

MALLORCA LA CARTA

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Junio 2012 - NÚM 68



Sobremesa con...

Marimar TORRES

POR INES CALLE

PÁG. 10



JOSÉ L. FERRER

PÁG. 12



Especial Terrazas

PÁG. 16

II PARTE

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

Las ostras del doctor Johnson

Cuando pensamos en ostras, lo normal es que las imaginemos crudas, vivas, recién abiertas, dispuestas sobre un lecho de hielo picado, rodeadas de gajos de limón para que cada cual se sirva a su gusto... Hoy, la mayor parte de las ostras acaban así. Pero hubo otras recetas, otros tiempos.

Una de esas recetas son las ostras en escabeche. El escabeche, después de todo, no es más que un método de prolongar la duración de los alimentos. Hoy, desde luego, no hace falta poner nada en escabeche para conservarlo, por lo que el escabeche, herencia dejada a los españoles por los árabes, es, sobre todo, una forma distinta de cocinar algunas cosas.

Entre ellas, las ostras. En Galicia hay todavía el recuerdo de las ostras en escabeche que se exportaban a Inglaterra en el siglo XVIII, en barrilitos de madera. El escritor gallego Álvaro Cunqueiro, basándose, sobre todo, en la magnífica biografía escrita por James Boswell, nos cuenta la afición que toda su vida sintió el doctor Samuel Johnson, por esta preparación.

Según Cunqueiro, Johnson acudía a almorzar a diario a una taberna llamada

Chapel House. Es fácil imaginarlo sentado junto a una ventana, o cerca de la chimenea, en un rato de descanso mientras escribía su gran obra, "A Dictionary of English Language". En esa taberna, el doctor Johnson tomaba regularmente unas cuantas ostras en escabeche, llevadas a la capital inglesa desde Galicia.

Al parecer, el doctor era también aficionado a las anchoas, y muchas veces terminaba sus almuerzos con un muy británico pastel de caza. Según Cunqueiro, regaba sus ostras con vino blanco los lunes, miércoles y viernes, y con cerveza negra los martes, jueves y sábados. Es de suponer que los domingos no abriese la taberna y el doctor debiera quedarse en casa.

El vino blanco es, ha sido siempre, un magnífico compañero para las ostras. Un vino fresco, sin madera, joven pero no niño; en este sentido, los Albariños de las Rías Baixas gallegas, vinos del mar, elaborados a poca distancia de los criaderos de ostras, resultan perfectos para las ostras sin cocinar: subrayan esa frescura, ese sabor yodado.

Pero las ostras en escabeche van muy bien con una buena cerveza negra, con una Guinness, por citar la más famosa del planeta. Una pinta de esta cerveza, tirada con calma y por etapas, sencillamente fresca, ni helada ni a temperatura

ambiente, es capaz de armonizarse a la perfección con el vinagre que es fondo de todo escabeche. Sí: con unas ostras en esa receta, nada mejor que esa cerveza.

¿Las ostras? Si quieren prepararlas ustedes, sepárenlas de las valvas y reserven y cuelen el agua que suelten. Fríanlas en aceite de oliva y déjenlas enfriar. Ya frías, vayan colocándolas en los recipientes en las que las vayan a guardar; a falta de barrilitos de madera, usen tarros de cristal que cierren herméticamente, convenientemente esterilizados.

Mezclen vino blanco y vinagre en cantidades iguales y adecuadas a la cantidad de ostras que hayan preparado. Añadan el agua colada de las ostras, unas hojas de laurel y bastante pimienta negra en grano. Aromaticen el aceite en el que han frito las ostras friendo en él, bien colado, unos dientes de ajo con piel; retirenlos en cuanto empiecen a colorearse, dejen enfriar el aceite y únanlo a la salsa antes preparada.

Hagan cocer un rato a fuego lento, hasta que el vinagre pierda el sabor a crudo,

dejen enfriar el líquido nuevamente y, ya frío, viértanlo sobre las ostras, cubriéndolas por completo. Cierren los recipientes y déjenlos unos días en la nevera antes de probar su contenido.

Verán que es una forma muy sabrosa de evocar el ambiente de las tabernas londinenses del XVIII y el XIX, ir de Johnson a Dickens... y saborear ostras de Galicia. Valen las ostras cóncavas, pero lo clásico es utilizar, en homenaje a su origen, otras planas de las que abundaron en Galicia.



Menú del mes

En este número... **PÁG. 3** Noticias actuales cocidas a fuego vivo; **PÁG. 8** El vino en Estados Unidos; **PÁG. 10** Sobremesa con... Marimar Torres; **PÁG. 12** Medallas de oro, Bodegas José L. Ferrer; **PÁG. 14** La Zaranda de Arellano; **PÁG. 16** Especial Terrazas II PARTE; **PÁG. 20** Elite del Gourmet; **PÁG. 22** Con las manos en la masa; **PÁG. 26** Guía gastronómica MC; **PÁG. 30** Historias de cacerolas; **PÁG. 31** Fogones al rojo vivo. 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.
Colaboradores: Caius Apicius (Pág. 2), Juan Pasarón, Joan Arboix, F. Pérez Arellano.
En portada: Marimar Torres e Inés Calle durante la entrevista.

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 COMPARTIR NECESARIAMENTE SU OPINIÓN

Entremeses a la Carta

pág.3

NOTICIAS ACTUALES COCIDAS A FUEGO VIVO

PAULA GUTIÉRREZ, LA SÍNTESIS DE LA BELLEZA, EN QUINT ART

El vienes pasado, dentro del ciclo Quint Art, evento que reúne a doce artistas, uno cada mes, para que expongan su obra en los salones del restaurante Son Quint, le tocó el turno a Paula Gutiérrez, la artista mallorquina cuya pincelada rivaliza con la potencia seductora de las obras que llegan, que se admiran, que se quedan en la memoria de las figuraciones mágicas.

un hermoso y entrañable discurso ensalzando las grandes virtudes de Paula, todo trufado de acertadísimas referencias a su obra, y todo de una reseñable profundidad lírica.

A la hora de cenar, entró en escena el menú que el chef Estíven Arráez preparó inspirándose en la obra de Paula. Gazpacho de melón, Tarrina de gamba y salmón, Bacalao confitado, y Gató de avellanas con helado, conformaron la succulenta fusión de arte y gastronomía que será ofrecida hasta el día 23 de junio, fecha en la que terminará el ciclo de Paula Gutiérrez.

■ Dentro del numeroso público que acudió a la inauguración, destacó la presencia de numerosos colegas, amigos y compañeros de Paula, así, los pintores Onofre Prohens, Basilio Escudero, José Luis Quereda, Toni Marí, José Saldaña y Juan José Carrillo, el escultor Joan Cunill, y los bailarines Concha Del Mar y José Luis Ponce no quisieron perderse la oportunidad de estar junto a Paula en un día tan señalado. Por otra parte, el poeta Delfín Juan Motos leyó



Patrocinan



GESTI - RAPID
Servicios Inmobiliarios S.L.

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



VINS I VINYES CA SA PADRINA S.L.
Camí 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



Juan José Carrillo, el llamado pintor de la noche, que expuso su obra en Son Quint durante el mes de mayo, como segundo artista del ciclo Quint Art, también tiene los inventos entre sus actividades, artilugios salidos del gran ingenio de este entrañable y sorprendente artista polifacético.

RESTAURANTE SON QUINT

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

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

Bacalao barra

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



PORTLLIGAT
Una gran taberna del norte



Especialistas en Bacalao

Entremeses a la Carta

CA NA CATI, ABRE SU 4ª PASTERÍA EN LA PLAZA DE CORT

■ **Cati Bordoy**, la simpatiquísima y re-suelta propietaria de las pastelerías **CA NA CATI**, es una excepción en los turbulentos e inseguros tiempos que corren. Efectivamente, cuando el miedo o la prudencia retraen cualquier forma de inversión, **Cati** y su marido **Sebastián**, se atreven a abrir su cuarto horno pastelería y nada menos que en la paradigmática Plaza de Cort, en el local de la antigua farmacia Nadal.

El gran éxito de las pastelerías **Ca Na Cati** se debe principalmente a la triple relación calidad-precio-servicio que en sus locales adquiere porcentajes de excepción.

Enhorabuena, a **Cati** y **Sebastián** en la nueva singladura, ellos son un ejemplo de valentía y buen hacer, sobre todo en tiempos de cataclismos económicos como los que ahora nos acontecen.



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

BAR D'ES MERCAT: FÁCIL Y BARATO

El Bar d'es Mercat, establecimiento ubicado en el puesto número 45 del palmesano Mercado de Santa Catalina y regentado por Toni Campaner, lleva tiempo con una iniciativa en marcha que ha revolucionado no sólo a sus propios clientes, sino a todo el mercado en general: ofrecer un servicio en el que, por un módico precio, él mismo prepara los ingredientes que el propio usuario acabe de comprar en el mismo mercado, ya sean carnes, pescados, o incluso verduras. Hace ya un año que se puso en marcha tan singular forma de preparar comidas, y desde luego, ha sido todo un acierto.



El Bar d'es Mercat, sirve a sus clientes platos de lo más fresco.

■ “Sinceramente, ni yo mismo me lo esperaba, pero la verdad es que los clientes están encantados”, remarca el señor **Campaner**. “Y fueron ellos mismos, los clientes, quienes me comentaron que podía hacer algo así, porque lo habían visto en otros mercados de fuera de la isla: decidimos ponerlo en marcha, y tan bien nos ha ido que incluso hemos dejado de hacer tapas. ¡Ahora, todo es plancha, y bocadillos, por supuesto!”

Y no es para menos, porque el cliente no puede exigir nada mejor: cada persona compra lo que desea en el puesto que desea, y en el **Bar d'es Mercat** se lo preparan a la plancha, delante suyo, acompañándolo por supuesto de un surtido servicio de bebidas. Tanto ha sido

así, que en el negocio han tenido que poner una nueva plancha para cocinar, y a las horas de comer, sobre todo los fines de semana, no es raro ver a un buen montón de clientes que disfrutan de cualquier ingrediente que hayan adquirido previamente en el puesto que ellos mismos hayan elegido. “Desde luego, más fresco, imposible”, añade el señor **Campaner**. “Francamente, la iniciativa ha sido un éxito rotundo, y nosotros no podemos estar más contentos. Además, el mercado ha cogido nueva vida con esto, así que todos contentos.”

BAR D'ES MERCAT
Mercado de Sta. Catalina (P. 45)
T. 699 625 090

ASADOR BOLIXE, OCTAVO ANIVERSARIO

Este mes de junio se cumplen 8 años de la apertura del Bolixe. Este restaurante hoy reconocido por su calidad y creatividad, ha sabido adaptarse a los tiempos de cambios que vive la restauración en Palma.

■ Fiel a sus principios, mantiene sus fundamentos de cocina tradicional y de innovación en sus platos, en los que ha sabido combinar de forma equilibrada lo característico del más vanguardista asador argentino junto con las bondades de nuestra cocina mediterránea.

De las nuevas iniciativas para este verano, destacamos su catering **AsadoAlaCruz.com** y **Servicios de BBQ** a yates y barcos y, cómo no, los acostumbrados buenos platos en su mesa.



RESTAURANTE LA VILA, GRANDES SABORES DEL VALLE DEL AZAHAR

Toni Oliver, el director propietario de La Vila, ha conformado una propuesta realmente interesante y sugerente. Por un lado, propone degustar platos a base de producto autóctono, naranjas, aceitunas, aceite, verduras y hortalizas, pescado, marisco, carnes..., todo escogido de la mejor producción de Sóller, y todo presentado en creaciones elaboradas por manos expertas y con mucho mimo.



pág.4

■ Por otra parte, el restaurante **La Vila**, está ubicado en un céntrico edificio, con terraza sobre la plaza y un hermoso y sosedado jardín en la parte de atrás trufado de aromas y policromías florales, en cuyas estancias interiores, decoradas de época modernista, todo es tan bello que hasta los detalles más pequeños son grandísimos homenajes al buen gusto.

La exquisitez se extiende hasta las habitaciones, ya que **La Vila** es, también, un hotel donde se pueden disfrutar unas vacaciones inolvidables, como no puede ser de otra manera en Sóller, en su puerto, en su entorno.

En fin, el **Hotel Restaurante La Vila**, nos propone una excursión desde la gastronomía hasta las raíces de un lugar privilegiado: El Valle del Azahar.

MEDIODÍA: Carta Snack.

NOCHES: Carta de Noche.

MENÚ DEGUSTACIÓN
hasta el 10 de junio:

Cremoso de mozzarella con granizado de mango y mix de brotes frescos.

Arroz negro meloso con calamar.

Lomo de cerdo asado con calabaza y vinagreta de manzana

Como un mojito

* El Menú Degustación cambia cada lunes. Precio de 27'5€, IVA incluido, bebidas no incluidas. 38'9€ con maridaje de vinos.

LA VILA
Plaça Constitució, 14 (Sóller)
T. 971 634 641

CA'N MARCH: "NOVA CUINA MALLORQUINA" Y "COCINA TECNOEMOCIONAL"



Miquel Gelabert, junto a las fotos de sus padres y abuelos.

■ “Mi abuela, **Joana Lluïa**, fue la que fundó el negocio, después de lo cual lo continuó mi padre, y luego, nosotros”, nos explica el propio **Miquel**, jefe de cocina. “Lo que nosotros intentamos hacer es mantener vivo el espíritu de la cocina mallorquina, porque es en lo que somos especialistas, pero con un concepto al que hemos denominado “nova cuina mallorquina”, siguiendo las directrices de la “cocina tecnoemocional” creada a principios de este mismo siglo. Sencillamente, lo que hacemos es combinar las nuevas tecnologías con la tradición oral, para que el resultado sea nuevo pero sin renunciar a nuestras raíces.”

¿Y de dónde sale semejante idea? Pues nada más y nada menos que de la mente del propio **Miquel**, quien se confiesa autodidacta. Un autodidacta que comenzó observando a su propia familia y que ha acabado asistiendo a todo tipo de cursos y foros gastronómicos relevantes, acumulando siempre un conocimiento que ha sabido aplicar con mano maestra en su negocio. “Supongo que hago lo mismo que mucha gente. Es decir: intento estar al día de todo lo que sucede en el mundo de la cocina, y aprender de ello.”, afirma, sin perder la sonrisa.

