

MALLORCA LA CARTA

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Enero 2012 - NÚM 63



Especial: ROSCÓN DE REYES

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)

Adiós a las grandes piezas

Una de las cosas que ha cambiado radicalmente en el ceremonial gastronómico es la forma de presentar lo que se va a comer: hoy suele llegar a cada comensal su ración debidamente emplatada, y ya es rarísimo que comparezca en la mesa una pieza entera, majestuosa, que haya que repartir.

Se ha perdido, sin duda, espectacularidad. No hace falta remontarse a los tiempos en que los duques de Borgoña celebraban el voto del faisán y servían esas aves enteras y revestidas de su bello plumaje; hasta no hace mucho tiempo, llevar a la mesa un solomillo de buey entero, un capón sin trincar, un salmón de cuatro o cinco kilos... era normal, y vestía mucho.

Pero esas cosas las hacía quien podía, y no quien quería. O bien el amo de la casa había adquirido las necesarias habilidades para practicar el nada sencillo arte del trinchado, o se contaba con un servicio capaz de hacer-

lo, al estilo de esos mayordomos británicos que ahora vemos en series de televisión.

Se presentaba el ave, el asado o el pescado, enteros, en la mesa, para despertar la admiración y se supone que el apetito de los convidados, y se retiraba la bandeja a la cocina, donde se procedía al trinchado, lejos de la vista de los comensales.

Hoy nadie enseña a nadie a trincar. Antes, los libros de cocina incluían un espacio dedicado a ese arte, al que en el siglo XV dedicó todo un libro Enrique de Villena. Hoy se presupone que todo se trocea y se raciona en la cocina, y así es, en efecto. ¿Más cómodo para el comensal y, sobre todo, para el anfitrión? Seguro.

Pero es que, además, la sensibilidad general ha cambiado. Vayamos al caso más notorio: los pescados. Hoy a casi nadie le gusta que aparezca en la mesa el pescado entero, con su cabeza y sus ojos tristes de besugo

mustio. Por otro lado, se tiende a servir los pescados sin el menor estorbo, es decir, sin más espinas que las casi inevitables; y hacer ese proceso en la mesa, en pie, no es sencillo.

Yo, por si acaso, y aunque en la cocina pública he visto a verdaderos maestros del arte cisorio, que es como se llama esta habilidad trinchante, tengo siempre presente lo que cuenta Mariano José de Larra en "El castellano viejo" sobre los apuros y vicisitudes del anfitrión puesto a trincar, en la mesa, un capón: "Este capón no tiene coyunturas...", decía.

Repetiré que, en efecto, se pierde espectacularidad. No es lo mismo que le presenten a uno un rodaballo de siete u ocho kilos que traerlo ya racionado. En algunos sitios lo que hacen es enseñarle al cliente la pieza antes de cocinarla, lo que está muy bien si la receta no lleva mucho tiempo y los comensales lo tienen.

Para presentar estas piezas enteras hay que dominar el arte, no hacer trozos (normalmente destrozados) de cualquier manera. Hay quien lo pasa fatal para distribuir un cuarto de cordero; las articulaciones de un ave le parecen, como al personaje de Larra, inexistentes; y lo de limpiar y repartir una lubina de seis kilos... como hacer dos o tres ochomiles sin oxígeno.

Cada cosa tiene, tuvo y tendrá su tiempo. Y no es éste uno en el que el marqués de Cambacères, provisto de dos enormes esturiones que no podía servir juntos, porque quedaría feo, hizo servir el primero en fuente llevada a hombros por sus lacayos. Uno tropezó, y el esturión, entero, rodó por los suelos, ante la consternación general.

Sin inmutarse, Cambacères se limitó a ordenar: "Que sirvan otro". Así se las gastaban (quienes podían) en aquellos primeros años de la Francia posrevolucionaria. Hoy... es otra época.

Menú del mes

En este número... [PÁG. 3](#) Noticias actuales cocidas a fuego vivo; [PÁG. 6](#) Gourmet Trotter: Las tabernas de Austria; [PÁG. 12](#) Enero en los mercados; [PÁG. 14](#) Élite: arroz; [PÁG. 16](#) La Zaranda de Arellano y Cartas Golosas; [PÁG. 18](#) Con las manos en la masa: Especial Roscón de Reyes; [PÁG. 22](#) Guía de pastelerías; [PÁG. 24](#) Guía gastronómica MC; [PÁG. 29](#) El 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 (Pág. 2), Juan Pasarón, Joan Arboix, F. Pérez Arellano.
En portada: Roscón de Reyes

pág.2

Con la colaboración especial de:



Fuentes consultadas:

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

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

BODEGAS JOSÉ L. FERRER, 4 NUEVAS MEDALLAS DE ORO

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

1

JOSÉ L. FERRER CRIANZA 2008 |Tinto



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

ELABORACION

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella y capacidad: Disponible en

75cl, 50 cl, 150 cl (Magnum) y 300 cl.

NOTAS DE CATA

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

2

DUES SIRAH CALLET 2009 |Tinto



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

ELABORACIÓN

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella y capacidad: Bor-

deleses 75 cl.

NOTA DE CATA

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

3

RESERVA 2005 |Tinto



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

ELABORACIÓN

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

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

NOTAS DE CATA

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

4

VERITAS DOLÇ 2010



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

ELABORACIÓN

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella y capacidad: Bodelesa blanca 50 cl.

NOTA DE CATA

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

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

TIEMPO DE eaujolais

el vino joven francés más conocido

El "Beaujolais" es uno de los vinos de Francia más conocidos en todo el mundo, aunque no el mejor desde luego. Se trata de un caldo joven procedente de la región del mismo nombre en el sureste del país europeo, de un sabor ligero, con un cierto gusto afrutado y con un precio más asequible que un Borgoña o un Burdeos, por ejemplo. Japón y China se han convertido en los principales consumidores foráneos de este vino.

El "Beaujolais", el famoso vino joven de esa región del sureste de Francia, se ha convertido para sus productores tanto en un fenómeno cultural como en un negocio. En la tercera semana de noviembre suele iniciarse la distribución en el país y el resto del mundo, de acuerdo con una tradición iniciada en los años 50 del siglo pasado y que se ha consolidado como una cita para muchos amantes del vino sin un paladar exquisito.

La uva empleada en la producción de este vino procede de una cepa llamada gamay negra de mosto blanco, una variedad propia de la región de Beaujolais. Los racimos son introducidos enteros en las cubas, incluido el tallo (para compensar la falta de tanino de la uva), lo que constituye la principal particularidad de este vino, y tiene un proceso de maceración extraordinariamente corto: un máximo de cinco días y a unos 25 grados. Un mes más tarde, terminada la fermentación, el vino se saca de la cuba, se filtra y queda listo para ser embotellado.

GUSTO AFRUTADO.

Los enólogos han dictaminado que las últimas añadas del "beaujolais" denotan que se trata de un caldo ligero, con un "bouquet" nada agresivo, y con un gusto final afrutado más bien tirando a fresa, grosella o frambuesa, una propiedad que le viene muy bien a este producto con vistas a satisfacer los gustos de unos consumidores poco exigentes.

Aunque la denominación "beaujolais" fue reconocida por las autoridades fran-

cesas en 1937 no fue hasta catorce años más tarde que la Administración autorizó su comercialización semanas antes de la fecha del 15 de diciembre que se mantiene con carácter general para los vinos con denominación de origen controlada.

