

MALLORCA LA CARTA

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Diciembre 2011 - NÚM 62

Arturo S. LOPE

COCINEROS POR EL MUNDO

Pág. 18



TRIUNFO DE MALLORCA EN LA FERIA ALICANTINA

Mallorca a la Carta y la Asociación Gastronómica Balear reparten miles de tapas con sabor a Mallorca en el emblemático congreso "Lo Mejor de la Gastronomía 2011"

Pág. 7

LLUVIA DE ESTRELLAS EN MALLORCA

Dos nuevas estrellas para nuestra isla. El restaurante Jardín y Es Fum consiguen los apreciados galardones.

Pág. 2

CON LAS MANOS EN LA MASA

Especial Navidad



Pág. 19

peso neto 77g e



ESPAZO ENXEBRE CENTRO
C. Velázquez, 14 (Palma)
T. 971 717 830

ESPAZO ENXEBRE SON BERGA
Cami dels Reis s/n (Palma)
T. 971 738 261



ESPAZO ENXEBRE

COMIDA GALLEGA A PRECIOS DE ESCÁNDALO

COMER ECOLÓGICO NO ES MÁS CARO ...¡ES MÁS SANO!

Menús desde:
7,90 €
(24 platos a elegir)

Comer y contar

LLUVIA DE ESTRELLAS EN MALLORCA

Una año más, la afamada guía no hace precisamente alarde de generosidad en cuanto a concesión de galardones se refiere. A una España entendiblemente tocada con el cierre de elBulli y el vacío de Santi Santamaría, la guía roja no tiene a bien hacerle ningún tipo de concesión más allá de lo meramente obligado.

Decepción en los mayores activos de la potencia gastronómica española. No cruza la puerta de ascenso al olimpo de la Guía ninguno de nuestros titanes: Andoni Luis Aduriz (**Mugaritz**), Quique Dacosta (**Dacosta**) y Dani García (**Calima**) siguen, un año más, en la retaguardia del triestrellato.

Nada de tres estrellas nuevas; sin embargo, mantenemos a los extra galácticos de los fogones brillando con fuerza: los hermanos Roca (**El Celler**), **Carme Ruscalleda**, **Arzak**, **Subijana** y **Berasategui** siguen abanderando la alta cocina española, en la cresta de la ola del mar de las estrellas. Para orgullo del país, tres exponentes destacables consiguen su segunda estrella:



Jordi Cruz con el **Àbac** barcelonés y los dos madrileños David Muñoz (**Diverxo**) y Diego Guerrero (**Club Allard**).

La sorpresa, sin duda, ha sido la refulgencia de dos nuevos brillos en nuestra isla: **Rte Jardín** y **Es Fum**, se suman a las ya consolidadas estrellas (**Tristán**, **Zaranda**, **Es Molí de'n Bou** y **Es Recó de's Teix**). **Macarena de Castro (Jardín)** se convierte así en la primera mujer con estrella de la isla. Un galardón que nos enorgullece especialmente, ya que llevamos siguiendo la pista de la joven cocinera desde sus épocas más tempranas. Enhorabuena a los nuevos adquisidores y enhorabuena también a los consolidados. Seis estrellas; seis alegrías.

Inés Calle - Periodista

Menú del mes

En este número... **PÁG. 3** Noticias actuales cocidas a fuego vivo; **PÁG. 10** Navidad en Son Vivot; **PÁG. 12**: Alta gastronomía de hotel; **PÁG. 14** La Zaranda de Arellano; **PÁG. 16** La Élite del Gourmet; **PÁG. 18**. Cocineros por el mundo; **PÁG 19** Con las manos en la masa; **PÁG 22** Guía de pastelerías; **PÁG 24** Guía gastronómica MC; **PÁG 29** Protagonista; **PÁG 30** Fogones al rojo vivo; **PÁG 32** Mesas encantadas. Y... ¡mucho más!

Staff

Edita: Inés Calle
Publicidad y Marketing: Rafel Calle
Diseño y Dirección de Arte: Paola Somoza
Fotografía: Producción MC, fototeca y colaboradores.
contenidos@mallorcalacarta.com
comunicacion@mallorcalacarta.com
Teléfono/Fax: 971 725 634 · Móvil: 651 612 766
Redacción MC: Alba González, Inés Calle, Házael González.
Colaboradores: Caius Apicius, Juan Pasarón, Joan Arboix, F. Pérez Arellano.
En portada: Arturo S. Lope en "Cocineros por el mundo".

pág.2

Con la colaboración especial de:



Fuentes consultadas:

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

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

Entremeses a la Carta

NOTICIAS ACTUALES COCIDAS A FUEGO VIVO

BODEGAS JOSÉ L. FERRER, abre su tienda de vinos

Con el espíritu ritual del zumo insobornable, ese hijo de la vid que nace para cada día y también para las grandes ocasiones, bajo la especialísima tutela de esa forma especial que la familia Ferrer tiene de vivir el mundo de sus cepas, nace la tienda de vinos de las Bodegas José L. Ferrer. Ocurrió el pasado sábado, sobre las 20:00h comenzaron a llegar los más de 300 invitados, entre los que se encontraban el delegado del Gobierno, Ramón Socías; Biel Company, conseller de Agricultura; Jeroni Salom, alcalde de Binissalem; Neus Salas, directora insular de Presidencia del Consell de Mallorca, y numerosos profesionales de la hostelería que no se quisieron perder la ocasión de vivir y apoyar las interesantes iniciativas de esta paradigmática bodega mallorquina.



pág.3



■ La vinoteca que la familia **Ferrer** ofrece al público, destila el aire de las grandes celebraciones espirituosas, todo en ella rezuma un estilo exquisito, todo en su punto, nada está recargado, todo para que el tesoro que guardan las botellas -labor in-

cansable de un buen número de personas dedicadas en cuerpo y alma a producirlo- llegue en óptimas condiciones al cada día más entendido y exigente público que se decanta por los buenos vinos de nuestra tierra, en este caso, el producido por **Bodegas**

José L. Ferrer.

Decir que el **Especial 80 Aniversario**, Reserva de Familia (60% Manto Negro, y 28 meses en barrica), es la gran exclusiva del lugar, ya que solo se puede adquirir en esta tienda.

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

LA BOTTEGA DE MICHELLE Y SUS DELICIAS DE TEMPORADA

A las puertas de la Navidad, Michele Caporale ha incluido en su carta una serie de platos que harán las delicias de los cada vez más asiduos comensales de la casa.

■ Así, la “Lubina a la Siciliana” (filete de lubina salvaje con gambas, alcaparras y tomate cherry), el “Ragú de

ciervo con trufa” (sabrosísima carne cocinada a baja temperatura acompañada de trufas), son ejemplos de las

deliciosas novedades que nos esperan en este acogedor restaurante de entrañable barrio de Santa Catalina.

LA BOTTEGA DI MICHELE
Fábrica, 17 (Palma)
T. 971 454 892

Reúnete con quien quieras y apuesta por LA TRATTORIA

Llega la cena de empresa y no sabemos donde ir; es el cumpleaños de tu amigo Juan y tampoco se te ocurre; la familia quiere salir a comer y nadie se pone de acuerdo; situaciones que vivimos a diario y más aún en esta época del año. Para no equivocarte... apuesta por La Trattoria.



■ Trabajan con la mejor materia prima, confeccionan las mejores ofertas de menús de grupo y dan la posibilidad de disfrutar con la verdadera cocina italiana que llevan años trayendo a la isla. **La Trattoria** es uno de esos restaurantes que nunca podemos olvidar a la hora de celebraciones; sobre todo porque no importa que celebres un gran evento para poder disfrutar de las ofertas de grupo. Reúne a 6 personas: amigos, familiares, compañeros...quien tu quieras, sólo **siendo un grupo de 6 podéis disfrutar del menú por sólo 18 euros**; un completo menú que consta de una deliciosa y abundante picada como **entrante, primero y segundo a elegir, bebidas y postre**. En los entrantes podemos elegir entre nachos, focaccias de diferentes sabores y ensaladas; encontrar fácilmente nuestro plato principal perfecto entre las más de 100 opciones posibles de carta y disfrutar de todas

las ventajas de pedir un menú a un precio ya cerrado para poder comer o cenar sin sorpresas. *“No es necesario ser un grupo muy numeroso, a partir de seis personas ofrecemos este menú y, por supuesto, adaptado a las necesidades del cliente”*, explica **Gloria Massana**. Aunque eso sí, si quieres organizar un evento mucho más numeroso, **La Trattoria** ofrece su completo menú e incluso el cierre de la terraza como espacio privado para 50 o más personas. Asimismo, para darle al cliente total libertad, el establecimiento no cierra ningún día (excepto 24 y 31 sólo por la noche) e incluso a pleno mes de diciembre es un placer cenar frente a la terraza cerrada y sus bonitas vistas al mar o por el contrario, junto a las chimeneas en el cálido interior del local.

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

NUEVA COCINERA... nuevos aires en Gambrinus

El restaurante-cervecería Gambrinus da un cambio a su cocina incorporando a Maria Jose Valentí; una “cocinitas”, como ella misma se define; que sorprende por su pasión por los pinchos y su buen hacer en las recetas de cocina elaborada y casera.



■ Llegan nuevos aires al **Gambrinus**; manteniendo el popular concepto de **restaurante-cervecería** y con el único objetivo de satisfacer al cliente con sabor y buen precio. **Maria José** llega con ganas de ofrecer más y mejor; de la cocina de siempre abierta a nuevas posibilidades: cocina tradicional mallorquina, mediterránea y con un toque de modernidad. Un poquito de todo que podemos elegir sobre una variada carta en la que tienen cabida **tapas, pinchos, carnes, pescados, pastas, ensaladas, huevos, pa amb olis...y mucho más**. Eso sí, además ya se están incorporando nuevos sabores y propuestas con la llegada de esta cocinera ilusionada con el nuevo proyecto. *“He sido siempre muy cocinitas, empecé por hobby y el oficio al final me enganchó, me atrae por lo complicado que es, porque requiere mucho tiempo y te tiene*

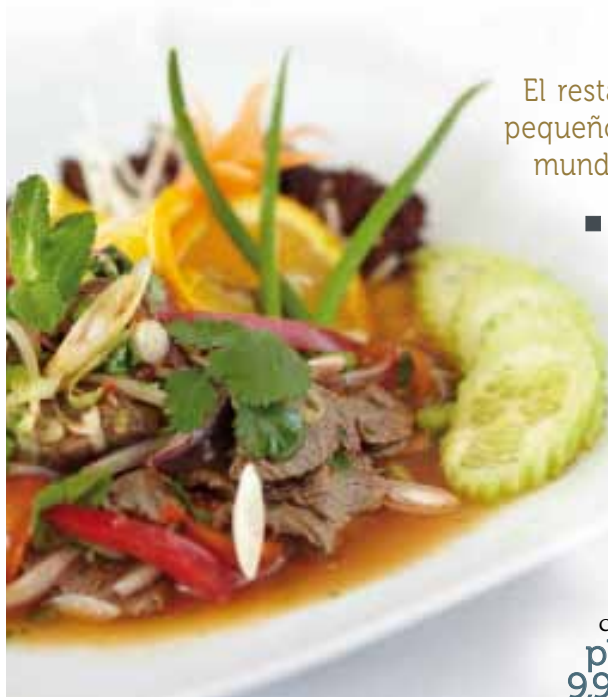
que gustar de verdad, ahora estoy acabando de hacer mía la cocina”, explica mientras piensa en la elaboración de la próxima carta de pinchos que ofrecerá el local. Y no sólo de la cocina llegan los nuevos aires; **los sábados** por la noche también se acercan brisas de oriente, y es que el restaurante ofrece una **cena espectáculo de danza del vientre**, un espectáculo visual acompañado de couscous y postre árabe si queremos probar algo nuevo o con la magnífica, amplia y económica carta a nuestra disposición...si queremos disfrutar con lo de siempre.



REST. GAMBRINUS
Alfonso el magnánimo, 51-A
(Palma) T. 971 919 940

CARTA DE MEDIODÍA EN SAMBAL

El restaurante cambia su menú del día por una nueva carta con más opciones ofreciendo al cliente un pequeño viaje por las delicias de la cocina tailandesa. Otra razón más para sumergirse en el carismático mundo del restaurante.



■ La nueva carta de mediodía del restaurante **Sambal** abre un nuevo abanico de fantásticas posibilidades; todos los días laborables a mediodía puedes elegir cualquiera de las exquisitas recetas que ofrece la carta, que además incluye variantes de cada una eligiendo el tipo de carne o complemento que el cliente desee. **Más de 20 platos distintos entre 9,90 y 12,90 euros**; y con

el precio se incluye el entrante, a elegir entre dos distintos cada día de la semana. *“De esta forma hemos podido añadir más opciones que en el menú del día no tenían cabida y ofrecer al cliente platos con pato, ternera...;con lo que quiera en su menú de mediodía”*, explica **Marc Herzog**. Además, la nueva carta de mediodía orienta al cliente sobre el sabor de cada plato indicando su nivel de picante e incluyendo también opciones vegetarianas. Los mejores ingredientes, el mejor servicio, buenos precios y múltiples combinaciones con carnes, pescados y langostinos,

arroz y tallarines y mucho más.

Escápate cualquier mediodía a **Sambal** y pruébala; tras comprobar los secretos de esta nueva carta de mediodía aún tendrás más ganas de descubrir la carta completa del restaurante, un delicioso conjunto de las maravillas de la cocina tailandesa que ahora también puedes probar los domingos por la noche.

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

EN S'AGLÀ, seguramente están los mejores jamones del mundo

Se acerca la navidad y es una tradición disponer de un jamón en casa. Perfecto para acompañar las comidas y cenas en estas fechas. Y que mejor manera de adquirirlo que acudir a un lugar especializado donde te cuentan la verdad sobre este y otros productos artesanos de alta gama.

■ **S'Aglà** se ha centrado en el mundo del **jamón ibérico** y dispone de más de 30 variedades de este gratísimo manjar, procedentes de las zonas de mayor interés de España.

En **s'Aglà** tienen varias formas de presentar el producto: Por pieza o unidad; se ofrece el jamón entero, sin ningún tipo de corte, tal y como sale de la bodega; el cliente lo adquiere eligiendo el peso y tipo de jamón. Deshuesado de forma manual y cortado a máquina; el cliente elige la cantidad y el tipo de jamón.



Sin embargo, principalmente, **s'Aglà** se ha especializado en cortar a cuchillo, por lo que siempre tiene abiertos al corte, entre seis y diez variedades, esperando que la mano del maestro jamonero ponga a disposición de sus clientes, **cortado en finísimas lonchas o cuñas, uno de los mejores manjares que existen: el jamón ibérico.**

Al habla con **Sebastià Rojas**, el joven pero experto propietario de **s'Aglà**, nos cuenta sus últimas y muy originales iniciativas: “Hemos creado un punto de encuentro, en nuestra tienda del mercado del Olivar, donde el público comprueba de primera mano el tipo de producto que ofertamos; es un espacio de degustación en el que se elige el jamón que se desea probar, lo cortamos delante de la persona y puede degustarse

acompañado de una copa de nuestra selección de vinos”.

“Por otra parte, no podemos olvidar que en **s'Aglà** envasamos los productos al vacío para que no pierdan su intenso sabor original y así el cliente pueda disfrutarlos en su casa como recién cortados. Para eso elaboramos bandejas de productos ibéricos elegidos en el momento por los clientes. Los productos con los que se pueden elaborar estas bandejas van desde el jamón, la cecina, embutidos puro bellota, hasta una variedad de quesos nacionales de buena calidad.”

“Y por último, para estas fiestas hemos elaborado diferentes tipos de cestas y lotes, que también pueden ser formados a gusto del cliente y aclimatarse a cada bolsillo”.



S'AGLÀ, tallat a mà
Mercado del Olivar (Palma)
Puesto 11 - 971 728 384

Formentera, 5 (s 'Arenal de Lluçmajor) - 971 430 402

pág.5

Un diciembre seductor en El Olivo

El Olivo, joya absoluta de La Residencia y quizás uno de los mejores restaurantes de Mallorca, lleva el arte de la cocina a un nuevo nivel: la seducción del paladar. En compañía y a la luz de las velas, la cena en El Olivo resulta aún más romántica.

■ El Olivo, situado en una antigua almazara del siglo XVI, es uno de los lugares más románticos de Mallorca y ofrece un menú estelar acompañado de una carta de vinos igualmente impresionante: una visita obligada para los sibaritas.

Dada la popularidad del restaurante, recomendamos reservar con antelación para asegurarse una mesa.