Tanto Miquel Gelabert como sus hermanos y socios, Tolo y Toni, lo tienen claro: tercera generación de responsables del emblemático restaurante Ca'n March (situado en la calle Valencia número 7 de Manacor), se dedican a mantener el espíritu del negocio igual que a innovar, sin olvidar jamás ni su calidad ni a su extensa clientela. No en vano, estamos hablando de un establecimiento que lleva abierto nada menos que desde 1925.

Para mantener esta línea, los encargados del restaurante **Ca'n March** nos ofrecen cosas tan apetecibles y tan irresistibles como el llamado “**Menú CM**”, que es un menú creativo que se sirve los fines de semana, el cual se complementa con el menú degustación diario, que consta nada menos que de siete pases, y en el que podemos encontrar tanto sus famosas tapas como carnes y pescados, sin olvidar por supuesto los imprescindibles postres. Y si a todo eso le añadimos sus más que extensas cartas (porque estamos hablando, por ejemplo, de una surtida carta de tapas, una no menos surtida carta de arroces, una selección inmejorable de postres totalmente caseiros... y todo ello sin olvidar su amplísima carta de vinos, e incluso una de gin-tonics), nos daremos cuenta de que, realmente, no se puede pedir más. “A nosotros, lo que más nos interesa es que el cliente disfrute”, corrobora **Miquel Gelabert** con una sonrisa. Y sin duda, eso es algo que consiguen.

CA'N MARCH
Valencia, 7 (Manacor) / T. 971 550 002

ESSENCIA Y SUS CREACIONES DE VERANO

El restaurante Esencia de la mano de Claudio Vargas, su chef propietario, se ha preparado para un verano de grandes festejos gastronómicos.

■ Desde el próximo lunes, los martes y miércoles, especialísimos **gin tonics a 6 euros**, y **mojitos y caipiríñas a 4 euros**, para inaugurar la terraza.

Menú degustación de tapas: 4 tapas de autor que cambian cada semana, a 14 euros. Una tapa por 4 euros.

Menú pinchos de autor: 4 pinchos y bebida 10 euros.

El 21 de junio, exposición de

la artista búlgara Svetla Georgieva y cena inspirada en su obra.

Y siguen durante todo el verano, el menú diario a 10'80 euros; menú de noche, 19 euros, y menú degustación a 25 euros.

Lo dicho, en Esencia se presenta un verano de grandes placeres culinarios.

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

HOY SE INAUGURA EL NUEVO ECO-VEGETARIA

El conocido restaurante ECO-VEGETARIA, después de una década de exitosa culinaria ecológica y vegetariana, se ha cambiado de local, a 200 metros del antiguo, pero en un local más espacioso, con más amplitud para disfrutar con más comodidad de su sabrosísimas y sanas propuestas.

■ **Quique Llorens**, copropietario del restaurante, nos comenta que “dado que en el año 2011 pasaron 25.560 clientes por **Eco-Vegetaria**, el antiguo local se nos quedó pequeño. Sabemos que para poder atender la evolución de la demanda que afortunadamente no para de subir año tras año, es necesario mejorar y hemos querido hacerlo empezando por cambiarnos a un local más grande y más cómodo. Un local en el que haya una zona donde poder esperar mesa agradablemente, mientras tomas algo en la barra.”

Vaya nuestra enhorabuena para **Eco-Vegetaria**, una firma que, en unos tiempos de economía retraída, apuesta por crecer y por invertir en mejorar sus instalaciones. Y es que en **Eco-Vegetaria** no descansan, después de lograr en sus menús una excelente relación calidad precio, ahora dentro de sus mejoras está la posibilidad de parking, de 13'30h a 16'30h., además tienen en mente ofrecer recitales de cantautores, exposición de arte, conferencias, tertulias, recitales de poesía..., en fin, eventos que acompañen su ya de por sí sugerente oferta ecológica (**1er restaurante en Palma con certificación del Consell Balear en productos ecológicos**) a unos precios realmente muy interesantes.

Como inicio de la agenda de actividades y aprovechando la inauguración del nuevo **EcoVegetaria** (hoy, 7 junio a las 20h) ofrecen una conferencia sobre alimentación ecológica, impartida por **Aina Calafat**. Después amenizarán la noche con unos aperitivos ecológicos, acompañados de vino ecológico.



ECO-VEGETARIA
Conde de Barcelona, 26 / T. 971 282 562

DÉCIMO ANIVERSARIO DE IL FORNO A LEGNA

pág.6

Ya hace nada menos que diez años desde que el restaurante Il Forno a Legna abrió sus puertas en el número 145 de la calle Joan Mascaró i Fornés del Secar de la Real, y en todo este tiempo, tanto su clientela como su fama no han dejado nunca de crecer. Y no es de extrañar, puesto que a su excelente cocina se une su privilegiada localización, con una terraza trasera que ofrece un panorama verdaderamente inolvidable.



Jaume Sastre y Gennaro Cerulli nos invitan a visitar la espectacular terraza de Il Forno a Legna.

■ “Sí, las cosas van bien, no puedo quejarme”, comenta con una sonrisa **Gennaro Cerulli**, quien junto con **Jaume Sastre** es dueño y responsable del negocio. “Ni siquiera me quejo de la crisis, porque no soy ambicioso. Para mí, lo importante es que mi cliente esté contento, y por eso le ofrezco lo mejor que tengo.”

Pizzería que ofrece las auténticas pizzas napolitanas hechas en horno de leña y con ingredientes autóctonos (es decir, que tanto la harina como la mozzarella provienen directamente de Nápoles), **Il Forno a Legna** ofrece también una cuidadísima oferta de pastas hechas a mano, que se complementa con el resto de platos de la carta, donde lo natural y lo artesano prima por encima de todo. “Sí, nosotros mismos hacemos el pan, la nata, los postres... ¡incluso un poco de verdura!”, se ríe **Gennaro**, mostrándonos

la pequeña parcela en la que cultiva rúcula, salvia, albahaca, y otras hierbas que luego utiliza para elaborar sus platos. “Nos gusta ofrecer las cosas más naturales posibles, y no hay mejores hierbas aromáticas que las que cultivas tú mismo”, de lo cual nos convence de inmediato en cuanto pone una brizna de albahaca bajo nuestra nariz.

Porque a pesar de que hayan pasado diez años, y de que no se cansen de innovar tanto en su carta como en su establecimiento, **Il Forno a Legna** es un lugar que se mantiene fiel a sus orígenes y a su filosofía, y así piensa continuar durante muchos años más. ¡Felicidades!

IL FORNO
Coronel Beorlegui, 145
(Secar de la Real)
T. 971 769 279

EL VERANO LLEGA HASTA ALLA SCALA

En pleno centro de Palma, en el Pas d'en Quint número 2, encontramos desde hace cuatro años el restaurante italiano Alla Scala, regentado por Michela Fagiolari, que con la llegada del verano apuesta una vez más por los productos frescos del mar. “Nosotros hacemos comida italiana, de la región del centro del país: carbonara, parmiggiana, etcétera. Y todo, absolutamente todo, es casero: la pasta, las salsas, la lasaña... ¡Desde la pasta hasta el vino, todo es italiano!”, nos comenta Michela con una sonrisa.



■ Teniendo en cuenta que es su propia madre, **Caterina**, la que está tras los fogones en la cocina, y su marido, **Cesare**, quien también regenta el local (y se encarga tanto de la espléndida carta de vinos como de la elaboración de asombrosos cócteles), no tenemos dudas acerca de la familiaridad de este negocio, abierto por unas personas que buscaban tanto un cambio de estilo de vida como la posibilidad de ofrecer a los comensales una cocina diferente, cuidada y sabrosa, teñida también de un clasicismo entrañable sin descuidar por ello la modernidad y las sorpresas de temporada.

“Nosotros tenemos la cocina siempre abierta, porque muchos de nues-

tros clientes son extranjeros, y ellos comen a distintos horarios. Ahora, con la llegada del verano, vamos a hacer lo mismo que hemos hecho hasta ahora, que es ofrecer mucho pescado fresco. Por ejemplo, y sin ir más lejos, tendremos pasta con pescado, al estilo romano: es un plato que no todo el mundo cocina, y que sin embargo tiene mucho éxito. ¡Que se animen, y que vengan a probarlo cuando quieran!”

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

EL HOTEL LA RESIDENCIA, PRESENTA SU NUEVO BAR DE TAPAS

■ En el complejo del hotel La Residencia, en su paradisíaco entorno de Deià, a partir de ahora podremos disfrutar de una nueva propuesta: un bar de tapas en Son Moragues. Efectivamente, tapas creativas con productos autóctonos y de primerísima calidad, desde las croquetas de so-

brasada, hasta la caballa de nuestro mar con naranjas de Sóller, pasando por el pa am oli con jamón Joselito o los cremosos y sabrosísimos quesos ecológicos del archipiélago balear, todo para contentar a los paladares más exigentes de forma desenfadada pero con la máxima calidad.



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

GUISANTES ESTOFADOS EN TOFFEE DE CEBOLLA Y ACEITE PREDIO SON QUINT CON LENGUA DE TERNERA

pág.7

PARA EL TOFFEE DE CEBOLLA BLANCA Y ACEITE:

- 1 kg. Cebolla blanca cortada en juliana
- 100 gr. Aceite de oliva virgen Predio Son Quint
- 2 gr. Sal

SAL DE ESPECIAS PARA MARI-NAR

- 3 Kg. Sal fina común
- 200 gr. Azúcar
- Ralladura de 2 naranjas
- Ralladura de un limón
- 4 estrellas de anís estrellado
- 5 clavos
- 15 bayas de enebro
- 1 cuchara de 5 especias china
- 1 cuchara de pimienta verde
- 1 cuchara de hinojo
- 1 cuchara de pimienta negra
- 1 cuchara cardamomo

- 1 cuchara jengibre molido
- 1 cuchara de cilantro en grano
- 1 cuchara de pimentón de la Vera
- 1 puntita de nuez moscada
- 10 dientes de ajo
- Un buen ramillete de tomillo

COCCIÓN DE LA LENGUA:

- 4 lenguas de ternera
- ½ kg. Sal de especias
- ½ kg. Manteca de cerdo

PARA LOS GUISANTES:

- 150 gr. Guisantes lagrimas
- 150 gr. Toffee de cebolla y aceite Predio Son Quint
- Unas hojas de hierbabuena
- Flor de sal

PARA FINALIZAR:

- Caviaroli
- Hojas de hierbabuena

DEL TOFFEE DE CEBOLLA BLANCA Y ACEITE:

Poner el conjunto de ingredientes en una olla Express y cocer presurizado durante 30 min. Filtrar el jugo obtenido, descartando el sólido. Reducir a 1/3 de su volumen inicial, a fuego vivo y sin parar de remover con varilla.

DE LA LENGUA:

Cubrimos las lenguas, ya desangradas, con la sal de especias y las dejamos marinar durante 8 horas. Las enjuagamos, las secamos bien con un paño y las envasamos con la manteca de cerdo. Las coceremos al vapor a 72º C durante 48 horas. Enfriamos en agua helada y cuando vayamos a utilizarlas, las pelamos y las cortamos en cubos de 2x2 cm. En el momento del servicio, freímos los cubos en abundante aceite de oliva a 200 ºC

DE LOS GUISANTES:

Calentar el conjunto de ingredientes suavemente un par de minutos.

RESTAURANTE ZARANDA

Sa Torre - Hilton Sa Torre Mallorca
Camí de Sa Torre, km 8,7, 07609 Lluçmajor
zaranda@zaranda.es - Tel. 971 010 450

PREDIO SON QUINT

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



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



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.



La española Marimar Torres, propietaria de la bodega y viñedos Marimar Estate, ubicados en el condado de Sonoma (California), se queja, sin embargo, de que el aumento de ventas ha beneficiado, sobre todo, a los caldos de "precio medio y bajo".

Los beneficios saludables del consumo moderado de vino, la proliferación de nuevas bodegas y los precios cada vez más ajustados, entre otros factores, han convertido a Estados Unidos en el mayor consumidor de caldos del mundo, por delante de Francia.



El Vino en Estados Unidos, momento dulce

pág.8

Todo indica que el sector del vino en Estados Unidos ha emprendido un camino sin retorno, y sin duda también triunfal, a la vista de estos últimos diecisiete años de aumento ininterrumpido del consumo.

De hecho, estados como California, Connecticut, Florida, Massachusetts y Nueva Jersey trasiegan más caldo per cápita que España, el país con más superficie de viña del mundo.

Otro punto que se debe tener en cuenta es que el número de estado-unidenses que bebe vino a diario ha aumentado un 80 por ciento desde el año 2000, un indicador que reciben con alborozo los fieles a Baco y los viticultores, en un país que cuenta ya con tres mil viñedos.

En cada uno de los cincuenta estados del país hay ya al menos una bodega, algo que era inimaginable hace unos años.

Así que el mercado del vino en Estados Unidos vive su mejor momento. "Y no va a parar de crecer", ya que el consumidor estadounidense "está dispuesto y quiere probar vinos nuevos constantemente", asegura David Bernad, presidente de la Feria Internacional del Vino de Miami y consultor de vinos.

Beber vino, puntualiza Bernad, "se ha puesto de moda" en este país, gracias a la relación histórica que

existe entre la salud y el consumo moderado de caldos, que son muy ricos en antioxidantes.

También influye, reconoce, la creciente frecuencia con que se consume vino en series de televisión tan populares como "Sex and the City" ("Sexo en Nueva York") y otras muchas.

"Que las chicas salgan juntas y se pidan una copa de pinot grigio o de chardonnay ayuda mucho más de lo que parece a estimular el gusto por la cultura y el consumo del vino", asegura el también presidente de Vinamericas, una empresa de importación y distribución de vinos en Estados Unidos.

COMPETENCIA.

Se debe tener en cuenta otra idea fundamental: La relación calidad-precio suele ser notable. "No es tanto por el precio, ya que vinos baratos siempre ha habido", precisa Bernard, sino que resulta evidente la mejora de la "calidad a nivel internacional", en buena parte gracias a la "tecnología" empleada para su elaboración.

La española Marimar Torres, propietaria de la bodega y viñedos Marimar Estate, ubicados en el condado de Sonoma (California), se queja, sin embargo, de que el aumento de ventas ha beneficiado sobre todo a los caldos de "precio medio y bajo".