Aquella decisión dio paso a un auténtico fenómeno de mercadotecnia en las décadas posteriores, que hizo del "beaujolais" un producto esperado y consumido, a pesar de que los amantes del buen vino ignoran, cuando no desprecian, este caldo joven y sin mucho relieve.

"Comienza a distribuirse en la tercera semana de noviembre y su carácter ligero y afrutado lo han convertido en caldo ideal para los consumidores poco exigentes"

Sin perder su componente comercial, en la actualidad la cita ha adquirido un carácter más social. Es una excusa más para que un grupo de amigos se junten para beber una botella.

No obstante, el nuevo "beaujolais" tiene que luchar en el mercado internacional contra los precios y la calidad de otros vinos jóvenes de aroma y sabor similares, como los procedentes de América y Suráfrica. Uno de los grandes problemas de los vinos franceses, en general, es su precio, debido tanto a su calidad como a los ele-

vados costes de producción.

Existen tres tipos de "Beaujolais" que se corresponden con los distintos tipos de tierra de la región donde se cultiva, que ocupa una extensión de unas 22.000 hectáreas y se extiende a lo largo de 50 kilómetros de norte a sur, y de 15 de este a oeste. El epicentro de la producción es el pueblo de Beaujeu.

Los vinos más ligeros proceden del bajo "Beaujolais", donde los suelos son arcillosos-calizos. También ligeros pero con más cuerpo son los caldos procedentes del medio "Beaujolais", debido a la existencia de granito en la zona. Y en el alto "Beaujolais", como consecuencia de la altura y de la presencia de terrenos pizarrosos se producen vinos más complejos y poco o nada afrutados.

"En Japón y China es donde el "beaujolais" tiene más éxito mientras que en Estados Unidos se comercializa en las fechas próximas al Día de Acción de Gracias."

"Beaujolais Primeur-Nouveau" y "Beaujolais-Villages" son las marcas principales de este tipo de vino, que debe consumirse a una temperatura no superior a los 12 grados y antes de que cumpla un año en botella, pues de lo contrario se puede picar y perder sus propiedades.



EL MESÓN CASTELLANO MODERNO

Su magnífico espacio, su tradicional línea gastronómica, su moderna decoración enmarcada por sus zonas verdes...razones para sitar Sa Tanca hay muchas; aunque la principal es degustar sus típicas recetas castellanas y descubrir con ellas el sabor del mesón moderno.



pág.5

“El cochinillo por ejemplo es segoviano y el cordero burgalés, lo principal es el sabor de la materia prima, no camuflarlo con nada, hacerlo en su punto de elaboración y poniendo atención a la temperatura y tiempo que requiere cada carne.”



El restaurante **Sa Tanca** ofrece su elaborada cocina tradicional como en casa de la abuela: cocina casera de siempre en un entorno rústico y agradable. Así es el mesón **Sa Tanca**; un mesón en el que se cocinan platos que merecen su tiempo; tiempo de elaboración y disfrute. Platos de los que en esta época del año nos alegran el día. Asados castellanos en horno de leña, especialidades de cocina mallorquina, carnes a la parrilla, estofados...un plato como el “*rabó de buey*” hecho con el buen hacer de la cocina de **Sa Tanca**, es un placer. Sobre todo porque para ellos la calidad de la materia prima es un pilar básico. “*El cochinillo por ejemplo es segovia-*

no y el cordero burgalés, lo principal es el sabor de la materia prima, no camuflarlo con nada, hacerlo en su punto de elaboración y poniendo atención a la temperatura y tiempo que requiere cada carne”, explica **Jose Manuel Ripoll**, chef del restaurante: amante de lo antiguo y tradicional, con profundo respeto a la base de los productos y su pureza; ha viajado y aprendido para buscar la mejor forma de presentar ese sabor tradicional. “*Siempre me ha gustado preguntar a los cocineros clásicos, y por supuesto a mi madre, suegra y abuelas; no me importa preguntar ni probar, al final a esos conocimientos le sumas tu propia personalidad*”, afirma.

MUCHO MÁS SA TANCA DE LO QUE PARECE

Pero no todo es carne en **Sa Tanca**; todas las verduras y frutas que se pueden comer en el restaurante son cultivadas en un campo cercano. Y no sólo eso, también se puede disfrutar de los populares y sabrosos platos de cuchara como el “*cocido madrileño*” o “*judiones de granja*”. Y entre tanta potente receta castellana, no podían faltar tampoco las representaciones de la cocina mallorquina como el “*frit*” o los “*caragols*”. Postres caseros como la “*tarta de queso con arándanos*” o el “*ponche segoviano*”: un bizcocho con mazapán, licor de cerezas

y azúcar quemado, que se muestra en todo su esplendor para que el cliente pueda elegir a través de sus ojos y, por supuesto, su boca. Y además de los sabores; disfrutar también del aire libre y las zonas verdes. Aprovechar esos reformados y agradables ambientes para ir a comer, cenar o por supuesto, celebrar un evento en sus magníficos espacios degustando sus completos menús; es además una propuesta económica y adaptada al panorama actual.

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

ALLA SCALA

ITALIA EN EL CORAZÓN DE PALMA



Caterina, Michele, Fernando y Cesare, la familia que forma el equipo del restaurante ALLA SCALA, les desean un feliz año 2012.

Placeres gustativos para los amantes de la culinaria italiana.

Fettuccine al Porcini, Lasagna Bolognesa, Burrata, Crostata Ricotta e Chocolate y una extensa carta de clásicos italianos, todo artesanía gastronómica con producto de primera calidad.

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

En las regiones vinícolas de Austria, al este del país, las tabernas de vino joven forman parte del paisaje gastronómico. Disfrutar de un vino blanco ligero y refrescante mientras se escucha la música del acordeón se impone en verano.

pág.6

Las tabernas de Austria, VINO JOVEN Y MÚSICA

Fueron los romanos los que llevaron el vino a Europa central, pero no fue hasta finales del siglo XVIII que el emperador José II dictó una ley para proteger al sector vitivinícola y permitirle que pudiera vender el vino propio unas semanas al año en locales rústicos.

En alemán, estas tabernas se conocen con el nombre de **"Heuriger"** (hogar), una palabra que **significa simultáneamente el local en cuestión y el vino joven o del año**, que deja de serlo en noviembre del año después de la cosecha.

Ha llovido mucho desde que esta tradición, hace más de ciento treinta años, comenzó a afianzarse gracias a un decreto imperial. Lo que antes era la venta de vino en mesas y bancos muy rudimentarios se ha convertido hoy en una costumbre mucho más refinada en algunos establecimientos vieneses.

Originalmente, la tradición exigía que los visitantes se llevaran la comida al local, pero ahora se ofrecen a los turistas música, platos delicados de la cocina autóctona y un vino de alta calidad que con frecuencia ya no es de la cosecha propia, como exigían los cánones de antaño.

EL TURISMO, RESPONSABLE DE LA METAMORFOSIS DE LOS "HEURIGER".

Esta metamorfosis no impide que los comensales austriacos o venidos de muchos países

europeos, y también de Estados Unidos y Japón, gocen en las terrazas de las tabernas vienesas del trato agradable de camareros y músicos en las noches de primavera y verano, y que disfruten de variedades de vinos blancos ligeros y refrescantes, que se cosechan en estas latitudes.