Horario para diciembre:
Diariamente de 19:30h a 23:00h. Lunes y martes, cerrado.



MENÚ DE NOCHEBUENA

Gambas de Sóller con melón y Jamón Joselito

San Pedro, cigalas y coco

Foie Gras de pato con mermelada de zanahorias y salsa de fruta de la pasión

Solomillo ecológico en salsa de trufas negras y castañas glaseadas

Prepostre

Nuestro postre de Nochebuena

Cóctel de Bienvenida & Música en vivo

175€ por persona
8% IVA incl.

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Cóctel

Turrón de foie gras con papel de oro

Bogavante gratinado con espárragos en salsa de cava

Ostras, rodaballo y caviar Nacari

Lomo de corzo en salsa de frutas rojas, hojaldre de peras en vino tinto y especias

Prepostre

Nuestro postre de noche vieja

Cocktail de Bienvenida & Música en vivo

Vino mallorquines, agua, café

12 uvas de medianoche con champán, fuegos artificiales baile y barra abierta

365€ por persona
8% IVA incl.

RESTAURANTE EL OLIVO

Hotel La Residencia, Son Canals s/n, 07179 Deià, Mallorca, España
Tel: +34 971 63 9011 Fax: + 34 971 63 9370 Email: reservas@laresidencia.com
Formentera, 5 (s 'Arenal de Lluçmajor) - 971 430 402



DE CANET, sabrosas opciones para grupos

El restaurante De Canet ofrece sus propuestas de grupo para esta época del año en la que elegir un buen restaurante es imprescindible; un completo menú al mejor precio y con el mejor servicio y buen hacer del equipo de profesionales del local.

■ Un muy buen menú que seguro no nos deja con hambre; así es **De Canet**, generosos platos, calientes y consistentes de la **cocina tradicional mallorquina y las carnes de mejor calidad cocinadas con cariño y experiencia**. Entre 25 y 30 euros por persona es el económico precio que pagaremos al elegir el menú que mejor se adapte a nuestros gustos y necesidades: Menú A con arroz brut, menú B a elegir entre entrecotte o lomo con col y menú C

a elegir entre lechona al horno o paletilla de cordero. Todos los menús comparten e incluyen en el precio los platos de picada: frito mallorquín, sepia a la mallorquina, callos, croquetas, caracoles y gambita Canet; el postre: gató con helado y las bebidas: agua, refrescos, vino tinto Rioja Crianza, cava con el postre y café o cortado. Y para todos aquellos vegetarianos se puede sustituir la carne del menú por otro plato principal sin ningún coste adicional. Una buenísima opción para celebrar cualquier

evento en **De Canet** o incluso la esperada cena de Navidad, que por 30 euros constará de embutidos típicos de Navidad, Sopa rellena casera, lechona al horno o paletilla de cordero (también opción de pescado o verduras), Tronco de Navidad, bebidas y, por supuesto, surtido de turroneos y postres navideños.

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

Bolixe

y sus Menús de Navidad

Asador Bolixe ha preparado unas opíparas ofertas para las cenas de compañerismo de la temporada navideña 2011-2012

■ Se trata de una serie de menús basados principalmente en la calidad del producto y que, además, reflejan las innovaciones de los recientes cambios efectuados en la carta, con objeto de mantener su **carácter vanguardista** en la **gastronomía argentina moderna** y, todo ello, en perfecto equilibrio con las últimas tendencias de la cocina mediterránea. Mas info en <http://www.bolixe.com/nadal2011.pdf> Facebook y Twitter.

ASADOR BOLIXE
Eusebio Estada, 33- Palma
Tel: 871 949 447

Estimados clientes: El Convent del Marqués de Santa María del Camí, se complace en anunciarles los Menús Degustación que ponemos a su disposición durante todo el mes de diciembre, salvo el día 24 (Noche Buena) y el día 31 (Noche Vieja). Esperamos que sean de sus gusto y que nos elijan en un mes tan propenso a las grandes celebraciones culinarias. El precio del Menú Degustación es de 25 euros IVA incluido.

MENÚS DEGUSTACIÓN DICIEMBRE

Semana 29 de Noviembre
a 04 de Diciembre 2011

Aperitivo

Langostino Crujiente con
Salsa Picante Agridulce

.....

Entrante

Paella Mixta de Fideos
"Fideua"

Pescado

Gallo de San Pedro Frito en
Aceite de Oliva con Cebolla
y Tomate Cherry

Carne

Picantón flambeado con
Brandy "Suau", Puré de
Boniato y Judías Verdes

Postre

Sándwich de Helado de
Turrón y Frutos Secos

Semana 06 de Diciembre a
11 de Diciembre 2011

Aperitivo

Montadito con Tomate
Seco en Aceite Virgen y
Boquerón

Entrante

Crema Caliente de
Almendras con Virutas de
Foie de Oca.

Pescado

Rodaballo "a lo Pobre" con
Patata Panadera, Cebolla
y su Guindilla Picante

Carne

Carrilleras de Ibé rico con
Salsa de Frambuesas y
Parrillada de Verduras

Postre

Crep rellena de Nata con
Chocolate Caliente

Semana 13 de Diciembre
a 18 de Diciembre 2011

Aperitivo

Pincho de Pulpito en
Escabeche

Entrante

Arroz de Caldero con
Pescado y Mariscos

Pescado

Salmón al Horno en Salsa
de Eneldo y Juliana de
Verduras

Carne

Escalopines de Ternera al
Vino Tinto, Dados de
Patatas Fritas con Ajos y
Pimientos

Postre

Milhojas de Trufa y Crema
con Helado de Frambuesas

Semana 19 de Diciembre a
25 de Diciembre 2011

Aperitivo

Carpaccio de Pechuga de
Pato con Queso Mahonés y
Aceite de Trufas

Entrante

Sopa "Cassola" de Navidad
Pobleré

Pescado

Lomo de Bacalao a la
Mallorquina con Espinacas,
Pasas y Piñones

Carne

Lechona Confitada con
Salsa de Romero y Miel,
Patato y Bouquet de Ensalada

Postre

Dúo de Mouse de Chocolates
Blanco y Negro

Semana 26 de Diciembre
a 30 de Diciembre 2011

Aperitivo

Llampuga Marinada al
Limón

Entrante

Crema de Remolacha con
Sorbete de Manzanas
Verdes

Pescado

Raya Frita en Escabeche
y Patata Lacada en Aceite

Carne

Muslos de Pavo en Salsa
de Cerveza y Cebolla, con
Espinacas y Piñones

Postre

Sinfonía de Frutas y
Sorbetes Tropicales


El Convent del Marqués
SANTA MARIA DEL CAMÍ

También tenemos menús cerrados con (todo incluido: Aperitivo, Entrante, Plato Principal, Postre, Vinos, Café, Copa y Turroneos), que oscilan entre 28€ y 37€, elaborados en especial para las cenas de compañerismo o empresa.

Plaça Hostals, 30 (Santa Maria) T. 971 140 271

MALLORCA A LA CARTA Y LA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA BALEAR reparten miles de tapas con sabor a Mallorca en el emblemático congreso "LO MEJOR DE LA GASTRONOMIA 2011"

La Asociación Gastronómica Balear (ASGABA) ha exhibido los sabores de las islas en la burbujeante ciudad gastronómica que el crítico culinario Rafael García Santos instaló este pasado mes, en el marco del prestigioso congreso LMG, Alicante (IFA).

■ Doscientos espacios abiertos a los profesionales, los medios de comunicación y la ciudadanía. Un innovador planteamiento concebido para que todos los paladares inquietos pudieran probar, descubrir, comer, beber, charlar, instruirse, discutir, tomar copas, comprar... vivir como un gourmet a precios populares. De la mejor tortilla de patatas al mejor pincho de diseño, pasando por diferentes túneles: la fideuá de Gandía, la pizza y las cocas, los arroces, etc. Cada stand se convirtió en un escaparate abierto a las apetencias de los concurrentes.

Entre los participantes se pudo contar con la presencia de importantes empresas del sector, así como de un elevado número de comunidades autónomas, ayuntamientos y asociaciones que no desaprovecharon la ocasión de mostrar los encantos gastronómicos que albergan sus tierras.

Baleares no fue menos y, de la mano de la **Asociación Gastronómica Balear, Mallorca a la Carta** creó un modesto pero concurridísimo espacio que gozó de gran repercusión mediática y atención de los visitantes.

Hay que recordar que **MC** y **ASGABA** ya fueron promotoras de la participación de Baleares en la edición pasada del congreso, creando un importante punto de inflexión en cuanto a actividades de estas características se refiere. Sesenta y nueve



Inés Calle, presidenta de la Asociación Gastronómica Balear en el stand LMG 2011

Un año más han colaborado Son Termens, vinos Miguel Gelabert, aceite Predio Son Quint, sobrasada Can Not, Ca na Cati, Ca'n Joan de S'aigo y vinos José L. Ferrer, entre otros miembros activos de ASGABA.

personas desplazadas hasta Donosti, treinta y dos cocineros interactuando por primera vez al unísono, cerca

de seis mil exquisitas tapas, vinos, licores y productos y la edición de un espectacular libro gastronómico

cantando las excelencias de les Illes Balears, entre otras iniciativas, que se recogieron en más de cien referencias en medios de comunicación (Tele5, Antena3, IB3, Última Hora, Diario Vasco, etc).

Una inolvidable experiencia a la que este año, desde **ASGABA** y **Mallorca a la Carta**, se le está dando consecución. El objetivo del stand de la **Asociación Gastronómica Balear** ha sido presentar y promocionar la riqueza gastronómica que alberga las Islas Baleares, así como los productos y algunos de los profesionales que están tras ella.

La iniciativa, auspiciada por **Mallorca a la Carta**, ha contado un año más con la colaboración de **Son Termens**, vinos **Miguel Gelabert**, aceite **Predio Son Quint**, sobrasada **Can Not**, **Ca na Cati**, **Ca'n Joan de S'aigo** y vinos **José L. Ferrer**, entre otros miembros activos de **ASGABA**.

La valoración final del evento ha sido catalogada de muy exitosa, ya que aún siendo uno de los espacios creado con menor presupuesto, las ensaimadas de **Ca na Cati** y **Can Joan de S'aigo**, el vino de **Miguel Gelabert**, la sobrasada de **Can Not**, el aceite **Predio Son Quint**, las empanadas, los robiols, los llongets, el flaó, la pomada y las miles de tapas que el equipo de **Vicente Fortea** elaboró en directo, no dejaron impasibles a absolutamente nadie.



LIBÉRATE LOS DOMINGOS CON SUSHI CLUB

Tú eliges el momento, mediodía o noche; tan sólo dirígete a cualquiera de los populares y atractivos locales de Sushi Club para disfrutar de sus nuevos domingos de sushi libre; una propuesta original y deliciosa que no te puedes perder.

■ Rompen esquemas, desdibujan la rutina y buscan la máxima satisfacción de sus clientes; por ello **Sushi Club** es un activo concepto gastronómico en el que las propuestas con sabor tienen un espacio y un lugar. Esta vez, los domingos. Si reservas tu plaza podrás disfrutar de las exquisitas creaciones de sushi sin límite; a elegir entre dos opciones: **Sushi Libre Classic** que incluye todos los rolls, makis y niguiris fríos por sólo **29 euros** por perso-

na y **Sushi Libre Deluxe** que incluye rolls, makis, sashimi y niguiris fríos y calientes por **37 euros**. Come cuanto quieras y disfruta sabiendo que tienes un precio cerrado; una forma fantástica de adentrarte en el maravilloso mundo de **Sushi Club**.

REST. SUSHI CLUB
Unión, 2 (Palma)
T: 971 906 060

Na Cati des Forn i s'Inciativa Crocanti, de la mano del arte

El pasado 24 de noviembre, en la Escuela de Bellas Artes, de Palma, tuvo lugar una exposición de más de 300 pinturas y grabados que tienen como única actora a Catalina Bordoy, popularmente conocida como na Cati des Forn.



■ De la mano de **Rafael Cañellas**, “**Inciativa Crocanti**” reúne a artistas y artesanos para representar mediante el dibujo, pintura, grabación, fotografía, serigrafía..., un proyecto solidario y aglutinador donde el ciudadano de a pie, al observar las imágenes, se crea familiarmente representado. Plasticidad y capacidad de transformación del personaje, en este caso el rostro de **Cati**, que entroncan con la matriz de nuestro humor, de nuestros sueños, inquietudes e, incluso, de nuestros ideales. Efectivamente, en este arquetípico planteamiento, la cara de “**na Cati des Forn**”, fusionándose con la imagen de personajes famosos de la literatura y el cine, nos crea una simbiosis con ellos, transportándonos en volandas a través del fantástico mundo del arte de nuestros días.

Por lo demás, “**Na Cati des Forn i s'Inciativa Crocanti**”, se presentará al Premio Ciutat de Palma 2013, con la sana intención de ganar el concurso, tal es la confianza que los organizadores han depositado en este proyecto.

La exposición se encuentra en la Escuela Superior de diseño hasta el día 9 de diciembre.

CA NA CATI, PASTELERÍA

Metge Joseph Darder, 5 (Palma)

T. 971 278 496

Sindicat, 74 (Palma) – T. 971 729 226

Oms, 34 (Palma) – 971 919 905



pág.8

Claudio Vargas nos propone un succulento diciembre

Claudio Vargas, el carismático chef del restaurante **ESSENCIA**, nos propone a partir de hoy, un Menú Degustación que cambiará cada semana, al precio de 25 euros, y una carta con creaciones de temporada, resumida en 6 platos.

■ Con estas propuestas, en las que ha volcado toda la experiencia acumulada en sus años de profesional, procurando fusionar culturas, acercar sabores, descubrir texturas, amalgamar policromías, en fin, está claro que en **ESSENCIA** se pretende ofrecer al comensal un homenaje organoléptico de primera magnitud, y, sin embargo, asequible en estos tiempos de sequía en los bolsillos.

Con esta iniciativa, **Claudio** sube el listón de su exigencia y lo sitúa entre las ofertas culinarias más sugerentes de Ciutat.



ESSENCIA

Cotoner, 27 (Palma)

T. 971 577 039

Comidas, cenas y eventos de empresa, EN SON QUINT

En el incomparable marco del restaurante Son Quint, rodeados del campo de golf, con la quietud inherente a tan exclusivo entorno, Estiven Arráez, jefe de cocina, y Manel Cañas, director, después del éxito que han obtenido con el menú diario en el que ofrecen, entrante, primero, segundo, postre, pan y bebida, por 14'95€, y con el “buffet gourmet” de los sábados a 20€, ahora se han propuesto romper moldes en lo concerniente a comidas, cenas y eventos de empresa a unos precios muy pero que muy competitivos.

■ Efectivamente, a partir de 18€, el restaurante **Son Quint** pone a nuestra disposición un majestuoso menú especial para eventos de empresa, que habrá de dejar satisfecho al comensal más exigente. Dada la forma de trabajar del excelente equipo de profesionales del restaurante **Son Quint**, mucho nos tememos que,

con esta nueva iniciativa, se logren posicionar como un sitio de referencia para los eventos gastronómicos empresariales de la isla.

SON QUINT

Carretera Son Vida, S/N
(Palma) T. 971 793 005

AGONICO 2011, ¿PEOR 2012?

Como si de la tragedia del Titanic se tratara, nuestro consumo de vino durante el presente año se ha hundido de manera agónica y nuestro particular transatlántico del bienestar vinícola, capitaneado por kamicaces de la coherencia y jaleados hasta el éxtasis por todos nosotros, tras chocar hace cuatro años con la punta del iceberg, ha sido incapaz de achicar el agua ya engullida, desembocando finalmente en una desgracia anunciada y que hizo más indiscutible que nunca la famosa coletilla de “a mí eso no me pasará nunca”.

Y aquí estamos, nadando en medio de la entelequia. Los que no sabían se han ahogado y los que saben, buscan a tientas una orilla que les de seguridad y otros, a sabiendas que esa orilla quizás no exista, esperarán hasta que sean rescatados... o las fuerzas desvanezcan.

“Se terminó el baile...” afirman algunos, pero lo peor de todo, es que muchos de nosotros ni bailamos, ni escuchamos la música y ni tan siquiera fuimos invitados a la fiesta, por tanto, reivindicemos un “after-hours” para los que no bailamos entonces y que sí estábamos arrimando el hombro, la espalda y lo que hiciera falta.

Y sí, me niego a pensar que la cosa irá a peor, pero desafortunadamente creo que esa es la realidad a corto plazo. Cerrarán indiscutible-



mente más restaurantes, bodegas, distribuidoras y se abrirán más fastfood, las fábricas de pasteurizado seguirán siendo las que más vendan vino y la sangría seguirá siendo nuestro cocktail más chic fuera de nuestras fronteras.