En ese sentido, afirma que la gente "ha dejado de comprar vinos de alto precio", como resultado de la crisis económica, y que la "competencia ha crecido tremendamente" desde 1992 con la "multiplicación increíble de bodegas".

El mercado del vino en Estados Unidos vive su mejor momento. *"Y no va a parar de crecer"*, ya que el consumidor estadounidense *"está dispuesto y quiere probar vinos nuevos constantemente"*, David Bernad, presidente de la Feria Internacional del Vino de Miami y consultor de vinos.

"La ventas nacionales son mucho más difíciles" en un mercado dominado por "marcas grandes como Gallo" y un puñado de colosos de la distribución que ejercen un control casi asfixiante, resaltó Marimar, cuya cuidada producción de vino en Russian River Valley apenas alcanza las doce mil cajas anuales.

Se trata de una pequeña bodega que mima al máximo la producción de sus elegantes y equilibrados pinot noir y los intensos chardonnay, todos elaborados



a base de uvas orgánicas en los viñedos de su propiedad.

Por supuesto, los vinos de California son la gran estrella en Estados Unidos, abrumadora, ya que acaparan el 61 por ciento del volumen total de ventas en el mercado estadounidense y el 90 por ciento del total de las exportaciones, según el Departamento de Comercio de Estados Unidos.

LO MÁS 'COOL'.

Y mientras en países como España y Francia cae el consumo de vino entre



las nuevas generaciones, quizá porque lo asocian a un "producto fuera de moda, arcaico, que sus padres bebían mucho", sucede al contrario en Estados Unidos.

Aquí, la Generación del Milenio (los nacidos después de 1980) valora como algo "cool, nuevo, saludable y con nivel de sofisticación", explica Bernard.

Con esta opinión coincide plenamente Alex Andavert, también consultor de vino, quien atribuye el fenómeno de su crecimiento a dos factores: En primer lugar, el hecho de que "dos generaciones consumen vinos en Estados Unidos, la de los Baby Boomers (entre 65 y 85 años), unos 75 millones de habitantes, y la del Milenio, que suma unos 70 millones".

Estados como California, Connecticut, Florida, Massachusetts y Nueva Jersey trasiegan más caldo per cápita que España, el país con más superficie de viña del mundo.

En segundo lugar, la crisis económica no ha afectado tanto a la Generación del Milenio, de la cual 18 millones han cumplido ya los 21 años y "han incrementado el consumo de vino en Estados Unidos", según Andavert, propietario de la tienda especializada Old Vines Wine & Spirits, en Miami.



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

Vinculada al mundo del vino desde antes de nacer, Marimar Torres, la representante más conocida del vino español en Estados Unidos y propietaria de la bodega Marimar State, no sólo ha tenido tiempo de presidir la división norteamericana de la compañía, poner en marcha la citada bodega y elaborar uno de los mejores vinos californianos, sino que además se ha convertido en toda una autoridad en cocina española, materia sobre la que ha editado varios libros.

Unos minutos conversando con ella bastan para darse cuenta de que es una mujer de altura... y no precisamente por lo que mide. Mujer de gran talento, vital, enérgica y comunicativa donde las haya, la presencia de Torres en California desprende entusiasmo por todos los poros de la piel. Impresiona la elegancia que irradia: sus movimientos ágiles y acompasados, su mirada inquietantemente cercana y su abrumadora agilidad de palabra delatan a una gran empresaria, tenaz y avisgada, cuya mayor fuerza reside en una sana autoestima. Marimar Torres posee esa mirada, crepitante y sosegada a la par, propia de las almas satisfechas. Cocina, monta a caballo, toca el piano y habla seis idiomas, pero han sido sus dos grandes amores, su hija y sus viñedos, los que le han aportado lo que la madera a los vinos con el tiempo: redondez y equilibrio.



Marimar TORRES

“Mi padre fue un adelantado de la época en que vivió”

1 Abrirse paso en un feudo hasta hace poco predominantemente masculino no debió resultarle tarea fácil, ¿verdad?

Al principio me enfrenté a la idea generalizada de que el mundo del vino no era lugar para una mujer. Con el tiempo superé este prejuicio y pasé a convertirme en la representante más conocida del vino español en Norteamérica. Desde siempre he sentido pasión por los vinos.

2 Usted vivió desde edad temprana la expansión de la empresa familiar. ¿Cuál cree que ha sido el secreto de Bodegas Torres para llegar a posicionarse como el máximo exportador de vinos españoles en el mundo?

El gran impulsor de Bodegas Torres en el extranjero fue mi padre, Miguel Torres Carbó. Sus deseos de posicionar el vino de la familia le impulsaron a salir, botellas en mano, a venderlo a los mejores restaurantes y presentarlo allá donde iba. Fue un adelantado de la época en que vivió.

3 ¿Cómo se ve desde el otro lado del charco el boom vitivinícola que se vive en España?

Fantástico. Con mucha ilusión. La situación de libertad y relajación de la que se disfruta en España ha permitido que aflore la creatividad de mucha gente, no sólo a nivel vitivinícola, y eso es fantástico. Cuando me fui a vivir a Estados Unidos, después de morir Franco, las preguntas que más temía eran las que versaban en torno a la política, pero hoy en día temo lo contrario: ¿que alguien de España me pregunte por la situación política de allí!.

4 La variedad tinta pinot noir, oriunda de Borgoña, es una de las variedades por las que usted apuesta fuerte a pesar de no ser muy conocida en nuestro país. ¿Cómo describiría los vinos que produce?

Se trata de una variedad que puede alcanzar la excelencia aromática. Sus bayas son pequeñas, de un negro violáceo, enceradas por pruina abundante. El hollejo es espeso y la pulpa, suave. Los tintos de pinot noir se caracterizan por la calidad de sus aromas: cereza, cassis, fresa, frambuesa, violeta, cuero de Rusia, regaliz... Se trata de una de las variedades internacionales más finas y elegantes, aunque al mismo tiempo es muy delicada, frágil y volátil, ya que puede sufrir con facilidad cambios no deseados. Es una variedad muy exigente, que requiere mucha atención por parte de los viticultores.

“La situación de libertad que se disfruta en España ha permitido que aflore la creatividad”

5 Entonces, ¿por qué apuesta tan fuerte por ella?

Trabajarla es casi un reto: cuando el resultado es bueno, es extremadamente satisfactorio. En el viñedo californiano Don Miguel producimos un vino de carácter único. Una descripción preciosa de este vino es la que hace Miles Raymond, el protagonista de la película Entre copas, donde afirma: “El pinot noir es una cepa que toca fibras emocionales e intelectua-

les muy profundas; sus aromas son los más seductores y brillantes y excitantes y sutiles y... los más antiguos del planeta”.

6 El protagonista de Entre copas también afirma que la pinot noir sólo puede crecer en lugares específicos del mundo, pequeños y protegidos. Supongo que Green Valley es una de esas zonas exclusivas. ¿Qué la caracteriza?

Tras pasarme dos años buscando un terreno, elegí este lugar privilegiado, ochenta kilómetros al norte de San Francisco, ya que las colinas occidentales del Condado de Sonoma, las denominaciones Russian River Valley y Sonoma Coast, son unos microclimas perfectos para el cultivo de esta variedad y también para el chardonnay. El Océano Pacífico, a sólo dieciséis y diez kilómetros, ejerce su influencia con las brisas frescas y nieblas marinas.

7 Hablando de microclimas, ¿usted cree que puede afectar el cambio climático, como fenómeno global, al panorama vitivinícola internacional?

Sí, claro que creo que afectará. En algunas partes antes que en otras. A nosotros, de momento, nos afectará menos que a Europa, ya que tenemos el Pacífico.

8 Tengo entendido que usted aplica la viticultura orgánica y la biodinámica. ¿En qué consisten?

Respecto a la viticultura orgánica, la idea es crear un equilibrio entre las ce-

pas y la naturaleza. El viñedo será más sano ecológicamente y la uva será de mejor calidad. Actualmente, en el cien por cien de nuestros viñedos se aplica este sistema. Respecto a la biodinámica, se trata de considerar la viña como un ecosistema en su conjunto: no sólo hileras de cepas, sino también la tierra que hay bajo ellas, así como la flora y la fauna del entorno, todo creciendo de forma interdependiente. Para estimular la biodiversidad, preparamos unos “tés de compostaje” especiales, con hierbas como la milenrama y la ortiga, que rociamos sobre las cepas en cantidades minúsculas.

9 ¿Qué papel cree que juega la prensa especializada? ¿Tiene el poder de reconducir el gusto del consumidor?

Definitivamente, un papel importantísimo. Sí, tienen el poder de reconducir al consumidor. La diferencia entre las guías de Europa y las de EE UU es que las primeras resultan fundamentalmente didácticas para el consumidor, mientras que las segundas se limitan mucho más a juzgar, aportando mucho menos.

10 Como experta en gastronomía catalana, ¿qué opinión le merecen los nuevos derroteros que está tomando la alta cocina en su tierra?

Estoy feliz, pues me gusta que la cocina catalana goce de buena salud. Respecto al dilema entre cocina tradicional o moderna, pienso que deben coexistir ambas, ya que cada comida tiene su momento. Me encanta el estilo de Ferran Adrià, pero también me gusta mucho la cocina tradicional.

CHULETÓN
DE BUEY 700gr. 13,50€

**Cafetería
Classic
Restaurante**

Fausto Bonafe, 65
Son Ferriol - Mallorca
971 429 661

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



Teja de calçots 12€
Calçots rebozados 12€
Calçots salteados con setas y chipirones 9,5€
Revoltito de Calçots con butifarra negra 9,5€
Menú de calçots 24€

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

BODEGAS

Medallas de oro

JOSÉ L. FERRER

1

JOSÉ L. FERRER CRIANZA 2008 | Tinto



D.O.: Binissalem
Variedades de Uva: 60% Mantonegro, siendo el resto Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet y Syrah.

ELABORACION

Selección de las uvas procedentes de los mejores viñedos de nuestras fincas en la D.O. Binissalem. Refrigeración de la uva en cámara frigorífica a 2°C. Fermentación a 26°C durante 15 días. Acabada la fermentación se deja en contacto con los hollejos para incrementar la extracción de taninos, hasta un total de 21 días. Después de finalizar la fermentación maloláctica, se trasiega el vino a las barricas de roble americano y francés donde permanecerá durante 12 meses hasta la realización del ensamblaje para su embotellado final.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella y capacidad: Disponible en 75cl, 50 cl, 150 cl (Mágnun) y 300 cl.

NOTAS DE CATA

- Aspecto: Rojo intenso con reflejos violáceos. Lágrima persistente.
- Aroma: Aromas a frutas rojas silvestres, matices balsámicos y torrefactos. Recuerdos a notas de cacao, frutos secos.
- Gusto: Equilibrado y fresco. Evolución en boca donde se aprecian las notas afrutadas y balsámicas. Bien estructurado, carnoso con un final de boca donde destaca por las sensaciones especiadas, tostadas y recuerdos a regaliz.
- Edad ideal para su consumo: Durante los próximos tres años, siempre que se tenga en un ambiente adecuado de temperatura y humedad, sin luz ni vibraciones.

2

DUES SIRAH CALLET 2009 | Tinto

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

Tipo de Vino: Tinto envejecido en barrica.
Zona de Producción: Viñedos que rodean nuestra bodega.
Variedades de Uva: Callet 50%, Sirah 50%

ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas de Sirah y Callet de los viñedos de la bodega. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a unos 28° C. Crianza en barricas de roble francés y americano durante unos diez meses. Posterior selección y ensamblaje de los vinos para su embotellado.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella y capacidad: Bordelesa 75 cl.

NOTA DE CATA

- Aspecto: Color rojo violeta, intenso, limpio y brillante.
- Aroma: Aromas complejos, florales, frutos del bosque junto a aromas de vainilla, canela, torrefacto y ahumado.
- Gusto: Entrada en boca agradable, taninos dulces que contribuyen a mantener una buena estructura, notas de regaliz, largo y persistente, con una agradable retronasal. Ideal para acompañar arroces y carnes.
- Temperatura de Servicio: 15° - 17° C. Se recomienda consumir en sus próximos tres años.

“Dues Sirah Callet 2009”, “Veritas Dolç 2010”, “José Luis Ferrer Crianza 2008” y “José Luis Ferrer Reserva 2005”, han merecido la medalla de oro en el evento de cata CINVE-SEVILLA 2011 que se celebró en la ciudad de La Giralda del 15 al 17 de noviembre pasado.



AUTÓCTONOS DE BANDERA

pág.12

Saben que una de las claves para hacer un vino excelente es permitirle su propia identidad y personalidad. La defensa de las variedades de la isla es un principio inamovible de su forma de trabajar.

Eso sí, trabajan con todas las demás variedades para poder buscar el complemento perfecto o la combinación perfecta a cada caldo; para ofrecer un abanico de posibilidades amplio y apto para todos. Y siempre sin perder de vista las maravillosas características de la tierra de Binissalem; una comarca que se distingue

por sus pedregosos terrenos donde la raíz profundiza y adquiere su máxima calidad.

Unos terrenos que hace ya 80 años se estudiaban y se mimaban intentando averiguar que variedad arraigaría mejor en sus entrañas. “Podríamos haber hecho una sola variedad aunque fuera foránea pero no creo que tenga sentido; creo firmemente que hay que aprovechar nuestras variedades de aquí, aprovechar el patrimonio que la naturaleza nos ha dado y a la vez buscar la diversidad que lo complementa”, afirma el director.

Y ése es precisamente uno de los secretos de que la producción de más de un millón de botellas de estas bodegas despunte por su excelente calidad y siga enriqueciendo tanto a Mallorca como al mundo entero con un producto delicioso y trabajado al milímetro que nos hace partícipes, como a la propia familia Roses-Ferrer, y nos permite imaginar que somos nosotros los que nos perdemos entre las viñas, buscando y cuidando cada pequeña uva para conseguir el maravilloso y único sabor que sentimos en boca y en el corazón con cualquiera de los vinos de Bodegas José L. Ferrer.

3

RESERVA 2005 | Tinto



D.O.: Binissalem
Variedades de Uva: 60 % Mantonegro, Callet, Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓN

Fermentación y posterior maceración durante 21 días en depósitos de acero inoxidable a 32° C. Envejecimiento en barricas nuevas de roble americano durante 21 meses.