Originalmente, la tradición exigía que los visitantes se llevaran la comida al local, pero ahora se ofrecen a los turistas música, platos delicados de la cocina autóctona y un vino de alta calidad que con frecuencia ya no es de la cosecha propia, como exigían los cánones de antaño.

Para hacer la estancia más atractiva, **se introdujo la música a mediados del siglo XIX** con temas que hoy son recurrentes: el vino, las mujeres y la muerte. En los establecimientos más originales y auténticos se puede escuchar aún la melodía plañidera, acompañada de instrumentos de cuerda y acordeón, que hace honor a estos tópicos, pero las tabernas más comerciales han ajustado su repertorio al gusto de los turistas y no es extraño escuchar *"Qué será, será"* y otros temas clásicos, en lugar de las tristonas baladas autóctonas.

Para dar una idea, en **Viena hay unos 300 viticultores que cultivan 700 hectáreas de viñedo con una producción anual de 30.000 hectolitros**, cuyo 90 por ciento es para vino blanco, ante todo de

la variedad autóctona *"Grüner Veltliner"*, un caldo seco con tonos ligeramente perfumados.

En Viena, la zona más típica para los **"Heuriger"** es Grinzing, donde se dan cita clientes locales y turistas de medio mundo. Los vieneses deploran que con el turismo de masas se haya perdido el carácter original de estas tabernas y se haya comercializado hasta el exceso el consumo de vinos de alta calidad para paladares ignorantes.

Pero estas tabernas de Grinzing dependen hoy de las grandes masas de turistas que, cámara en ristre, entran en los locales para ser servidos en las mesas con una oferta gastronómica muy completa, lo que ha dado paso a la expresión de **"Heuriger noble"**, en lugar de los establecimientos más sencillos en los que uno debe ir a buscar la comida, generalmente embutidos, queso y ensaladas y algunos platos calientes, a un mostrador.

En Austria hay una superficie total de viñedo de unas 52.000 hectáreas, de las que el 70 por ciento es de uva para vino blanco y el resto para tinto, con una producción anual de cerca de 2,5 millones de hectolitros. Se trata de caldos de alta calidad, ya que después del escándalo surgido en el país alpino por la mezcla de un anticongelante en los vinos en 1985, los viticultores optaron por centrarse en los caldos de alta calidad, cuya casi totalidad son consumidos en el mercado nacional, siendo la exportación



prácticamente irrelevante.

En las zonas donde se encuentran estas tabernas son, lógicamente, las productoras de vino: Viena y alrededores, así como los Estados federados de Baja Austria y Burgenland y, en menor medida, también las regiones sureñas de Estiria y Carintia.



Empezó a hacerse un hueco en nuestra memoria hace ya más de 30 años; algunos comenzaron a disfrutar de su cocina auténtica italiana en el pequeño local de la plaza Gomila...esos mismos, y muchos otros, disfrutan ahora de toda la tradición, historia, experiencia y buen hacer en el local de La Trattoria de Cala Major.

LA PIZZERÍA

del sabor de siempre

pág.7



Fueron pioneros en introducir la cocina italiana en un momento en el que en Mallorca se consideraba casi una cocina exótica; poco a poco, sus pizzas y demás recetas comenzaron a enamorar a los ciudadanos. 29 años después, el personal fundador sigue en activo: los pizzeros y sus ayudantes siguen siendo los mismos que en aquel complicado principio. **“El personal es el de siempre y es como una gran familia, los que ahora son mayores venían de críos y algunos de nuestros clientes más fieles, venían al local de adolescentes y ahora traen a sus nietos.”**, explica la directora de La Trattoria, Gloria Massana, recordando con cariño a alguno de sus muchísimos clientes fieles. Generación tras generación que mantienen La Trattoria como su lugar de reunión, diversión, gastronomía, placer, conversación y distensión; un maravilloso rincón que se mantiene inalterable a través de las líneas del tiempo; y es que cuando, a pesar del viento y la marea, se conserva la calidad, el buen hacer y el sabor de siempre se nota el esfuerzo y sacrificio de todo el equipo que trabaja en el popular restaurante.

Profesionales y personas,
la gran familia de La Trattoria

Carlos, el pizzero oficial y el más antiguo, lleva desde 1975 en la empresa; su forma de hacer las pizzas no ha cambiado y el cliente vuelve precisamente para encontrar ese sabor único y de toda la vida. Felix Linde es el

encargado del establecimiento, conoce a los clientes y sus deseos a la perfección; y trabaja duro para mantener ese impecable trato. **“Los clientes repiten porque les gusta y vuelven...y si vuelven a por algo que hemos tenido siempre...¿por qué deberíamos cambiarlo?”**, reflexiona Linde; y tiene toda la razón. La Trattoria ha conseguido mantener una línea de trabajo muy estable luchando por ofrecer una ajustadísima relación calidad-precio; todo ello, sin bajar un ápice en la calidad del producto. Uno de los ejemplos más populares es su demandada mezcla de quesos para las pizzas; una combinación única que diferencia en el plato la autenticidad y buen trabajo de la pizzería. Y no sólo eso, detalles como elaborar el pesto cada primavera trabajando codo con codo con un payés que siembra la albahaca o estar ubicados en uno de los peculiares edificios regionalistas construidos en San Agustín entre los años 30 y 50 convierten a La Trattoria en un lugar lleno de magia y tradición.

El arte de la cocina italiana
bien hecha:
disfrutar comiendo

Y para disfrutar es necesario que se conjuguen varias cosas; entre ellas el sabor.

bor, el buen trato, los aromas... pero...¿y los precios? Mantener un precio tan ajustado ofreciendo la máxima calidad es uno de los mayores logros de La Trattoria. A mediodía ofrecen un completísimo menú de tan sólo 8,80 euros (primer plato, segundo plato, bebida y postre). Además, ofrecen un menú infantil por 7,50 euros (media ración de pasta, escalope y bebida); y si lo que quieres es elegir entre las múltiples opciones de carta puedes hacerlo con el menú de 11 euros mediodías y noches o eligiendo a tu gusto entre entrantes, ensaladas, focaccias, pastas secas y rellenas, más de diez tipos de salsa, platos al horno y la variedad de sabrosas pizzas. Eso sí, entre ellas, la “calzone” es la estrella; pruébala con gambas y espinacas por sólo 10,50 euros. Y sin olvidar las sugerencias semanales ni los sabrosos postres: tartas artesanas, tiramisú... delicias para compartir tanto en verano como en invierno en los distintos ambientes del local: terraza descubierta y cubierta con vistas al mar o la agradable y cálida atmósfera que crean las chimeneas en el interior de la sala.

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



www.mallorcalacarta.com

Actualidad gastronómica actualizada diariamente



Síguenos en Facebook

S'Aglà: El placer del (buen) jamón

Lo dicen las estadísticas, lo dicen quienes visitan nuestras tierras, y lo dicen quienes viven en ellas. En definitiva, lo dice todo el mundo: el jamón ibérico es un elemento crucial e imprescindible en la buena mesa, y no sólo eso, sino que además ha generado toda una cultura en torno a él que hace que no todos los jamones ni mucho menos sean iguales. Y para orientarse en semejante marasmo de marcas y distinciones, de tipologías y de sensaciones, no hay nada mejor que dejarse asesorar por un profesional.



