la especialidad de la casa, tengo que poder decir que todos nuestros platos son especialidades, y eso es lo que hago. Todo lo que tenemos, y todo lo que ofrecemos a nuestros clientes, tiene que ser lo mejor.”

Como muestra, disfrutamos de unos cremosos buñuelos de bacalao, acompañados de unos pescaditos fritos, antes de sumergirnos en un delicioso bacalao al alioli y en una merluza empanada con jamón y queso, ambos platos acompañados por verduras a la parrilla y otros sabrosos elementos (jugosos espárragos en el caso del bacalao,

arroz y un revuelto de gambas con ajos para la merluza) que se combinan maravillosamente bien con aros de cebolla rebozada de sabor dulce y salado al mismo tiempo, de una ligereza imposible de describir. Acompaña a tan exquisitos platos uno de los mejores vinos blancos que se pueden encontrar en la isla, rico en aromas afrutados, y remata el conjunto un sorpresivo sorbete de frambuesa de factura completamente artesanal. Lo que se dice una comida llena de sabores y de texturas, e imposible de pasar por alto.

“Nosotros sólo esperamos que el cliente disfrute de lo que le ofrecemos, y para ello, nos esforzamos todo lo que podemos”, afirma el señor Reynès con orgullo. Y desde luego, tanto él como su establecimiento, lo cumplen a la perfección.



LA BODEGA D'ES PORT. Teodor Canet, 8 (Pto. Alcudia) - T. 971 549 633

**CHULETÓN
DE BUEY** 700gr. 13,50€

CALDERETA DE BOGAVANTE 19,5€*
BOGAVANTE A LA PLANCHA CON SALSA ROMESCO 16€*
* uno pizza por persona

**Cafetería
Classic
Restaurante**

Fausto Bonafe, 65
Son Ferriol - Mallorca
971 429 661

Caracoles a la llauna 14,5€
Caracoles con salsa de Girona 6,9€
Manitas con caracoles 12,5€

**MENÚ DIARIO
MEDIODÍA**

5 primeros platos
5 segundos platos
pan, bebida y postre incluidos

9€

* Se reciben pedidos para llevar.
* La cocina no cierra al mediodía



Productos para el buen comer. Mercado de Santa Catalina puesto 17 y 18. Palma 971 731 966

La Catedral de Navarra

lanza dos nuevas líneas

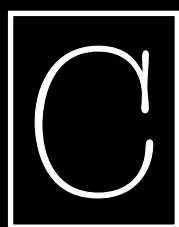
de cremas y productos **ecológicos**

pág.20



Ambas series han sido presentadas en dos de las mayores ferias de alimentación españolas, el Salón de Gourmets 2012, que se desarrolló del 5 al 8 de marzo en Ifema (Madrid), y Alimentaria (Barcelona, del 26 al 29 de marzo).

pág.21



Convencida de que la innovación y el valor añadido son los únicos caminos para mantenerse fuerte en un sector cada vez más competitivo, la empresa navarra ha puesto en marcha estos dos nuevos proyectos, que mantienen su firme apuesta por la máxima calidad y la materia prima autóctona de la huerta navarra.

La línea LC ECO está compuesta por diez referencias de cuatro vegetales: espárrago, pi-

miento del piquillo, alcachofa y tomate. Así, incluye varios calibres de espárrago, yemas, piquillo primera y extra, alcachofas enteras y en mitades, y tomate triturado y entero (al natural o en aceite).

Con el objetivo de controlar al máximo cada paso del proceso, así como el de contener en la medida de lo posible unos altos costes de producción, La Catedral de Navarra ha realizado en los últimos años un esfuerzo por contar con sus propios cultivos junto a sus instalaciones. Alcanzadas ya las 50Has,

buena parte de la producción se dedica a la gama ecológica LC-ECO.

Por su parte, la nueva gama de cremas y salsas cuenta con un total de nueve referencias, todas ellas envasadas en los nuevos tarros Ergo (cilíndricos y de líneas rectas y limpias), que LC está implantando en casi todos sus productos. Así, la propuesta la foman cremas de verduras, de espárrago, de calabaza, de calabacín y de puerro, fritada y salsas de piquillo, de hongos y vízcaína.



MÁS DE 70 AÑOS DE EXPERIENCIA AVALAN LA CALIDAD DE LA CATEDRAL DE NAVARRA, UNA FIRMA QUE CREE EN LA SELECCIÓN Y EL RIGOR, Y QUE INNOVA DÍA A DÍA PARA CONSERVAR LOS PRIMARIOS SABORES DE LA HUERTA NAVARRA.



EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

El secreto de nuestro pan moreno no es otro que el de dejar que las levaduras proliferen de forma natural. Para ello, no hay que tener prisa, hay que darle a la masa madre el tiempo necesario para que fermente de forma natural.

Cati Pomar

“El secreto está en el tiempo”



Una vez conseguida la masa madre, elaboramos el pan añadiendo agua y harina. El pan mallorquín no lleva sal, y en ese sentido elaboramos un pan muy purista, que respeta la tradición. Para nosotros también es importante dejarlo reposar en tabla un mínimo de dos horas y media, para que termine de fermentar, ahora ya como pan, antes del hornearlo.

Aunque bien es sabido que la familia Pomar viene de tradición esencialmente pastelera, goza también de fama indiscutible su pan moreno. Se trata de un producto 100% natural, caracterizado por su comedita altitud, su sabrosa miga prieta y una imperante corteza crujiente que promete aguantar varios días si se cubre con un paño y se deja a temperatura ambiente. Éste y otras delicias dulces, pueden también degustarse junto a un buen café en cualquiera de sus coquetas pastelerías, entrañables oasis para el deleite que descubrimos tanto en el corazón de Campos como en Ciutat.

Pan moreno de Pomar

Ingredientes: Masa madre, 70% de harina de sopes, 30% de harina blanca y agua.

Peso: Variedad de panes que oscilan entre 300gr y 1'5k.

Precio: Según peso, desde 1'20€ hasta 3'30€

PASTISSERIES POMAR

Manacor, 3 (Palma) T. 971 467 951

Baró Sta. M. Sepulcro, 12 (Palma) T. 971 724 635

Plaça, 20-22 (Campos)/ T. 971 650 606

SANT ELIES:

UN HORNO DE AQUÍ Y ALLÁ

Justo en pleno centro histórico de Palma, en un barrio mallorquín tradicional de toda la vida; Richard Piccone y familia llevan las riendas del **Forn de San Elías** ofreciendo tanto recetas mallorquinas tradicionales como alguna que otra uruguaya, país en el que nació Piccone.

Es un lugar en el que prima la calidad y los buenos precios

Postres que hace más de cien años que habían dejado de elaborarse, recetas mallorquinas antiguas que estaban a punto de perderse, empanadas argentinas elaboradas artesanalmente o cañoncitos de dulce de leche traídos del otro lado del océano.; la oferta es tan variada que hace las delicias de todos los visitantes y veci-

nos. Sus pastas integrales para los cocarrois, las empanadas o el pan; las “panades” mallorquinas elaboradas con una antigua receta en la que no se utiliza nada de agua...todo ello se trabaja con las manos y en total transparencia respecto a sus clientes.

No les importa mostrar el horno ni su interior, permitir al cliente preguntar, observar y aprender; disfrutar de los aromas y el impecable trato que reciben por parte del todo el personal.

Así es el **Forn de Sant Elías**; un lugar en el que prima la calidad y los buenos precios.

Un lugar en el que no importa haber nacido en Mallorca, Uruguay o Buenos Aires; sólo importa la pasión, la entrega y el sacrificio de hacer las cosas bien; con sabor y pasión en cada bocado.