Tiempo de crianza en botella: Mínimo 15 meses antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo Cereza-Rubí con ribete teja de media capa, brillante y glicérico.
- Aroma: Mantiene los aromas a fruta madura, perfectamente ensamblados con la vainilla, los lácteos y el coco del roble americano, y los de reducción de su estancia en botella, cuero.
- Gusto: Equilibrado, estructura marcada por unos taninos propios de la uva y de la madera, largo y duradero, en el retrogusto vuelve la armonía de los aromas de la crianza. Ideal para acompañar platos de carnes rojas.
- Temperatura de Servicio: 18° C.
- Edad ideal para su consumo: En la actualidad y al menos en los próximos cinco años, siempre que se tenga en un ambiente adecuado de temperatura constante e inferior al 18° C, sin luz ni vibraciones.

4

VERITAS DOLÇ 2010



D.O.: Binissalem
Variedades de Uva: 100 % Moscatel de grano menudo.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío para potenciar la extracción de aromas. Obtención del mosto a baja presión mediante prensado neumático. Fermentación a temperatura controlada a unos 12° C en depósitos de acero inoxidable. Parada de la fermentación a 0° C.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella y capacidad: Bordelesa blanca 50 cl.

NOTA DE CATA

- Aspecto: Amarillo pajizo con reflejos verdes, brillante, lágrima persistente.
- Aroma: Predominan las notas florales, rosas, geranio, flor de naranjo, aromas de miel, junto con ligeros aromas de frutas maduras.
- Gusto: Dulce, fresco, fruto de una acidez equilibrada, paso de boca intenso, dejando esas sensaciones afrutadas, melosas. Persistencia gustativa larga.
- Temperatura de servicio: 5 - 6° C.

pág.13

**BODEGAS
JOSÉ L. FERRER**

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

Fernando Pérez Arellano

Chef del Restaurante Zaranda

CAP ROIG, REY DE LAS ROCAS

Voraz depredador del bentos, de sabor elegante y delicado que nos deja un recuerdo en el paladar tan intenso como el de una buena mariscada.

Cap roig (*scorpaena scrofa*) es el nombre que recibe comúnmente en Baleares ese pez de aspecto poco amigable y color entre pardo y rojizo, que en otras partes se conoce como cabracho, kabraroka, o escorpara, entre otros nombres. Pertenece a la familia "scorpaenidae", siendo, entre ellos el de mayor tamaño del Mediterráneo y el más apreciado en toda su extensión. Se esconde entre las rocas, mayoritariamente entre los 10 y los 50 metros de profundidad (aunque puede encontrarse hasta los 500m.), donde caza al despiste pequeños peces, moluscos y crustáceos. Es también importante no confundir esta escórpora con ninguno de sus familiares cercanos, de aspecto muy similar pero de menor valor gastronómico. No obstante, ninguno de ellos suele superar los 500g. frente a los 3Kg que puede alcanzar el cap roig.

Es sin duda una de las perlas cultivadas del mercado mallorquín. Goza de una gran popularidad en la isla donde se convierte en protagonista habitual de succulentos platos marinos. Considerado buque insignia de los pescados de roca en todo el Mediterráneo, está presente en todos los bodegones de la emblemática "Boullabaise" marseleses, al igual que en las mejores "Aquapazzas" del golfo de Nápoles o nuestros "Suquets".

En líneas generales, se podría afirmar que los mejores son los que se capturan a menor profundidad (distinguibiles por su color más oscuro y el vientre anaranjado) ya

que su dieta, más basada en pequeños crustáceos, le otorga ese perfume característico del pescado de roca mediterráneo. No es difícil encontrar ejemplares vivos en el mercado del Olivar: Esto no solo es una evidente señal de frescor sino que también nos habla de la escasa profundidad a la que han sido capturados, pues es el cambio brusco de presión lo que fulmina al pescado de forma prácticamente inmediata.

Una vez limpio y abierto en canal, si lo asamos al punto sobre brasas es un bocado que no se olvida nunca. Su carne prieta y jugosa, la melosidad de su cabeza y el yodo intenso que desprende le convierten en un festín sin par. Haciéndolo al horno, (limpio de tripas agallas y escamas) bajo una gruesa costra de sal marina aromatizada con hierbas de la zona, obtendremos también un excelente resultado.

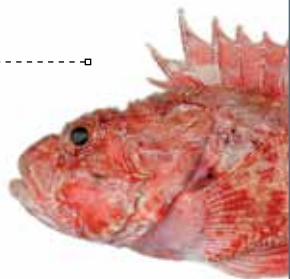
Pero la forma de hacerlo que más me gusta es fileteado y frito con sus escamas en abundante aceite de oliva bien caliente (215°C+/-). El hecho de no escamarlo hace que conserve todo su perfume intacto entre piel y escamas, con el aliciente de que estas queden increíblemente crujientes.

Para potenciar aún más su sabor, en Zaranda ligamos un fondo marinero, elaborado con sus cabezas y espinas, con una picada de almendras y pan fritos, majados junto con el hígado del pescado salteado con ajo y perejil. Suena bien pero sabe mejor.

Me encantaría que pudiérais compartir conmigo vuestras recetas e ideas para ir enriqueciendo mi repertorio, igual que me ofrezco para intentar dar respuesta a las dudas gastronómicas que os puedan ir surgiendo.

Espero vuestros mensajes.

Fernando P. Arellano



12 MESES, 12 PLATOS, 12 VINOS

DINAMIZAR, FOMENTAR Y PROMOCIONAR LA COCINA MALLORQUINA, SON LOS TRES OBJETIVOS QUE HAN MOVILIZADO A LA ASOCIACIÓN DE RESTAURACIÓN Y A UN GRUPO SIGNIFICATIVO DE PROFESIONALES A PONER EN MARCHA EL SUGERENTE PROYECTO "12 MESES, 12 PLATOS, 12 VINOS", QUE EN FECHAS PRÓXIMAS ESTÁ PREVISTO QUE INICIE SU ANDADURA.

Este año no habrá Mostra de Cuina. La imposibilidad de financiarla con ayudas públicas ha impedido su puesta en marcha, después de 28 años ininterrumpidos de éxito de público y de participación de los restaurantes más interesados por sa nostra cuina. Este año, las cuentas no han salido, y la asociación que preside Pilar Carbonell, con abnegación y entusiasmo, ha tenido que imaginar nuevas iniciativas. Y ha encontrado y desarrollado un programa interesante, que busca que "la cocina mallorquina no pierda su esencia y podamos presumir de que en Mallorca nuestras recetas vuelvan a ser protagonistas"

Coordinada por Margalida Mulet, una comisión de gastrónomos, entre los cuales he tenido el gusto de ser incluido, ha preparado un programa de platos típicos, tradicionales, puestos al día con el mejor ánimo y absoluto respeto a su composición. El gran connaisseur Antoni Contreras ha documentado cuidadosamente cada receta, para mayor gloria y gozo, del plato y de los comensales que lo disfruten.

El menú ha de incluir una ración suficiente del plato del mes, acompañado de una copa de vino mallorquín del mes, pan, olivas trenzadas, enteras o pancides de buena calidad, aceite virgen mallorquín y agua. A criterio de cada restaurante se deja ofrecer además galletas de aceite, foiegras, queso o sobrasada de aperitivo, así como una copita de palo o hierbas como digestivo. Los platos han de

cumplir requisitos fundamentales como ser de temporada, estar confeccionados con los ingredientes y aromas básicos de cada receta, de acuerdo con las técnicas tradicionales, y pueden ser mejorados con aportaciones a criterio de cada cocinero.

Por ejemplo, la propuesta para este mes de junio es un plato muy veraniego, Escabetxo de rajada o gerret de Mallorca amb verdures de temporada, del cual Contreras nos recuerda que "esta manera de adobar el pescado ha sido desde siempre una de las formas domésticas más habituales y eficaces para conservarlo, sobre todo en momentos en que la abundancia de capturas no permite su consumo en breve plazo. Su creación se la disputan los cocineros del Bajo Imperio Romano y los del Segundo Imperio persa. La obligada intervención del vinagre le proporciona el aroma incisivo y la frescura palatal que lo caracterizan, pero es la causa de su difícil conjugación con el vino".

El programa "12 meses, 12 platos, 12 vinos" viene a sustituir a la Mostra. Pero la Mostra no sólo no desaparece sino que se perpetúa en él, y también en las numerosas manifestaciones que, a su sombra y tomándola como modelo, han proliferado en numerosos municipios de la isla. Hoy hay mostrars en cada pueblo, y su éxito garantizado ha servido de apoyo a ese resurgir de la cocina mallorquina que posiblemente hoy haya alcanzado y esté situada en su nivel más alto de calidad y popularidad.





En serio, ¿pediste un rosado?

Durante la época primaveral, adentrándonos en el verano, las temperaturas en nuestro país poco a poco van subiendo, convirtiéndose a veces en un condicionante muy importante a la hora de decantarnos por un tipo u otro de vino.

Normalmente el cuerpo nos pide algo más refrescante y frutal, huyendo un poco de los sabores más reposados, de las crianzas largas y de la contundencia que acompaña a determinados vinos tintos.

Los vinos blancos, son para muchos el vino

idóneo pero para quien

no quiera renunciar a la atractiva frutalidad roja que nos ofrecen los

tintos jóvenes, el vino rosado se perfila como una de las mejores opciones.

Ciertamente, es una opinión más, **considero que en España el vino rosado se ha “degradado” de manera infame** por varias razones y culpo a elaboradores, sumilleres y consumidores que jamás nos lo hemos tomado en serio y que en muchos casos, la incertidumbre de cuando y con qué tomarlo, lo ha relegado a un vino para principiantes o simplemente para salir del paso, sin hablar de los precios bajos que los posicionan como producto barato y consecuentemente elaboraciones muy flojitas y como no, la inundación del mercado con vinos de aguja y lambruscos de tercera que con muy mal criterio han abrazado las trattorias mediocres, convirtiéndolo en su flagship de cabecera.

Otra de las muchas razones puede haber sido porque durante muchos años han sido vinos excesivamente perfumados y simplones, redundando demasiado en los aromas a yogur de fresa, que en exceso empalaga o sencillamente

muchas bodegas se veían obligadas a cubrir cierta demanda del mercado y se han hecho vinos por impetración, poco meditados y malos.

También es cierto que ningún vino rosado que yo conozca ha llegado nunca al estrellato que algunos blancos y tintos han alcanzado a lo largo de la historia y que por lo tanto, no encontraremos un vino rosado más allá de los 100 euros... sorprendentemente, en el caso del champagne rosado sí es así e incluso algunas cuvées son más caras que su siamés blanco, véase el caso de Krug, Dom Pérignon o Cristal, derivado posiblemente por su “exclusividad”...y seriedad.

Sin querer menospreciar proyectos nacionales, es interesante ver que estilo se produce en países vecinos como Francia donde sí hay un respeto mayor por estos vinos, sobretodo en la parte mediterránea de la Provenza y los vinos de Bandol son un ejemplo impecable de ello.

Pero no todo está perdido para el denostado rosado español y algunas bodegas han hecho

poco a poco un camino loable con sus vinos y **hoy en día** creo que **no deberíamos pasar por alto**, cada uno en su estilo, **vinos como Gran Caus, Chivite colección 125, Radix de Pares Baltá, Velorós de Tianna o la rareza y singularidad que nos ofrece el rosado reserva de López Heredia** que destierra el concepto que muchos argumentan sobre la corta vida de estos vinos y de la muy manida juventud que siempre se les exige. Por supuesto que muchos de ellos son encantadores en su juventud pero pueden llegar a ser interesantes y complejos pasados unos años si ha sido concebido con esa idea y estamos dispuestos a comprender dicho género.

Les animo a que prueben rosados más allá de los que las grandes superficies nos ofrecen y pregunten sin rubor por ellos en su próxima visita a su tienda especializada en vinos; ellos mejor que nadie les sabrán aconsejar. Los Modest Mouse seguro que bebieron un buen rosado cuando escribieron su conocido tema “Float On”.



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.



Calor, calor, CALOR en mayúsculas... el verano llega haciendo estallar los termómetros y sofocando a todo el que está bajo el sol... eso sí, para que la lucha contra la estación veraniega sea mucho más fácil tenemos un arma infalible... hazte con nuestra guía de terrazas y tendrás las claves para encontrar la brisa que tanta falta nos hace en esta época del año. Imagina refrescarte en las mejores terrazas junto al mar, sueña la realidad de las vistas más espectaculares y dáte un homenaje en los rincones con más encanto y carisma, disfrutando de los sabores más frescos del verano. Gastronomía al aire libre al alcance de tu mano.

TERRAZAS ESPECTACULARES

→ PARECEN UN SUEÑO... PERO SON DE VERDAD

Si el paisaje embelesa, la gastronomía también. Comer o cenar frente a unas vistas de ensueño nos hace olvidar las penas y enfrentarnos al bochorno con una sonrisa en la boca y en los ojos. El paraíso está cerca si sabemos donde buscarlo, las fotos no hacen justicia a algunos de los rincones más maravillosos con los que contamos en nuestra isla. La Mallorca más bella nos acompaña en cada bocado.

BEN'S D'AVALL: el privilegio de ser espectacular

Qué difíciles son las definiciones, y las etiquetas; los adjetivos...las descripciones. Qué difícil es encontrar un lugar tan espectacular y perfecto en el que tanto las vistas como la gastronomía nos dejan sin aliento. Qué difícil es definirlo y qué fácil sentirlo cuando se llega a la terraza de Ben's d'Avall.