Es por esta, y otras muchas razones que ahora más que nunca debemos apostar por profesionalizar la restauración en España de manera mucho más seria a todos

los niveles, formar a nuestros trabajadores, estudiar, querer y beber más nuestros vinos, quitarnos los prejuicios y complejos menores sobre la diversidad de las regiones vitivinícolas y no dormirnos en los laureles, innovar en las bodegas y explorar nuevos mercados para la exportación de vino, asignatura que deberíamos sacarnos ya de una vez por todas porque da risa las veces que nos hemos presentado a Septiembre.

Competitividad total. Suena fácil al decirlo... pero es que realmente lo es. Desterremos para siempre a los oportunistas que hincharon el mercado del vino y a los que fueron palmeros del rey de la vitrocerámica, que abrían establecimientos sin proyección y sin ambición solamente para aparentar. Huyamos de la industrialización del producto y no dejemos la potestad de una rica fabada en manos de una conservera que a su vez distribuye electrodomésticos. ¿Realmente se han parado a pensar en que quién nos vende gasolina no puede ni debe vendernos el pan nuestro de cada día?...

Hagámonos un bien común y a partir de este 2012, júrense a si mismos ser un poco más justos con el consumo de aquello que se llevan a la boca. Piensen en ello y olvídense un poquito de los Gin Tonics fashion cool by el listo de turno. **Felices Fiestas.**

pág.9



ALLA SCALA Y SU DELICIOSO DICIEMBRE

Caterina, Michele, Fernando y Cesare, la simpatísima familia que forma el equipo del restaurante **ALLA SCALA**, han preparado un diciembre de altos vuelos. Además de los menús de Noche Buena y Noche Vieja que se irán publicando a medida que se acerquen estas fechas, **ALLA SCALA** nos ha preparado una selección de sus mejores creaciones.

La culinaria del restaurante rezuma las raíces del centro de Italia -no en vano la familia es romana-, junto a reminiscencias de la cocina judía (en Roma vive mucha gente de ascendencia judía), para formar en cada plato una creación artesana que también es un ritual organoléptico.

Qué decir de la “Burrata”, los “Fettuccine al Porcini”, la “Lasagna Bolognesa”, todo artesanía, todo lo elaboran ellos con producto de gran calidad. Y qué decir de la “Crostata Ricotta e Chokolata”, una maravilla en forma de tarta de requesón y chocolate, digna de figurar entre los postres más regios.

Para terminar el ágape, tendremos a nuestra disposición una selección los cócteles.

Lo dicho, en Alla Scala se presenta un diciembre de lo más apetitoso.

Como no podía ser de otra manera, la navidad también ha llegado a **Son Vivot**, la **tienda especializada en productos autóctonos de nuestras islas** más emblemática de toda la ciudad de Palma. Ubicada en el número 1 de la céntrica plaza de la Porta Pintada (es decir, pegada a la plaza de España), esta tienda con más de quince años de historia a sus espaldas se ha convertido en todo un referente para quienes buscan las excelencias gastronómicas de la cocina balear, ya que nos ofrece productos de primera calidad, exquisitamente combinados unos con otros para crear combinaciones únicas y casi podríamos decir que irrepetibles...

NAVIDAD EN

Y precisamente, esa es una de las cosas que más y mejor se pueden hacer en las fechas navideñas que nos ocupan: crear combinaciones atractivas de productos atractivos para poder ofrecer al cliente un surtido muy distinto de los habituales, teniendo siempre muy presente tanto la calidad de lo que se ofrece como la excelencia del producto en sí mismo.

Marga Abad, hija del fundador **Antonio Abad** y actual encargada del negocio junto con su hermana **Elena**, lo tiene clarísimo: *“Llevamos ya quince años en esto. Hemos sido pioneros en la confección de cestas de Navidad con productos autóctonos, y tenemos sobrada experiencia tanto con empresas como con particulares. En unas*

fechas tan señaladas, nosotros ofrecemos una cesta de Navidad muy diferente a cualquier otra, donde los productos de nuestra tierra tienen todo el peso: incluso incluimos en ellas piezas de artesanía, como los típicos siurells, para que el conjunto sea más atractivo.” Si a esto le añadimos el hecho de que **Son Vivot** es una tienda que cuenta con uno de los surtidos vinícolas más amplios y abundantes de toda la isla, veremos que la opción de que sean ellos quienes nos preparen una **cesta de Navidad** se convierte en la más atractiva.

“Es una muy buena idea como regalo, porque a todo el mundo le gusta recibir este tipo de cosas, y además siempre se aprovecha. Y sobre todo, es una forma de sorprender agradablemente con este tipo



pág.10

SON VIVOT

de presente. Una forma de ser original, acertando seguro. Además, la presentación es muy buena, ya que aparte de la experiencia, disponemos de una amplia variedad de cestas, bandejas y cajas, de todos los tamaños, algunas clásicas y otras más novedosas u originales. También es necesario decir que hay cestas y lotes para todo tipo de presupuestos, ya que hay detalles desde 12 euros”, añade **Elena**.

Y entonces, ¿qué es lo que podemos encontrar en una de las **cestas** tan bien preparadas de **Son Vivot**? Pues todos y cada uno de los mejores productos isleños, desde la consabida sobrasada y demás embutidos de alta calidad, hasta las aceitunas y el aceite, pasando por todo un enorme surtido de patés, fiambres y demás, y rematándolo con la excelente variedad de vinos y licores (y por supuesto, sin olvidar ningún postre). *“Es nece-*

sario recordar que hacemos las cestas al gusto del consumidor, y que además enviamos a la península: todo lo que tienen que hacer es decirnos qué es lo que quieren, y nosotros se lo ofrecemos”, recalca **Marga** con una sonrisa. Y por si fuera poco, conviene recordar que además de todo ello, **este año sortean como siempre una de sus cestas más completas**, que puede admirarse en el escaparate de la tienda para deleite de todos los paseantes que se quedan extasiados mirando su desbordante contenido...

Pero como no todo son fiestas, ni tampoco todo son **cestas** ni lotes de **Navidad**, conviene recordar que la tienda **Son Vivot** es mucho más que un lugar donde se ofrecen elaborados lotes, porque desde luego, es también un establecimiento de lo más indicado para surtir cualquier mesa que se precie en cualquier momento del año.



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



La propuesta, desde luego, puede resultar chocante a más de uno: ¿celebrar las fiestas navideñas en un restaurante hindú? Pues esa es precisamente la opción que nos presenta uno de los restaurantes hindúes más emblemáticos, por no decir el que más, de la ciudad de Palma. Su dueño y gerente, Shahin Awal, tiene muy claro el cómo y el porqué de este ofrecimiento: “en mi país, La India, coexisten pacíficamente multitud de religiones, con lo cual estamos acostumbrados a celebrar muchas fiestas de distinto significado. Nosotros lo que ofrecemos es nuestra cocina hindú, pero de un modo un poco más especial, precisamente para celebrar el momento.”

Restaurante **Basmati**: otra forma de celebrar la Navidad

Por supuesto, el **Basmati** es un lugar que, con fiestas de **Navidad** o sin ellas, no necesita demasiadas explicaciones, precisamente porque son muchas las personas que lo conocen y que disfrutan de las excelencias de su cocina: situado en el número 2 del Pasaje Santa Catalina de Siena (en el lugar que se conoce popularmente como “*Los Geranios*”), este restaurante es, como bien nos remarca **Shahin**, un lugar familiar. *“Sí, el restaurante es un lugar familiar, precisamente porque el negocio es un negocio familiar: todos los que trabajamos en él somos familia, y eso ya da un aire distinto al sitio. Además, este local está a la vista, pero no en una calle principal ni nada de eso, porque lo que queremos ofrecer a nuestros clientes es precisamente la tranquilidad y el olvido del tráfico de la ciudad. Yo quiero que mis clientes crucen la puerta del restaurante y sientan que están en La India, con sus sabores auténticos, sus sensaciones...”*

Sin duda, ese es el gran acierto de su dueño (un hombre que se dedica profesionalmente a la cocina desde hace más de veintidós años), porque la filosofía de este hombre es digna de tener en consideración: *“Mi filosofía es la de que mi restaurante no es un restaurante, sino que es mi casa. Para*



mí, mi cliente es mi invitado. Tengo que cobrarle, claro, pero el cliente confía en mí a la hora de venir a mi restaurante, y yo respeto su confianza. Además, yo cocino siempre con el estómago vacío, porque el resultado es mucho más satisfactorio para mí: yo siempre como después de que mis clientes se hayan ido, nunca antes.”

Precisamente por eso, el señor **Awal ofrece un menú especial para los días de fiesta que va desde los 38€ de Nochebuena a los 55€ de Nochevieja**, y donde nos ofrece platos que van desde la Berenjena Varoa como entrante (rellena de verduras y piñones, y asada con mostaza y yogur) hasta el Morag Darjeeling (pollo

picanón relleno de higos y almendras marinados con ciruela) como principal, sin olvidar nunca sus famosos platos con base de curry (Kaddu Golda, es decir, calabaza con langostino estilo bengalí; Voti Chatga, pollo marinado con hierbas asado en horno de barro y guisado con yogur; Nilgai Kashmiri, ternera con tamarindo; y Hiran Bindalu, un típico plato de Goa pero preparado a la manera del **Basmati**). *“El Basmati no tiene carta, sólo tenemos menú”, aclara de nuevo Shahin, “así que lo mejor que puede hacer la gente es acercarse hasta aquí para informarse, y sobre todo, probarlo. Aquí en Occidente son muchas las personas que tienen un poco de miedo de la cocina hindú, pero si prueban nuestros platos, se darán cuenta de que no hay nada que temer, precisamente porque aquí hacemos comida hindú de verdad: nada de ketchup, ni nata, ni nada de eso. Y además, llevamos más de tres años sin subir los precios, precisamente porque mi filosofía no es la de hacer dinero y ya está. No: yo doy algo más.”*

Así pues, ya sea en estas fiestas navideñas o en cualquier otro momento del año, el **Basmati** es un lugar que siempre apetecerá visitar. Después de todo, como bien dice su dueño: *“a quien le gusta la comida hindú, viene al Basmati. Y quien lo ha probado una vez, siempre vuelve.”*

www.mallorcalacarta.com

Actualidad gastronómica actualizada diariamente



Síguenos en Facebook



Iberostar Royal Cristina: para unas Navidades de ensueño

Hoy en día, nadie se sorprende de que una de las opciones más tenidas en cuenta a la hora de celebrar las fiestas de Navidad (o de cualquier otra clase) sea la de acudir a un hotel. Y qué mejor que decidirse por uno de los hoteles que la cadena Iberostar tiene repartidos a lo largo y ancho de todo el planeta. Y esto es así precisamente por el cuidado que estos profesionales de la hostelería ponen no sólo en los detalles, sino también en la atención cotidiana que día tras día (y no sólo durante las fechas señaladas) ofrecen a sus clientes.

La Dirección del **Iberostar Royal Cristina**, lo tiene muy claro: *“lo más importante es que nuestros clientes se sientan satisfechos, sean las fechas que sean.”* Y sin duda alguna, los clientes de este hotel mallorquín situado en plena Playa de Palma, tienen sobrados motivos para ello.

Y así fue. En nuestra visita al **Iberostar Royal Cristina**, pasamos un fin de semana extraordinariamente placentero. En nuestro recorrido por las instalaciones del hotel, pudimos comprobar de primera mano que son muchas las sorpresas agradables que esperan a sus clientes, empezando por la **piscina cubierta y climatizada**, junto a la cual están las relajantes atenciones del **spa**, el **gimnasio**, las **amplias salas polivalentes** con todos los servicios, y las **bellísimas habitaciones**, todo nos resultó muy confortable y de un gusto extraordinariamente puntual, haciendo nuestra estancia realmente inolvidable.

Después de conocer las excelencias del establecimiento, el sosiego de su decoración, la amabilidad del trato, nos dimos cuenta de que este hotel, con más de veinte años de historia a sus espaldas y que no cierra sus puertas en ningún momento del año, es toda una opción para darse una escapada diferente...

Y más, por supuesto, en las fechas que nos ocupan: *“sí, es verdad que hay muchísima gente que opta por hacer una escapada en estas fechas, mucha más de lo que parece”,* nos explica un miembro del gran elenco de profesionales con los que cuenta el hotel, *“y por eso nosotros les ofrecemos diferentes opciones para que su estancia les resulte una hermosísima experiencia”*

Por nuestra parte, comprobamos que esas opciones se concretan en un extenso y detallado programa que incluye **shows de música en directo, gimnasia, lectura de cuentos navideños, pases de películas de idéntica temática, celebración de las campanadas...** e incluso cosas mucho más atípicas, como **clases de español para turistas**, ¡y hasta un partido de fútbol entre el personal del hotel y los clientes! *“Tenemos incluso nuestro propio Santa Claus”,* nos comenta uno de los encargados de los eventos de ocio, *“por lo que estamos seguros de que quien decida pasar las fiestas navideñas en nuestro hotel, las disfrutará por todo lo alto.”*

Pero sin embargo, y por si todo esto fuera poco, si hay algo que distingue a toda la cadena **Iberostar** y por lo que es de sobra conocida y considerada, es por su especial cuidado en todo lo referente a la gastron-



pág.13



mía. Y en el **Iberostar Royal Cristina** lo tienen bien presente, empezando por el jefe de cocina, el señor **Juan Muñoz** que al respecto nos comenta lo siguiente: *“nosotros intentamos ofrecer a nuestros clientes algo mucho más elaborado que el típico buffet de hotel, y por eso cuidamos todos los detalles, desde la elaboración y variedad de los platos hasta su presentación. Mantenemos unas líneas básicas y tradicionales, pero al mismo tiempo siempre procuramos innovar, buscando satisfacer plenamente al cliente pero también sorprenderlo.”*

Y sorprender, qué duda cabe, es algo que consiguen sobradamente. En nuestra visita, nos encontramos con que esa noche el menú era nada menos que temático mallorquín, dedicado a la cocina y a las especialidades de nuestras islas: *“esta es una de las opciones que ofrecemos cada semana”*, nos comenta el reputado chef del **Royal Cristina**. *“Es una muy buena manera de ofrecer al cliente algo distinto, y además algo autóctono, cosa que a muchos comensales les encanta”*.

Luego, nosotros pudimos comprobar que la oferta de platos mallorquines es verdaderamente abrumadora, los platos resultan ser creaciones con el toque personalísimo del autor que tiene buena materia prima y sabe trabajarla a conciencia. Efectivamente, la culinaria clásica de la Isla se ve firmemente arropada por la mano maestra de los profesionales que la confeccionan. Desde el conocido frit hasta unas apetitosas sopes mallorquines , pasando por

un delicioso pescado al horno con salsa, mejillones elaborados en un **“show-cooking” en directo** (que es una actividad prioritaria, y que se lleva a cabo diariamente), hasta platos muchísimo más específicos como los escaldums de pollo o el imprescindible tumbet ... y eso, por no hablar de postres que por incluir, incluyen hasta los típicos cremadillos .

En fin, si las instalaciones son adecuadísimas, el aspecto gastronómico en **Iberostar Royal Cristina**, es decir, **producto de calidad elaborado con mucho cariño**, no tiene parangón con cualquier otra oferta de un hotel de sus características.

Teniendo en cuenta todas estas premisas, a nadie le extrañará entonces que el **Iberostar Royal Cristina** esté preparando unos cuantos **menús de Navidad** de lo más completo y variado, los cuales incluyen platos tan vistosos y atrevidos como el salmón relleno de brandada de bacalao, uvas moscatel con par-

mesano, langostinos marinados en salsa agridulce, micuit de pato con manzana cristalizada, pan vegetal con espárragos piquillo y huevo, medallones de solomillo con mermelada de zanahoria y mezclum de setas, o solomillo de estragón con patatas panaderas y verduras. Todo ello, una auténtica tentación tanto para el estómago en sí mismo como para la celebración de unas fechas entrañables que pueden disfrutarse de la mejor manera en un establecimiento hotelero de auténtico lujo. Nosotros lo disfrutamos y ahora nos toca recomendarlo con mucho convencimiento: **Hotel Iberostar Royal Cristina**, muy cerca de nosotros, en La Playa de Palma, para una estancia que no podremos olvidar.