Sebastià Rojas Comas, responsable del puesto número 11 del palmesano Mercat de l'Olivar (una tienda de productos específicos donde por supuesto destaca el jamón ibérico y que lleva el nombre de S'Aglà), lo tiene muy, muy claro: *"el jamón ibérico no sólo es jamón, sino que hay una auténtica cultura del producto. Por ejemplo, sólo hace falta fijarse en estos que están expuestos aquí: ¡incluso a simple vista se puede notar la diferencial!"*. Y es rigurosamente cierto: las seis variedades de jamón ibérico que exhiben su corte en el mostrador, y que van desde los 69'75 € por kilogramo a los 210€, no se parecen en nada las unas a las otras. Una de las patas muestra una carne más vetada, otra un color oscuro más acusado, otra una textura que se adivina más suave... *"Ahora mismo, estoy trabajando con una variedad de entre seis y treinta jamones diferentes, sin contar los deshuesados"*, nos explica Sebastià mientras señala unas y otras de las que cuelgan en su pequeño pero muy bien surtido puesto. *"Tengo jamones de los mejores sitios: Sevilla, Córdoba, Extremadura, Guijuelo, Jabugo..."*

EL INICIO DE UN BUEN NEGOCIO

El puesto en el mercado lleva abierto poco más de un año, y cada vez son más las personas que se acercan a comprobar las delicias que "S'Aglà" puede ofrecerles, ya que a pesar de estar evidentemente especializado en jamones ibéricos de bellota, también ofrece otro tipo de embutidos y de quesos, pero siempre del país. *"Nosotros estamos especializados en producto nacional de calidad"*, comenta Sebastià, señalando su muy surtido mostrador. *"Como ves, también ofrezco queso de la variedad grana padano, pero eso apenas es un extra."*

La pregunta, desde luego, es obligada: ¿de dónde surge una idea como esta, tan distinta a las demás? *"Bueno, es bastante lógico: mi padre era el dueño de una distribuidora, luego pasamos a tener una tienda en El Arenal, y hace unos meses yo decidí dar el salto a este mercado"*, explica Sebastià. *"Y la verdad es que estoy contento, aunque es cierto que es un poco arriesgado. Pero qué le voy a hacer: la diferenciación es la clave, porque es la única forma de competir."*

Desde luego, viendo la mano maestra con la que Sebastià comienza a cortar una pieza y la convierte poco a poco en finísimas lonchas, es fácil entender que se haya dedicado a una cosa

así: *"bueno, no creas, uno aprende un poco por presión, como digo yo. Estás de cara al público, y eso hace que seas más perfeccionista, y que tú mismo quieras hacerlo mejor. Esa es también una de las claves de mi negocio: absolutamente todos mis productos, todo lo que ofrezco en mi tienda, los tengo aquí porque conozco personalmente a todas las empresas. Para mí, lo más importante de todo era entenderme bien con los proveedores, porque a fin de cuentas es con ellos con quien tengo el compromiso. Y con mis clientes, claro."*

IR DE TAPEO

Precisamente, uno de esos aspectos de la diferenciación que más llama la atención de este establecimiento, es la posibilidad de tapear en él directamente, es decir, de degustar unas cuantas porciones del jamón que elijamos.

"Sí, el asunto de las tapas en los puestos del mercado se está empezando a animar, porque es un sistema de lo más práctico. Un jamón, sin ir más lejos, es un producto que cuesta un dinero, y de esa manera, puedes pedir una tapa y probarlo para ver si te convence. Y eso, por no decir lo mucho que el tapeo ayuda a difundir la cultura del jamón. ¡Además, a todos nos gusta ir de tapas!", se ríe Sebastià.

"Yo pienso que es una muy buena iniciativa: hace que el mercado esté mucho más vivo, y con eso llamamos también a la gente joven, un tipo de clientela que parece que no está muy asociada al ámbito del mercado."

EL MEJOR CLIENTE

Sabiendo todo esto, no podemos dejar

de preguntarnos cuál es el tipo de público que pasa por un establecimiento tan particular, y su dueño no tarda en aclarárnoslo: *"pues bastante heterogéneo, la verdad, desde una ama de casa que busca un buen producto, hasta el turista que se detiene a probar y acaba comprando una buena cantidad."*

¿Y en cuanto a la valoración del trabajo en sí, refiriéndonos al corte y a todo lo que conlleva el trato con el jamón ibérico? *"Pues para mí, mi mejor cliente, es decir, el que valora más mi trabajo, es el cliente español peninsular, aunque desde luego el cliente mallorquín está empezando a valorarlo cada vez más. Y los extranjeros, claro, para quienes es muy importante el hecho de que se lo cortes a cuchillo."*

Y por si todo esto fuera poco, Sebastià recalca que uno de los tópicos más tópicos, es decir, aquel que dice que el buen jamón sólo es apreciado por entendidos que ya tienen una cierta edad para disfrutarlo, es también sólo eso, un tópico: *"cada vez hay más gente joven que valora todo este mundo, precisamente porque buscan cosas diferentes. Los sábados, por ejemplo, se nota muchísimo la afluencia de gente joven. Quizás esa es una de las dificultades del sistema de mercado en sí mismo: el mercado es un ámbito que muchas veces está anclado en estructuras antiguas, y es necesario cambiar ciertas cosas, porque hay que darse cuenta de que todo está cambiando mucho. Hay gente joven que está cambiando las cosas, y eso es bueno."*

Aunque sin duda, lo que nunca cambia es el gusto por la calidad y los buenos productos, y eso es algo que en "S'Aglà" tienen muy claro.

pág.8

S'AGLÀ, TALLAT A MÀ
Mercado del Olivar (Palma)
Puesto 11 T. 971 728 384
Formentera, 5 (s'Arenal de Llucmajor)
T. 971 430 402



SAMBAL

pág.8

UN VIAJE PARA LOS SENTIDOS

Tras poco más de dos años, el restaurante Sambal ha conseguido abrirse hueco en los corazones de sus clientes a través de la calidad, sabor y aromas de su cocina pura tailandesa y el buen hacer del propietario, Marc Herzog y su equipo, que juntos, han conseguido ofrecer un auténtico viaje de emociones por Tailandia sin moverse del plato.



Cocina tailandesa auténtica hecha con la pasión y tradición de quien lleva más de 25 años en el mundo de la gastronomía: dos cocineros tailandeses son los encargados de llevar el peso de la cocina del popular restaurante **Sambal**, y en sala, **Marc Herzog**, el artífice de la evolución y cambios en el carismático local. *“Queremos que la gente venga y realice un viaje culinario a Tailandia; escucho a menudo entre los clientes que nuestro sabor se diferencia, que no adaptamos el gusto a los europeos sino que hacemos la receta tal y como debe ser”,* explica **Marc**. Y es que la intensidad tailandesa de la concentración de especias o el picante ha hecho que en muchos otros lugares se adapten los gustos a los paladares europeos.

El objetivo del restaurante **Sambal** es ofrecer las **recetas auténticas que se podrían degustar en su país de origen**; por ello, uno de los pilares de la filosofía de trabajo de **Sambal** es su materia prima; siempre de origen tailandés y de la mejor calidad, incluso en muchos casos **Sambal** ofrece productos tailandeses que ni siquiera se encuentran en la isla. Mucho esfuerzo y sacrificio para traer a los platos un poquito de la Tailandia más auténtica como en la receta del *“**Tai Curry Paneng**”*, pato crujiente y salsa cremosa de cacahuets molidos.