“Es la terraza más bella que he visto en mi vida”, resuena entre los clientes maravillados por las vistas del Ben's d'Avall. Un espectáculo soberbio en el que el mar es el absoluto protagonista. La terraza está ubicada sobre un acantilado y desde ella se puede soñar con el paraíso. Incluso el equipo del restaurante tras años de trabajar en el mismo lugar siguen sorprendiéndose de la belleza mágica del paraje. Y a esta belleza sin igual se le une el cariño, respeto y pasión por la gastronomía del chef Benet Vicens. Sus menús degustación, adaptados al gusto del cliente, son una delicia: aperitivos, 2 entrantes, pescado, carne, postre y un petit fou; o bien es posible elegir una versión un poco más corta. Sabores adaptados al producto de temporada, a los productos propios de su huerto y a la isla. Pescado y marisco fresquísimo llegado del Port de Sóller, “xot” de la

Serra de Tramuntana, “porcella” de Sóller...En el restaurante Ben's d'Avall tienen claro que la interacción con el sector primario y el respeto hacia esa naturaleza y tradición del producto es una máxima inquebrantable. Mediodías y noches en los que se puede disfrutar de esta magnífica combinación entre gusto y paisaje; e incluso también para tomar un cóctel o los demandados gintonics, cada vez más de moda; y sin olvidar las 400 referencias de vino que tienen en la bodega. Un servicio excelente y una oferta inigualable para disfrutar en uno de los mayores regalos que ha dado la naturaleza a nuestra isla.

BÉN'S D'AVALL
Urb. Costa Deià. Ctra. Sóller-Deià
T. 971 632 381

EL OLIVO: selecta, excepcional y única



El pueblo de Deià se desnuda en todo su esplendor y convierte las vistas de la maravillosa terraza del restaurante El Olivo, ubicado en el selecto hotel La Residencia, en una experiencia sin igual. Combinar el excepcional paisaje con las extraordinarias creaciones del chef Guillermo Méndez es un privilegio único.

La magia fluye por cada rincón, la armonía, la absoluta tranquilidad, la exclusividad...su iluminación mayoritaria por velas y poca luz artificial, enamora y potencia su lado más romántico.

Los detalles son exquisitos. Y en el plato, la belleza aún es mayor al conjugarse con el sabor, técnica y pasión de la cocina de autor del chef Guillermo Méndez; una cocina mediterránea basada en la cultura y productos locales tratados con un toque único que sólo el chef sabe darle. Incluso recetas como el “carpaccio de calabacín” o el “tartar de tomate” que sirven utilizando los productos de su propio huerto ecológico. Sabores envueltos por los olivos y la vegetación de la Serra de Tramuntana,

sabores que podemos disfrutar desde la carta, como el “Tartar de serviola con dátiles, piel de naranja y tirabeques con caviar nacaré” o con los extraordinarios menús degustación de 6 platos; gastronómico y vegetariano.

Asimismo, el restaurante El Olivo también prepara diariamente cinco propuestas especiales para ofrecer a sus clientes, residentes o no, y dinamizar su sentido gustativo. Nosotros también tenemos una sugerencia...hay que estar al menos una vez en la vida en esta espléndida terraza selecta, excepcional y única.

EL OLIVO
Son Canals, s/n. (Deià)
T. 971 639 392

Combate el calor... De terraza en terraza

TERRAZAS CON ENCANTO → EL PODER DEL CARISMA.

Dicen que el carisma es algo que no se puede definir, algo intangible, que se siente y no se toca. El carisma es encanto, pasión, armonía, sensaciones, vida... el carisma se esconde y huye de todas las etiquetas. No sabemos como encontrarlo...pero sí sabemos donde. Descubre las terrazas más mágicas y especiales de la isla y disfruta al descubrir que el carisma está cenando junto a tu mesa.

Un oasis en medio de la popular zona hotelera de Alcúdia, un espacio diferente que transporta a un espacio elegante y a la vez informal. La terraza del Jardín del Bistró te abre las puertas a un mundo sensorial y gastronómico en un bonito marco rodeado de plantas y belleza.

3

pág.17

JARDÍN: CONCENTRADO DE JARDÍN AL AIRE LIBRE



Es la novedad del verano. Los hermanos de Castro y su afán por satisfacer a todos sus clientes les ha llevado a abrir este año la terraza del Bistró del Jardín; un rincón en el que se recuperan las mejores recetas de la historia del afamado y querido restaurante que empezó su andadura allá por el 96. Rodeados de una nueva decoración basada en la madera y envueltos en la tranquilidad y relax que proporcionan las plantas; se pueden degustar creaciones como el “Steak Tartar”, los “Huevos de la abuela” y los platos más demandados por los clientes durante años; recetas que la chef Macarena de Castro cuida al mi-

límetro. Una terraza en la que además tampoco faltan tapas, arroces y elaborados postres caseros. Una cocina de producto que varía según lo que ofrece el mercado; entrantes y aperitivos como “calamares rebozados con hinojo y mahonesa de wasabi”, “croquetas clásicas de toda la vida” o “queso de cabra caliente con mermelada de tomate” abren boca para el placer de vivir una cena en el Bistró del Jardín. Todas las noches excepto los lunes, el bistró ofrece un menú de tres tapas, plato principal y postre por 25 euros; además de la posibilidad de disfrutar de la brisa marinera nocturna tomando ginebra o una copa de vino. Posibilidades y opciones

para todos tanto para tomar algo, cenar de sabrosas tapas o una romántica cena en la bonita terraza.

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



TERRAZAS JUNTO AL MAR

→ EL HORIZONTE AZUL

Nadie sabe porqué, pero de la misma forma que la música amansa a las fieras, el mar tranquiliza el corazón. Es relajante, romántico y tranquilo. Degustar cada bocado mecido por las olas y disfrutando del precioso horizonte azul es una experiencia imprescindible cuando el calor aprieta. Kilómetros y kilómetros de costa que parecen no tener fin rodean la isla. Te contamos donde pararte. Comparte tus secretos ante el brillo de la espuma o junto al reflejo de la luna en las olas. Sea de día o de noche; come, cena o bebe junto al mar.

SA PUNTA: abrazados por el mar

Le llaman el balcón mediterráneo; la belleza de la terraza del restaurante Sa Punta ubicado en Cala Bona es un paisaje que se queda grabado para siempre. Recurrir en verano a este precioso rincón y deleitarse con su cocina es uno de los planes estrella de la época estival.



Izquierda, derecha o en frente; el mar está en todos lados...y de su azul profundidad emana tranquilidad y belleza. El restaurante se alza sobre el mar ofreciendo unas maravillosas vistas e integrándonos a la perfección en el bello paisaje de Cala Bona. Un milagro para la mirada que se funde con el buen hacer de los hermanos Martín, artífices del menú degustación que ofrecen. Platos como “lubina salvaje con ratatouille” o “Carré de cordero al romero” hacen las delicias de los visitantes que tienen la oportunidad de probar un nuevo menú cada semana por un precio de 25 euros. Y en carta los mariscos más frescos del litoral y la “langosta frita” como uno de los platos estrella. Una cocina mediterránea con toques de autor que al aire libre y rodeados de la inmensidad marina se disfruta aún más.

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

TERRAZAS DEL BUEN COMER

→ APETITOSAS OPCIONES

pág.18

5

CAN TITO: la terraza de la mariscada



Se encuentra en una de las zonas más demandadas para elegir una terraza de verano. Portixol y Molinar reúnen brisa, ambiente y buen comer en muchos de sus rincones; pero la tradición y el sabor del pescado y marisco de Ca'n Tito marcan la diferencia. Una terraza en la que darse un homenaje con lo mejor del mar.

Una familia tras el restaurante, su barra y su cocina. Han sabido mantener a lo largo de los años el ambiente cálido y una fantástica relación con el cliente; y no por casualidad. Su arma es el sabor y la sinceridad. No decepcionan. Los clientes de Ca'n Tito saben lo que van a comer y que estará tan bueno como siempre. Tanto en su terraza exterior sobre el Passeig d'Es Born en el Molinar como en la pequeña terraza interior; una agradable y sabrosa comida o cena está asegurada. A elegir entre más de veinte entrantes para picar, todos con sabor marinero. Pescados y mariscos que van desde nécoras a raors pasando por bogavante, calamares, langosta, dorada, cap-

roig...y sin olvidar la mariscada de Ca'n Tito o sus parrilladas; todo ello al precio más ajustado y con una calidad que se recuerda en el paladar. Especialidades arroceras, caldereta de langosta, deliciosas carnes y postres caseros. La carta de Ca'n Tito es fresca y sabrosa como sus terrazas. Rincones a los que es tan fácil llegar como aparcar, ya que el restaurante cuenta con su propio parking para clientes. Un plan gastronómico eficaz que no deja de lado la tradición adaptándose a los nuevos tiempos.

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

SES COVES: cuevas, terraza y sabor

Cultura de estalactitas y estalagmitas, cultura catalana, cultura del buen servicio y mejor cocina; la cultura de satisfacer al cliente con la forma de hacer las cosas de siempre. En Ses Coves de Génova el cliente encuentra más de una distracción para olvidar el calor veraniego

Desde la terraza se accede directamente a las cuevas de la localidad; y en las cuevas se respira el aire puro de las rocas; una manera fantástica de encontrar el frescor que tanta falta hace en verano. Es el complemento a la deliciosa cocina de Ses Coves; las mejores recetas de la cocina catalana elaboradas con cuidado y atención a los detalles que marcan la diferencia. La terraza es acogedora y amplia, rodeada de verde y roca. Un lugar en el que sentarse a disfrutar de las variadas opciones de la carta. Cualquier momento es bueno para visitar el restaurante, Ses Coves a comer o cenar, Ses Coves excava-das en la profundidad para visitar y disfrutar; cuevas,

terrazza y sabor para todos los públicos.

SES COVES
Barranc, 45 (Génova)
T. 971 402 387



Cinco meses después de su apertura, la trattoria italiana Il Tano 2 continúa con la misma filosofía que le dio a la Pizzería Il Tano de Santa Catalina su merecida fama: ofrecer a sus clientes unos platos que no sólo sean exquisitos, sino que además ayuden a difundir la cultura de la pasta, de la verdadera pasta italiana, y de toda la cocina de Italia en general.

IL TANO 2

Trattoria italiana especializada en pasta

— “Esa es mi obsesión, lo reconozco”, nos explica Alessandro Leo, su dueño. “Para mí, lo más importante es que la gente entienda esta forma de gastronomía, y que conozca la cocina italiana más allá de los dos o tres platos de siempre.

Por eso en Il Tano 2 tenemos una carta en la que se van elaborando cuatro o cinco platos distintos cada semana:

para que la gente pueda probar otras especialidades, diferentes platos de diferentes zonas del país, y conozca la verdadera gastronomía italiana.” Y es que, sin duda, hay dónde escoger,

“La mejor comida italiana, al mejor estilo italiano”

desde las más de dos docenas de entrantes calientes o fríos (entre los que sobresalen las tablas, y donde uno de los elementos estrella es la mozzarella, preparada de variadas y apetitosas maneras) hasta los platos principales de pasta fresca, pasta clásica, pasta gratinada, risottos, carnes... sin olvidar, claro está, los imprescindibles postres.

“La mejor comida italiana, al mejor estilo italiano”, recalca el señor Leo, mientras enseña con orgullo la espléndida terraza de su local, en la que luce un sol mediterráneo que invita a degustar todas y cada una de las maravillas que se muestran en su carta.

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



pág.19

“ Para mí, lo más importante es que la gente entienda esta forma de gastronomía, y que conozca la cocina italiana más allá de los dos o tres platos de siempre. ”



Ni Foc Ni Fum
Seguretat de Llevant

- 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

seguretatdellevant@nifocnifum.com - www.nifocnifum.com

Patrocina: ASOCIADOS BAIX COSTA DE LLEVANT



OFICINA Y TALLER

C. Cos, 92 - 07550 (Son Servera)

T. 971 817 069 - 618 449 805



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



“Pues parece mentira, pero aquí estamos otra vez”, se ríe **María Izquierdo**, la responsable de **La Boutique del Buen Comer**. “Y nosotros, encantados, ¿eh? Que además tenemos unas cuantas sorpresas en la tienda que le van a gustar a más de uno y a más de dos.”

Llega el verano a La Boutique del Buen Comer

pág.20

A BUEN TIEMPO, MESA FRESCA

A nadie se le escapa, y a todo el mundo le convence: finalizados ya definitivamente los días fríos en los que lo que apetece es un buen plato de cuchara con consistencia y un buen aporte calórico, los calores de junio piden en cambio un poco más de frescura y de ligereza, ideal para combatir las altas temperaturas. ¿Y qué mejor que una buena ensalada para refrescar la mesa? Pero desde luego, no una ensalada cualquiera, sino una ensalada confeccionada con ingredientes de primera calidad, y mucho más sorprendentes de lo que puedan parecer a primera vista.

.....



EL SECRETO ESTÁ EN EL QUESO

“Hace muy poco que hemos recibido este queso, y la verdad es que estamos encantados con él: es lo mejor que puedo recomendar de cara al verano”, nos cuenta María Izquierdo, para empezar a abrir boca. “Es un queso fresco de oveja manchega, hecho en Cuenca, y que se llama nada menos que “Caballero Andante”. Además, es un queso bío, es decir, de producción ecológica, y como es fresco, resulta de lo más suave de cara al verano. Esta misma casa también comercializa un queso curado con manteca, pero lo habitual en cuanto llega el calor es dejar un poco de lado a

los quesos más fuertes.”

Sin duda, un buen queso fresco no es una mala opción para combatir las temperaturas, y más si estamos hablando de producción ecológica... aunque como siempre, María se encarga de remarcar que a ellos, lo que más les importa es la calidad. Es decir, que no lo han escogido por ecológico o no ecológico, sino porque les ha parecido un producto excelente, por lo que ha superado con nota sus exigencias como vendedores. “Nuestros clientes saben de sobra que nosotros tenemos unos niveles de au-

toexigencia muy altos, precisamente porque no queremos engañar a nadie y porque la base de nuestra filosofía es la calidad. Así de sencillo.”

¿Y qué es lo que podemos hacer con este queso, además de consumirlo tal cual, al natural? “Bueno, el recetario puede ser todo lo sencillo o todo lo complicado que quiera el cliente, por supuesto”, remarca María. “Es un queso fresco, pero con cuerpo suficiente como para, por ejemplo, hacerlo rebozado y frito. Pero si lo que queremos es un plato más ligero, entonces lo mejor es una

ensalada, sin duda. Y claro, para los más golosos, siempre queda el queso con membrillo de postre, que es lo más sencillo del mundo y siempre tiene éxito.”