IBEROSTAR ROYAL CRISTINA
Calle Arenas de Bilbao, s/n
07610 Playa de Palma
T: (+34) 971 492 211
iberostar.com



JUAN MUÑOZ



Al acabar sus estudios dejó su Jaén natal para instalarse en Mallorca, donde en 1988 comenzó a trabajar como segundo jefe de cocina y, luego, como jefe en el Iberostar Carolina Park. Once años después comenzó a dirigir los fogones de Iberostar Playa de Muro hasta que, en 2004, se trasladó al Iberostar Royal Cristina para ejercer de jefe de cocina.

Autodidacta de vocación y entregado al trabajo busca “constantes cambios y adaptaciones a las nuevas tendencias de la cocina para satisfacer por completo a los clientes”.

Este año celebra tu cena de empresa en Iberostar.



Iberostar Royal Cristina ****
PLAYA DE PALMA

En Iberostar Royal Cristina le ofrecemos nuestro servicio profesional y las originales propuestas navideñas de nuestro chef. Todo lo que necesitas para disfrutar al máximo de tu velada. Un lujo solo al alcance de las estrellas. Estrellas como tú.



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS
Disfruta siendo una estrella
royal.cristina@iberostar.com - 971 49 22 11

*Almuerzo gratuito para cenas de más de 50 comensales. Consultar otras condiciones y menús.



Fernando Pérez Arellano

Chef del Restaurante Zaranda

Acerca de las estrellas

pág.14

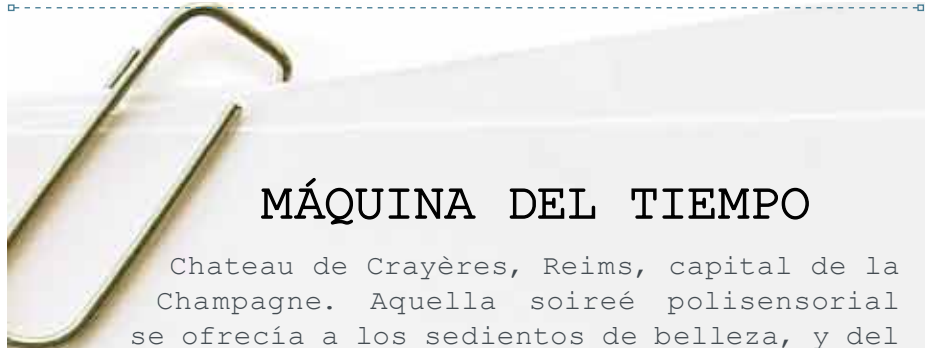


El hermetismo y anonimato de sus inspectores genera una incertidumbre que da lugar a infinitas especulaciones en torno a posibles promociones y descensos, que no dejan indiferentes ni a los más escépticos. Las inevitables decepciones (algunas justificables y otras menos) provocan la apatía de algunos profesionales que se sienten, tal vez, infravalorados y de lectores cuyas expectativas no han sido satisfechas al seguir alguna recomendación.

Muy posiblemente, sus detractores están sugestionados por esa mencionada divinidad que, de forma inconsciente, le adjudicamos a la centenaria guía. Sin embargo, sus valoraciones no son sino la evaluación conjunta de las numerosas visitas que han pagado a los establecimientos un equipo internacional de inspectores anónimos con dedicación exclusiva a la causa. Es, precisamente, la siempre complicada unanimidad de opinión entre los inspectores lo que hace que algunas estrellas se retrasen (...o no lleguen nunca...) y otras puedan ser mantenidas más tiempo del que debieran. Pero es también por esta razón por la que Michelin es la guía gastronómica más fiable y prestigiosa de cuantas existen en el mundo y sus estrellas el mayor galardón al que puede optar un cocinero.

Con estas líneas pretendo dar la relevancia que merece al hecho de que, desde la noche del pasado 24 de noviembre, en Mallorca podemos presumir de contar con una de las mayores congregaciones de estrellas Michelin de todo el país. Aunque hemos echado en falta la estrella de Marc Fosh (reservada para la guía de 2013), Thomas Khal y Macarena de Castro se han unido a la constelación Mallorquina que cuenta ya con 6 astros. Enhorabuena.

Como sucede cada año, las navidades se adelantan para muchos cocineros de nuestro país. Con la emoción con que los niños esperan la noche de reyes y la ilusión con que los menos niños siguen en directo el sorteo de la lotería navideña, quienes nos dedicamos a este menester recibimos con máxima expectación el veredicto de la Guía Michelin. Y es que, pese a que sus inspectores no suelen llevar coronas y sin haber adquirido los participantes boleto para rifa alguna, las estrellas que otorga una guía tan terrenal como la de una marca de neumáticos son recibidas por los restauradores con un cierto misticismo, que las hace incomparables a cualquier otra valoración recibida.



MÁQUINA DEL TIEMPO

Chateau de Crayères, Reims, capital de la Champagne. Aquella soireé polisensorial se ofrecía a los sedientos de belleza, y del misterio que guarda el Dom Perignon Oenothèque 1996. Su autor, Richard Geoffroy, el jefe de cava, lo califica de paradójico y atípico, modelado por el viento, de una finura y pureza extraordinarias. Y para degustarlo se pensó en una experiencia inédita: una máquina de retrasar el tiempo, o más bien, sus consecuencias.

La temperatura de servicio del champán es de 8°C. una vez en la copa, pasa a 16°C en 30 minutos. La noche de Crayères, el placer duró cuatro veces más, siguiendo la clave IV, VIII, XVI: IV, cuatro copas conteniendo cada una un cuarto de botella; VIII por los 8°C de temperatura de degustación del comienzo; y XVI, 16°C de la temperatura de la última copa, dos horas más tarde.

La máquina del tiempo consiste en una pequeña caja refrigerante, de tres lados, en la que se colocan las cuatro copas, cada una sobre un haz luminoso a modo de aura. La experiencia también es visual. Y ¿qué utilidad puede tener?. Pues, beber champagne convinado con un menú específicamente pensado para cada una de las ocho temperaturas, y descubrir toda una gama de aromas inimaginables: 8 grados, 8 platos, 8 experiencias diferentes. Por ejemplo, el chef estrella Philippe Jamesse pensó para la primera media copa, a 8°C (se beben por mitades, de izquierda a derecha, ida y vuelta), un Tártaro de ostras, con el que destacaban las notas iodadas del vino. A 9°C, se apreciaba más mineral, con Cigalas marinadas a la menta blanca. A 10°C, la tercera copa denotaba cítricos y más amplitud en boca, con Salmón salvaje confitado de Escocia, y mantequilla de mandarina con bastón de regaliz. La cuarta copa, a 11°C, todavía daba más cítricos y consistencia, con una Sopa de mejillones, zanahorias y apio al azafrán. En el camino de retorno, esa cuarta copa ya estaba a 12°C para recibir un

Arroz basmati salteado en wok con té y champiñones negros, con el que mostraba aromas de humus, sotobosque y setas. En la quinta, a 13°C, el vino había adquirido su plena potencia en nariz, con frutos secos y trufa, y en boca, manzana cocida con canela, acompañando a un "Tajine" de cordero con almen dras infusionado con grappa invecchiata. Una convinación arriesgada, el cordero con champán... A 14°C, penúltima copa, notas de flores de tomillo y cítricos, sensación lacteada, avellanas frescas y un poco de ahumado, en la degustación de una Cuajada con vinagre de pulpa de mango y aceite de oliva, al pisto y brotes de ensalada. La cumbre llegaba una hora y tres cuartos después, con una Tarte tatin con violetas cristalizadas en sal fleur de guerande y crema batida, para acompañar al champagne a 15-16°C, con matices de sauternes, miel y sirope de flores en nariz, y caramelo y mantequilla salada en boca. Ya casi no quedaba burbuja, pero todavía mostraba una estructura concentrada.

Para Dom Perignon, Oenothèque significa que ha alcanzado su segunda plenitud en la que se optimiza su intensidad (entre 15-20 años tras la cosecha) o su tercera plenitud, en la que se optimiza su complejidad (tras 30 años de maduración).

Amantes de las certitudes, abstenerse!





Xisco Fuster

La Ruta De Las Especias.com

DE LA FAMILIA CRESPI · MALLORCA · DESDE 1945

1
 número

MAGAZINE
especias
crespi
GASTRONÓMICO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN @2011 COMPARINI ASOCIADOS

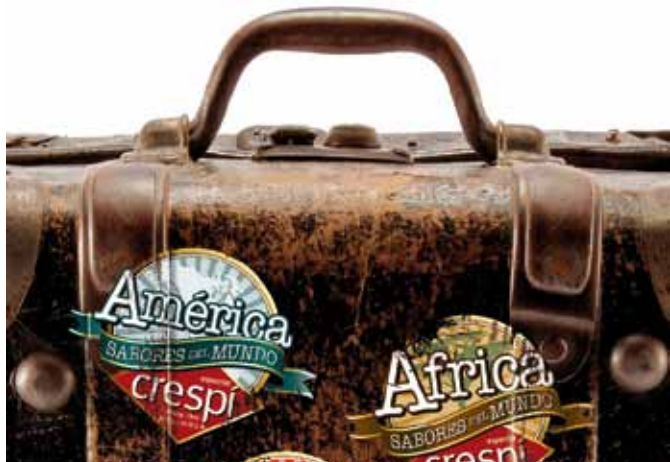


Sabores del Mundo

A partir de ahora, cada mes, presentamos nuevas mezclas de Sabores del Mundo.

Las mezclas que Especias Crespi ha logrado reunir bajo la denominación "América" son: de Mar del Plata, en Argentina el chimichurri, de la Pampa, el aderezo Criollo, de New Orleans, las especias Lousiana;

original de Jamaica, el aderezo Jerk; y las especias Cajún, crisol americano de aromas de origen francés, indio y africano.



60 años en Vía Sindicato

No hace falta ser muy viejo para recordar la aromática tienda de Especias Crespi hasta el punto de perfumar la calle Sindicat. Aromas a veces exóticos, otras casi reconocibles en platos de mamá, de la tía o de la abuela. Las especias son el secreto de muchos cocineros y ahora, aunque los perfumes no conquisten la calle, siguen siendo imprescindibles para mantener la sabrosa calidad de nuestros platos.



"El día que molíamos canela, por el olor, la gente venía a comprarla". Joan Crespi.



¡Bistrot, Bistrot!

Unos dicen que el término lo acuñaron los cosacos rusos cuando entraron a la carrera en París en demanda de comida exclamando ¡Bistrot, ¡Bistrot! (rápido, rápido). Aunque el vocablo suena a un trote desmandado en busca de comida actualmente es sinónimo de muy chic, achacan el término a la manera en cómo se llama al negociante de vinos. Y probablemente tengan razón, dado que el neologismo apareció a finales del XIX y los cosacos entraron en París en 1815. Hoy día, un Bistró es el establecimiento que sirve platos tradicionales.

Receta de pavo asado Relleno "Baton Rouge"

Preparación en 3 pasos.

1º: Se amasan bien los picadillos de carne con los dos huevos, el vasito de jerez, las especias, y se deja reposar para que se impregne bien la carne.

2º: Se remojan con jerez las frutas secas (pasas y ciruelas) por lo menos una hora. Las manzanas se cortan en daditos gruesos y se añaden al picadillo con las trufas, las nueces y las frutas remojadas en vino. Una vez bien limpio el pavo (se debe sacar previamente el hueso del esternón) se rellena por dentro con esta farsa. Se cose bien por abajo para que no se escape el relleno.

3º: Cocer a horno medio (150º) durante al menos cuatro horas. La ultima hora podemos subir la temperatura a 180, ó 200º para que el pavo se dore.

(Se puede hacer una pechuga deshuesada y abierta, colocar el relleno y enrollar atando con un hilo de cocina).

INGREDIENTES:

- 1 pavo de 6 ó 7 kilos
- 1/2 kilo de ternera picada sin grasa ni piel
- 1/2 kilo de magro picado de cerdo
- 2 huevos
- 1 vasito de jerez seco
- 1/4 de pasas sultanas o argentinas deshuesadas.
- 3 manzanas
- 1/4 de ciruelas secas
- 1/4 de nueces
- Sal, pimienta
- 1 cucharada de especias de Louisiana
- Un par de latas de buena trufa (optativo)

Cati Aguiló
"Mestra Cuinera"



Coca de turrón mallorquín

Nuestros turrones bien podrían disfrutar de denominación de origen, dada la naturaleza autóctona de nuestras almendras. Les añadimos azúcar glasé, ralladura de piel de limón, zumo de naranja, canela, y listo (los hay que añaden boniato asado). Primero molemos los ingredientes y los vamos mezclando. La frescura de la almendra y el azúcar hace de las suyas entre los néctares de las frutas. Luego aplanamos la mezcla bien amasada sobre una neula (también las podemos encontrar en tiendas Crespi), lo



tapamos con otra y las sellamos por el borde con zumo de naranja o con anís. ¡Una maravilla!

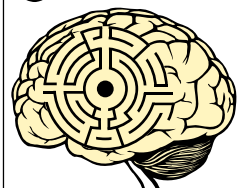
Medidas: 600g de almendra molida, 450g de azúcar glasé, 1 dl de zumo de naranja (150g de boniato asado).



Ensalada con frutos secos

Antes los consumidores navideños se inclinaban por las almendras y las avellanas como artificio para calmar el ansia con que se acercaban los manjares de la mesa roja y verde de Navidad. Ahora la cosa ha ido a más. Nos hemos sofisticado. No prescindimos de aquellas delicias secas, además utilizamos pepitas de calabaza para las ensaladas, o nueces, o anacardos, o pistachos, o nueces de Macadamia. En Especias Crespi también se venden estas delicias, crudas, para las ensaladas o para los fiambres típicos que tanto nos gustan a los mallorquines.

¿Sabía usted que...



...los Cajún son un grupo étnico americano formado por exiliados franceses a los que se les juntaron españoles, alemanes y criollos, era un término despectivo en el siglo XIX y que ahora es un símbolo de orgullo entre los residentes de Lousiana exportando al mundo entero su singular cocina.



La Navidad ha llegado ya, y **“La Boutique del Buen Comer”** (el especial puesto situado en el palmesano Mercado de Santa Catalina que regenta la familia Izquierdo) ya está preparada para recibir a los clientes más exigentes, es decir, a aquellos que buscan algo no sólo original sino también único e indispensable, ya sea el ingrediente secreto de un guiso o la materia prima más especial. Porque en **“La Boutique del Buen Comer”** se pueden encontrar muchas, muchas cosas...



pág.15

ES NAVIDAD

“Sí, es Navidad... y por suerte o por desgracia, en Navidad siempre hay novedades”, se ríe **Virgilio Izquierdo**, mostrándonos con orgullo la tienda de la que se encargan su hija **María** y su yerno **Juan José Sánchez**, y que como bien saben todos sus clientes, dista mucho de ser el típico puesto de mercado: en sus cuidadas estanterías, podemos encontrar elementos que

dejarán con la boca abierta incluso a los gourmets más especializados y más exigentes, por no hablar de los simples curiosos que se acercan a contemplar su escaparate. Y tampoco es que haga falta que sea Navidad, pues durante todo el año podemos encontrar en este lugar especialidades de lo más exótico.

*“La gente ya conoce de sobra nuestra filosofía”, comenta **María** sin perder la sonrisa, “y nuestra filosofía es la de ofrecer un producto de alta calidad durante todo el año, además, claro está, de cosas un poco más específicas. Por eso, por su-*

puesto que hacemos cestas de Navidad, pero son cestas de Navidad sin típicos productos navideños. Es decir, ni cava, ni barquillos, ni peladillas, ni nada de todo eso: son cestas realizadas con productos que se pueden consumir durante todo el año, para que no se limite a la temporada navideña. Y por supuesto, están hechas a gusto del consumidor, quien incluye lo que le apetece en el lote.”

A modo de ejemplo, nos muestra una de las que está confeccionando en ese mismo momento, y que más que una cesta es nada menos que un plato: en una especie de bandeja de porcelana con oquedades muy bien definidas, **María** va haciendo encajar unos cuantos frascos de salsas, merme-

ladas y cremas, en torno a los cuales distribuye toda una serie de productos como quesos, panes, fiambres... *“En este caso, la selección es enteramente nuestra, y lo que le ofrecemos al cliente es un surtido de productos pensados para combinar bien unos con otros. Desde luego, cada una de las cosas aquí presentadas pueden consumirse por separado o acompañando otros platos, pero nosotros ofrecemos posibilidades ya definidas para que el cliente lo tenga más fácil.”* Hasta aquí llega la dedicación y el mimo de esta tienda, y hasta aquí llega la vistosidad del resultado final, decorado con unos sencillos adornos: *“no nos gusta lo ostentoso. Aquí, las cosas son lo que son en sí mismas”,* confirma **María**.