FORN DE SANT ELIES Sant Elies, 8 (Palma) T. 971 725410

Apuntes para iniciarse



INGREDIENTES

- 200gr de chocolate para fundir
- 200gr de azúcar
- 200gr de mantequilla
- 100gr de harina
- 3 huevos
- 80 gr de nueces

PROCEDIMIENTO

1. Fundir en el microondas (o baño maría) el chocolate y la mantequilla, previamente introducidos en un bol. Dejar templar.
2. Incorporar la harina, previamente tamizada, y trabajarla hasta conseguir una masa homogénea. Añadir las yemas y las claras que previamente

Hoy... Brownie

habrás montado con el azúcar, incorpóralas suavemente para que los huevos no bajen. Poner las nueces y dejar reposar unos minutos.

3. Untar un molde bajo con mantequilla, verter la masa e introducir en el horno a 200° durante 10- 12 minutos.

SÚBETE A LA MODA DE LOS MUFFINS

Los muffins son pequeños pastelitos de apariencia similar a las magdalenas aunque en realidad el parecido sólo es visual, ya que se elaboran de forma diferente y no comparten ni textura ni sabor.

A pesar de que la moda de los muffins ha llegado a nuestro país hace relativamente poco, la tradición de comer este pastelito en meriendas o como tentempié se remonta a la Inglaterra del s.XVIII. Se cree que su nombre deriva de la adaptación de la palabra francesa moufflet (pan suave). Pero aunque sus orígenes son anglosajones, bien es cierto que quienes han impulsado al estrellato a este pequeño tesoro repostero, han sido sin duda los estadounidenses. Desde que los muffins

llegarán a América en el sXIX a través de los emigrantes británicos, el furor por este curioso bizcocho no ha hecho más que acrecentarse, hasta llegar a convertirse en un incondicional de la vida de los estadounidenses.

Aunque hay variedades de muffins dependiendo de su procedencia, generalmente se les caracteriza por su masa esponjosa con pepitas de chocolates. También pueden llevar frutos secos, frutos del bosque, plátano, vainilla u otros sabores. Sin embargo, no debemos confundirlos con los cupcakes, que aunque son de masa muy similar, se presentan en cápsulas más pequeñas y siempre van personalizados con coberturas artísticas y coloristas hechas a base de azúcar y glaseados.

MUFFINS DE CHOCOLATE

- 200 gr. de harina. ► 50 gr. de cacao en polvo. ► 150 gr. de azúcar blanca. ► 50 gr. de azúcar moreno.
- 180 ml. de buttermilk* (250ml de leche entera y una cuchara de zumo de limón). ► 3 huevos. ► 100 gr. de mantequilla. ► 1 sobre de azúcar avainillado. ► 1 sobre de levadura. ► Una pizca de bicarbonato sódico (media cucharadita). ► Una pizca de sal. ► 100 gr. de pepitas de chocolate.

Elaboración: Antes de nada elaborar la buttermilk: poner 20 ml. de leche con una cucharada de zumo de limón, mezclar y dejar reposar unos minutos. Seguidamente mezclar en un bol la harina, el cacao, el azúcar, la levadura, la sal y el bicarbonato sódico. En otro bol batir los huevos y añadir la vainilla, la buttermilk, y la mantequilla fundida. Mezclar bien. En el bol donde tenemos los ingredientes secos hacer un hueco en el centro y verter la masa líquida del otro bol. Ahora mezclar delicadamente sin batir en exceso. Añadir las pepitas de chocolate y llenar las cápsulas de muffins 2/3 de su capacidad. Hornear 20 minutitos aprox a 180°.

MUFFINS DE PLÁTANO

- 2 plátanos maduros. ► 100 g de azúcar. ► 1 huevo. ► 70 g de mantequilla. ► 2 cucharaditas de levadura química. ► 1/2 cucharadita de sal. ► 200 g de harina.

Elaboración: Machacar los plátanos y mezclarlos con el azúcar, el huevo y la mantequilla en pomada. Por otro lado añadimos la harina con la levadura y la sal, previamente tamizada. Rellenamos las cápsulas de los muffins hasta 3/4 partes de su capacidad y horneamos 15 o 20 minutitos a 180° (dependerá del tamaño de las cápsulas).

DOLCE PECATTO

Pecaditos que todos debemos permitirnos de vez en cuando.



Una delicia hecha a base de hojaldre artesano con auténtica mantequilla, un lecho de aditivo chocolate y media pera en almíbar de golosidad equilibrada. El hojaldre presente en dos impecables texturas: volátiles capas secas y crujientes en la periferia del pastel, y con densidad, humedad y peso en el centro por la gravedad que ejerce el chocolate y la pera. La flamante combinación sávido-textural del pastel no deja indiferente: la carnosidad y prietud de la pera almibarada en contraste y comunión con la untuosidad del chocolate y la impecabilidad de un hojaldre auténtico, convierten a este pastel de simplicidad absoluta, en el rey del mes.

Si pecar es sucumbir a lo exquisito... ¡Dolce peccatto!



El nombre del pecado: Pera y chocolate.
Precio del billete hacia el gozo: 1.65€
Dónde reside la tentación: Can Lull (31 de Diciembre, 27 - Palma)
El incitador: Jaume Lull

Sabías que...

La leyenda cuenta que el Pan Dulce se inventó en 1495 en la ciudad de Milán (Italia), en la corte del duque Ludovico El Moro. En la Nochebuena de aquel año, el duque encargó a sus cocineros preparar una cena especial en su castillo, para celebrar esa Navidad con deliciosos platos dignos de la corte milanesa. Pero justo a la hora de sacar el esperado postre, al cocinero se le quemó, y fue el joven lavaplatos Antonio quien propuso servir un pan dulce que había amasado él mismo con las sobras, frutas secas y pasas, para llevarse a casa. Así nació el famoso "panettone" que ha llegado a nuestro días.

pág.23



SABER MÁS...

Una taza de té tiene 60gr de cafeína, mientras que una taza de café tiene dos veces y media más? Estas bebidas causan una importante dependencia, y es muy posible que quienes tomen más de tres tazas diarias de ellas no puede dejar de hacerlo sin padecer síntomas de irritabilidad y de cansancio en general.

Está bien claro: lo que distingue a un establecimiento de calidad de otros más ordinarios, es el amor por el trabajo que tengan sus dueños y gerentes, y eso es algo que en Ca'n Sion tienen muy claro. Negocio familiar desde el principio, llevado adelante por los maestros artesanos Melchor Ensenyat Bauzà y su hijo Jeroni Ensenyat Clar, ofrece una exquisita variedad de productos que tienen la excelencia como denominador común.

"CA'N SION"

UNA PASTERERÍA ARTESANAL

pág.24

→ "La historia de la pastelería es muy larga", nos advierte el mismo Melchor en tono satisfecho: "yo estuve trabajando veinticinco años en otro horno, que fue donde aprendí todo lo que sé, y hace dieciséis me vine aquí, a Esporles, a abrir mi propio negocio. Esporles es un lugar que siempre me ha gustado mucho, y en el momento en que se quedó libre este local, decidimos aventurarnos. Y hasta hoy."

Y echando un fugaz vistazo al establecimiento, donde los clientes no paran de entrar a comprar, es fácil saber por qué ha tenido y tiene tanto éxito: ambos maestros pasteleros tienen la Carta de "Mestre Artesà", o lo que es lo mismo, el "Document de Qualificació Artesanal", otorgado por las instituciones baleares. Y eso quiere decir que son verdaderos maestros artesanos, así calificados por un organismo oficial: "pero para ser un maestro artesano, no bastan los papeles, por muy importantes que sean", aclara Jeroni.

"Lo más importante es hacer las cosas con el corazón, creyendo en un trabajo bien hecho y llevándolo adelante tal y como debe hacerse." "Es que eso es precisamente lo más importante", aclara el señor Melchor. "Por ejemplo, yo empecé de aprendiz con un maestro artesano, y él me enseñó todas sus recetas, porque no tenía secretos. Por eso ahora a nosotros nos gusta recuperar recetas antiguas, que sorprenden a nuestros clientes tanto por el sabor como por tratarse de cosas que ya habían olvidado."