Para esa última combinación, y para no desmerecer en absoluto ni al queso utilizado ni a nuestra propia mesa, conviene tener muy presente que no vale cualquier membrillo, pero en La Boutique del Buen Comer siempre tienen recursos para todo, y por eso nos presentan un membrillo artesano catalán que combina de forma perfecta con él.

pág.21

EL TOQUE DEFINITIVO: LAS VINAGRETAS

Ya tenemos todo lo necesario, por lo que lo último que necesitamos para completar nuestro refrescante plato es un buen aliño... y eso es algo que también tienen claro en La Boutique del Buen Comer.

“Pues ahora, mira por dónde, voy a sorprenderte”, nos dice María con una sonrisa. “Nos acaban de llegar unas nuevas vinagretas que son una delicia: las hay de frutas como la frambuesa o el mango, de hierbas mediterráneas y de otras clases, de almendras... y son muy, muy versátiles. ¡Sirven para todo, vamos! Porque desde luego, para lo que más se utilizan es para aliños, de ensaladas y de lo que te apetezca, pero me han dicho que incluso pueden mezclarse con vino para preparar unos aperitivos fantásticos. ¡Son una delicia!”

Y ya que hablamos de vinagretas, no podemos descuidar el aceite, ya que además se acaba de incorporar al amplio surtido del establecimiento uno nuevo, cultivado y hecho en Ariany, y llamado “Miquel’s”: un coupage que ha empezado a producirse este mismo año y que, en palabras de María, “es suave, para todos los gustos. Digamos que resulta muy familiar.”

ALGO MÁS PARA LA ENSALADA

Pero como bien saben los buenos comensales, el secreto para conseguir una ensalada lo suficientemente interesante es acompañarla de buenos, variados, y originales ingredientes, y en La Boutique del Buen Comer también pueden ayudarnos en ese campo. Porque si lo que busca el cliente es una ensalada de pasta, tendrá que dedicar un buen rato a seleccionar la que prefiera de entre las magníficas variedades de pasta fresca Da Giorgio. Y si lo que quiere es sorprender de verdad, nada mejor que unas lonchas de salmón noruego, y hasta de jamón ibérico, por qué no: como bien nos recuerda María, “lo que yo siempre le digo al cliente es que en la variedad está el gusto, y que es él quien tiene que decidir qué es lo que desea. Si el plato en cuestión es una ensalada, que no se preocupe, que aquí le proporcionaremos todo lo necesario para que pueda ofrecer a sus comensales una ensalada del todo inolvidable, con queso fresco o sin él.”

LAS DEGUSTACIONES DE JUNIO

Y por supuesto, lo que de ninguna de las maneras puede faltar en La Boutique del Buen Comer son las degustaciones, una iniciativa puesta en marcha el pasado mes de abril y que ha tenido

un éxito total. “La verdad es que la gente está encantada”, precisa María, “así que vamos a seguir con ello al menos durante todo el verano. Quien quiera, puede acercarse hasta nuestra

tienda y enterarse de los productos que vamos a ofrecer, así como el calendario de fechas. ¡Estoy segura de que no dejará indiferente a nadie!”

“Mejor no, ¿eh? Diferente. Que quede claro. Aquí nosotros no somos ni mejores ni peores que nadie: simplemente, ofrecemos un producto distinto en un mercado distinto, eso es todo.” Así de rotundos se expresan José Lozano y Fabiola, dueños de la palmesana Panadería Lozano, y tienen razón en lo que dicen, desde luego. Aunque por supuesto, la realidad es un poco más compleja que eso.

Panadería Lozano: un sabor diferente

Porque para empezar, la historia empieza muy lejos tanto en el tiempo como en el espacio, concretamente en la Galicia de 1870, donde los bisabuelos de José fundan el que se convertirá en el próspero negocio familiar. Y más concretamente, en el pueblo coruñés de Carral, lugar emblemático donde el pan formaba (y forma) parte muy importante de la cultura local: “hoy en día, el pan de Carral no tiene denominación de origen, porque ya se sabe cómo son esas cosas de los políticos y todo eso. Pero puedo asegurarte que lo de las denominaciones no es algo que le importa a nadie, porque todo el mundo conoce de sobra su calidad”, asegura José con conocimiento de causa. Y con una sonrisa orgullosa, me enseña la colección de fotos antiguas que decoran su establecimiento,

donde se ve a su abuela luciendo sonrisa y vendiendo las enormes hogazas coronadas por una bola de masa que les da un aspecto de lo más característico: “es el distintivo del pan de Carral, porque antaño las hogazas se cocían en hornos comunitarios, y entonces para distinguirlas unas de otras se les hacía esa especie de moños en distintos lugares y con distintas formas, y por supuesto nosotros lo hemos respetado”, continúa explicándonos.

Y desde luego, no es eso lo único que este matrimonio gallego tan emprendedor (abrieron el establecimiento hace exactamente un año, después de haberse recorrido todos los mercados y ferias habidos y por haber de la isla, cosa que aún siguen haciendo) ha respetado del pan, puesto que su truco es de lo más simple, vistos los tiempos que corren: “¿el truco? ¿Qué truco? Mira, el truco es hacerlo todo igual que siempre, sin más ni menos: nosotros no usamos levaduras para la masa del pan, sino la fermentación con ayuda del maíz, igual que hacían nuestros mayores. Y usamos las mejores materias primas, está clarísimo: traemos de Galicia las harinas, y todo lo que haga falta... bueno, menos la almendra para la Tarta de Santiago, claro, que esa sí que la compramos aquí, ¡faltaría más!”, se ríe José. “Por eso te digo que nosotros, ni

mejores, ni peores: vendemos pan gallego, repostería gallega, y empanadas gallegas, no ensaimadas ni cosas de aquí. ¡Para eso ya están los hornos de aquí, los que ofrecen producto autóctono! Nosotros no pretendemos competir con nadie, sino ofrecer otra variedad: todo lo que se vende aquí es producción nuestra.”

Y ciertamente, esa diferencia se nota antes de nada y de forma más evidente en el pan (un pan gallego, de miga esponjosa y aspecto y sabor completamente distintos al mallorquín, y que se vende al peso, como antaño), pero también en las curiosidades que pueblan el escaparate de la tienda, desde las gigantescas tartas elaboradas por estos maestros reposteros hasta las empanadas, donde podemos encontrar de las más clásicas (empanada gallega, de atún, de verdura...) a las más curiosas (de pulpo, de zamburiñas, y de cosas aún más sorprendentes).

“Mira, la calidad es calidad, y eso ya lo sabían hace más de cien años, y lo siguen sabiendo ahora. El consumidor quiere calidad, porque el consumidor no es tonto: y si las cosas se hacían así y funcionaban tan bien en aquel entonces, ¿por qué las vamos a hacer nosotros de otra manera? ¡Hombre, una amasadora sí tenemos, porque no vamos a amasar el pan a mano! Pero todo lo demás, pues igual que antes: trabajar, y trabajar bien, para ofrecerle al cliente un buen producto.”

PANADERÍA LOZANO
Oms, 38 (Palma)
T. 971 919 880



Apuntes para iniciarse

Hoy... COCA DE TRAMPÓ

INGREDIENTES

Para el trampó:

- 4 tomates
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla blanca
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Para la masa:

- ¼ vaso aceite
- ¼ vaso agua tibia
- ¼ de vaso de cerveza
- Harina la que coja

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 200 grados.
2. Para el trampó: cortar el tomate, el pimiento y la cebolla en trocitos cuadrados. Salpimentar añadir un poquito de pimentón dulce y regar con abundante aceite de oliva. Reservar.
3. Para la masa: mezclar el aceite, el agua y la cerveza e incorporar la harina hasta que se desprege formando una masa elástica y algo blanda
4. Extender la masa sobre una bandeja de horno con los dedos y colocar el trampó encima, escurriéndolo un poco.
5. Hornear aproximadamente unos 25 minutos, hasta que la masa este cocida.

* Existen variantes en la forma de elaborar la masa de la coca de trampó, pero esta que os facilitamos es muy fácil y está realmente buena. ¡Suerte!

Pistas

Alemán, negro, moreno, ecológico... de ajo y perejil, de queso, de pimientos, de curry, de frutos secos, de tomate... con pipas de calabaza, con avena, con sésamo... crujiente, de miga prieta, de pueblo... La reina de la multiplicidad de panes se llama MADELEINE DE PROUST o, dicho de otra manera, la “evocación el tiempo pasado o búsqueda del tiempo perdido”. Con más de 42 variedades, a cual más apetecible, esta curiosa tienda al más puro estilo francés, exhibe orgullosa tal abanico de sabores panificados que no puede menos que atrapar en el deleite hasta al más tosco de los paladares.

Una manera muy aconsejable de probar un poco de todo o decorar tu mesa



con atractivos panes de colores y sabores, son los re- tales. Nos referimos a los restos de diferentes panes que con sus formas y tamaños variopintos presentan una succulenta alternativa para navegar por la amplia gama de productos que la encantadora tiendecita catalinense ofrece. Me gustan especialmente por el crujiente rabioso y agresivo que en su mayoría ofrecen, al contener menos agua.

Panes variados y retales: 7'50€ el kilo
Muy recomendable también la variada selección de repostería francesa y elegantes dulces.

Sigue el rastro en: Annibal, 17 (Palma)



EL ARTESANO Y SU OBRA



La artesanía pastelera es todo un universo, en el cual podemos encontrar desde las recetas más clásicas hasta las creaciones más personales y vanguardistas.

Pero al mismo tiempo, resulta de lo más agradable también por la ingente cantidad de sorpresas que nos proporciona, descubriéndonos algunas recetas que a pesar de tener ya bastantes años a sus espaldas (y de provenir de tierras y lugares muy alejados) están plenamente integradas en nuestras islas. Y ese es precisamente el caso del pastel que ahora nos ocupa.

“Sí, nosotros somos artesanos, y trabajamos con todo tipo de recetas”, nos comenta el señor **Jaume Lluill i Garau**, el dueño de la **Pastelería y Panadería M. Lluill**, situada en el número 27 de la palmesana calle de 31 de Diciembre cuando le preguntamos por alguna de sus creaciones más personales, *“pero tal vez una de las que más aceptación tiene y que es más personal, porque muy poca gente lo hace por aquí, es el “pay de llimona”, que venimos cocinando y comercializando desde hace ya muchos años.”*

¿Y qué es exactamente el **“pay de llimona”**? *“Pues es un postre que a nuestros clientes les gusta mucho”,* continúa el señor **Lluill**: *“es un pastel, que se hace con pasta quebrada, una crema de limón que le da su nombre, y una cubierta de merengue. Por supuesto, tiene un gusto dulce, pero no empalaga en absoluto.”*

A simple vista, el **“pay de llimona”** se parece a otras tartas más convencionales, y sin embargo su sabor es ciertamente distinto, así como su aspecto exterior. *“Bueno, nosotros procuramos personalizarlo un poco, y por eso le hacemos estos rizos al merengue, para que se diferencie un poco más”,* señala el señor **Lluill**. *“Hay que pensar que ni mucho menos lo hemos inventado nosotros, aunque por supuesto tengamos nuestra particular manera de hacerlo, y ese sea uno de los secretos de que tenga tanto éxito entre nuestros clientes.”* ¿Entonces, el **“pay de llimona”** no es una receta propia? *“¡No, no, qué va! ¡Además, si alguien se atreve a decir eso, estará exagerando mucho!”*, comenta de nuevo el maestro pastelero. *“No, este es un postre muy típico en Inglaterra, de ahí el nombre de “pay”. Es un postre que llegó cuando los primeros turistas británicos visitaban nuestras islas, y a nosotros, como nos intrigaba, decidimos averiguar la receta y empezar a comercializarlo. ¡Y de eso hace ya más de treinta años, así que desde luego, a la gente le gusta! Es lo bueno del “pay de llimona”: ni mucho menos hace falta ser inglés para disfrutarlo. De hecho, nosotros lo tenemos en varios tamaños, y muchísimos*

clientes nos lo compran en formato individual, para degustarlo al momento.”

Sin duda, y como decíamos al principio, la artesanía pastelera está llena de sorpresas... y el **“pay de llimona”** que cocina y comercializa esta pastelería es una de ellas.

INGREDIENTES:

- Pasta quebrada.
- Crema de limón.
- Merengue.



DOLCE PECATTO

Pecaditos que todos debemos permitirnos de vez en cuando.

No importa entender de porcentajes de cacao, ni de calidades de chocolate, ni siquiera distinguir entre una simple mousse y una crema, para captar la sublimidad de esta tarta de exquisitez absoluta.

La magnificencia de la Tarta de chocolate al té del artesano José Arroyo, no reside tanto en su conceptualización como en la perfección técnica que exhibe.

El maestro clava las diferentes ejecuciones que conforman la obra: sobre una base amable de bizcocho tipo Sacher, se elevan colosalmente dos pisos de mousse de chocolate con leche al té, áureo paso en boca de soberbia elegancia y sutilidad, cortados por una fina capa de crepitante praliné a base de avellanas caramelizas y una especie de barquillo crujiente impasivo ante la humedad del mousse. Enfaja lateralmente la ejecución una fina lengua de bizcocho “tipo cuarto” con destellos de cacao que comprime y recoge la refulgencia del contenido. Delicados matices que se alargan y perduran para gozo del paladar, que encuentra entre la acertada plasmación de texturas, un exclusivo billete sin retorno hacia la magia de la alta repostería, primorosamente contemporaneizada.

Si pecar es sucumbir a lo exquisito...

¡Dolce peccatto!



El incitador: José Arroyo.
El nombre del pecado: Tarta de chocolate al té.
Precio del billete hacia el gozo: Individual, 2'35€; Pequeña (4 pax), 14€; Mediana (6-8 pax), 23€; Grande (10-12 pax), 30€; Extra grande (+12 pax), 35€.
Dónde reside la tentación:
PASTELERÍAS JOSÉ ARROYO
Niceto Alcalá Zamora, 8-10 (Palma)
Blanquerna, 64 (Palma)
Fco. Fiol y Juan, esquina Fco. Suau (Palma)

GUÍA DE PASTERERÍAS

pág.24



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 llanguets 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



LA MADELEINE DE PROUST

Junto al mercado de Santa Catalina, este horno y pastelería artesanos, evoca la gran experiencia de Techt Laurent, maestro panadero que conoce los gustos mallorquines porque lleva en Mallorca más de 20 años. Pastelería francesa. Especialistas en pan, 40 especialidades entre las que sobresalen el pan francés, curry, nueces, aceitunas, y ajo y perejil. Salón de degustación. Julio y agosto: abierto todos los días de 7 a 14'30. De lunes a viernes, además, abierto por las tardes de 18'30 a 22'30.