LO MEJOR DE TAILANDIA AL MEJOR PRECIO

Tanto si eres un apasionado de la verdadera cocina tai como si nunca la has probado, **Sambal** colma las expectativas con la oferta de sus menús degustación: un menú cerrado consistente en 7 cursos por sólo 29,90 euros y otro de 9 platos por sólo 34,90 euros; para quedar satisfecho, sin hambre y con un agradable sabor único en la boca. Sobre todo por la calidad del producto, algo que a pesar de las cotidianas dificultades de los negocios, **Herzog** no ha querido mover ni un ápice: *“Utilizamos los mejores langostinos, las mejores verduras...los mejores productos en general; la materia prima es de mucha calidad, no son productos muy buenos...son los mejores”,* afirma. Asimismo, para acompañar los

menús podemos degustar la cerveza tailandesa Singha, vinos mallorquines o un mai-tail, el famoso cóctel del país. Además a la exquisita y funcional carta de mediodía en la que podemos elegir la combinación que más nos guste, sus opciones para grupos, la continua información de su web y demás servicios del restaurante incorporan un pionero servicio a domicilio para poder llegar cada vez a más gente en Palma.

ESCONDIDO TRAS LOS POSTRES

Pero aún hay más sorpresas...y es que detrás de recetas como las *“**natillas de mango, coco y citronela**”*, un delicioso postre del restaurante, se encuentra la creatividad del mismísimo propietario, **Marc Herzog**, enamorado de la cocina tailandesa. *“Para mí, la cocina tai es distinta, tiene millones de aromas y sabores diferentes; tiene mezcla de todos los sabores: ácido, dulce, picante, salado; es una cocina riquísima en elementos y además hay que encontrar el equilibrio justo en el que los sabores confluyen a la perfección”,* define **Marc**.

Además, cada plato se

hace individualmente y al momento y no se usa ningún tipo de potenciador de sabor como el glutamato. Un tipo de cocina muy sano y sabroso del que además el equipo del restaurante puede aconsejar y orientar al cliente. Y no sólo eso, en **Sambal** ya están pensando en ofrecer algunos de los ingredientes tailandeses más buscados, en su local...para que así, tengamos un poquito más cerca ese viaje culinario al extraordinario país de Tailandia.

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





Xisco Fuster

La Ruta De Las Especias.com

DE LA FAMILIA CRESPI · MALLORCA · DESDE 1945

número 2

MAGAZINE

especias crespi

GASTRONÓMICO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN ©2011 COMPARINI ASOCIADOS

Sabores del Mundo: Europa



¶ Hemos reunido, experimentado y testado algunas mezclas europeas y las hemos adecuado al paladar mallorquín. Las "europeas" son:

Aderezo Romesco. Mezcla de frutos secos y especias que, con aceite de oliva, crea una salsa ideal para acompañar pescados y mariscos, conejo a la brasa, untar sobre una rebanada de pan, añadir en la ensalada o para mojar en ella nuestros "calçots".

Especias Bravas. Mezcla de especias con pimiento dulce y picante, de *tap de cortí* y *cirereta* respectivamente. Las patatas jamás serían bravas sin este adobo. ¿País de origen? Adivínalo. ¿"Brava"? ¡Española!

Mojo de cilantro canario, con cilantro (claro), ajo, comino y perejil. Los canarios (y todos aquellos que quieran emular su clima) los utilizan en guisos de carne o pescado o para las famosas "papas arrugadas".

Condimento "Café de París". Esta mezcla francesa compuesta por más de doce especias y hierbas, acompaña maravillosamente verduras, pescados y carnes, siendo el plato más conocido, el "entrecot Café de París".

Especias Húngaras. Indicadas para hacer el famoso Goulash húngaro (guiso con carne de ternera de morcillo con pimentón y cebolla), contiene clavo, una especia muy apreciada en estos días que escasea su producción.



Receta de Galets (caracolas) rellenos de espinacas, ricotta y piñones

Preparación en 4 pasos:

1 - En una cazuela poner el aceite a calentar y echar el ajo picado, añadir las espinacas picaditas, cocer 5 minutos y a continuación añadir el queso ricotta y los piñones, removiendo 5 minutos más. Salpimentar. Reservar y dejar enfriar.

2 - Cocer la pasta (galets) con abundante agua y sal según las indicaciones del fabricante restando 2 minutos. Escurrir y dejar enfriar. Rellenar los galets con la pasta del paso 1 y colocar en una bandeja de horno.

3 - Verter aceite y mantequilla en una cacerola. Cuando la mezcla esté caliente, añadir la harina y remover con unas varillas tipo globo (imprescindible) hasta que esté dorado (2 minutos), añadir la leche y las "especias Café París". Remover hasta que espese.

4 - Regar con la salsa bechamel la pasta rellena, espolvorear con el queso parmesano rallado y darle un toque de horno (precalentado) hasta que esté dorado.

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

- ½ Kg de galets
- 2 manojos de espinacas
- 2 dientes de ajo picado
- 200g de ricotta o requesón
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal, pimienta
- Una cucharada de piñones
- Queso parmesano rallado, al gusto

PARA LA SALSA BECHAMEL AL CAFÉ PARÍS

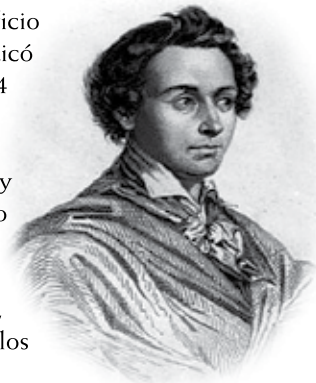
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 40g de mantequilla
- 40g de harina de repostería
- 600ml de leche
- 1 cucharada sopera de **especias Café París**
- Sal y pimienta

Cati Aguiló
"Mestra Cuinera"



Marie Antoine Carême, rey de la cocina

¶ Aunque nos parezca un nombre de mujer (y un oficio de mujer para los más carcas), este señor francés dedicó su vida a cocinar para reyes después de crecer con 24 hermanos. A los 10, por necesidades obvias, puesto que su padre era estibador, Marie Antoine entró a trabajar para un reputado pastelero. Aprendió a leer y escribir solo. Y su afición a la arquitectura le condujo a construir edificios de azúcar y darle más fama al reputado pastelero, ¿se imagina? Fue cocinero del Zar Alejandro I, del rey Jorge IV, de lords, princesas, príncipes y barones. "Cocinero de reyes, o el rey de los cocineros".



4 especias



¶ Estamos hablando de una mezcla de especias muy arraigada en Mallorca (imprescindible en el *arròs brut*) pero que proviene de Francia. La combinación de especias sufre muchísimas modificaciones en diversas partes del mundo. Sin ir muy lejos, entre las 4 especias de Sa Pobla y las de Muro ya hay diferencias. En el primero es más picante y en Muro se añade clavo en vez de nuez moscada. La mezcla de **Especias Crespi** se acerca a la tradición mallorquina. Cuenta con canela, clavo y nuez moscada, pimienta negra y, además, Jamaica de Kingston, una 'frivolidad' que seguro satisfará su paladar de gourmet cuando lo añada a su *arròs brut*. Entre en la página web larutadelasespecias.com y consulte la receta de un postre cuyo condimento es las "4 especias".



Festes de Sant Antoni i Sant Sebastià

¶ Habrá fiestas populares arraigadas a la tradición, pero ninguna de ellas tendrá como protagonista la vianda esencial en esta isla desde tiempos inmemoriales. En plenas matanzas, la *sobrassada*, la *llonganissa* o el *botifarró* no pueden faltar sobre las ascuas de encina, pino o carbón, la fiesta, llevarse a la boca la vianda deshecha entre el calor de un jugo rojo que nos caracteriza desde que se inventó nuestro *pebre bord*.