Y su hijo lo corrobora: "es que a nosotros nos da mucha pena que se pierdan las cosas típicas. Ahora mismo, estamos viendo algunas fiestas "importadas", como Halloween, que me parecen muy



bien... pero ¿qué ocurre con nuestros tradicionales rosaris que se daban a los niños ese mismo Día de Difuntos, o con los bunyols del Día de las Vírgenes, sin ir más lejos? Sí, está muy bien que las cosas cambien, pero sin olvidar nuestras raíces."

Y si hay algo que refleja perfectamente ese afán de recuperar antiguas recetas sin dejar de lado la más rabiosa innovación y creatividad, son sin duda las maravillosas tartas, verdadera seña de identidad de Ca'n Sion, habiendo cultivado una fama que traspasa fronteras.

"Sí, sí, es verdad que las tartas son especiales", reconoce con orgullo el señor Melchor. "Esto es un horno, y por eso hacemos todo tipo de cosas, e incluso algunas más específicas como las panades de peix o nuestros mousses, pero la tarta es algo que procuramos cuidar al máximo. Por ejemplo, la llamada "Tarta Sant Honoré", que hace cuarenta años se hacía mucho: pasta de hoja, nata y trufa, ¡y decorada con buñuelos! Cuando la gente me pregunta que de dónde he sacado la idea, yo me echo a reír."

"Hacemos tartas de todas clases, y cada vez más", puntualiza Jeroni. "Desde la clásica Tarta Reina hasta otras más específicas, como de mango, o de mandarina. Y por supuesto, y además de la tarta en sí misma, lo que importa mucho es la decoración."

¿Cómo es posible que vayas a tantas y tantas pastelerías, y te encuentras las tartas lisas, sin ningún adorno? ¡Eso no tiene sentido! En la decoración de la tarta es donde puedes dejar tu sello personal, y eso nuestros clientes lo saben bien.

¡Si la gente está harta de tartas siempre iguales, que vengan a ver las nuestras, y seguro que se sorprenden!"

GUÍA DE PASTERERÍAS



ANYOS BOMBONERÍA (Leónidas)

Pepi y Alexandra regentan esta bombonería y confitería donde ofrecen en exclusiva los chocolates de la reputada marca Leónidas. Más de 100 creaciones en bombones y detalles que conforman un maravilloso universo de sabores y texturas.

Pasaje Particular Santa Catalina de Sena, 3 (Galería Los Geranios) Palma de Mallorca. 971 711 811

Anyos



CA NA CATI PASTERERÍA

Treinta y tantos años han pasado desde que Catalina Bordoy abrió su primera pastelería. Ahora, con tres establecimientos en Palma, el pan artesano, los pasteles, las tartas, cocas, cocarrois, ensaimadas, cruasanes, todo con ese estilo inconfundible, una personalísima manera de elaborar el producto y de tratar al público que Cati ha sabido imprimir en sus establecimientos.

Metge Joseph Darder, 5 (Palma) – T. 971 278 496
Sindicat, 74 (Palma) – T. 971 729 226
Oms, 34 (Palma) – 971 919 905

PASTISSERIA
CA NA CATI



FORN DE SAN ELÍAS

Regentado, desde hace dos años por la familia Piccone, el horno de San Elías se caracteriza por la elaboración del pan artesano, donde sobresalen los llonguets integrales y el pan moreno. Es de los pocos que ofrece el “coixi imperial”, una pasta de ensaimada elaborada en un molde de cuarto. La empanada de sepia, los cocarrois y las ensaimadas varias, también se cuentan entre sus especialidades.

Sant Elies, 8 (Palma) – T. 971 725 410

FORN DE SAN ELÍAS



PANADERÍA LA MISIÓN

El maestro panadero y pastelero Luis Brunet es un profesional conocido por el gran público, porque, a los muchos años que lleva en la profesión, se une que suele protagonizar programas gastronómicos en las televisiones de nuestra comunidad. “Es Forn de la Misión”, es sinónimo de suculencia artesanal. El pan blanco y moreno, las ensaimadas y cruasanes, las empanadas varias, los cocarrois y cocas, los pasteles y tartas, todo está repleto de sabor artesanal.

Misión, 36 (Palma) T. 971 724 491

PANADERÍA
de la misión
El croissant de Palma

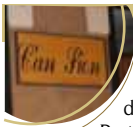


PASTERERÍA Y PANADERÍA M. LLULL

Desde hace muchos años, Jaime Llull elabora un producto que no falla nunca. El pan con el sabor que seduce y la esponjosidad justa. Los cocarrois, empanadas y cocas dulces y saladas, con la pasta en su punto y el relleno majestuoso. Con los pasteles, bombones, repostería fina y ensaimadas, Jaime logra deliciosos homenajes a la mejor tradición pastelería de Mallorca.

31 de Diciembre, 27 (Palma) T. 971 750 159

M. Llull



PASTISSERIA C'AN SION

Melchor Enseñat y su hijo Jerónimo, ambos en posesión de la Carta de Maestro Artesano Pastelero, se encargan de trasvasar a sus productos toda la sabiduría de los muchos años que llevan dedicándose al oficio, siendo en sus tartas donde muestran un trabajado homenaje al mundo de los golosos. Pasteles, empanadas y cocas, en Can Sion, también tienen el sello de la pastelería más selecta.

Juan Riutort nº 24-A (Esporlas). T. 971 611 176

Pastisseria
C'an Sion



PASTISSERIES POMAR

Pastisseries Pomar es uno de los templos mallorquines de la masa artesana. Hoy Francesc Pomar, representante de la tercera generación, goza de un gran prestigio en el sector. Pionero en exquisiteces, tales como cruasanes, roscón de reyes, tarta sacher, pastel de cardinal, ahora sigue las evoluciones de la quinta generación, sus nietos, para seguir siendo marca indiscutible en el mundo del horno, pastelería y bombonería de alta calidad.

Manacor, 3 (Palma) T. 971 467 951 · Baró Sta. M. Sepulcro, 12 (Palma) T. 971 724 635
Plaça, 20-22 (Campos)/ T. 971 650 606

Pomar



C'AN OLIVERET

Horno y pastelería familiar, donde todos sus productos son artesanos y de fabricación propia. Destaca sobremanera el pan payés que elaboran, auténtico, perfectamente texturado, con una densidad y sabor que realzan cualquier acompañamiento, y que es una delicia para consumir a diario. Ensaimadas, tartas, cocas variadas, cocarrois, empanadas y pasteles son también una garantía de calidad.

Joan Riutort , 5 (Esporles). T. 971 610 838

C'AN OLIVERET

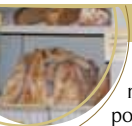


CASA CANET

Horno y pastelería familiar, donde todos sus productos son artesanos y de fabricación propia. Destaca sobremanera el pan payés que elaboran, auténtico, perfectamente texturado, con una densidad y sabor que realzan cualquier acompañamiento, y que es una delicia para consumir a diario. Ensaimadas, tartas, cocas variadas, cocarrois, empanadas y pasteles son también una garantía de calidad.

Cordelería, 16 (Palma). T. 971 721 824 Mercado del Olivar - P. 17 (Palma). T. 971 723 387

Pastisseria - Pastisseria
Casa Canet



LOZANO, PANADERÍA DE GALICIA

La sensación al entrar en la panadería y pastelería Lozano es que estamos en Galicia. Tartas enormes, de sabores muy sugerentes, con una presentación artesanal, que se pueden despachar en porciones; expuestas en un mostrador parecen una procesión de entusiasmo goloso. El pan gallego de trigo, maíz, centeno, multicereales, semillas, etc. Empanadas gallegas de mariscos, carne o pescado. Todo elaborado por ellos de forma totalmente artesanal.

Oms, 38 (Palma) - T. 971 919 880

Lozano
Panadería
de Galicia



PASTERERÍA Y PANADERÍA ALBA

Mientras, Eduardo elabora los productos con el sello inconfundible del artesano, María, su esposa, despacha desde los sabrosos cocarrois y empanadas, con sus diferentes rellenos, todos ellos recordando el sabor ancestral de las cosas bien hechas. El pionono, bizcocho borracho típico de Granada, con licor de anís, canela y crema quemada, y el mil hojas de merengue, son algunas de las especialidades de la casa.