Aníbal, 17 (Palma) – T. 971 912 926

La Madeleine de Proust



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 Misió”, 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 LA MISIÓN

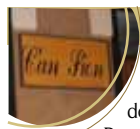


PASTERERÍA Y PANADERÍA M. LLULL

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 pastelera 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 - Pasteria
Casa Canet



FORNET DE LA SOCA

Tomeu Arbona elabora, a la vista de los clientes, especialidades de la repostería ancestral de las islas, rescatando recetas de casas señoriales, monasterios, familias de Palma y de la payesía.. Coques amb girgoles i esclatasangs, cocarrois de ceba amb sobrassada, coixins imperials, jubanets, ensaimada de patata, raisones, tortada reial, coixi de gato embatumat, son especialidades que se remontan a lo más señero del mundo de la masa balear. Todo se elabora con productos autóctonos y de alta calidad.

San Jaime, 23 (Palma) T. 676 620 342

Fornet de La Soca

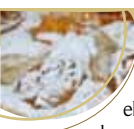


LOZANO, PANADERÍA DE GALICIA

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

Ca'n Molinas



PASTISSERIA TRIAS

Pep Trias, 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 pastelera 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
GRANADA

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

El Restaurante Classic es de momento la última parada del señor Amadeo Auladell, nacido en Arbúcies, provincia de Girona, y que lleva ya veinte años en la isla, ofreciendo especialidades de cocina catalana. “Son ya cuarenta años de profesión, nada menos”, rememora: “recuerdo que empecé nada menos que el día uno de mayo de 1972.”

pág.25

TRAS LOS FOGONES... Amadeo Auladell



“Hay vinos de todo tipo: Vega Sicilia, Pingus, José L. Ferrer, La Capilla... hasta Dom Perignon, incluso.

¡Pero hay de muchos tipos, y algunos a precios muy asequibles!”

□ ¿Y por qué decidió dedicarse a la cocina? ¿Por tradición familiar, tal vez? *“No, no, en absoluto. Mi familia no se dedicaba a la cocina, aunque eso, por supuesto, no quiere decir que en mi casa no se cocinase. De hecho, a mí me llamaba mucho la atención todo lo que tenía que ver con la gastronomía y demás. ¿Sabes qué me hizo fijarme en todo este mundo? ¡Unas vinagreras! Cuando yo era niño, una señora del pueblo las tenía en su establecimiento, y me llamaba la atención que fuesen tan bonitas y las mantuviese tan limpias”,* se ríe.

Muchos años después, el señor Auladell puede presumir de haberse convertido en un verdadero experto del recetario catalán, ofreciendo cocina catalana clásica, aunque sin renunciar por ello a otras especialidades. *“Sin ir más lejos, ahora voy a empezar a*

ofrecer carne a la piedra, porque me lo han pedido, y he decidido hacerlo a lo grande: ¡junio va a ser el mes de la carne a la piedra con Vega Sicilia! Y además, ajustando los precios: en mesa, un Valbuena de quinto año costará 83 euros; un Único, 160; un Alión, 43; y un Pintia, 32. ¿Qué te parece?”

Por descontado, el dueño del Restaurante Classic es un hombre muy entendido en vinos, a lo cual también se añade su gusto por el cava: en su amplísima reserva podemos encontrar incluso un Pingus que se vende a 1400 € la botella. *“¡Bueno, bueno, pero no te asustes por eso! Tengo vinos de todo tipo: Vega Sicilia, Pingus, José L. Ferrer, La Capilla... hasta Dom Perignon, incluso. ¡Pero hay de muchos tipos, y algunos a precios muy asequibles!”* ■

Por supuesto, no es necesario esperar al verano para poder disfrutar de la espléndida terraza de La Trattoria, pero la verdad es que tanto el aumento de las temperaturas como el concurrido ambiente extranjero invitan a hacer una visita a un local que lleva abierto nada menos que veintinueve años.



LA TRATTORIA

“Un lugar para disfrutar”

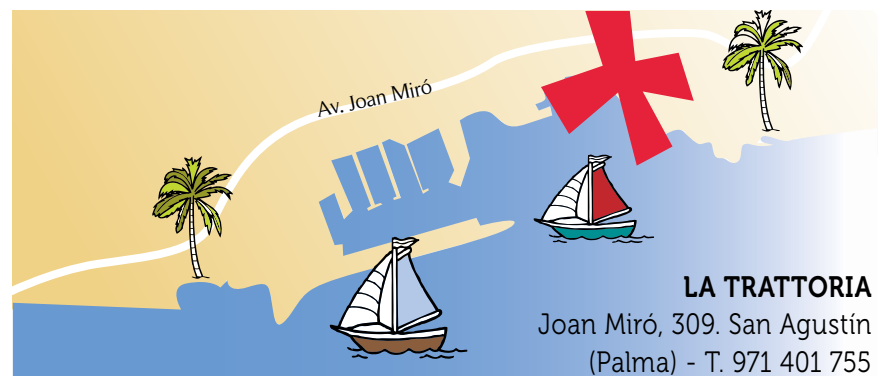


“A LA GENTE le encanta la terraza, desde luego”, afirma sin dudar el encargado, Félix Linde. *“Pero en La Trattoria tenemos muy claro que eso no basta para que el cliente se vaya satisfecho, y supongo que ese es uno de los secretos de nuestro negocio: ofrecer una amplia carta, con todo tipo de pastas y de carnes, en la que desde luego destacan nuestras pizzas.”*

Y es que las pizzas de La Trattoria tienen justa fama, desde la “calzone” (la preferida por el cliente local, según nos confiesa Félix) hasta cualquiera de las demás. Porque todas ellas comparten un secreto especial, que además no están dispuestos a revelarnos. *“No, no, nada de eso”,* se ríe Félix. *“Todo lo que te puedo decir es que la masa de nuestras pizzas es artesana, porque la hacemos nosotros, y que no utilizamos*

un queso cualquiera, porque absolutamente todas ellas llevan una mezcla de quesos que es marca de la casa, como bien pone en la carta... ¡Pero no pienso decir cuáles son esos quesos, ni en qué proporción los ponemos! ¡Quien quiera, que venga a probarlas, y ya veremos si les gusta o no!”

Aunque en el supuesto de que el cliente no vaya buscando pizzas, de ninguna manera podrá quejarse de que le falte donde escoger, ya que la amplia carta incluye desde gazpacho hasta carne cocinada de muy diversas formas, pasando claro está por las cincuenta o sesenta combinaciones que se pueden llegar a hacer con sus platos de pasta. Y todo ello junto al Mediterráneo, en un lugar para disfrutar que es del todo inolvidable.



LA TRATTORIA

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

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.

Bar D'es
Mercat



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.

kebab
Istanbul



Industria, 12 (Palma)
T. 971 282 562

ECO-VEGETARIA

7,75€

La familia Arés llevan 9 años ofreciendo a sus clientes los mejores platos de la cocina vegetariana con productos frescos y saludables. **Menú mediodía:** 3 platos y postre 7,75€. Si lo pasas a buscar por el restaurante 6,75€ + 0,5€ el envase. **Menú viernes y sábados noche:** 10€ **Menú a domicilio:** 9€, transporte incluido. 1er restaurante en Palma con certificación del Consell Balear en todos los productos ecológicos. Consulte condiciones.

Económico y ecológico.



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. 871 804 545

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 succulentas. **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. Típica comida gallega elaborada con productos de primera calidad en una amplísima carta: pescados, carnes, casquería y raciones. Proponen un menú especial los jueves noche y cuentan también con menú diario y menús de grupo.



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€

Benedikt, en la dirección de sala, y Andrés, en los fogones, se encargan de que este romántico restaurante ofrezca en sus cuidados jardines, en sus cálidos comedores y, cómo no, en el espectacular claustro del siglo XVII, una cuidada selección de platos con lo mejor de la cocina tradicional mallorquina. **Menú degustación:** aperitivo, entrante, pescado, carne y postre (25). **De la carta:** Selección de tapas del chef (11,75); Bandeja de pescado de lonja (p.s.m.); Crepe relleno de helado de turrón flambeado (9,5).



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. Viernes noche. Sábado, domingo, visperas y festivos (mediodía y noche). **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 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 huevas de trucha salvaje (22); torrija caramelizada (5,50).



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 succulentas 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).



Isaac Peral, 52 (Pto. Andratx)
T. 971 671 338

LA GALLEGA

35€

En el Puerto de Andratx, La Gallega ofrece bandejas de marisco zy pescado, todo fresquísimo, a 25 euros por comensal. No faltan los clásicos gallegos, como el pulpo a feira, rodaballo, ostras de Arcade y almejas de Carril.

Menús: primero, segundo y postre, con bebida incluida (15). **De la carta:** pulpo a la gallega (11); bandeja de mariscos (25 por persona, máx. 2 personas); leche frita (4).



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. Abierto todas las fiestas.

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 succulenta 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).



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 - Binissaleu - 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.

BOLSA DE EMPLEO MC

— **“MALLORCA A LA CARTA”** - el periódico gastronómico más reconocido de Mallorca, selecciona **comerciales autónomos** para la venta de su publicidad. Buscamos gente con ganas de trabajar y capacidad de vender. Ofrecemos elevadas comisiones.

DESCRIPCIÓN:

• Venta y contratación de espacios publicitarios en soporte online e impreso. • Captación telefónica y presencial de clientes.

REQUISITOS:

• 2 años de experiencia mínima en la venta de espacios publicitarios. • Buena presencia. • Don de gentes y facilidad de palabra. • Vehículo propio.

Interesados enviar currículum a:

recursoshumanos@azeditores.com

— Precisamos **Administrativo-Contable** a media jornada para llevar la contabilidad, gestión de archivos, facturación, y atención telefónica. Buscamos una persona trabajadora, con experiencia de mas de 5 años en asesoría fiscal, contable, IVA, sociedades, y todo tipo de impuestos. Imprescindible dominio de A3conta, a3scan, c, Contaplus, factuplus y office.

Interesados enviar currículum a:

recursoshumanos@azeditores.com

Historias de cacerolas

Por H. G.

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.

El Gin de Menorca

pág.30

A pesar de que mucha gente piensa que la ginebra es un invento británico, lo cierto es que parece ser que fueron los holandeses quienes fabricaron por primera vez este curioso aguardiente... aunque de lo que no hay duda es de que fue en Gran Bretaña donde su consumo creció hasta convertirse en la popular bebida que es hoy día. Y fue precisamente ese el camino que siguió este popular licor para llegar hasta las Baleares, y concretamente hasta Menorca, ya que la bebida fue introducida a lo largo del siglo XVIII para servir precisamente a los británicos que la ocuparon hasta 1802.

“La bebida fue introducida en Menorca a lo largo del siglo XVIII para servir precisamente a los británicos que la ocuparon hasta 1802”

Es de lo más interesante observar cómo la mayoría de aspectos de la cultura británica se diluyeron en la isla con el paso del tiempo... y sin embargo, no sólo pervivió el consumo de la bebida que habían llevado los colonizadores para su propio consumo, sino que además pronto comenzó a fabricarse de una forma particular que convertiría al Gin de Menorca en una auténtica denominación de origen apreciada por todos sus habitantes.

Y es que, al principio, la ginebra era elaborada de la misma manera que la británica, es decir, a partir de aguardiente obtenido mediante la fermentación de cereales seguido de una posterior destilación en alambique de cobre (y siempre con fuego de leña) y aromatización con bayas de enebro, a lo cual se añadían otros ingredientes como por ejemplo semillas y gra-

nos de cilantro, raíz de angélica, canela, comino, piel de naranja... Pero fue con el lógico paso del tiempo cuando se optó por utilizar un alcohol de origen vínico en lugar del obtenido del cereal, ya que en las islas era la viña uno de los elementos preponderantes por excelencia. Y fue por supuesto ese toque tan particularmente mediterráneo, junto con algunas hierbas aromáticas añadidas a la mezcla y también propias de la isla y del entorno (y su posterior conservación en barricas de roble blanco del tipo americano antes del embotellado, que le confiere además un ligero sabor a madera) lo que le otorgó al Gin de Menorca sus especiales particularidades, convirtiéndolo en la bebida que ha perdurado hasta nuestros días y que mantiene intacta su característica personalidad apreciada por todo tipo de paladares aficionados a las bebidas fuertes. De hecho, en el año 1997 se aprobó el Reglamento de la Denominación Geográfica Gin de Menorca, lo cual permitió garantizar la calidad del producto al tiempo que se protegía su denominación de origen...

Y es precisamente este Gin de Menorca la base de la receta de una de las bebidas más consumidas en la isla durante esta festividad del Solsticio (y también, por supuesto, del resto de días y noches estivales): la “pomada”, que consiste en una equilibrada mezcla entre dicha ginebra y refresco de limón, creando así un contraste de sabores inolvidable que es preponderantemente amargo pero también dulce y acuoso. Como cualquier visitante de Menorca ha podido apreciar desde hace siglos, es todo un ritual verdaderamente agradable el de degustar una copa de esta particular bebida en las terrazas de la isla, refrescante al tiempo que espirituosa, y que convence sin duda a todos los que se ven inmersos en una festividad que mantiene intactos muchos de los elementos sociales y culturales que han contribuido a que nuestras islas sean conocidas mundialmente por derecho propio y múltiples aspectos.





¡Pobre de quien el próximo 23 de junio no celebre la más pagana (y también la más sagrada) de las fiestas! El paso de los años, de los estíos, de los solsticios, e incluso de las eras, han servido para que los hombres y las mujeres hayan mantenido (y al mismo tiempo recuperado) una fiesta que siempre fue sagrada, y que por eso mismo siempre ha sido pagana: a pesar del uso religioso que ciertos entes han querido otorgarle, y a pesar también de que sean muchos los lugares en los que la festividad del inicio del estío ha conseguido diluirse entre las brumas, afortunadamente son muchos más los que siguen celebrando esta fiesta de una forma atávica y artística, de una manera desinhibida y ardiente, tal como debe ser. Esa mágica noche, toda clase de hogueras adornarán playas y montes, y la gente danzará delante del fuego igual que ha hecho durante miles de lunas, pidiendo deseos nuevos y quemando aspectos viejos que necesitan purificarse... y muchas de esas personas, con buen conocimiento de causa, se entregarán a juegos para adultos de lo más estimulante.