¿Sabía usted que...



...la *sobrassada* es un producto "auto digerido" porque una vez embutida la pasta durante la curación (entre 14 y 16°C) un grupo de bacterias digieren y asimilan las grasas y las proteínas de la mezcla, acidificándola y, consiguientemente, dificultando la proliferación de bacterias nocivas para la salud (patógenas). Esta guerra bacteriológica confiere el color, olor, sabor y textura de este tesoro gastronómico balear.

COCA DE VERDURAS Y GAMBAS DE SÓLLER GRATINADA CON ALLIOLI

pág.11

PARA LA MASA

- 2 medidas de agua (una medida más o menos, es un vaso de agua normal)
- 1 1/2 medida de aceite de oliva **Predio Son Quint**
- 1 nuez de levadura prensada
- 1 huevo
- La harina floja que absorba

PARA LO SUSTANCIOSO

- ajos
- guindilla
- cebolletas
- perejil
- espinacas
- acelgas
- sal y pimienta
- aceite de oliva **Predio Son Quint**

MÁS

- gambas
- sal
- aceite de oliva **Predio Son Quint**

ALLIOLI

- ajos
- aceite de oliva **Predio Son Quint**
- sal
- pimienta
- leche

DE LA MASA

En el agua tibia diluir la levadura e ir mezclando todos los ingredientes menos la harina, por último ir añadiendo la harina hasta tener lista la masa. Dejar reposar hasta que doble su volumen, amasar otra vez y estirar, una vez estirada dejar reposar un poco más y hornear a unos 160° hasta que la masa esté hecha.

PARA LO SUSTANCIOSO

En un chorro de aceite saltear los ajos con una punta de guindilla, añadir las cebolletas tiernas cortadas a aros finos y seguidamente el resto de verduras también cortadas en juliana, saltear brevemente y poner a gusto de sal y pimienta.

DE LAS GAMBAS

Pelar las gambas y salar, en el aceite caliente saltear muy brevemente y reservar.

DEL ALLIOLI

En un vaso de túrmix poner dos dedos de leche entera, dos ajos pequeños (o uno grande) sal y pimienta, y dar túrmix hasta triturar todo muy bien, ir añadiendo el aceite de oliva sin dejar de dar túrmix hasta obtener la textura deseada, ni muy líquida ni muy espesa, tiene que napar el producto.

MONTAJE FINAL

En una porción de coca se ponen por este orden; las verduras ligeramente escurridas, tapando casi la totalidad de la coca, las gambas y napar las gambas (solamente) con el allioli, poner en el horno con el grill al máximo y gratinar, servir tibia.



PREDIO SON QUINT

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

SANTI TAURA

Ctra. Joan Carles, 48 (Lloseta)
C/ Guillem Santandreu, 38
T. 971 514 622



NUEVO CONCURSO DE RECETAS MC

Buscamos aspirantes a cocinillas, aficionados a los fogones domésticos y demás amantes del riesgo entre sartenes

¡PARTICIPA!

Empieza el año poniendo a prueba tu imaginación

Este mes...

RECETAS PARA ENAMORAR

Envía tu receta más sugerente, descarada, picante, atractiva, osada, afrodisíaca, sensual o simplemente pensada para compartir en una noche de amor. ¿Cómo sabe o podría saber el amor? Sorpréndenos y verás publicada tu receta en el Especial MC de San Valentín 2012

La receta finalista será premiada con una **CENA GOURMET** para dos personas en el exclusivo restaurante **SON QUINT**.

Todas las recetas recibidas se colgarán en www.mallorcalacarta.com

Envíanos tu receta original a recetas@mallorcalacarta.com. Imprescindible incluir fotografía del plato y como mínimo una del autor junto al nombre completo y número de teléfono para que podamos contactar contigo en caso de que seas el ganador. El jurado estará constituido por un grupo de especialistas que será desvelado mes a mes, en cada número. Así mismo los participantes podrán seguir los comentarios de los técnicos y valoraciones vía facebook. Se valorarán todo tipo de recetas sin exclusión de aperitivos y postres. Fecha límite de recepción: 20 de enero 2012.





PARFAIT DE FOIE GRAS CON CHOCOLATE, ALMENDRAS E HIGOS

Elaboración

Limpiar de venas el foie gras y macerar durante 24 horas en la cámara con los demás ingredientes, cocinar en el horno en vapor a 75 g° durante 5 minutos vigilando porque no se nos pase de cocción, dejar enfriar formar un una placa y enfriar moldear sobre el mazapán y napar con chocolate negro.

Guarnición

Peras salteadas, pan de higos, vinagreta de chocolate y hojas de perifollo.

Ingredientes

PARA EL PARFAIT DE FOIE GRAS

- 2 Piezas de Foie gras de pato
- Sal (A gusto)
- 1 cucharadita de Azúcar
- Pimienta (A gusto)
- Pan de higos (El necesario para envolver)
- 2 cucharadas de Armañac

OTROS INGREDIENTES

- 4 Almendras
- 4 Higos frescos
- 1 Escarola
- 1 Pera
- Vinagreta de Chocolate
- Hojas de perifollo



EL OLIVO

HOTEL LA RESIDENCIA
CAMÍ SON CANALS S/N, DEIÀ
971 639 011



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

Está muy claro, y es una de esas cosas en las que parece que todo el mundo está de acuerdo: el inicio de un nuevo año, por mucho que las previsiones no sean del todo optimistas y que el futuro a corto plazo esté oscurecido por algún que otro nubarrón, siempre es un momento especial. Es como si el cambio de fecha se llevase consigo desilusiones y desasosiegos, y las nuevas e inmaculadas hojas en blanco ofreciesen siempre perspectivas de lo más tentadoras. Y para celebrar un evento de tal magnitud como se merece, nada mejor que acudir a los profesionales cualificados, que nos aconsejarán acerca de la mejor manera de festejar este año recién nacido que ahora mismo nos acompaña.

pág.13

Recibiendo el Año Nuevo con La Boutique del Buen Comer

EL ARROZ NO ES SÓLO PARA LAS BODAS

“¿Algo especial para iniciar el año?”, pregunta **María Izquierdo**, la responsable de **La Boutique del Buen Comer**, bien conocido puesto del palmesano Mercat de Santa Catalina que se ha ganado a pulso su fama de lugar que siempre sorprende al paladar: “¿y por qué no un buen arroz? Después de todo, la mayoría de la gente siempre se queja de que las fiestas navideñas les dejan empachados y sin ganas de comer, así que podemos pensar en un plato

más ligero sin renunciar en absoluto a la calidad y al buen gusto.”

Desde luego, es una idea magnífica: no en vano, lo que queremos es festejar el inicio de un nuevo año y formular los correspondientes deseos, por lo que un símbolo de felicidad y de bonanza como es el arroz ya desde tiempos muy antiguos, resulta de lo más apropiado para eso. Aunque después de todo, la pregunta es obligada: ¿tanto da de sí el arroz como para otorgarle un lugar especial en la mesa en una fecha tan señalada?