Disponen de salón de degustaciones.

Llampugol, 7 bajos (Palma). T. 871 948 812

ALBA



PASTERERÍA Y PANADERÍA CA'N MOLINAS

Fundada en 1910, famosa internacionalmente por las cocas de patata que elaboran con una receta secreta de la familia, ahora son los hermanos Miguel y María Pilar Cañellas quienes continúan fabricando artesanalmente tanto su producto estrella, como las ensaimadas, cremadillos, empanadas, cocarrois, tartas, pasteles, cocas variadas y, sobre todo, sus también famosísimos polvorones. Obtuvo el Premio Ramón Llull 2007.

Blanquerna, 15 (Valldemossa). T. 971 612 247

Cañellas



PASTISSERIA TRIAS

Pep Trías, maestro artesano pastelero, nos ofrece los grandes clásicos de la pastelería mallorquina, tratados con el mimo de quien siente como suyo al paladar más exigente. Ensaimadas en su punto más exacto de suntuosidad, palos de una crema pastelería acertadísima, y tartas personalizadas para eventos, son algunas exquisiteces de los productos dulces. Cocarrois y empanadas con el relleno sabroso e ideal, encabezan la oferta salada.

Av. Cister, 64 - L.3 (Palma). T. 971 765 517

PASTISSERIA
TRIAS



XURRERÍA ROSALEDA

Juan Ferrer y Antonia Gelabert continúan, en el coqueto local de Costa de la Pols, en la mejor tradición de los excelentes churros que antaño elaboraba Xisco Bonnin, el fundador. En Xurrería Rosaleda, nos presentan un chocolate con excelente cremosidad y generosa espesura, por lo cual las delicias que se mojan resultan aún más exquisitas. No faltan los helados artesanos, de diferentes sabores, para acompañar con ensaimadas, cuartos y tartas.

Costa de la Pols, 12 (Palma) T. 971 710 326

XURRERIA
Rosaleda
GRANJA

Jueves

de 20:00h a 23:00h
6 cañas y 6 pinchos, 5 euros.

Viernes y sábado

de 12:00h a 15:00h
3 ostras y copa de cava, 5 euros.

Sábado noche

Gran fiesta del BACALAO,
barra temática.

San Magin, 22 bajos (Palma) T: 675 588 160



GUÍA GASTRONÓMICA MC

www.mallorcalacarta.com

pág.26



Mercado de Sta. Catalina (P. 45)
T. 699 625 090

BAR D'ES MERCAT

3€

En el puesto 45 del mercado de Santa Catalina, Toni Campaner ofrece una gran novedad. Su propuesta consiste en preparar, cocinar y servir el producto que el cliente compre por su cuenta. Así, nosotros compramos unas gambas o un chuletón o unas verduras y en el Bar d'es Mercat nos las preparan a la plancha, a nuestro gusto, por 3 euros y el coste de la bebida que tomemos.



Joan Miró, 279 Cala Mayor
(Palma) T. 619 557 312

KEBAB ISTAMBUL

4€

Esta casa de comidas turca, sita en Cala Mayor, es uno de los precursores en Mallorca del ahora famoso kebab. Galín, el propietario, abastece el restaurante con productos de importación de su propia tienda con lo que consigue una gran frescura y jugosidad en todos sus platos. En la tienda, que está junto al restaurante, se ofrecen productos rusos, búlgaros y turcos, todos con una excelente relación calidad-precio.



Conde de Barcelona, 26
(Palma) - T. 971 282 562

ECO-VEGETARIA

6,75€

La familia Arés, ahora en el nuevo local, llevan 10 años ofreciendo a sus clientes las mejores creaciones de la cocina vegetariana con productos ecológicos y fresquíssimos. **Menú del día:** tres platos y postre 6'75€. **Menú de noche:** de lunes a jueves, 6'75€. **Menú de noche:** viernes y sábados, 10€. Menú a domicilio: 9€, transporte incluido. **Primer restaurante en Palma con certificación del Consell Balear en todos los productos ecológicos.**



Concha Espina, 2 (Palma)
T. 971 791 051

BAR Y AUTOMÁTICOS MONCADAS

8€

Popular establecimiento de La Vileta regentado por la familia Moncadas, donde la especialidad son los churros y las porras elaborados a partir de recetas tradicionales. Además se ofrecen tapas, bocatas variados, hamburguesas y otras propuestas propias de un snack, todas ellas elaboradas artesanalmente. **Especialidades:** chocolates, churros y porras artesanales viernes, sábados, domingos y festivos.



Joan Miró, 309. San Agustín,
(Palma) - T. 971 401 755

LA TRATTORIA

14€

Un restaurante pizzería, muy conocido en Palma, famoso por la calidad de sus productos, donde, además, se disfruta de una terraza paradisíaca, tanto al mediodía como a la noche. Ofrece pizzas, con la calzone como estrella; pasta fresca, escalopines, ensaladas, pesto artesano, y vitello tonato. Postre caseros como tiramisú o tarta chaja (merengue, chantilly y melocotón). **Menú mediodía:** con postre y bebida (8'80).



C/ Fausto Bonafe, 65 - (Son Ferriol)
T. 971 429 661 - 653 831 780

CLASSIC CAFETERÍA RESTAURANTE

15€

Amadeo Auladell propone una cocina de profundas raíces catalanas, fusionada con la gastronomía mediterránea y con matices internacionales. Amadeo rescata platos y los presenta como auténticos festines para los sentidos. **Menú de Calçots:** teja de calçots, butifarra, costillas de cordero, judías blancas, y crema catalana, (24). Manitas de pescador (12'5). Chuletitas de cabrito (14'5). Caracoles a la llauna (14'9). Caldereta de bogavante fresco (19'5).



Coronel Beorlegui, 145
Secar de la Real - T. 971 769 279

IL FORNO

15€

Coqueto establecimiento especializado en pastas y pizzas artesanas horneadas al horno de leña. Variedad de recetas al más puro estilo italiano, con vistas panorámicas. Pantalla gigante para retransmisión de partidos.

De la carta: antipasto di mare (9,50); pizza Italia (11,50); tarta de arándanos (3,90).



San Magin, 22 bajos (Palma)
T. 675 588 160

PORTLLIGAT

17€

Alfredo Padros, director propietario, nos ofrece una taberna al más puro estilo del norte. Joseba, el chef, es un especialista en la culinaria vasca, especialmente en el bacalao que propone de un sin fin de maneras y todas suculentas. **Carnes de Asturias. Plato del día.** Los **jueves noche** 6 cañas y 6 pinchos por 5 euros.





Ctra. Valldemossa, Km.10
(Palma) - T. 971 619 030

DE CANET

18€

Casa de comidas al más puro estilo mallorquín. Tolo Colera en cocina y su esposa Apolonia en sala, dotan a esta casona de un espíritu singular donde destaca el trato cercano y las raciones generosas.

Sólo carta: caracoles (8,5); frito mallorquín (7,50); arroz brut (8,5); pudín (3)



Plaça Progrés, 23 (Palma)
T. 670 603 360

UBLO CARNES

18€

Felipe de la Cruz, además de su gran repertorio de excelentes carnes -solomillo, entrecot, chuletón, tártaro a cuchillo, cordero lechal -, ofrece una cocina tradicional basada en producto fresco y de alta calidad. **Menú diario:** (10), entrante (alcachofas a la plancha, tortillita de patata con chorizo ibérico, morcilla de Burgos, cogollos de Tudela con anchoas de Santoña), plato principal de cuchara (arroz brut, lentejas, cocido madrileño), pan, postre y bebida.



Teodor Canet, 8 (Pto. Alcudia)
T. 971 549 633

LA BODEGA D'ES PORT

20€

En el Puerto de Alcudia, la Bodega des Port es un clásico de cocina mediterránea y especialidades mallorquinas tradicionales, todo ello con un toque personalísimo y a unos precios muy equilibrados.