La Catedral de Navarra



La Navidad llega a “La Boutique del Buen Comer”

pág.16

INGREDIENTES ESPECIALES

Aunque a veces, y más que una cesta o un lote, lo que más demanda la gente es un único elemento, que sea especial y también original, para engalanar su mesa y enriquecerla de una manera única. Y desde luego, en “La Boutique del Buen Comer” podrá encontrarlo sin problemas... o más bien, con un único problema: que va a ser difícil escoger una sola cosa entre tanta variedad.

“¿Que le hable de un producto? ¡Pero cómo voy a hablarle de un producto, si manejamos alrededor de 3500 referencias distintas!”, me sonríe el señor **Izquierdo**, mientras yo me asombro del elevado número. “Mi hija y mi yerno no paran de viajar, de ha-

blar con proveedores, de conseguir productos diferentes... ¡cada día aparecen cosas nuevas, y nosotros intentamos tenerlas! ¡Y en Navidad, ya ni le cuento!”

Comprobando que se necesitaría más de una vida para llegar a probar y a conocer todas y cada una de las especialidades que tenemos a la vista, intentamos concentrarnos en alguna cosa que resulte más específica, y de nuevo **María** nos echa una mano. “Bueno, pues tenemos desde el típico jamón serrano de calidad que nunca pasa de moda y siempre se agradece en la mesa, sean las fechas que sean, hasta un buen surtido de quesos específicamente de la temporada de Navidad, como quesos

con especias o frutos secos, queso de cabra con flores, un Camembert con trufa y otro con nueces, corazones con ceniza...”. ¿Corazones con ceniza? “Es un queso de cabra que viene envuelto en ceniza”, me aclara ella cuando ve mi desconcierto: “es muy sabroso, y como además tiene forma de corazón, queda muy bien en una mesa decorada.”

“¿Y qué me dice de este Parmesano, eh?”, sonrío **Virgilio**, mientras sostiene ante nosotros un magnífico pedazo de queso envasado al vacío. “¿Algo especial para Navidad, dice? ¡Regáله a alguien

este queso, y verá qué cara pone! ¿Sabe qué tiempo de curación tiene este Parmesano, eh? ¡Ochenta y cuatro meses! ¡Sí, sí, siete años! Puedo asegurarle que su sabor no se parece en nada al de otro Parmesano que encuentre por ahí en cualquier otro sitio.”



MÁS ESPECIALIDADES

Patés, fiambres, gelatinas, huevo hilado... Son muchos los productos demandados por los consumidores en estas fechas, y en “La Boutique del Buen Comer” están más que dispuestos a proporcionárselos a sus clientes. “¿Sabe lo que yo aconsejo

a la gente?”, comenta **María**: “que pruebe cosas. Que se atreva a llevarse algo diferente. ¿Cuántas casas ponen salmón en su mesa durante estas fiestas? De acuerdo, llévase un salmón marinado a la manera clásica, pero atrévase a probar otras

especialidades: ¿qué dirán sus amigos si les ofrece salmón marinado al gin-tonic, o salmón marinado con remolacha y vodka?” Desde luego, está bien claro que detrás de todas estas especialidades es necesaria la firme voluntad de

una familia comprometida con lo que hace, que apuesta por un producto (y por un comercio) de calidad, donde el cliente lo es todo.

Y MÁS ESPECIALIDADES (MÁS ECONÓMICAS)

“No, no, no vamos a hablar de dinero: nuestros clientes saben de sobra que nuestra relación calidad-precio es más que justa, porque eso es lo que queremos ofrecer”, insiste **Virgilio**. “Además, le ase-

guro que no es necesario hacer un gran dispendio para ser verdaderamente original. ¿Habla usted de especialidades para Navidad? ¿Qué tal un tubito de sal roja de Hawái, una pizca de sabores de

Madagascar, o unas especias de Ceilán? ¿O un frasquito de vinagre de Módena? Con algo tan sencillo como eso, puede convertir la mesa más típica en toda una fiesta. ¡Y ya no digamos en Navidad!”

Por lo tanto, no hay excusas, porque es bien seguro que una visita a “La Boutique del Buen Comer” cambiará para siempre los menús navideños de cualquier persona.



Productos derivados del Pato

Cocineros por el mundo



Arturo S. Lope

Arturo S. Lope nació el 6 de noviembre de 1978 en Palma de Mallorca, de profesión jefe de cocina y asesor gastronómico.



A los 14 años comenzó, por voluntad propia, en las labores de la gastronomía trabajando en una conocida pastelería de Palma. Fue allí y entonces cuando descubrió su pasión por el mundo de la cocina. Bajo la supervisión de Toni Pinya como profesor, Arturo inició sus estudios en la escuela de hostelería de la UIB, en Mallorca. Tiempos en los que compaginaba su educación con su trabajo en el equipo del restaurante “Porto Pi”, dirigido en aquella época por Jacinto del Valle. Más tarde realizó prácticas en Alemania en un reconocido restaurante de la Selva negra “Lagenwalsse”, allí aprendió las bases de la cocina alemana-suíza con bastante inclinación a la caza y el producto de río.

De la Selva Negra a realizar su primer staff en el famoso restaurante de Múnich “Tanttris”, galardonado con varias estrellas Michelin. De vuelta a la isla, Arturo entró a formar parte del hotel La Residencia trabajando como 2º de cocina y colaborando en el fantástico restaurante “El Olivo”, además representó al hotel en el 5º cam-

peonato de Baleares de cocineros junto a Rosa Mafe.

Fue contratado para dirigir los fogones del centro cultural “Costa Nord”, propiedad entonces del famoso actor norteamericano Michael Douglas. Allí pudo realizar sus proyectos e ilusiones gastronómicas y darse a conocer en los medios realizando cursos gastronómicos y recetas televisivas. Probaron su comida ilustres personajes de la sociedad y personalidades de la prensa rosa. Sus ambiciones gastronómicas fueron creciendo hasta llevarle a Japón, donde trabajó con Mr. Hakoda, galardonado como mejor cocinero nipón en el año 2000. Trabajando a su lado descubrió la importancia del trabajo y el respeto por el producto; según él “hay que respetar, elaborar y cocinar con el mismo amor o pasión la sardina o la patata como el foie gras, el caviar o la trufa blanca”. Apasionado por la cultura asiática se dirigió a Tailandia para asesorar las cocinas de una compañía hotelera. Su curiosidad le llevó hasta los rincones y pueblos más tradicionales del país para conocer su cultura gastronómica y,

durante su estancia, realizó un menú de cocina mediterránea para miembros y personal de la familia real tailandesa, entre otros.

De Asia viajó al Caribe, a Puerto Rico concretamente, donde asesoró al restaurante “Tres Palmas” en Rincón. Aprendió la cocina criolla y realizó una fusión de dicha gastronomía y sus conocimientos de cocina mediterránea y asiática. Esa fusión le llevó al campeonato de cocina de Puerto Rico en el “Caribe Hilton” de San Juan, donde obtuvo la segunda posición.

Se hizo cargo del restaurante “Sporting Mediterráneo”, esta vez de nuevo en Mallorca. Tras su primera temporada en el restaurante de Costa d'en Blanes logró atraer con su cocina de mercado a personalidades del mundo de la farándula, actores de nivel nacional e internacional y SM Don Juan Carlos de Borbón. Realizó varios cursos de cocina impartidos por Ferrán Adrià, propietario del restaurante elBulli y luego comenzó a estudiar por su cuenta nuevos productos y técnicas de cocción para sorprender tanto

por el sabor como por la presentación y originalidad de sus recetas. Más tarde, en el hotel Formentor desarrolló una cocina de fusión y al mismo tiempo tradicional trabajando al frente de la cocina del famoso restaurante “Pi de Formentor.

Actualmente lleva varios años trabajando en yates de lujo por todo el mundo como TWO, HAI-DA G, MARY JEAN Y MARY JEAN II, cocinando para clientes exclusivos como Bill Clinton, Michael y Catherine Zeta-Jones, Eddy Murphy, Anne Hathaway, John Bon Jovi, Steven Spielberg y muchos otros; en islas paradisíacas como St. Barth o festivales como el de Cannes. Además ha realizado cursos gastronómicos en los festivales náuticos de Mónaco y Génova y en el residencial Bel-lair de Hong Kong. En estos momentos está desarrollando el que será su primer libro “Cooking on Board”, donde contará recetas de los famosos y mostrará ilustraciones de los paraísos en los que desarrolla su arte gastronómico y que cuentan sus experiencias en los distintos mercados desde St. Tropez hasta Kashi en Japón.



EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA



Recuperar un oficio, una profesión, una filosofía y una forma de hacer las cosas...eso fue lo que se propusieron **Pedro Oliver** y **Antonia Ginés** cuando decidieron embarcarse en la aventura de **Ca'n Oliveret**. Ninguno de los dos venía de familia tradicional panadera ni nada por el estilo...pero la motivación más importante que existe les llevó a su destino. En su pueblo, Esporles, sólo contaban con un horno; querían paliar esa necesidad y hacerlo recuperando la tradición de la creación artesanal, del cuidado de los detalles, del producto único y auténtico. *“Han sido muchas horas sin dormir, muchos años de lucha y aprendizaje; aprendieron la receta básica del pan payés tradicional y empezaron a mejorar y evolucionar con el tiempo, recuperando un oficio antiguo y empezando desde*

cero; hace ya más de quince años de eso y es un orgullo que ahora la gente venga incluso desde la otra punta de la isla a comprar nuestro pan”, explica **Mercè**, nuera de los fundadores. Ahora atiende diariamente los pedidos en el forn, acompañada de su hermana. Su marido, **Miquel Àngel Oliver** y su hermano, siguen los pasos de sus padres; ahora son ellos los encargados de trabajar mientras los demás duermen para llevar a la panadería decenas de exquisitos productos, hechos como siempre.

El pan payés, el pan estrella

Aunque sin duda alguna, su producto estrella es el pan: su textura, aroma...son únicos. A elegir entre las piezas de 550 gramos, 750gr e incluso kilo y medio

Cuando el pan es pan...se nota. Y más aún, cuando detrás de una delicia auténtica como el pan payés de Ca'n Oliveret se encuentra el incansable trabajo de una familia que lucha por su proceso artesanal y hace de su horno, uno de esos lugares imprescindibles en la isla.

El pan de aquellos maravillosos años

de este sabroso pan hecho con sus tiempos y respetando las pautas del proceso, sin prisas, sin industrializar, sin manipulaciones...sólo pan, puro, auténtico y verdadero. *“Su sabor no es comparable, además es un pan que dura más días, va bien con todo y tal y como nos cuentan los clientes te transporta a aquellos años del pasado, al pan de toda la vida...”*, explica **Mercè**. Y si el pan es la estrella, los demás productos de la panadería son el cielo: panades, cocas, cocarrois... los productos salados complementan el éxito de este horno fundado desde el esfuerzo y la pasión por las cosas de siempre. Postres de tradición mallorquina como el “cardenal”, un pastel perfecto para llevar en cualquier ocasión y muchos productos más hechos con el cariño y el conocimiento de quien trabaja diariamente para ser mejor. Amabilidad

tras el mostrador, manos artesanas en el horno, delicias en los mostradores... **Ca'n Oliveret** se encuentra en su mejor momento; en el punto en el que tras la experiencia de años, las pruebas, la lucha y los retos superados se han conseguido una variedad de sabores y productos muy amplia, puntualidad alemana en las entregas de género y sobretodo la profesionalidad de todo un equipo experimentado; una fórmula equilibrada y eficaz de la que podemos disfrutar todos los días acercándonos a Esporles para comprar un buen pan payés o probar cualquiera de sus productos; y con la Navidad a la vuelta de la esquina...las coques “bambes” o coques de Nadal son una gran opción para comprobar que los sabores nos transportan...a aquellos maravillosos años.

EL PAN DEL MES



“Su sabor no es comparable, además es un pan que dura más días, va bien con todo y tal y como nos cuentan los clientes te transporta a aquellos años del pasado, al pan de toda la vida...”

Ingredientes:

Harina, agua y llevat.

Peso y precio:

Pan de 500gr. 2,15 €

Pan de 750gr. 3,57 €



Más info: Juan Riutort , 5 (Esporlas). T. 971 610 838



Forn de San Elías enamorando al barrio

Tenían un complicado reto frente a ellos; todo un barrio pendiente de su llegada y sus propósitos, pero se han ganado el corazón de los vecinos por dos motivos principales: una sonrisa siempre en la cara y la recuperación de recetas de postres con tradición hechas con el corazón y a manos de un artesano apasionado.



Richard Piccone es una de esas personas que desprenden de ilusión y pura motivación. Hablar con él dos minutos bastan para notar cuanto disfruta con su trabajo. Original de Uruguay, **Richard** llegó a la isla hace años y comenzó su andadura en la repostería mallorquina: *“Es algo que te engancha, si te gusta te enamoras trabajando, la harina tiene algo que te atrapa, crea adicción, puedes pasarte horas y horas trabajando con ella y aún tienes ganas de más”*, explica.



El antiguo horno de **San Elías** permaneció cerrado hasta que la familia **Piccone** decidió recuperarlo. Su objetivo: recuperar recetas antiguas y trabajar de forma tradicional, tal y como se ha hecho siempre; por ello productos como los *“cojines de ensaimada”*, un postre del siglo XVIII que hace cerca de 100 años que se dejó de hacer se puede encontrar diariamente en el horno. *“Es un horno tradicional y familiar en el que no se nota la diferencia de ser de fuera porque conservamos toda la tradición mallorquina; los vecinos lo han notado; teníamos frente a nosotros una*

clientela mallorquina en un barrio de toda la vida y creo que nos han aceptado bien porque hemos demostrado que hacemos las cosas bien y con el proceso artesanal que tiene que ser”, cuenta emocionado **Richard** mientras bromea con su hija **Nadia**, encargada de atender a los clientes y participar en la elaboración de alguno de los productos. *“La primera impresión de los vecinos al vernos fue difícil pero comprueban que respetamos la tradición y eso le imprime más encanto al horno, incluso es un punto de interacción de culturas porque de cada vez más, muchos mallorquines vienen a buscar mis empanadas argentinas”*, cuenta **Nadia**.

Deliciosos productos de allá y de acá

Otro de los fuertes del horno de **San Elías** son sus pastas integrales para los cocarrois, las empanadas o el pan; una pasta sana y auténtica que repercute en el sabor de los productos. **Magdalena**, mujer de **Richard**, también se encarga de aportar al horno su granito de arena con las “panades”, utilizando una antigua receta en la que no se utiliza nada de agua. *“Trabajamos de puertas abiertas, a mi nunca me han dejado entrar a otros sitios a ver como se hacían las cosas y a nosotros nos gusta eso, me encanta que los clientes entren a verme, o me pidan que les explique como hago las ensaimadas y demás; mostrarles ese proceso artesanal, valorando sus tiempos y compartiendo lo que yo he apren-*

dido”, dice **Richard**. Y los clientes lo agradecen tanto que incluso piden más productos no sólo de tierras mallorquinas, sino de tierras más lejanas; por ello sus *“alfajorcitos de maizena o cañoncitos de dulce de leche”*, son también otro de sus más demandados productos.

Junto a la familia, trabajan también en el horno dos de sus trabajadores más antiguos, **Juan González** e **Inma Plaza**; ellos y la familia **Piccone** trabajan incansablemente para poder mantener su filosofía, calidad en la materia prima y buenos precios. Además, han devuelto al barrio tener el horno abierto los domingos; una grata sorpresa para los vecinos; que sin duda, compartiendo risas con el artesano, dejándose mirar por las chicas y deleitándose con el sabor de la repostería de verdad, se han enamorado de **San Elías**; un rincón que no puedes perderte.



FORN SAN ELÍAS
 Sant Elies, 8 (Palma)
 T. 971 725 410

Los calendarios de adviento

Una de esas cosas fáciles, prácticas y cómodas, capaz de enriquecer nuestra gastronomía y conseguir ilusionar a los más pequeños (y grandes) de la casa, y que muchas veces nos pasa desapercibida, es el calendario de adviento: complemento indispensable de la Navidad, y delicia menospreciada por muchos, desde luego vale la pena echarle un ojo detenidamente para admirar sus variadas (e infinitas) cualidades.