ARROCES Y ARROCES

“Es que hay arroces, y arroces”, se ríe **María**, señalándonos uno de los estantes de la tienda, en el que se apilan unas cuantas bolsitas que muestran a las claras su transparente contenido. “Estos de aquí, por ejemplo, son preparados que ya vienen listos para elaborar un risotto: los hay con trufa, con tomate y albahaca, con gambas y calabacines, con azafrán y salchicha... Y por supuesto, no estamos hablando de sabores químicos ni nada parecido: sencillamente, es arroz de muy buena calidad al que se le han añadido esos elementos desecados. Es decir, que por supuesto uno puede prepararse el risotto como mejor le parezca, seleccionando tanto las cantidades como los ingredientes a utilizar,

pero estas bolsitas ya están listas para ser cocinadas y consumidas.”

Examinando el contenido de ellas, vemos que por supuesto no se trata de un plato precocinado, sino más bien de una base magníficamente elaborada, como bien explica María: “no, no, de precocinado aquí no hay nada. Lo que ocurre es que los risottos ya vienen preparados, y como hay de muchos tipos, lo que se ofrece aquí son varias opciones: lo que yo recomiendo es usar uno de estos preparados, saltearlo con mantequilla, añadir un vaso de vino blanco, y acabar de cocerlo con un caldo. Lo cual, como ya he dicho antes, no significa que tú no puedas añadirle lo que quieras a esa base que tenemos aquí.”





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

¿Y QUÉ ARROZ ES MEJOR?

Si somos más atrevidos, y queremos hacer directamente un risotto por nuestra cuenta y sin una base preestablecida, en **La Boutique del Buen Comer** nos ofrecen nada menos que cuatro tipos distintos de arroz para elaborarlo, o más bien tres tipos más uno, tal y como enumera María: “aquí nosotros vendemos el Arborio, el Carnaroli, y el Vialone Nano, por supuesto, y todos ellos de Italia y con su correspondiente Denominación de Origen. Pero sin embargo, tenemos también un

magnífico Carnaroli al que no podemos denominar así, pero que es exactamente ese mismo tipo de arroz: lo que ocurre es que está cultivado en Tarragona, en Illa de Riu, y por cuestiones legales no puede llamarse así. Aunque en mi opinión, es incluso mejor que el original italiano: yo le recomiendo a todo el mundo que lo pruebe.”

¿Y si ya tenemos el arroz perfecto, cuál sería entonces la receta perfecta? “¡Bueno, la receta perfecta es la de cada uno, ahí yo no puedo ayudar!”,

vuelve a reír **María**. “Yo, lo único que puedo hacer, es recomendar: en mi opinión, cuando se haya escogido un buen arroz para la base del risotto, se le puede añadir cualquier tipo de fresco, y una buena mezcla de hierbas donde no falten ni el orégano ni la albahaca. Y en el último momento, justo después de servirlo en el plato, un chorrito de aceite de oliva, un poco de parmesano recién rallado, y una pizca de sal. ¡Para bajar la sobrecarga de turrones, es un plato ideal!”



pág.15



MÁS ALLÁ DEL RISOTTO

Sin embargo, la manera italiana más internacionalmente conocida de preparar el arroz puede no ser plato de gusto para todos los comensales, así que, si tenemos que recurrir a otras cosas que vayan más allá de él, ¿hacia dónde podemos dirigirnos? “Pues tenemos unos arroces estupendos para paella, o por ejemplo, uno largo y perfumado cultivado en Italia que es una verdadera delicia... pero que, otra vez por cuestiones de denominación oficial, no puede llamarse Basmati aunque técnicamente lo sea. Y para los sibari-

tas más especiales, tenemos algo verdaderamente espectacular: el arroz de Tarragona del que hablaba antes, pero ahumado, y ahumado nada menos que por Carlos Piernas. ¡Se puede decir con toda justicia que es un arroz de autor!”

Sin saber ya muy bien qué escoger entre un surtido tan variado, María se encarga de hacer un apunte para quienes prefieren el arroz en su forma integral: “claro que tenemos también arroz integral de calidad, pero, ay, el asunto es que ese es un arroz que necesita más tiempo de coc-

ción que el normal, así que con las prisas de hoy en día, pues muchos optan por uno más rápido. Aunque después de todo, si lo que queremos es celebrar un acontecimiento, digo yo que podremos dedicar un buen rato a cocinar, ¿no?”

Indudablemente, hay muchas maneras de empezar el nuevo año con una mesa bien surtida y un menú más que atractivo... y una vez más, las propuestas de **La Boutique del Buen Comer** resultan irresistibles para ello.

ARROZ A BANDA CON AIRE DE LIMÓN Y TINTA DE CALAMAR

INGREDIENTES

- 2 sepias del litoral
- Dos tomates
- Una cabeza de ajos
- Pimentón y azafrán
- 1kg. de arroz bomba de Sa Pobla
- 2l de fumet de pescado
- Aceite de oliva
- Zumo de limón y agua mineral
- Lecite
- Tinta de las sepias
- Un poquito de patata hervida

Para el fumet de pescado:

- 1kg Pescado de roca
- ½ kg Galeras
- 1 Pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 tomate

- Pimentón y perejil.
- Aceite de oliva
- 1 Cabeza de ajos
- 3l de agua
- sal

pág.14

Chef Miquel Gelabert
Rte. Can March



ELABORACIÓN

Con el aceite de oliva, sofriremos en un paellero la sepia cortada en trocitos rectangulares, y añadiremos los ajos picados, la sal y el tomate triturado. Cuando el sofrito esté a punto pondremos el arroz bomba que también sofriremos, añadiremos el fu-

met y dejaremos que cueza unos 20 minutos variando la intensidad del fuego.

El aire lo conseguiremos turbinando 100gr de zumo de limón, 150 de agua mineral y 3cc de lecite. La tinta de la sepia, un poco del fumet caliente y la

patata hervida nos servirá para realizar la crema de tinta triturando todos los ingredientes.

Del fumet: Sofriremos en aceite de oliva las galeras junto con el pimiento, la cebolla, los ajos y el tomate, una vez sofrito le añadiremos el pimentón

y seguidamente el agua aproximadamente unos tres litros. Dejaremos que hierva una media hora y añadiremos el pescado y el perejil dejando que siga hirviendo media hora más. A continuación apagamos el fuego y dejamos infundir unas dos horas.



La Catedral
de Navarra



ARROZ AHUMADO CON PULPO A LA BRASA

Chef Vicente Fortea
Rte. Son Termens



INGREDIENTES

Para el arroz meloso de verduras

- 250 gr. Arroz Bomba "Illa de Riu" ahumado
- 1 manojo de sofritos
- ½ diente de ajo
- 3 alcachofas
- 40 gr puerro
- Aceite oliva virgen, sal, pimienta.
- Caldo de pescado y marisco
- Pimentón de la vera

Para el caldo de pescado y marisco:

- Espinas y despojos de rape.
- 1 cebolla, 1 zanahoria, 2 ajos
- ½ vaso vino blanco
- 2 litros agua.
- Sal y pimienta

Para el pulpo:

- 300 gr. de pata de pulpo
- aceite, sal y pimienta.
- Ajo y laurel

Para el aire de pimentón:

- 250 ml. De caldo de pescado y marisco
- 2 cucharas de pimentón de la Vera
- 3 gr. Lecitina de soja

Para guarnición y decoración del plato:

- brotes de salicornia
- tinta de calamar

ELABORACIÓN

Sofreímos bien las cebollas y los ajos, picados finamente. Luego, una vez bien sofrito, añadimos las verduras y rehogamos 5 minutos y finalmente las alcachofas en juliana. Una vez todo esté rehogado, añadiremos el arroz y una cucharada de pimentón. Iremos añadiendo el doble de caldo que de arroz, pero poco a poco. Cuando le quede 1 minuto aproximadamente al arroz para cocerse, apartaremos del fuego y los iremos emulsionando con el aceite virgen extra. Limpiar las patas del pulpo e introducir en una bolsa de vacío junto con el aceite, ajo y laurel. Cocer a baja temperatura. Una vez esté cocido cortar y marcar en una parrilla.