Menú de medio día: (10).

De la carta: frito marinero (11); bacalao al alioli (18); arroz brut (12,25); biscuit de turrón (5); soué Alaska (7, mín. 2 personas).



Trattoria: 31 de Diciembre, 9 T. 971 204 517
Pizzeria: Pursiana, 10-A T. 971 105 210

TRATTORIA IL TANO 2

20€

Cocina auténticamente italiana en un bellissimo local con terraza, que sigue la misma exitosa filosofía de la pizzería Il Tano: excepcional relación cantidad-calidad-precio. 40 tipos de pasta fresca. **Tabla degustación:** mixto de embutidos, fritura variada, mozzarella, aceitunas rellenas de carne, polenta con pato y queso, carpaccio de ternera y vitello tonatto, para dos personas (17'50). **Menú de día:** entrante, pasta, postre, bebida y café (9'90). **Menú de noche:** (18'50).



Av. Gabriel Roca, 31 (Palma)
T. 971 284 424

LA VILLA

20€

Magnífico local ubicado en el corazón del paseo marítimo de Palma. Estupenda terraza para degustar una cocina mediterránea de mercado.

Menú mediodía: entrante, principal y postre (10).

Fin de semana: paella de bogabante (15). **De la carta:** Chuletón de buey a la piedra, 1/2 kilo, (17). Tarta de chocolate rellena de trufa (4'5). Pizzas variadas, pasta fresca y arroces. Maestro coctelero. Piano bar.



Carretera Son Vida, S/N
(Palma) T. 971 799 363

SON QUINT

20€

En la oferta de Son Quint, establecimiento sito en un lugar privilegiado, sobresalen los menús y el buffet que el chef Estiven Arráez, nos prepara con buen producto y un toque muy personal. Especialistas en bodas, comuniones y toda clase de eventos con menús a medida.

Menú diario de cocina de mercado (15).

Sábados. Buffet de creaciones Son Quint (20)



Santa Catalina de Siena, 2 (Palma)
LOS GERANIOS- T. 971 710 387

BASMATI

22€

Shahin Awal, después de 22 años en España, sabe perfectamente cómo presentar sus platos para que resulten creaciones con la esencia de la India y el toque personalísimo que Shahin les da. Culinaria creativa casera, concretada en los excelentes menús degustación que componen su oferta. **Menú Degustación:** (9 platos y bebidas), IVA incluido, 28'77 euros. **Otras opciones:** Menú degustación pequeño y mediano.



Carme, 16 (Palma)
T. 971 710 313

EL GALLEGO

22€

Junto a la Rambla encontramos este restaurante de cocina tradicional gallega que abrió sus puertas en 1980 de la mano de Ana María y Juan; hoy día, al frente de esta casa se encuentra su hijo Mauri que da continuidad al negocio con su equipo de toda la vida. Es un lugar especial, tradicional y muy familiar con especialidades como el pulpo con cachelos, empanada, zamburiñas, salpicón, gambas, merluza de pincho, bacalao, chuletón a la piedra, chuletitas, cabrito lechal, rabo de buey y mollejas de ternera. Horario de verano: L - S de 13h a 16h. V - S (noche) de 20:30h a 00h



Can Fortuny, 5 (Palma)
T. 971 214 905

LAS OLAS BISTRÓ

22€

En el corazón de Palma, Evelyne y John ofrecen un atractivo y sugerente mestizaje de cocina asiática (vietnamita-camboyana). Los mediodía encontramos un menú de corte mediterráneo-francés.

Menús: del día (13,55).

De la carta: nems fritos: rollo primavera vietnamita (5,50); amok de pescado con arroz blanco: flan de leche de coco y cúrcuma con pescado, gambas y hoja de limón (16); tarta de limón floridiana (5,50).



Eusebio Estada, 33 (Palma)
T. 871 949 447

ASADOR BOLIXE

24€

“Cocina Esencial” es como define Leo Von Notz, chef-propietario del establecimiento, su propuesta culinaria. Buena cocina basada en productos nobles, frescos y a precios muy competitivos. Especialidad en carnes a la brasa.

Menús: Esencial (9); Diario (11,50); Degustación (30).

De la carta: Alcachofas al estilo Don Pedro (12); Bife porteño de Angus irlandés (15); Puré de plátano con dulce de leche (5).





Pas D'en Quint, 2 - (Palma)
T. 971 227 264

ALLA SCALA

25€

En el corazón de Palma, con Caterina en los fogones, y Michela de cara al público, se levanta este restaurante familiar en el que la filosofía es producto de calidad 100x100 italiano. **De la carta:** Burrata para dos personas (19'5); Spaguetti Cacio e Pepe (11); Parmegiana de berenjena (13'5); Ensalada Piazza dé Spagna (12'5); Snack con 18 tipos de chocolate caliente y 48 tipos de té. Café Illy. **Desayunos** con bollería artesanal



Plaza Hostals, 30 (Santa María)
T. 971 140 271

EL CONVENT DEL MARQUES

25€

Romántico restaurante de cálidos comedores, cuidados jardines y entorno bellísimo. **Menú Degustación del 03 al 08 de julio:** Bocado de queso con bacalao y reduccion de palo mallorquin; Crema de trigueros con juliana de tomate seco en aceite; Lomo de merluza de pincho en salsa de tallos de hinojo; Brocheta de ternera mallorquina con pimiento de piquillo y champiñones; Mousse de chocolate negro con fresas y rerezas: (36) IVA incluido .



Moll de la Llontja, s/n (Palma)
T. 971 715 220

EL PESQUERO

25€

El Restaurant Pesquero cuenta con una amplia carta y un horario que permitirá a sus clientes: desayunar al sol, tapear a media mañana, comer a la carta platos de la más selecta cocina mediterránea, incluidas paellas de marisco, cenar al anochecer y tomar una copa tranquilos. Las opciones son múltiples. Elija su opción y disfrútela junto al mar, la mejor terraza de la bahía de Palma.



Cotoner, 27 (Palma)
T. 971 577 039

ESSÈNCIA

25€

Espacio moderno y expositor de obras de arte cuya cocina dirige el chef Claudio Vargas. Practica cocina fusión de autor con productos de temporada y apostando siempre por la máxima calidad. **Menús:** Menú de mediodía (8) (1º, 2º y postre a elegir). Menú de noche (20,5) **Menú degustación:** (26,5). **A la carta:** Salón de emociones.



Plaza Progreso, 15 (Palma)
T. 971 220 122

SAMBAL

25€

Marc Herzog, en su restaurante Sambal, nos permite viajar al corazón de Tailandia, con sus mejores recetas tradicionales. Los platos del Sambal son auténticos homenajes a la culinaria thai.

Menú degustación: 7 platos (29,90); 9 platos (34,90) **Menú diario** (9,5). **Plato del día** (8). **De la carta:** Langostinos, rábano, cacahuets, azúcar de palmera (9,9) ; Pad Kapraw, de carne, calamar o langostinos (14,9) ; Banana frita en funda de coco y sésamo (6,9)



Horitzó, 21 (Caimari)
T. 971 515 226

CA NA TONETA

26€

Las hermanas Solivellas practican una cocina de temporada, basada en los productos de su entorno –muchos de ellos ecológicos– y en la que priman los sabores naturales. Abierto todos los días a partir de las 8pm

Sólo menús: seis platos (28). Cambia cada semana. **Especialidades:** Coca de sardinas; Tumbet con huevos fritos de corral; Oliaigo con higos; Brownie de algarroba con helado de albaricoque.



Valencia, 7 (Manacor)
T. 971 550 002

CA'N MARCH

30€

Miquel Gelabert firma ejecuciones con sello propio, inspirándose en el extranjero sin olvidar la cocina tradicional mallorquina.

Menús: Diario (10); Vegetariano (12); Domingo (20); De noche (20)

De la carta: Carabineros envueltos con fideos de arroz y chutney de albaricoque (12); Ciervo, miel y sobrasada, shitake y chips de puerro (17); Helado de sobrasada con ensaimada y dulce de albaricoque (6).