El calendario de adviento es un invento probablemente germano o escandinavo, y consiste simplemente en una estructura de cartón en la que hay insertadas distin-

tas cajitas que suelen contener golosinas en su interior, una para cada día del mes de diciembre (los calendarios tradicionales llegaban solamente hasta el día de Nochebuena, pero últimamente han salido al mercado otros que se alargan hasta el 31). Desde luego, no se puede pretender que gastronómicamente sea el plato fuerte de la Navidad, pero podemos asegurar con justicia que una pequeña chocolatina al día durante todo el mes (aviso para los más obsesos de la salud: los dulces son habitualmente de tamaño pequeño, y siempre pueden racionarse) alegra la cara al más pintado. Y sobre todo, claro está, a

los niños, quienes acuden a él con toda la ilusión del mundo, incluso a pesar de que muchas veces los dulces dejen bastante que desear en cuanto a calidad...

Y es que hay que tener cuidado a la hora de elegir un calendario de adviento: conviene darse un capricho (una vez al año, no hace daño) e invertir un poco de dinero en el buen gusto, porque a pesar de que los que se producen en nuestro país no suelen ser nada del otro jueves (aunque hay excepciones), los importados del extranjero son a veces auténticas maravillas, que además de figurillas de chocolate (habitualmente, de una calidad

exquisita) contienen en su interior trucos navideños, recetas relacionadas con las fiestas, costumbres y tradiciones, e incluso juegos y adivinanzas... toda una auténtica diversión para los más pequeños (y no tan pequeños).

No cabe duda de que a nadie le amarga un dulce, y son pocos los que se resisten a no enriquecer sus menús de Navidad con las más variadas muestras de repostería... así pues, qué mejor manera de hacerlo que con un calendario de adviento: alegrará las caras de los niños, interesará a los mayores, y creará un inigualable ambiente festivo en el hogar...

EL ARTESANO Y SU OBRA



Hay muchas maneras de celebrar la Navidad, y desde luego, a nadie se le escapa que en una mesa debidamente surtida de las muchas que se van a elaborar durante estas fiestas no pueden ni deben faltar los típicos y tradicionales turrones. Sin embargo, tal vez no sean tantas las personas que tengan claro que, sin renunciar a estos postres tan apetitosos, hay una forma de complementarlos que no debería pasarse por alto de ninguna de las maneras, ya que es una de las recetas más tradicionales de toda nuestra repostería navideña balear, y que hoy día tampoco es tan sencilla de encontrar.

Sin embargo, **Pep Trias**, dueño y maestro pasteleiro de la conocida **Pastisseria Trias** (situada desde hace cinco años en el número 64 de la avenida del Cister de El Secar de la Real), lo tiene clarísimo a la hora de ofrecer esa especialidad como una de sus preferidas para estos tiempos: estamos hablando, claro está, de la llamada **"coca de torró"**, un dulce que no hace tantos años era obligado en todas las cenas navideñas de las islas, y que últimamente ha ido siendo relegada por otro tipo de recetas.

"Pero yo no he inventado nada, ojo", se defiende Pep: "ésta es una receta antigua y muy común que no tiene demasiadas complicaciones, pero es la nuestra, y punto. Es decir, es la receta del turrón más típico mallorquín, y hay que valorarlo y defenderlo. La verdad es que a mí me asombra bastante la situación actual: ¡montones de pastelerías hacen turrones artesanos muy buenos pero de los foráneos, y sin embargo éste que es autóctono no lo hace casi nadie!"

Y a pesar de todo, es un producto que, aunque modestamente, se sigue vendiendo muy bien. *"¡Claro que se vende bien! Mira, yo empecé en este negocio con catorce años, y en aquel entonces ya se hacían coques de torró. ¡Vete, vete a casa de cualquiera que sea de aquí y tenga algunos años, y llévalas una, y verás cómo la reconocen de inmediato!"*

Y sin duda, en la **Pastisseria Trias** saben bien de lo que están hablando, puesto que son muchas las especialidades navideñas que ofrecen a sus clientes para que sus mesas luzcan con un brillo especial durante estos días: *"además de nuestra pastelería tradicional, elaboramos cocas de patata, turrones, chocolate a la taza, higos de chocolate... y el roscón de Reyes, desde luego, que es algo que también nos da cierta fama, porque son muchísimos los que vienen a encargarlo aquí. Y por supuesto, ya no te hablo de ensaimadas ni de cosas más co-*

munes, como que aceptamos todo tipo de encargos y de pasteles especiales, ya sean cosas clásicas o creaciones más innovadoras: hay que saber hacer las dos cosas, pero hay que cuidar lo que tenemos", insiste Pep.

Así pues, nos quedamos con la idea de que muchas veces es mejor recuperar algún elemento de la repostería tradicional que apostar por otras cosas más novedosas pero mucho menos satisfactorias. Es el propio **Pep Trias** quien nos regala sin dudar una recomendación que nunca debería faltar en ninguna mesa navideña que se precie: *"coca de patata y turrones, desde luego, pero sobre todo, coca de torró."*

INGREDIENTES:

- "Neules"
- Almendra mallorquina
- Azúcar
- Canela y ralladura de limón
- Clara de huevo para bañar el conjunto final.



Hornear galletitas puede convertirse para pequeños y mayores en una actividad entrañable. El aroma a miel, canela, jengibre o chocolate permanecerá año tras año en las mentes de la familia, como parte intrínseca de la magia de la Navidad (...)

Exquisitas galletas de mantequilla

INGREDIENTES

Para la masa

- 250g de harina
- 125g de mantequilla
- 125g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 1 huevo
- 1 cucharada de miel
- ½ cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal

Para decorar

- Fideos de colores
- Chocolate (fundido al baño maría)
- Almendra picada
- Caramelitos
- Confitos de colores
- Adornos de pastelería
- Baño de azúcar
- Colorantes alimenticios (de tubito)
- Glaseado para tartas

PREPARACIÓN

1. Preparar una masa quebrada amasando todos los ingredientes que hemos enumerado para la masa.

2. Cuando adquiera una textura homogénea, compacta y moldeable, envolver la pasta en papel film y dejarla reposar aproximadamente 30 minutos en la nevera.

3. Extender la masa finamente sobre una superficie previamente enharinada. Cortar con moldes de diversas formas.

4. Hornear a 175° C, durante 8 o 10 minutos, hasta que presenten un color dorado.

5. ¡Decorar las piezas dejando volar la imaginación!



¿Cómo es posible construir un horno prácticamente de la nada, y sin embargo dotarlo de un aire de dulzura y tradición de lo más auténtico, empezando por la misma decoración del local y acabando por la excelencia de los productos que en él se venden? Pues Tomeu Arbona, artífice del palmesano **Fornet de la Soca** (situado en el número 23 de la calle Sant Jaume) lo ha conseguido, manteniendo una filosofía muy particular que le ha servido no ya para sacar adelante su proyecto, sino para consolidar un negocio que cada vez más está dando qué hablar entre los consumidores de la ciudad, debido a las excelencias de sus productos y a sus muchas particularidades. Porque el **Fornet de La Soca** no es solamente un horno, sino que es más bien una especie de laboratorio de investigación.

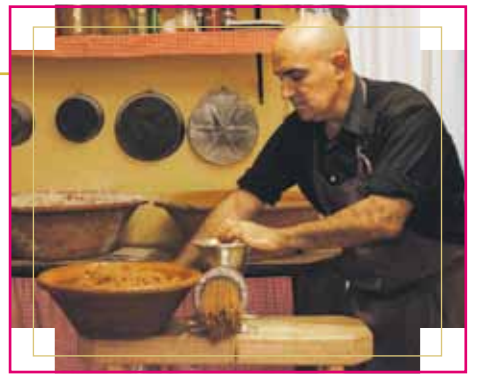
Fornet de la Soca: un lugar de sabores

“No hombre, no digas eso, que la gente se va a asustar”, ríe **Tomeu**. “Pero es verdad que nuestra idea no es la de un horno normal y corriente, es decir, la de una panadería y pastelería al uso, sino que sí nos lo tomamos como un trabajo de investigación, pero en el sentido de recuperar recetas clásicas: para encontrar las recetas que ofrecemos a nuestros clientes, hemos consultado libros de gente como el **Archiduque Luis Salvador** o **Pere d’Alcántara Penya**, buscando en sus páginas alguna receta que se ajuste a lo que nosotros deseamos ofrecer al consumidor. De esa manera, en el **Fornet de la Soca** hemos rescatado del olvido pasteles como el **Coixí imperial**, los **jubanets**, **rodonets de Santa Clara**, **coques raisones**, **doblegats de divendres**, **capsetes**, **planes**, y muchos otros, que elaboramos siguiendo los ciclos de las estaciones y de las fiestas más emblemáticas relacionadas con nuestras tradiciones y fiestas.”

Desde luego, lo único necesario para poder comprobar estas afirmaciones es darse una vuelta por el establecimiento y probar alguna de sus maravillas, incluso

las más desconocidas o aquellas que quizá sólo los más ancianos sean capaces de reconocer, porque los productos del **Fornet de la Soca** hablan por sí mismos. Después de todo, y como bien recalca el propio **Tomeu**, “el equipo que formamos los “profesionales” del **Fornet** realmente no tenemos una formación reglada en repostería: somos personas amantes de nuestra cultura que por varias circunstancias nos hemos relacionado con estos productos y durante años hemos investigado en viejos recetas, hemos realizado muchas comprobaciones de recetas, y hemos aprendido de personas buenas y buenos cocineros, sobre todo de las cocinas familiares.”

Claro que todo esto no tendría ningún sentido si, además de ese trabajo de búsqueda e investigación, no se tuviese en cuenta la excelencia de la materia prima. “Hombre, eso desde luego”, confirma **Tomeu** sin dudar: “todos los ingredientes que utilizamos son naturales, y también las técnicas. ¡Incluso amasamos a mano! Precisamente, si lo que queremos es ofrecer productos autóctonos, lo que más nos interesa a nosotros es trabajar con ingredien-



tes autóctonos, en la línea del movimiento *slow food*.” Es decir, más lentitud y más calidad, en un mundo que por desgracia parece estar cada vez más acelerado.

En definitiva, y como bien dice el mismo Tomeu, “el **Fornet de la Soca** está concebido como un espacio contenedor de productos que nos trasladan a tiempos antiguos y que nos hacen sentir y revivir los deliciosos sabores que todavía perduran en nuestra memoria a pesar de la invasión de la pastelería industrial.” Y desde luego, es algo que consiguen de sobra con cualquiera de las especialidades que se encargan de ofrecernos.

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

pág.22

GUÍA DE PASTERERÍAS



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



C'AN OLIVARET

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. Ensamadas, tartas, cocas variadas, cocarrois, empanadas y pasteles son también una garantía de calidad.

Juan Riutort, 5 (Esporlas). T. 971 610 838



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. Ensamadas, tartas, cocas variadas, cocarrois, empanadas y pasteles son también una garantía de calidad.

Juan Riutort, 5 (Esporlas). T. 971 610 838



CONFITERÍA CAN FRASQUET

Documentado como horno desde 1697, Can Frasquet, ha ido evolucionando desde los últimos 110 años de la mano de la familia Casasayas, hasta convertirse en un templo de la artesanía del azúcar, que ahora regenta Jordi Casasayas, maestro confitero que cuenta entre sus clientes con la familia real. Cuartos embetumats, frutas confitadas, bombones, turrone, caramelos, confites, todo un universo para los paladares más golosos.

Orfila, 4. (Palma) – T. 971 721 354



ES FORN DE SA PLAÇA

Enrique Fortea, maestro panadero, es un especialista consumado en el llonguet, panecillo palmesano por antonomasia, de miga suave y ligera con un peculiar enrollado que crea una abertura central aún más ligera y suave al tacto. Empanadas, cocarrois, ensaimadas y cocas variadas son otras especialidades de este entrañable horno del barrio de Establiments.

Acàcia, 6 – Establiments (Palma). T. 971 768 627



FORN DE BAIX

Pedro Coll, maestro pastelero famoso por el sucu-lento Pastel de Cardinal que elabora, también nos ofrece una excelente calidad artesana en el pan blanco, pan moreno, las cocas, los cocarrois, las ensaimadas, los pasteles y las tartas. En esta época, la excelente ensaimada de sobrasada y albaricoque es una propuesta que no se puede olvidar.

De l'Església, 8 (Lloseta) T. 971 514 107



FORN DE SAN ELÍAS

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

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



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 girgols 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



FORN FONDO

Abierto desde 1742 y regentado por la familia Llull durante los últimos 100 años, ahora es Pau Llull, maestro pastelero y chocolatero, quien se encarga de preservar los valores de uno de los hornos más paradigmáticos de Mallorca. El pan en sus diversas versiones, la repostería fina, los bombones, la variedad de ensaimadas, cruasanes, pasteles, mousses y tartas son algunas especialidades que conmemoran el arte y las raíces de la pastelería artesanal.

Unió, 15 (Palma) T. 971 711 634



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 PAJARITA BOMBERÍA Y CHARCUTERÍA

Fundada en 1872, goza de un gran prestigio entre los establecimientos que despachan productos de alta calidad. Regentada por los hermanos Mulet, la tercera generación de los fundadores, es Javier Mulet quien está continuamente vigilante para que sus exquisitos bombones y turrone, el magnífico marrón glase, los fiambres caseros, el jamón ibérico y la charcutería mallorquina más selecta, mantengan el sello de distinción de su marca, La Pajarita.

San Nicolás, 2 -4 (Palma) T. 971 716 986



LA DELICIOSA, HORNO Y PASTERERÍA

Antonio Roca, dirige esta conocidísima pastelería, donde desde hace muchos años, Isabel Román, la entrañable dependienta despacha el pan moreno; los cremadillos de cabello de ángel, crema o chocolate; las empanadas de carne, guisantes o pescado; las ensaimadas de crema, chocolate, cabello de ángel, albaricoque o higos, y los pasteles variados, todo ello haciendo honor al nombre del establecimiento: LA DELICIOSA.

Blanquerna, 15 (Palma) T. 971 290 036



Hoy... TURRÓN DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS MALLORQUINAS con Nuria Arbona

INGREDIENTES

Para el praliné de almendras:

- 150 gr de almendra tostada
- 150 gr de azúcar granillo

Para el turrón:

- 300 gr de praliné de almendras
- 150 gr de cobertura de chocolate negro
- 150 gr de almendras tostadas enteras

pág.23

PROCEDIMIENTO

Para el praliné de almendras:

Triturar todo junto hasta obtener una masa fina y brillante.

Para el turrón:

Fundir la cobertura en el microondas y mezclar con el praliné y las almendras tostadas.

Una vez que esté caliente, verter en un molde y dejar enfriar a temperatura ambiente.



GUÍA DE PASTELERÍAS



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



PANADERÍA LA MISIÓN

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

Misión, 36 (Palma) T. 971 724 491



PASTELERÍA CLADERA

Horno y pastelería de gran reputación en Mallorca. Pan artesano, cocas, cocarros, empanadas, bombonearía, tartas y pasteles que son un homenaje para los sentidos, con el toque de juventud carismática de los hermanos Cladera. Fanny de cara al público, en la regencia, y Miguel Ángel en la producción de sus exquisiteces. Para este verano aconsejan: Tejas, cigarrillo ruso, pastas de té para acompañar el helado. Gató, ensaimadas varias.

Obispo Campins, 8 (Palma) 971 710 599
Plaza Olivar, 7 (Palma) 971 723 930



PASTELERÍAS JOSÉ ARROYO

Calidad ante todo es lo que ofrece el maestro pastelero chocolatero, José Arroyo, en sus exquisitos bombones y en sus gratísimos pasteles y tartas. José logra con el chocolate auténticas creaciones de autor. Sus pasteles y tartas son un paraíso para el paladar goloso. Además, en Pastelerías Arroyo se ofrece catering de alta calidad para fiestas y eventos.

Niceto Alcalá Zamora, 8-10 (Palma) T. 971 452 197
Blanquerna, 64 (Palma) T. 971 293 676
Fco. Fiol y Juan, esquina Fco. Suau (Palma) T. 971 299 752



PASTELERÍA Y PANADERÍA ALBA

Mientras, Eduardo elabora los productos con el sello inconfundible del artesano, María, su esposa, despacha desde los sabrosos cocarros 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



PASTELERÍA 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, cocarros, tartas, pasteles, cocas variadas y, sobre todo, sus también famosísimos polvorones. Obtuvo el Premio Ramón Llull 2007.

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



PASTELERÍA 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 cocarros, 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



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



PASTISSERIE 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. Ensaymadas 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. Cocarros y empanadas con el relleno sabroso e ideal, encabezan la oferta salada.

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



PASTISSERIES POMAR

Patisseries 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



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



Más info en:
www.mallorcalacarta.com

GUÍA GASTRONÓMICA MC

www.mallorcalacarta.com

pág.24



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.