La noche de San Juan: ardiente fiesta pagana

Desde el punto de vista gastronómico, es necesario recordar que estos festejos cuentan con sus propias recetas, como la omnipresente coca de Sant Joan que se prepara en los países catalanes (y que sigue estando verdaderamente buena) o las peras de San Juan (peruchos, que se les llama por el Norte, porque son esas peritas pequeñas que sólo existen en esta época del año), todos ellos del todo imprescindibles... pero desde luego, si alguien es protagonista en esta noche sagrada, cuando estamos junto al fuego y bailamos en torno a él, ése es sin duda el vino: Dionisos (o Baco, o cualquier otra de sus múltiples formas) nunca se ha ido de las playas mediterráneas (ni siquiera cuando las hemos llenado de cemento), y esa noche es donde precisamente más

posibilidades tenemos de verlo danzar por las arenas embriagado de los efluvios del alcohol...

Mientras que del lejano Norte, de las oscuras y siempre misteriosas tierras gallegas, nos llega el legado de la queimada, brebaje alquímico donde los haya en cuya elaboración interviene sobre todo el fuego (no podía ser de otra manera) y que necesita incluso de un conxuro para estar perfectamente preparada: esa noche, hasta los más abstemios rompen su celibato y se dejan llevar por la alegría de un planeta entero que deja atrás los rigores del invierno y las flores de la primavera para adentrarse plenamente en las maravillas del verano, época de recogida de la cosecha y de abundancia y celebración...

Y es que, precisamente, si destacamos las ardientes virtudes de esta especial noche, es porque sin duda es el momento más propicio de todo el año para que hombres y mujeres desaten sus deseos más ardientes y se entreguen a las caricias más paganas (es decir, más sagradas) con la ayuda de semejantes espíritus: ya decían los romanos que el mejor de todos los vinos era el que se degustaba directamente del pecho de una mujer (y lo mismo vale para el hombre), y aunque la ardorosa queimada no se presta a tales menesteres por su propia naturaleza, no cabe duda de que es una excelente acompañante para los momentos amorosos. En la privacidad que sólo otorga la pareja, al abrigo de miradas indiscretas y procurando tener cerca el mar (y el fuego, y la luna),

ambos amantes pueden entretenerse en embriagar todos y cada uno de sus sentidos con la ayuda de un buen mosto y el delirio de sus cuerpos desnudos, ardientes como el fuego y bruñidos como la luna. Porque en esta fiesta no hay nada que no sea sagrado (es decir, no hay nada que no resulte pagano), y las manifestaciones amorosas son algo todavía más obligado que las promesas de año nuevo o los buenos deseos para los demás.

Ah, y por cierto: que tengan especial cuidado aquellos amantes que no deseen aprovechar del todo las cualidades de semejante momento... porque como hemos dicho ya, no hay noche (ni hora) más propicia que esa para concebir una nueva vida.

pág.31



Son Quint, a la mallorquina

Mesas Encantadas

Por Juan Pasarón

La ventaja de elegir entre horas es que puedes comer cuando te lo permiten tus actividades, cuando encuentras el momento, cuando te da tiempo a una escapada fugaz, entre tus compromisos, y también entre hoyos, o cuando acabas la partida de golf... Pués el restaurante Arabella Son Quint tiene un horario continuado, especial para golfistas, y también especial para quien quiera hacer un cambio del ritmo cotidiano y reposar, y restaurarse, un poco a la hora que le apetezca.

Una carta sencilla pero sabrosa y sugerente, de temporada, al frente de la cual están, en la sala Manel Cañas, y en la cocina Estiven Arráez, alumno aventajado del "Junípero Serra". Su propuesta cotidiana consiste en un menú del día, servido de 12 a 22 horas, compuesto de un aperitivo, dos platos, postre y una bebida. Los sábados hay un buffet y los domingos un menú mallorquín.

Ejemplos de lo que se cocina pueden ser, de entrantes, Salmón marinado con vinagreta de yogurt; Ventresca de atún con pimientos asados; Queso de cabra con tomate seco y almendra garrapiñada. Carnes como Solomillo de cebón con patatas al limón y pimientos del padrón; Terrina de foie de pato al calvados

y tostadas de pasas y nueces; Chuletitas de cordero mallorquín fritas con ajo, que vienen acompañadas de una crema de pimientos asados y su patata panadera. O el pescado del día, en esta ocasión una Lubina a la espalda con refrito y verduritas de temporada, que por sugerencia del chef, salió acompañada de un molde de arroz negro con huevo pochado, jugoso, sabroso, al punto de cocción y digno de repetir. Hacen de postre Tarta Tatin con helado de nata, especial para nostálgicos y golosos, y también el tradicional Gató con cremoso de leche quemada o Brownie de chocolate con reducción de cassis.

De entre los posibles buffets, a elegir según presupuestos, hablaremos del de 25 euros con bebidas incluidas. Comienza con una degustación de aceites, vina-

gres y panes; sigue con un repertorio de ensaladas: de gambas, pulpo a la galle-ga, ibicenca en chupito, de pensamientos, de trampó y gazpacho de sandía, etcétera; y culmina con los platos de la zona caliente, como tumbet y mini hamburguesa, canelones de ternera, bacalao con piperrada, pica-pica de calamar, piquillos rellenos de marisco, o arroz negro de sepia y gambas. Cinco postres, sencillos pero gustosos, completan el repertorio de los glotones: gominolas caseras, banoffe mallorquín, gató, brownie de chocolate y un vasito de arroz con leche.

Después de todo lo cual, se puede levantar la mirada hacia el cielo, en estas primeras noches del verano, las más cortas y luminosas, aromatizadas por el perfume de la fresca hierba recién regada, que rodea e inunda el ambiente... Quizás algún grillo feliz nos recuerda que nosotros también podemos serlo.





Xisco Fuster



7
número

MAGAZINE

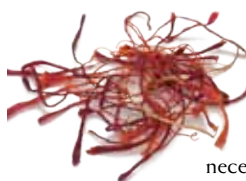
especies
crespi

GASTRONÓMICO

DISÑO Y MAQUETACIÓN ©2012 COMPARINI ASOCIADOS

Guía de las Especies

y hierbas aromáticas



Azafrán - Safrà (Crocus sativus)

Se utiliza para dar sabor y color a los alimentos. Tiene un aroma inconfundible y es la especia más cara. Se necesitan 70000 flores para obtener medio kilo de azafrán. Desde el punto de vista medicinal, es carminativo (alivia la flatulencia y dolor de los cólicos).

Canela - Canyella (Cinnamomum zeylanicum)

Tiene un sabor aromático ligeramente dulce. Molida su sabor se vuelve más intenso. Las barritas enteras se utilizan para condimentar bebidas o licores. La canela en polvo es utilizada en tartas y pasteles. Se puede añadir en platos de carne y hay zonas de España que la añaden a la paella. Desde el punto de vista medicinal es astringente y carminativa, diluye la sangre, estimulante para el sistema respiratorio, digestivo y circulatorio, adelgazante y diurético.



Cardamomo (Elettaria cardamomum)

Es una especia india muy apreciada. Es un condimento importante del curry. Aromatiza pasteles, golosinas, pastas y también en algunos licores y helados. El mejor sabor es el obtenido de las semillas que son separadas de las cápsulas antes del secado y molido. Se utiliza en los guisos. Desde el punto de vista medicinal, la infusión de cardamomo alivia los problemas gástricos. Estimula el apetito.



Clavo - Claveller (clavus)

El clavo tiene un perfume y un sabor cálido, fuertemente aromático. Es esencial para muchas tartas y galletas, para platos de carnes cocidas y guisos es muy adecuado; se utiliza como ambientador y auyentador de moscas clavando los clavos en un limón.

4 Especies - 4 especies

Esta mezcla de especias se emplea mucho en la preparación del típico "arrós brut" mallorquín, y también en platos de carne y aves de cocción lenta. Su composición varía según el pueblo, también se utiliza en Francia. En general se basa en pimienta negra, canela, clavo y nuez moscada. También se puede mezclar pimienta inglesa y jengibre.



Cúrcuma (Curcuma longa)

Colorante natural, es un ingrediente esencial del curry. Tiene un delicado sabor ligeramente picante. Al emplearla como colorante, basta muy poca para obtener un brillante color amarillo. La cúrcuma es excelente para reducir las grasas que se pueden acumular en el hígado. Es diurético. En las islas de Samoa, en el Pacífico, la cúrcuma es el remedio por excelencia para cuidar los problemas de la piel.



Curry

La mezcla de especias es esencial. Hay infinidad de currys y todas están basadas en las especias nativas de la India: cúrcuma, jengibre, pimienta, cilantro, cominos y chiles. También pueden incluir canela, clavo y nuez moscada. Las mezclas (massalas) son un poco picantes y muy sabrosas. Tienen un color amarillo característico de la cúrcuma. Se puede utilizar con todo tipo de carnes, salsas, verduras, pasta, arroces y pescados.



Jengibre - Gíngebre (Zingiber officinales)

Con un sabor limpio, fresco y especiado, es apreciado en muchos platos tanto dulces como salados. Es frecuente usarlo seco y molido en platos de pollo, pescado, verdura y repostería.

Laurel - Llorer (Laurus nobilis)

Las hojas tienen un sabor muy intenso y un aroma muy penetrante, más intenso con las hojas rotas. Se usan como condimento y deben emplearse con moderación. Añadir un hoja al hervir pescado, arroz y a las sopas. También son utilizadas en la conservación y maceración de alimentos, guisos de caza, estofado con patatas y al goulash. Estimula el apetito y como remedio a las afecciones cutáneas.



El *pebre bord* de **Tap de Cortí** resulta de la molienda del pimiento dulce "capsicum annuum" autóctono de Mallorca. Tras su secado al sol, o en secadero, se muele. Todavía los hay que recuerdan el espectáculo de los **Tap de cortí** de intenso color rojo, vistiendo las paredes orientadas al sur de algunas casas de los pueblos de la isla para su secado al sol. Este pimentón se caracteriza por su color rojo anaranjado, aroma inimitable y un gusto dulzón. Contiene una gran cantidad de vitamina C, antioxidante natural necesario para la óptima calidad de la sobrasada y delicioso para preparar cualquier receta de cocina donde se utilice pimentón.



Nuez moscada-Nou moscada (Myristica fragans)

Es el hueso del fruto de un gran árbol tropical, Myristica fragans, nativo de las Molucas o Islas de las Especies. Esta envuelta en una cubierta de color rojo que es el macis. La nuez moscada recién rallada debe añadirse al final de la cocción. Combina bien con cardamomo, canela, clavo, jengibre y pimienta. Se utiliza en fruta asada o cocida, natillas, ponches, salsa bechamel, pasta, verduras y carnes. El macis se emplea en los postres, salsas, sopas, aves y pescados.

Orégano - Orença (Origanum vulgare)

Crece en las colinas del clima mediterráneo. Su nombre significa "adorno de la montaña". De sabor ligeramente amargo y muy aromático. Es de la misma familia que la mejorana y se combina muy bien con la albahaca. Muy adecuado para estofados y para preparar salchichas, platos italianos y griegos, aves, caza, marisco y verduras. Imprescindible en la salsa de tomate, pizzas, pastas y perfecto acompañante del pimentón en el adobo de la carne de cerdo.



Pimentón - Pebre bord (Capsicum anuum)

Conocido también como Páprika. Los pimientos dulces se secan y se muelen para preparar el pimentón, que son una excelente fuente de vitamina C. El pimentón da un sabor atractivo a los alimentos, además de un bello color rojo intenso. Es ingrediente esencial de muchos embutidos, especialmente el chorizo y la sobrasada. Puede ser dulce, picante y también ahumado dulce, picante y agri dulce.



Pimienta - Prebe bó (Piper)

Tiene un aroma fragante y un sabor picante; la pimienta blanca es más suave y aromática. La pimienta negra condimenta casi todos los guisos. Es muy importante en dietas sin sal. La pimienta blanca se añade en guisos y salsas de color pálido. Los granos de pimienta se añaden en los caldos, carnes y pescados al igual que los molidos. Desde el punto de vista medicinal, es estimulante, ayuda a la digestión, alivia la flatulencia, los resfriados y la fiebre.



Romero - Romani (Rosmarinus officinalis)

El olor del romero es bastante intenso y su sabor es agradable y picante. Se añade en los guisos de cordero, pescado y mariscos. También para el adobo de carnes a la brasa como pollo y conejo. Es analgésico, antioxidante, anti-inflamatorio, estimulante, bactericida y digestivo. En infusión tiene propiedades antiespasmódicas, cefálicas, diuréticas y estomacales. Beneficia al corazón contra la hipertensión (tensión baja) y los trombos.

Sésamo (Sesamum indicum)

También conocido como ajonjolí tiene un agradable sabor a nueces, más intenso cuando se le tuesta o fríe. En Europa las semillas de sésamo son un ingrediente de la fabricación de pan, bollos, galletas y tortas. También se utiliza en platos con verduras, arroz, carne y pastas. Desde el punto de vista medicinal, el aceite de sésamo es un laxante suave. Hay 3 tipos: blanco, dorado y negro.



Tomillo - Farigola (Thymus vulgaris)

Tiene un sabor intenso y muy oloroso. Debe su agradable aroma al timol. Se emplea para aromatizar gran diversidad de guisos. Combina muy bien con la mejorana y el romero. Es imprescindible en los adobos de caza, estofados y escabeches. También para condimentar hortalizas. Facilita la digestión y el té de tomillo con miel es excelente para la tos. Diurético tónico energizante (infusión 1 cucharadita de postre).

Vainilla (vainilla planifolia)

La vaina de vainilla secada tiene un sabor y un olor muy característicos, dulces y aromáticos. Debe su aroma a 250 sustancias volátiles, entre ellas la vainillina. Es un aromatizante que se emplea mucho para preparar postres, chocolate, licores, bebidas y helados. El valor medicinal ha ido decreciendo, pero era considerada estimulante, digestiva y afrodisíaca.



Carrousel especiero

para 16 especias con dosificador
15% descuento

Promoción válida durante 15 días o hasta fin de existencias