Roses, s/n (S'Arenal)
T. 971 440 427

CLUB NÁUTICO ARENAL

30€

En la carta de Luís Garza, chef y propietario, convive un apartado gourmet de cocina mediterráneo-asiática que varía cada temporada con otro tradicional dónde priman los arroces y picadas.

Menús: diario con opción vegetariana (11); fin de semana (14). **De la carta:** medallones de vieiras al grill sobre parmentier de trompetas negras (12,75); tártaro de salmón ahumado y lubina con huevos de trucha salvaje (22). Más info: restaurante@cnarenal.com



Barranc, 45 (Génova)
T. 971 402 387

SES COVES

30€

Carme Roura, cocinera y propietaria de este establecimiento que debe su nombre a las cuevas que posee en sus entrañas, practica una cocina de tradición catalana respetando siempre el producto y la temporalidad. Afamadas son sus jornadas de calçots, bacalao y setas.

Sólo carta: caracoles a la llauna (17,50); manitas de cerdo con pasas y piñones (13,50); requesón con nueces y miel (5)



Ctra. de Son Vida, s/n (Palma)
T. 971 783 040

SON MUNTANER

30€

Terraza espectacular a 5 minutos de Palma. Este restaurante, abierto al público los 365 días del año, abrirá este verano también por las noches. Una nueva carta de cenas, con suculentas carnes a la brasa, pescados frescos del día y para acabar, una extensa carta de gin tonics Premium. Disfrute de una maravillosa velada en el enclave más privilegiado y relajante de la ciudad, bajo la frescura y el aroma del campo de golf de Son Muntaner.





Unión, 2 (Palma)
T. 971 906 060

SUSHI CLUB

30€

Urbanita y moderno, ofrece una cocina fusión oriental-mediterránea. Su decoración, entre blancos impolutos y naranjas, acompañada de una carta tan sugerente como actual hacen de este sitio uno de los más chics de la ciudad.

Menús: mediodía (19); sólo sushi (23).

De la carta: Palma roll (12/ 8 ud); niguri de atún rojo (9/ 5 ud); cheese cake con salsa de frutos rojos (3).



Plaça Constitució, 14 - Sóller
T. 971 634 641

LA VILA

35€

Cocina mediterránea de autor en un establecimiento decorado de época modernista, donde todo el bellísimo y de un gusto exquisito. Hotel: habitación doble, para dos personal (122,5).

De la carta: Timbal de bacalao, cebolla y tomate caramelizados y aceite de pimientos del piquillo (13,5); Rissoto de bogavante con gambas, vieiras y verduras (25); Coulant de chocolate negro con helado de pimienta negra (7,5).



Plaza Port Verd s/n (Son Servera)
T. 971 585 378

SA PUNTA

35€

Espectacular enclave. Tras los fogones los hermanos Luís y Pedro Martín, quienes sin renunciar a algún coqueteo con la cocina fusión, trabajan esencialmente una carta mediterránea evolucionada con pinceladas de creatividad.

Menús: diario (25). **De la carta:** carpaccio de ternera de Kobe con trufa (16); ostras en texturas y sabores (14); higos al tinto de merlot (5,75).



Paseo del Borne del Molinar, 2
(Palma) - T. 971 271 016

CA'N TITO

40€

Restaurante marinero con barca propia, donde los pescados y el marisco fresco son el eje central de la carta que exhibe este clásico del Portixol. Recomendables los raors, las parrilladas de marisco y el gallo frito con cebolla. Especialidad en arroces. Tiene parking propio. Comidas para grupos.

Sólo carta: frito marinero (14); parrillada mixta de pescado y marisco (28); gató especial de la casa con helado (6,50).



Ctra. Palma - Andratx Km 11
T. 971 676 456

MOOD BEACH

40€

Elegante y exclusivo en un ambiente informal y relajado; Mood Beach es famoso por sus espectaculares vistas al mar. El nuevo chef ofrece deliciosos platos clásicos e internacionales y el pescado fresco es una opción disponible todos los días. Sunday Lunch con música en directo y posibilidad de comer el menú de tres platos con vino por solo (40). Todos los viernes noche de salsa desde las 23h. A partir de octubre: **Menú ejecutivo** de lunes a viernes 2 platos (15).



Ctra. Palma - Pollença, km 49,8
T. 971 535 353

3|65 SON BRULL

70€

El chef Rafel Perelló ofrece una sabrosa cocina de producto y temporada basada en los recursos locales y ecológicos. Auténtica cocina autóctona con sutiles toques de modernidad.

Menú Corto: Aperitivo, plato principal, prepostre, postre y entretenimiento dulce (47). **Menú Normal:** Aperitivo, entrante, plato principal, prepostre, postre y entretenimiento dulce (67,70).

Menú Degustación: Aperitivo, entrante, plato principal de carne y pescado, quesos, prepostre, postre y entretenimiento dulce (77).



Tritones, s/n (Port d'Alcúdia)
T. 971 892 391

JARDÍN

70€

Macarena de Castro firma una suculenta cocina de sabores arraigados, perfecto equilibrio entre tradición y vanguardia. Toda una experiencia. **Sólo menú degustación:** (70). Cambia quincenalmente. **Especialidades:** Crema de bacalao; Crujiente de gamba blanca; Ensaladita de pepino de mar al hinojo; Verduras; Calamar de potera; Yuca frita con huevo y trufa; Corvina; Pato con maíz y trigo sarraceno. Pomada; Quesos de las Islas; Tatin.



Camí de Sa Torre, km. 8'7.
Llucmajor -T. 971 010 450

ZARANDA

90€

El gran chef Fernando Pérez Arellano, poseedor de una estrella Michelin, ofrece todo su arte culinario en la maravillosa finca del hotel Hilton Sa Torre, donde está ubicado su Zaranda, más que un restaurante, un templo gastronómico. **Entrante y plato principal** (60). **Plato principal** (40). **Menú Table d'hôte**, (65). **Menú Zaranda:** 73 euros (con la propuesta de vinos del sumiller (110)). **Menú Arellano:** (85) con la propuesta de vinos del sumiller, (135).



Camí Son Canals s/n (Deià)
T. 971 639 011

EL OLIVO

80€

En el paradisíaco enclave de Deià, dentro del exclusivo hotel La Residencia, encontramos el rest. El Olivo donde el conocido chef Guillermo Méndez desarrolla una cocina de aliento clásico con toques de fusión y aliños intensamente mediterráneos. **Menú degustación:** (92). Menú degustación vegetariano : (72). **De la carta:** Tartar de serviola con piel de naranja (28,5) ; Paletilla de lechón mallorquín en salsa de hierbas (36'5); Nuestra naranja (13'5).



MÁS INFORMACIÓN
www.mallorcalacarta.com

MERCADOS SEMANALES DE MALLORCA

LUNES

Caimari (Selva) - Calvià - Lloret de Vistalegre - Manacor - Mancor de la Vall - Montuiri.

MARTES

Alcúdia - s'Arenal (Llucmajor)- Artà- Campanet- Galatzó (Calvià)- Llubí- es Pla de na Tesa (Marratxí)- Pina (Algaida) - Porreres - Portocolom (Felanitx) - Santa Margalida. **Palma:** Can Pastilla - Pere Garau Santa Catalina.

MIÉRCOLES

Andratx- s'Arenal (Llucmajor)- Bunyola, sa Cabana (Marratxí) - Capdepera – Cas Concos (Felanitx)- Llucmajor - Petra - Port de Pollença (Pollença) – sa Ràpita - (Campos)- Selva - Sencelles Sineu –Vilafranca de Bonany. **Palma:** s'Arenal - es Coll d'en Rabassa - Son Roca.

JUEVES

s'Arenal (Llucmajor) - Ariany - Campos - Consell – Inca- Pòrtol (Marratxí) - Ses Salines - Sant Joan Sant Llorenç des Cardassar, sa Torre (Llucmajor). **Palma:** Can Pastilla - Pere Garau - Santa Catalina.