Jaime II, 17A (Palma)
T. 971 725 270

SUB SEA

5€

Comida rápida de calidad, servida en cucuruchos, a precios sin competencia. Todo el producto es 100x100 italiano, traído directamente de Sicilia.

De la carta: Anillas de calamar, gambas peladas, arancini de salmón, bolitas de mozzarella con calao, todo a 4 euros. Calabacines rebozados, alcachofas rebozadas, tortitas de calabacín, salvia rebozada, todo a 3 euros. **Desayunos:** con café, tartas y bollería sicolianos. Abierto desde las 8:00h



Industria, 12 (Palma)
T. 971 282 562

ECO-VEGETARIA

6,75€

La familia Arés llevan 9 años ofreciendo a sus clientes los mejores platos de la cocina vegetariana con productos frescos y saludables. **Oferta especial 2011:** menú mediodía 3 platos y postre 6,75€. Misma promoción si lo pasas a buscar por el restaurante. Menú viernes y sábado noche 10€. Menú a domicilio 9€ con transporte incluido. 1er restaurante en Palma con certificación del Consell Balear en todos los productos ecológicos. Consulte Industria, 12 (Palma) 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.



Jafuda Cresques, 6 (Palma)
T. 971 904 492

RACÓ DE LA BONA CUINA

8,5€

Aleksandra regenta una casa de comidas en la que el comensal sale enormemente satisfecho, tanto por la cantidad cuanto por la calidad de su oferta. **Menú diario:** Entrante, primero, segundo, postre y bebida (8'75). **Domingos y festivos:** 4 platos con paella a elegir y servida individualmente (10'95). **Noches:** Menú de tapeo personalizado. **De la carta:** Ensalada de queso de cabra gratinado (7'5); Carrillada ibérica (9); Leche frita, (3'5).-



Cami dels Reis (Palma)- T. 971 738 261
Velázquez, 14 (Palma)- T. 971 717 830

ESPAZO ENXEBRE

10€

Espazo Enxebre te permite disfrutar de la mejor cocina y cultura gallega a precios sin competencia. Excelente calidad, comida ecológica, carnes autóctonas, empanadas de la tierra, mariscos y pescados del mar y la Ría gallega. Un espacio pensado por y para el cliente que, con un poco de suerte, podrá incluso conseguir que la cena le salga gratis. **Menús:** Express (7,9); Menú del día (11,9) y Menú ejecutivo (20,9). **De la carta:** pulpo a feira con cachelos (14); parrillada de mariscos (29,9); filloas crema caseras (5,5)



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).



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

BASMATI

15€

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.





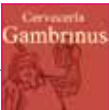
Alfonso el magnánimo, 51-A
(Palma) T. 971 919 940

GAMBRINUS CERVECERÍA

15€

Cada rincón de Gambrinus, con una decoración única e inimitable, ofrece magníficos elementos para disfrutar de la Cruzcampo de barril bien fría y tirada a la perfección, acompañada de un amplio surtido de tapas, plato del día y creaciones de temporada.

Plato del día: (8,50); cerveza y tapa (1,70).



Bonaire,14 (Palma)
T. 971 711 540

HOLA... ¿QUÉ TAL?

15€

El magnífico gusto con que está decorado el restaurante, rivaliza con su sabrosísima cocina. Tapas de calidad, como el pulpo encebollado; plato del día, tal el exquisito rabo de toro; carnes a la parrilla, y los diferentes arroces, componen algunas muestras de su apetitosa oferta.

Plato del día: carnes y variedad de arroces (9 a 12). **De la carta:** Pulpo encebollado (3,85); Rabo de toro (10); Banoffee (4).



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).



Jaime Vidal Alcover, 7
(Palma) - T. 971 759 358

MAMMA ITALIA

15€

Christian y Claudio ofrecen una auténtica cocina italiana imaginativa y con producto de calidad, pasta fresca y pizza artesana. Su local es coqueto y acogedor.

Sólo carta: carpaccio de champiñones (7,50); tallatela con porcini, gambas y trufa negra (13); tiramisú con tropezones de chocolate Belga (3,50).



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).



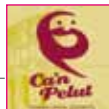
Paseo Marítimo, 29 (Palma)
T. 971 732 600

CAN PELUT

20€

Un clásico de la ciudad. En verano, su terraza, en pleno Paseo Marítimo, presume de ser una de las más concurridas. Oferta gastronómica esencialmente italiana, destacando pizzas y amplio surtido de pastas. Horario de cocina ininterrumpido.

Sólo carta: un po di tutto (17,50 / 2 personas); pappardelle con bogavante (11,40); canoli a la naranja relleno de chocolate blanco (4,60).



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

LA VILLA

25€

Carlos Jesús Rodríguez dirige este 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 (13'5) euros. **De la carta:** Zamburiñas plancha, una docena, (18). 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 coctelera. Piano bar.



Carretera Son Vida, S/N
(Palma) T. 971 793 005

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)





Rambla dels Ducs de Palma, 10 (Palma) T. 971 425 213

BISTRÓ RAMBLA 10

22€

Con una espléndida terraza sobre el paseo de la Rambla Dels Ducs, abierto ininterrumpidamente de 8 a 24h, Ruzina Sakirovski, nos ofrece un menú diario elaborado con profesionalidad y mimo (13,5) que consta de entrante, principal, postre, agua, alioli y pan.

El plato estrella del verano es el Entrecot Café de París (12,5). **De la Carta:** Ternera de strogonoff (14,7); Pastel de manzana con hojaldre al estilo vienés (3).



Carme, 16 (Palma) T. 971 710 313

EL GALLEGO

22€

Hace muchos años que Juan y ahora también su hijo Mauri compran a diario en el mercado del Olivar, los productos más frescos de temporada para ofrecer a sus comensales una cocina de verdadero mercado. Caldo gallego, callos, morro, mollejas de ternera, son algunas de sus especialidades. **Menú diario:** primero, segundo, postre y bebida, por (9'9).

De la carta: Pulpo con cachelos, (15); Merluza de pincho a la gallega (15,5); Cañas de crema pastelera (2,8).



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).



Carrer Can Maçanet, 1 (Palma) T.971 595 301

MISA

24€

Marc Fosh, el conocido virtuoso de los fogones, nos ofrece una cocina clásica resentada con un toque moderno con una óptima relación calidad-precio, todo ello en una elegante terraza con el encanto de los espacios urbanos más acogedores.

Menú del día: entrante, principal y postre, (16).

Menú degustación: entrante, principal, postre, vino y agua, (24). **De la carta:** suquet con mejillas de rape y mejillones de roca. Marquesa de chocolate.



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 bolle-ría 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).



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 (13,50) (1º, 2º y postre a elegir). **Menú degustación:** (18). **A la carta:**

Ensalada con crujiente de queso de cabra y reducción de mango y miel (9,50); Atún rojo con risotto oriental y reducción de soja (15) Postre chocolatisimo (6).



Fábrica, 17 (Palma) T. 971 454 892

LA BOTTEGA DI MICHELE

25€

Michele Caporale nos ofrece producto de temporada y de calidad, en una cocina donde se fusionan lo mejor de la gastronomía italiana con los sabores imponentes de nuestro Mediterráneo y todo ello con un trato cariñoso y muy familiar. **Menú degustación:** (17) para probar lo esencial de La Bottega di Michele. **Especialidades:** Tallarines con setas de temporada; Macarrones con frutos del mar en cazuela; Carne de ternera Vacum (Castilla).



Rafal, 31 (Sencelles) T. 971 872 992

SA CUINA DE N'AINA

25€

La familia González-Carbonell presenta, desde su acogedor y coqueto restaurante, una cocina mallorquina, mediterránea y de autor, firmada por Aina Carbonell. Platos para celíacos y carta en braille.

Menús: empresa (desde 30). **De la Carta:** frito de lechoncita y cordero lechal (8,50); lechoncita al horno de leña (16,10); solomillo de ternera al manto negro dulce (19,75); greixonera de brossat con miel y helado de canela (6).





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: (29,29). **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. De julio a septiembre abierto todas las noches.

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



Valencia, 7 (Manacor)
T. 971 550 002

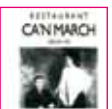
CA'N MARCH

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 huevos de trucha salvaje (22); torrija caramelizada (5,50).



Parc Natural S'Albufera
(Bahía d'Alcudia) - T. 971 890 265

MESÓN LOS PATOS

30€

Restaurante familiar que ofrece una carta auténticamente mallorquina y elaborada por la experta Doña Leonor. Destaca por sus productos de alta calidad y por servir pescado fresco de la bahía.

Menús: diario (10); de anguilas, cada jueves (20).

De la carta: sopas. mallorquinas (7,90); paletilla de corderito lechal (24,50); gallo de San Pedro frito con ajos, cebolla, pimienta verde y patata de pobre (+25); tatin de manzana (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)



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).



Carretera Son Vida, S/N
(Palma) T. 971 793 005

SON QUINT

30€

El Restaurante Son Quint nos propone unas navidades de ensueño. En el incomparable marco del Club de golf, de la mano del chef Estiven Arráez, se abre un abanico de extraordinarias posibilidades confeccionadas a medida de cada bolsillo para las celebraciones propias de estas fechas. **Menú de navidad:** (entre 25 y 45 euros)



Ctra. Palma-Marratxí, km 10,9
T. 971 620 999

MESÓN SA TANCA

32€

El carismático Valeriano Calle, nos ofrece una gastronomía de Castilla, basada en carnes de calidad suprema y creaciones típicas castellanas, en el marco muy acogedor de su restaurante, rodeado de jardines y con aparcamiento exclusivo.

Plato del día: de lunes a viernes (8 - 12€).

De la carta: morcilla de Burgos (8,50); chuletilla de cordero lechal (17,50); ponche segoviano (5,25).



Sant Miquel, 83 (Palma)
T. 971 214 121

ARUME

35€

Tomeu Martí practica una cocina sintética y depurada, mezclando con buen criterio y sentido de la creatividad la tradición japonesa con la mediterránea.

Menús: diario (15). **De la carta:** Atadillos de gamba y erizo de mar en tempura (10); Tattaki de Kobe con puré de calabaza ahumado (24,50); Coco y cítricos (7).





Pl. Porta de Sta Catalina, 9
(Palma) - T. 971 719 609

ES BALUARD

35€

Pionero de la nueva cocina mallorquina, Joan Tórrrens ahonda en su estilo neotradicional, adaptando las nuevas técnicas a los sabores de siempre.

Menús: ejecutivo de mediodía (27); gastronómico noche (55).

De la carta: granada de berenjenas y manzanas con confit de tomates 'cor de bou' (9,50); confit de pularda relleno de sobrasada, foie y albaricoques (18); gazpacho de fresas y naranja (6,50).



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

LA GALLEGA

35€

En el Puerto de Andratx, La Gallega ofrece bandejas de marisco y 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 personas (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).



D'en Serra, 22 (Alcudia).
T. 971 548 718

S'ARC

35€

Luciano Capiello regenta un local con una decoración que mima los detalles. Su cocina creativa de fusión internacional, está pensada para satisfacer los paladares más exigentes. **Menú de mediodía:** (12'5). **Menú degustación noche:** (25). **De la carta:** Medallones de cordero confitado con salsa de naranja y miel (18'4). Tarta Sacher S'Arc, con fresas, (5'5). Terraza. Cada jueves música en directo.



Missió, 7 - (Palma)
T. 971 720 114

SIMPLY FOSH

35€

Espacio informal y con estilo desde donde Marc Fosh ofrece su cocina refinada, culta, liviana, de técnica depurada y sabores francos a precios asequibles.

Menús: diario de mediodía (18); degustación noche (52). **De la carta:** raviolis de pollo y maíz con jamón, guisantes y trufa (10,50); merluza con quinoa mediterránea y ragú de tomates raf, mejillones y azafrán (23); trufa de chocolate y aceite de oliva (8).



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

CAN TITO

40€

Restaurante marineru 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. Tiene parking propio. En agosto abierto domingos noche.

Sólo carta: frito marineru (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. Valldemossa-Deià, km 64.5-
Deià - T. 971 639 111

SA PEDRISSA

45€

Desde un paraje exclusivo, el joven Víctor Artigues ofrece platos típicos de la cocina mediterránea y mallorquina ligeramente actualizados, elaborados con productos de la isla y de la finca propia.

Menús: degustación corto (43); largo (62). **De la carta:** bacalao a temperatura ambiente (12,50); chuletas de cordero lechal con guarnición (18); mini tarta de albaricoque con sobrasada caramelizada (10).



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

365 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.

Menús: del día (61), degustación corto (75). **De la carta:** Terrina de pintada con foie-gras y pera de San Juan (18); Arroz caldoso de langosta con judía verde (39); Coca caliente de melocotón y helado de lavanda (12).





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 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).



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).



Ctra. S'Esglaieta - Santa María, km 1,8
(Bunyola) - T. 971 617 745

SON TERMENS

**€

Vicente Fortea desarrolla una cocina técnicamente ambiciosa y creativa, que puede degustarse en esta possessió campestre.

**** Sólo menús:** concertados (precio a consultar). **Especialidades:** sopa fría de espárragos con cigalas cocidas ligeramente en cítricos; secreto ibérico a baja temperatura; praliné de avellanas, cremoso de chocolate blanco y bizcocho de Amazonas.



“Cuando llego a casa, después de haber trabajado en la cocina todo el día, aún tengo ganas de volver a cocinar”



pág.29

PROTAGONISTAS: Estiven Arráez, un robot de cocina con talento

“Cuando llego a casa, después de haber trabajado en cocina todo el día, aún tengo ganas de volver a cocinar”. Palabra de **Estiven Arráez**, el chef de **Son Quint**, que muestran a las claras la pasión que siente por la culinaria. **Estiven** es una especie de robot, capaz de hacer un cúmulo de cosas a la vez, nunca se para, es, ciertamente, la actividad en grado sumo. Para el nuevo año, se ha puesto como meta saltar a la palestra de los cocineros amables, amabilidad para los sentidos, gourmets o no, para todos los que quieran disfrutar de una fiesta donde bailan los efluvios palatales.

Estiven, sabedor de las dificultades que entraña su propósito, ha decidido hacer penitencia dentro de una cacerola. Lo malo sería que a alguien se le ocurriera prender los fogones.



EQUIPAMIENTO INTEGRAL PARA LA HOSTELERIA, RESTAURACIÓN Y ALIMENTACIÓN.

OFERTA DEL MES

Horno de convección buffalo cc038.....	350€
Amasadora planetaria de 20 litros cd606.....	950€
Amasadora planetaria de 10 litros cd605.....	850€
Mostrador de preparación de 3 puertas g607.....	850€
Mostrador de preparación g603.....	800€
Máquina de hielo por spray de 25l./24 h. Cb920.....	535€
Enfriador de vino de 47 botellas ce204	385€



C. de Saridakis, 14 (Local 2, 3 y 4)
07015 Palma de Mallorca
T. 871 703 024
www.balearfresh.com

OCTUBRE 2011

NUEVA APERTURA TIENDA EXPOSICIÓN

C. 16 de Julio, 53 C.
Polígono Son Castelló
Palma de Mallorca

Coupage
de arbequina,
picual y
empeltre
para los amantes
de los
grandes
aceites
de oliva
Virgen Extra.



D.O. OLI DE MALLORCA

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

No faltarán las voces que nos acusen este mes de facilones y poco rebuscados por haber escogido un ingrediente tan aparentemente vulgar y de simples y sencillas consideraciones (y que se presta además a tantas y tantas bromas malsonantes por asociación de formas)... pero si hemos decidido traerlo a colación, es precisamente porque son muchas las cosas que se han dicho (y se dicen) acerca de las **virtudes (y no tan virtudes) del huevo como alimento estimulante de amores y amoríos**, y por eso, nuestro propósito no es otro que el de examinar con atención unos cuantos de esos **mitos y verdades que lo rodean**.

Imprescindibles (y aliados) HUEVOS

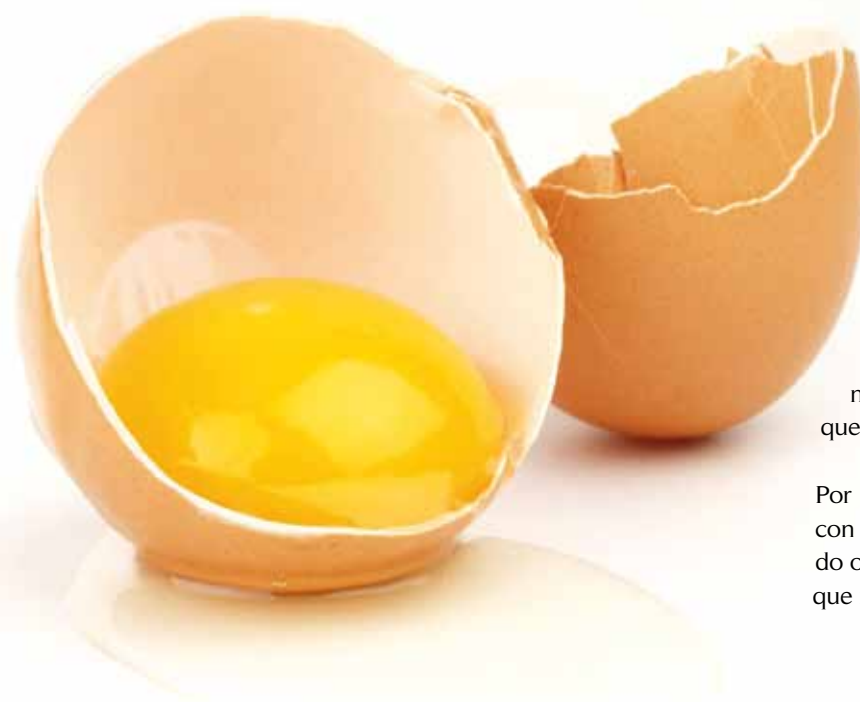
pág.30

En primer lugar, conviene aclarar que el asunto de que consumir huevos en exceso es perjudicial, ya que a falta de estudios concretos que lo demuestren, no hay ninguna conclusión verdaderamente definitiva al respecto. Y eso sin olvidar, claro está, que no todos los huevos son iguales, ni todos ellos tienen las mismas propiedades: mientras que los de codorniz se han demostrado muchísimo más inocuos e inofensivos que otros de sus parientes, los de avestruz, sin ir más lejos, poseen unas características (por no hablar de un particular sabor) que no los hacen recomendables a todos los paladares. Pero como precisamente serán los de gallina los que tendremos mucho más a mano y a los que podremos acceder con más facilidad, será en ellos en quienes nos centremos, tal y como han hecho muchos de los personajes históricos de la Antigüedad, empezando y sin ir más lejos nada menos que por nuestra mismísima “*La Celestina*” (hispanica novela de amores del siglo XVI en la que en un momento determinado se tilda a uno de los personajes de “*comedor de huevos*”, en lo que muchos han querido interpretar como un signo inequívoco de estimulante amoroso y carnal), o continuando con el clásico texto árabe de “*El Jardín Perfumado*” (en el que los **huevos** se recomiendan como excelentes favorecedores de todo lo relacionado con las lides de la pareja), entre tantos y tantos otros que han tocado el tema.

Aunque también es más que necesario aclarar que desde estas humildes líneas no nos atreveremos nosotros a recomendar una forma de consumo de **huevos** de gallina que ha gozado siempre de gran predicamento tanto para revigorizar el perdido deseo como para estimular el simple y más básico crecimiento, como es la ingesta del sosodicho elemento ni más ni menos que en su estado crudo. Efectivamente, son muchos los libros que recomiendan vivamente las recetas en las que un **huevo** crudo (generalmente acompañando a algún licor, y todo ello endulzado con abundante azúcar) tiene parte muy importante, y son muchos también los lugares y culturas en los que aún hoy se cree que dicho elemento es harto beneficioso para la salud en general. A fin de cuentas, y sin ir más lejos, si había algo que durante todo el siglo XIX era considerado el no va más de la potencia amorosa era la ingesta de un buen ponche... y en él nunca jamás debían de faltar los **huevos** (crudos, desde luego).

Pero después de todo, y a fin de cuentas, no hace falta recurrir a leyendas más o menos verídicas (ni tampoco a recetas que no sean de nuestro gusto), porque es suficiente con aclarar que el **huevo** de gallina es una importante fuente de proteínas, así como también de numerosas vitaminas y minerales, lo cual lo convierte en un alimento cuyo aporte energético inmediato es muy fácil de notar a corto plazo. Es decir, que la fama de la que siempre ha gozado el **huevo** como reconstituyente tras los excesos de las pasiones está absolutamente justificada, ya que no hay mejor alimento para los cuerpos más agotados que un **huevo** de gallina preferentemente cocido.

Por tanto, y sin más observaciones, quedémonos con el dato de que el huevo, humilde o no, y mani-do o no, siempre puede brindarnos una ayuda más que interesante.



Teniendo en cuenta que es este un espacio dedicado a las historias de cacerolas y de platos y de ingredientes más que presentes en nuestra cocina tradicional, es obligado darle un repaso a uno de los libros culinarios más interesantes que se haya escrito jamás, y que al mismo tiempo es una importante fuente de documentación histórica.

EL “LLIBRE DEL SENT SOVÍ”

pág31

Estamos hablando, como algunos ya habrán podido adivinar, del llamado **“Llibre del Sent Soví”**, un **recetario de cocina medieval, escrito en catalán** por mano anónima y compilado nada menos que en el año 1324 (aunque lógicamente esa fecha es de lo más discutible, ya que se piensa que podría haber sido compilado como tal bastantes años atrás, y eso por no hablar de la antigüedad de las mismas recetas que aparecen en él), lo que lo convierte en uno de los primeros libros de cocina europeos, y sobre todo, en las raíces de la auténtica cocina catalana tal como la conocemos hoy en día. Afortunadamente, se conservan dos copias manuscritas de dicho texto, lo cual ha permitido a los distintos especialistas en la materia la correspondiente transcripción acompañada de succulentos comentarios que han conseguido hacerlo accesible a cualquiera que desee consultarlo.

Ahora bien: ¿qué es lo que po-

dremos encontrar en este **“Llibre del Sent Soví”**, o **“Llibre de Totes les Maneres de Potatges de Menjar”**, como también se le conoce? Pues ni más ni menos que doscientas veinte recetas que muestran a las claras la manera de cocinar (y de comer) durante la Edad Media, una época en la que por supuesto primaban los ingredientes autóctonos sobre los foráneos (mucho más caros de trasladar, y mucho más difíciles de conservar), y donde se dejan sentir las huellas de las distintas sociedades históricas que pulularon por el territorio catalán durante siglos, desde los romanos (que a su vez habían heredado gustos y maneras de los griegos) hasta los árabes o los judíos. Y que también, además de eso, recoge maneras de cocinar que incluso van más allá de esas formas históricas para encontrar su propio lenguaje y forma de hacer tan propia del lugar, como por ejemplo la cocción en chimenea, el escabechado de peces, o el uso de picadas al mortero.

“Estamos hablando del llamado **“Llibre del Sent Soví”**, un **recetario de cocina medieval, escrito en catalán por mano anónima y compilado nada menos que en el año 1324”**

Y en cuanto a los ingredientes y a los platos que se pueden obtener de ellos, el libro ni mucho menos se queda corto, ofreciéndonos pormenorizadas descripciones en las que encontramos elementos culinarios tan familiares para nosotros como la carne de cerdo o de cabrito, los pescados de mar como la merluza (y sin mencionar los de río, bastante escasos en el territorio catalán medieval), o verduras como la berenjena, la alcachofa, el espárrago, la lechuga, los guisantes... y todo ello sin olvidar, por supuesto, los condimentos más ha-

bituales, tales como el azúcar, la canela o el azafrán (aunque por supuesto habla también de otras especias que sí se importaban, pero que resultaban bastante caras y por lo tanto estaban reservadas a una selecta minoría). Y si a todo ello añadimos además que el recetario es lo suficientemente completo como para incluir determinados platos indicados para distintas fiestas (por ejemplo, recetas de Cuaresma, elaboradas sin ningún tipo de carne) o también para otras situaciones más específicas (como ciertas formas de régimen para los enfermos), veremos que sin duda alguna el **“Llibre del Sent Soví”** es una obra capital.

Porque precisamente, lo mejor que se puede decir de él no es ya que recupere usos antiguos y recetas que de otro modo se hubiesen perdido, sino que atestigua que muchos de los platos que aún consumimos hoy día tienen un pasado mucho más importante del que pueda parecer a primera vista.



Mesas Encantadas

ES PES DE SA PALLA

Por Juan Pasarón

La institución **Amadib-Esment** tiene dos restaurantes, dentro de su programa de integración de personas con discapacidad intelectual, uno en **Palmanova**, y el otro en la castiza plaza d’Es pes de sa Palla. **Nacho Amores** está al frente de la cocina, desde hace un par de años, y ha aportado una formación académica en la Escuela de Hostelería de Cádiz, e ideas actuales, con las que da a los platos ese toque de modernidad hoy omnipresente en los restaurantes. Junto con **María Teresa Hernández**, y un equipo de una docena de personas, elabora un repertorio de clásicos mallorquines actualizados.

Por ejemplo, ofrece una Carta de Oto-

ño, con un Crujiente de langostino con sobrasada, o Coca asada de Pimientos con anchoas, para empezar, o las típicas Berenjenas rellenas de carne con tomate de ramallet, Huevos fritos con foie y setas, y el muy demandado Arroz con pulpo y verduritas. Son platos sabrosos, estructurados y con ese gusto especial que esperamos encontrar en la cocina cassolana, tan poco frecuente en la actualidad. Hay que destacar también el pescado de temporada, a la mallorquina o con tumbet, y entre las carnes, la Presa de ibérico con rollito de col y salsa de mostaza. Las guarniciones de verduras proceden de la cosecha propia.

Hay también un menú diario, que varía cada semana en función del mercado y la estación, a base de un aperitivo, como Ensaladita de espinacas con bacon, champiñones y vinagreta, un entrante de Arroz meloso de de costilleja de cer-

do negro con setas, un plato principal, Conejo deshuesado gratinado con alioli y patatas de luxe, y un postre, Arroz con leche. Se puede personalizar eligiendo entre tres propuestas. Y de cara a las fiestas de navidad, se admiten reservar cenas de grupo, de acuerdo con una oferta especial de menus tradicionales.

La labor de Nacho incluye la formación de aprendices de cocina y sala, que, tras un año de práctica cotidiana, curtiéndose en el quehacer frenético de esta gran casa, salen capacitados para incorporarse al mercado laboral. Es una labor encomiable, que quizás pasa desapercibida para el público, buen síntoma de la integración que se pretende con las personas que aquí están desempeñando su función.

La tranquila terraza de este popular barrio de Sa Calatrava sugiere un alto en el

ritmo habitual, para degustar la cocina de temporada que se prepara aquí, o para comprar productos ecológicos de su propio huerto, y también para probar algunas de las especialidades de repostería, como el Pudín de ensaimada con helado de crema quemada, el crujiente de naranja caramelizada con helado de canela, o la Cazuela caliente de chocolate con helado de café.

La carta de vinos incluye el ya famoso Gallinas y focas, un vino tinto elaborado en la bodega 4 Kilos de Xesc Grimalt, en Felanitx, con uva manto negro y syrah, y 15 meses de crianza y en cuyo proceso han participado las personas que buscan, y encuentran, su futuro en Amadib. Ellos eligieron el nombre porque “las gallinas son simpáticas y las focas se ríen”. De esta primera reserva 2009, sólo se han sacado seis mil botellas, que en pocos meses serán historia.



ES PES DE SA PALLA
Café Botiga
Plaça Es pes de sa palla, s/n.
(Palma de Mallorca)
07001
T. 971 722 505

ESPAZO ENXEBRE. Menús de grupo

MENU INFANTIL 12€

PRIMER PLATO
Variado de croquetas, alitas y calamares

SEGUNDO PLATO
Hamburguesa ecológica gallega

BEBIDA
Agua • Refrescos

Postre a elegir entre copa de helado, flan, natillas, arroz con leche

MENU FEIRA 22€

RACIONES A COMPARTIR
Surtido de empanadas gallegas • Pulpo a feira • Ensalada verín •
Mejillones de la ría • Croquetas caseras • Raxo a la gallega

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto de la casa Mencía • Vino
Blanco Monterrei de la casa

Surtido de postres • Licores gallegos

MENÚ TIERRA Y MAR 25€

ENTRANTES
Pulpo a feira • Croquetas caseras • Pimientos de padrón

SEGUNDO PLATO
Lomo de atún a la plancha • Filete de ternera ecológica gallega

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galván Monterrei Mencía •
Vino Blanco Galván Monterrei Godello y Treixadura

Postre a elegir • Café • Chupito de licores gallegos

MENÚ TERRA GALLEGA 26€

ENTRANTES
Pulpo a feira • Ensalada de pimientos • Lacón frío curado

SEGUNDO PLATO
Churrasco Enxebre • Habitas salteadas con zamburiñas y gambón

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galván Monterrei Men-
cía • Vino Blanco Galván Monterrei Godello y Treixadura

Postre a elegir • Café • Chupito de licores gallegos

MENÚ LALÍN 27€

ENTRANTES
Surtido de empanadas • Mejillones al vapor • Ensalada lalín

SEGUNDO PLATO
Bacalao • Solomillo de buey gallego

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galván Monterrei Men-
cía • Vino Blanco Galván Monterrei Godello y Treixadura

Postre a elegir • Café • Chupito de licores gallegos

MENU ENXEBRE 33€

RACIONES A COMPARTIR
Surtido de empanadas gallegas • Pulpo a feira • Mejillones de la ría •
Gambon rojo a la plancha

SEGUNDO A ELEGIR
Chuleton de ternera ecológica gallega • Merluza de pincho

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galvan Monterrei (Men-
cía) • Vino Blanco Galvan Monterrei (Treixadura y Godello)

Surtido de postres • café • Licores gallegos.

MENÚ MIÑO 35€

ENTRANTES
Pulpo a feira • Mejillones al vapor • Croquetas caseras

SEGUNDO PLATO
Bacalao con guarnición de pimientos • Lacón gallego con grelos

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galvan Monterrei (Men-
cía) • Vino Blanco Galvan Monterrei (Treixadura y Godello)

Surtido de postres • Café • Licores gallegos o copa de cava

MENÚ CANTÁBRICO 35€

ENTRANTES A ELEGIR
Chipirones enteros a la plancha (2 pax) • Mejillones guisados
encebollados (2 pax)

SEGUNDO PLATO
Parrillada de mariscos (2 pax)

BEBIDA
Botella de albariño.

Postre a elegir • Café • Chupito de licores gallegos

MENÚ OBRADOIRO 37€

ENTRANTES
Surtido de empanadas gallegas • Almejas a la marinera • Pulpo a feira

SEGUNDO PLATO
Arroz de marisco (2pax) • Entrecot de buey gallego

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galvan Monterrei (Mencia) •
Vino Blanco Galvan Monterrei (Treixadura y Godello)

Surtido de postres • Café • Licores gallegos o copa de cava

MENÚ SIL 39€

ENTRANTES
Pulpo a feira • Gambón a la plancha • Surtido de empanadas (2pax)

SEGUNDO PLATO
Merluza a la gallega • Solomillo de buey gallego

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galvan Monterrei (Men-
cía) • Vino Blanco Galvan Monterrei (Treixadura y Godello)

Surtido de postres • Café • Licores gallegos o copa de cava

MENÚ FINISTERRE 39€

ENTRANTES
Zamburiñas a la plancha • Lascas de lacon gallego • Pulpo a feira

SEGUNDO PLATO:
Pernil de cerdo asado al oporto • Rodaballo con refrito tradicional

BEBIDA:
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Tinto Galvan Monterrei (Mencia) •
Vino Blanco Galvan Monterrei (Treixadura y Godello)

Surtido de postres • Café • Licores gallegos o copa de cava

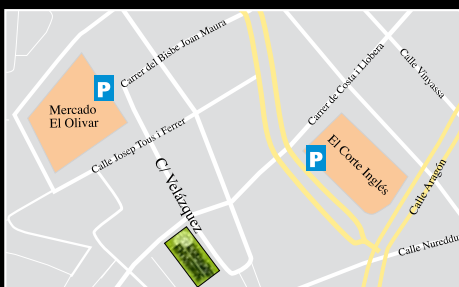
MENU BOIRO 47€

RACIONES A COMPARTIR
de empanadas • Mariscada espazo

BEBIDA
Agua • Refrescos • Cerveza • Vino Blanco Ribeiro / Albari-
ño / Monterrey • Vino Tinto Rioja / Ribera / Monterrey

Surtido de postres • Café • Licores gallegos

COMER NATURAL Y ECOLÓGICO NO ES MÁS CARO... ¡ES MÁS SANO!



**ESPAZO ENXEBRE
PALMA CENTRO**
C/ Velázquez, 14 (Palma)
T. 971 71 78 30



**ESPAZO ENXEBRE
SON BERGA**
Camí dels Reis. s/n - Génova
T. 971 738 261