VIERNES

S'Arenal (Llucmajor)- Algaida - Binissalem - Can Picafort (Santa Margalida) - Inca - Llucmajor - Maria de la Salut – es Pont d'Inca (Marratxí) - Son Carrió (Sant Llorenç des Cardassar) - Son Ferrer (Calvià) Son Servera. **Palma:** plaça Major (mercado de artesanos) - sa Vileta.

SÁBADO

Andratx- s'Arenal (Llucmajor)- Alaró – Artà- Badia Gran/Pedrafort (Llucmajor) - Búger - Bunyola Cala Millor (Son Servera)- Cala Rajada (Capdepera) - Campos - Costitx - Esporles - s'Horta (Felanitx) - Lloseta - Manacor – polígon de Son Bugadelles (Calvià)- polígon de Marratxí (Marratxí)- Portocolom (Felanitx) – sa Ràpita (Campos)- Santa Eugènia - Santa Margalida Santanyí - Sóller. **Palma:** Baratillo (avenidas) - Pere Garau - Santa Catalina - Son Ferriol - plaça Major (mercado de artesanos).

DOMINGO

Alcúdia - Consell - Felanitx - Inca - Llucmajor - Muro - sa Pobla - Pollença- Porto Cristo (Manacor) - Santa Maria del Camí – Sineu- Valldemossa.



Fogones al rojo vivo

Por H. González

Plato imaginativo donde los haya, y adorado sobre todo por todos aquellos que gustan de las **delicias más escondidas del cuerpo femenino**, la **ensalada leve** es un entrante (o un acompañamiento) ligero y refinado, y tal y como se podrá comprobar, absolutamente exquisito para combinar con las variantes más deliciosas de nuestro sabroso y adorado Eros. Además, es un alimento que se disfruta en cualquier estación, ya sea junto a un buen fuego en invierno (y acompañando por ejemplo a una hermosa carne asada), o en una fresca terraza en verano (como una ligera cena, finalizada tal vez con un exótico postre frutal), siempre por supuesto contando con que la compañía sea la más adecuada para llevar a cabo nuestros succulentos fines...

Ensalada leve

pág.30

Tómense primeramente unas cuantas hojas bastante grandes de lechuga frescas y bien lavadas, y distribúyanse boca arriba y sin trocear en una gran ensaladera, de forma circular. A continuación, córtense unos cuantos cogollos de Tudela transversalmente, y colóquense sobre las hojas de lechuga anteriores de modo que se toquen en su parte más ancha, formando así una figura de estrella: sobre cada una de esas mitades, y dispuestas artísticamente, sitúense unas cuantas anchoas colocadas de tal modo que las mitades de los cogollos evoquen inmediatamente en el comensal la imagen de los encantos más secretos pertenecientes al género femenino.

Una vez colocados los cogollos de semejante forma, dispóngase a continuación de cada uno de ellos la mitad de un aguacate pequeño también cortado de forma transversal, deshuesado y con el hueco relleno de pimienta rojo (el cual, desde luego, será

necesario disponer de idéntico modo que las anchoas sobre los cogollos). Seguidamente, y a continuación de las mitades de aguacate, colóquese la mitad de un huevo duro cortado de nuevo transversalmente, sobre el que se dibujará con mayonesa el mismo motivo realizado con anchoas y pimientos anteriormente.

Como último detalle, aconsejamos que el cocinero o cocinera ejercite sus habilidades escultóricas en el cuerpo de una remolacha roja, que situará justo en el centro de la ensaladera una vez que haya conseguido plasmar en ella los más delicados pliegues de la intimidad...

Finalmente, espolvorear con aceite, vinagre, o tal vez unas hojitas de perejil u orégano, y servir a temperatura ambiente, una temperatura que subirá de inmediato cuando todos los comensales contemplen con satisfacción la profusión de formas, colores y sabores que se ofrece a sus sentidos...



Junio es un excelente mes en el Mediterráneo, puesto que es el mes en el que se celebra la llegada del verano. Y esas celebraciones, quizás las más antiguas de toda la humanidad, se llevan a cabo en el Solsticio de Verano, mediante distintos rituales relacionados con el fuego y en los que la comida y la bebida tienen mucho que ver... y entre todos esos elementos, sin duda uno de los más destacados en nuestras islas es el Gin de la isla de Menorca.

La tortilla de patatas

pág.31

Si tenemos en cuenta que la palabra tortilla como tal es simplemente el diminutivo de la palabra torta, y que dicha palabra se usa en la cocina para designar a un alimento de forma redonda y aplanada, apenas podremos hacernos una idea de todas las cosas que semejante plato contiene en su interior. Porque técnicamente, la tortilla de la que nosotros hablamos (y que no hay que confundir con la que se hace con maíz y se usa para envolver otros alimentos, que tiene el mismo nombre pero características completamente distintas) es sólo unos huevos batidos y fritos en aceite a los que se pueden añadir complementos, pero la realidad es que son muchísimas las maneras en las que se puede elaborar una buena tortilla, tal y como saben hasta las amas (y los amos) de casa que apenas dominan ninguna otra técnica culinaria...

Pero si hablamos de historia, parece ser que tenemos que remontarnos hasta la más lejana Antigüedad (y es que no hace falta ser demasiado inteligente para pensar en calentar huevos antes de consumirlos, ya sean fritos o hervidos), y tener en cuenta que según las crónicas, la tortilla de huevo era



"Según las crónicas, la tortilla de huevo era algo que ya se conocía tanto en Europa como en América (es el mismísimo Hernán Cortés quien asegura que los aztecas las vendían)."

algo que ya se conocía tanto en Europa como en América (es el mismísimo Hernán Cortés quien asegura que los aztecas las vendían), y fue posteriormente cuando surgió la idea de añadirle patatas y cebolla para obtener la que hoy en día se denomina "tortilla española".

Según los cronistas (y como suele pasar, mezclando siempre algunos toques de leyenda con la realidad), parece ser que fue en Navarra donde primero apareció el invento, allá por alrededor de 1800 y de la mano del general Zumalacárregui (el cual o bien la

ingenió él mismo como alimento para sus tropas, o bien la plagió de alguna sencilla ama de casa que se la ofreció), aunque sea como fuere, lo más probable es que semejante combinación surgiese de forma espontánea en más de un hogar: hay que tener en cuenta que la tortilla "a la paisana" es una variedad a la que además de patatas se añaden pimientos, chorizo y guisantes, que después de la Guerra Civil Española se popularizó una tortilla que en lugar de patatas llevaba peladuras de naranja o cáscaras de patatas hervidas (que antes se habían usado para hacer caldo), y que prácticamente

todo el mundo tiene su propia receta casera, en las que se incluyen desde añadir un posterior relleno (de carne picada o pollo deshuesado) hasta el condimento de las salsas (mención especial merecen las "tortillas bravas" que se hacen en Madrid, que son simplemente tortilla de patatas a la cual se añade la salsa de las famosas "patatas bravas": altamente recomendables, sin duda alguna, son las de "Las Bravas", establecimiento madrileño cuya salsa patentada es única en el mundo) o el uso de ingredientes tan variados como las aceitunas (troceadas y sin hueso, desde luego), los champiñones, las zanahorias, el atún, los pimientos, los ajos, los puerros, y hasta las gambas o los mejillones. Con semejante abanico para escoger, y la práctica ausencia de una receta canónica y universal (muchos son los cocineros que a la pregunta "¿cómo se hace una verdadera tortilla de patatas?" contestan simplemente "como a cada uno le parezca bien"), queda claro de sobra que la historia de este plato está tan viva como su misma existencia, y para demostrarlo sin fisuras, nadie mejor que Ferran Adrià y su receta (particular y secreta, como suelen ser todas) de "tortilla de patatas deconstruida". Ahí es nada...



Koldo, aquí y ahora

Mesas Encantadas

Por Juan Pasarón

Pintxos, greixoneres, cazuelas, aguiats, guisos y condumios. Esta es la oferta culinaria que Koldo Royo tiene en la taberna Aquia- ra, un bar restaurante desde el que sigue haciendo cada día disfrutar a la parroquia. Tras una etapa de su vida en la cumbre de estrellas, soles y reconocimientos, hace un par de años se reinventó a sí mismo, y comenzó de nuevo.

No es fácil mirar hacia atrás sin algo de nostalgia. Incluso conviene saber hacerlo, para su propio bien y para el de la cocina en general. Personajes como Koldo han marcado un hito en la oferta gastronómica mallorquina. Partiendo de un aprendizaje juvenil en el bar familiar de San Sebastián, se vino a Mallorca, a triunfar... y lo consiguió. Primero en el restaurante Porto Pí, y enseguida en el suyo propio, junto a Mercedes Palmer. Entre los dos levantaron una institución, pero también la primera web gastronómica "A fuedo lento", programas de radio y televisión, cursos de cocina para aficionados y profesionales; colaboraciones en semanarios y un sinfín de libros de recetas, incluidas las especilmente

dedicadas a los niños, donde Koldito les aconsejaba cómo dar sus primeros pasos en la cocina.

Los primeros coletazos de la crisis, hace cuatro años, obligaron a la pareja Mercedes-Koldo a replantearse el negocio y la vida. Y de esta reflexión surge el Aquia- ra, honrado establecimiento de cocina mallorquina y donostiarra, en interacción,

Si piensan venir a casa de Koldo y no tienen excesivo apetito, conviene que se queden en la barra, a merced de los pinchos y cazuelas que allí están al alcance de la mano, y de la boca. Pueden picar y tomarse unos chiquitos de vino e ir haciendo idem. Para comer digamos más concien-

zudamente, han de reservar y negociar con Koldo el menú de sus apetencias. Y, lo que es tanto o más importante, el precio. La oferta es variada y se adapta con facilidad e imaginación al gusto de los comensales. Según su número, la casa dispone de tres comedores, a elegir de ocho a ochenta, prácticamente.

Koldo creó escuela y sus discípulos ofician hoy en numerosos restaurantes de aquí y de allá. Él, el maestro, abre cada día la puerta del Aquia- ra (aquí y ahora...) y ofrece género de calidad, siempre con el valor añadido del buen humor. Y, si le ponen en el compromiso, no se librarán de un par de chistes de los suyos.



RESTAURANT AQUIARA. Paseig Marítim, 3. Telf 971732435 07014 Palma de Mallorca

Restaurante
Club Náutico Arenal
Arroces, Pescados y Mariscos frescos

FINES DE SEMANA DE MÚSICA EN VIVO

Viernes 06/07 (22h)

DANIYELA

POP, COUNTRY, R&B & JAZZ

Sábado 07/07 (22h)

**CATI LLULL + SU
GRUPO**

MUSICA LATINA,
RITMOS CARIBEÑOS

Viernes 13/07 (22:30h)

DANIYELA

POP, COUNTRY, R&B & JAZZ

Sábado 14/07 (22h)

JUAN ANTONIO GIL
LATINO

Viernes 20/07 (22h)

DANIYELA

POP, COUNTRY, R&B & JAZZ

Sábado 21/07 (22h)

**VICTOR URIS -
PEDRO RIESTRA**
ARMONICA SOUL

Viernes 27/07 (22h)

DANIYELA

POP, COUNTRY, R&B & JAZZ

Sábado 28/07 (22h)

DESIRE TRIO
FANKY SOUL

ENTRADA
LIBRE

Roses, s/n - El Arenal
Tel. 971 440 427
restaurant@cnarenal.com
www.cnarenal.com

Opinión

Por Rafael García Santos
Crítico gastronómico



La Ética de Rafael Ansón, Arzak y Algunos Otros

La cocina española está en manos de la pasta, no de la pasta al dente, sino de la pasta. Baste comprobar el "lobby" auspiciado por Juan Mari Arzak y Rafael Ansón, Rafael Ansón y Juan Mari Arzak. Odón Elorza le podía haber dedicado una calle al unísono en San Sebastián, ambos son hijos de Donostia, han llegado a cuajar el grupo de influencia y manipulación más poderoso que jamás hubiera imaginado.

Los artífices son Arzak y Ansón, que en su telaraña han implicado a dos cocineros reputadísimos (no a los Roca, no Arginzoniz, no Dacosta, no a algunos otros que están en The Restaurant), a algunos críticos como Pau Arenos, Rosa Rivas (ver como transforma un artículo publicado en El Diario Vasco en otro en la Edición Nacional; mayor testimonio de manipulación no existe) y Capel (perdón José Carlos, pues ahora me he enterado que has declarado que es "injusta y estafalaria", siempre he creído que eres uno de los pocos profesionales que saben y son conscientes de lo que escriben) y de los gabinetes de prensa de Roser Torras y Ana Escobar, que trabajan al dictado de los intereses del "lobby".

Entre todos, cuecen y guisan la pasta a su gusto.

El Broker que lleva los intereses de muchos de estos y de tantos cocineros a los que representa, con los que hace negocios de una manera u otra, es Rafael Ansón. El amiguísimo de Arzak, los que mandan en el negocio, aunque haya quien se lleve más que los dos. Sobre quien es Rafael Ansón le pueden preguntar a cualquier cocinero, a cualquier productor, a Mesquita y a Zapatero, que permitieron que este personaje del antiguo régimen gozase de todas las prebendas del anterior gobierno, incluso que se haya permitido desde la Casa Real que la Academia de Gastronomía, componenda con los únicos intereses de su inspirador, sea ahora Real.

Ansón, cuando Arthur Lubow vino al congreso **lomejordelagastronomia.com**, celebrándose entonces en San Sebastián, informado por un cocinero del "lobby" de que iba hacer un reportaje para el The New York Times Magazine (¿se acuerdan de la celeberrima portada?) me pidió que el día siguiente de terminar, hiciésemos un acto de exaltación de los productos españoles en Madrid, donde tenía que volver el periodista estadounidense para embarcar con destino a su país. Convocó en

el restaurante Príncipe de Viana a conocidos profesionales y a toda la prensa madrileña. Ideó una cata de jamones en la que puso a Joselito, Sánchez Romero Carvajal y un Jamón de Extremadura, del que él llevaba la imagen. Los jamones de Joselito y Sánchez Romero Carvajal no sabremos si habían sido comprados en el rastro o planchados, o metidos en el congelador. Salió lo que se proponía. Luego hizo una cata de qué vino iba con el jamón. Eran varios los que estaban en concurso. Entre ellos un tinto, que recuerdo que era un Alión y un fino; vinos de Jerez a los que ha llevado la imagen durante muchos años. Tras la votación y en un receso; le pregunté al maître cual fue el resultado y me adelantó la votación: el vino que mejor casaba con el jamón era el tinto de Ribera del Duero que estaba representado por Alión. Cuando Rafael Ansón da el veredicto, proclama al fino. Con la misma tranquilidad que señala a Elena Arzak mejor cocinera que Carme Ruscalleda o la madre, o el padre que la parió. Rafael, aprendió muy mucho en aquellos años setenta que dirigió RTVE. Todo radica en vender imagen. Cuestión de repetir las mentiras que interesan un millón de veces.

www.lomejordelagastronomia.com

RAFAEL ANSON PROPONE UN PROYECTO AL AYUNTAMIENTO DE PALMA.

El presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, Rafael Anson, planteó este pasado 2 de julio al alcalde de Palma, Mateo Isern, la creación de la Academia Gastronómica de las Islas del Mediterráneo, cuya sede y capitalidad recaería en la ciudad de Palma.

El alcalde de Palma se ha ofrecido a estudiar el proyecto propuesto por Rafael Anson.

Parece ser que para agilizar la consecución del objetivo se construiría una página web con el fin de facilitar

una oferta gastronómica con el respaldo de la Real Academia, dicen que siguiendo el modelo de las

guías gastronómicas como, por ejemplo, la Michelin o la Repsol.