Turbinaremos la mezcla de caldo, especias y lecitina, hasta obtener una espuma espesa. Acabaremos el plato con una cucharada de arroz en medio del plato, la pata de pulpo a la brasa encima del arroz y el aire de pimentón. Encima colocar los brotes de salicornia y a un lado el concentrado de tinta. De esta manera hemos intentado plasmar en Son Termens un plato de pulpo con los sabores del pulpo a la gallega. Por una parte el toque ahumado se lo damos con la brasa y potenciamos con este tipo de arroz (Carpier). El caldo lo infusionamos con un poco de pimentón que irá colocado en la parte superior. En este caso hemos sustituido la fécula de la patata por un almidón del arroz.

PAELLA CIEGA DE VERDURAS FRESCAS DEL DÍA

Chef Leo Von Notz
Asador Bolixe



INGREDIENTES

- 500gr arroz bomba valenciano Calasparra
- Espárragos trigueros
- Brócoli
- Coliflor
- Alcachofa
- Col de bruselas.
- Pimientos rojos y verdes
- Chalotas
- Zanahorias
- Espinacas
- Judía fina y judía plana
- Guisantes
- Habitas baby
- Garbancitos tiernos
- Judiones de la granja

Para el caldo:

- Trozos sobrantes de las verduras
- Una carcasa de gallina de granja
- Un puerro
- Un poco de repollo o col blanca

Otros:

- Aceite de oliva virgen
- Sal de cocó
- Tres dientes de ajo
- Dos tomates maduros rallados.

pág.15

ELABORACIÓN

Cortaremos las verduras en trozos más o menos regulares del tamaño de un centímetro y medio en forma de cubos o lo más parecido posible, lavamos y apartamos.

Ponemos agua de buena calidad a hervir en una cacerola y mientras calienta añadiremos los huesos de gallina, el puerro troceado, el repollo, las peladuras de tomate y el resto de sobrantes de las verduras cortadas, un poco de sal, pimentón de la vera. Se deja hervir hasta que forme un buen caldo. Ponemos en una red las verduras más duras para que hiervan un rato antes de ponerlas en la paellera

En una paellera con fuego alegre, ponemos un buen chorro de aceite virgen y sofreímos el ajo y los tropezones de verduras con un poco de sal buena de coco para que suden su sabor. Añadimos el arroz, el tomate rallado y salteamos.

Agregamos más o menos un litro doscientos de caldo, dejamos reducir unos quince minutos a fuego medio y luego dejamos reposar unos minutos más. Servimos acompañado de limón, rabanitos y trocitos de verduras frescas. Maridamos con un fresquísimo Mollet Blanc De Ca Sa Padrina.





Fernando Pérez Arellano

Chef del Restaurante Zaranda

TIEMPO DE CAZA

pág.16

Con la llegada del frío se abre la veda para cazar varias especies de gran interés gastronómico. Algunas de ellas, como la becada, habitan nuestros bosques de forma temporal, tras haber realizado un desplazamiento de miles de kilómetros, lo que genera una gran expectación entre cazadores y sibaritas de medio mundo. Hay pocos ingredientes con una personalidad tan definida como la caza. Cada pieza es única en función de donde y en qué momento ha sido abatida, desde donde ha desarrollado su migración o a base de qué se ha alimentado. Todo lo contrario que sucede con los animales de granja cuya principal ventaja reside en su mayor uniformidad y regularidad, pudiendo aplicar parámetros de manipulación, cocción, etc., estándar.

Es por ello que la caza necesita, una sensibilidad especial de cada cocinero desde el momento en que se seleccionan las piezas a adquirir, sin coágulos de

sangre ni huesos rotos, pasando por su reposo o “faisandaje”, si fuese necesario, marinada según el caso y, por supuesto, su ejecución final.

Mi forma de entender la cocina ha fijado siempre mis prioridades en “exprimir” íntegramente cada producto para alcanzar su máxima expresión y complejidad aromática. Es por esta razón por lo que me gusta, en especial, trabajar con aves y caza menor. Las pechugas al punto, los muslos estofados, un fondo con sus huesos, un paté con sus tripitas, y todo ello perfectamente ensamblado en un mismo plato.

Este interés por las carnes derivadas de la actividad cinegética, nos ha valido una invitación a participar en el congreso gastronómico Madrid Fusión donde presentaremos a finales de mes nuestro trabajo en torno a la materia.

¡ Aprovechemos la temporada para disfrutar de estos manjares!



AFORISMOS DE UN CÍNICO GASTRÓNOMO

GRIMOD DE LA REYNIERE (1759 - 1837) es el fundador de la sociedad y autor del Almanaque de los golosos, una obra sobre costumbres y gustos culinarios de la Francia de mitad del siglo XVIII, en el que deja constancia de las libertinas costumbres parisinas del momento.

A pesar de sus estudios jurídicos en los jesuitas, o quizás por ello mismo, su vocación se decanta hacia lo sensorial. Buenos ejemplos son sus máximas o aforismos, de entre los que encontramos perlas como éstas:

En ninguna parte -dice Grimod- el hombre culto debe elegir con más prudencia sus conversaciones que en la mesa. Si durante la comida se habla con la hermosa vecina de la belleza de otra mujer; con un poeta, o músico, del talento de su competidor; con un general, de las victorias de otros militares; o con un periodista, de los numerosos lectores de la prensa rival, a estos pobres diablos se les estropea el apetito y hasta se puede despertar en ellos la sospecha de que uno es un malandrín o un botarate.

El mayor pecado que un “gourmand” puede cometer contra los demás es quitarles el apetito. El apetito es el alma del goloso, y quien intenta estropearlo comete un asesinato moral, un asesinato gastronómico, y por lo tanto merece que se le condene a trabajos forzados.

Una persona estúpida jamás y en ningún sitio se comporta más neciamente que en la mesa, mientras que una persona con agudeza de ingenio tiene en la mesa la mejor ocasión para lucir sus facultades. El huésped que habla mal de su hostelero antes de que hayan transcurrido tres horas, debe ser castigado. La gratitud del estómago debe durar por lo menos tanto como la digestión de lo ingerido.

La mayor virtud del verdadero goloso es: no comer nunca

más de lo que se pueda digerir con dignidad, ni beber más de lo que se pueda soportar con plena conciencia. Solamente el filisteo necio se estropea el estómago, se emborracha y luego tiene que echarse a dormir la mona.

Una comida sencilla, servida en una mesa bien iluminada, sabe mejor que el manjar más rico que haya que tragarse a oscuras. La luz es el destello de Prometeo, lo que infunde un apetito acelerado incluso al estómago más perezoso. ¡Qué imbéciles gastrónomos deben ser los que anuncian a gritos que hacen servir una buena comida a la débil luz de las velas y qué “entendidos” serán los que creen deleitarse al resplandor de luces vacilantes y tristes!.

El huésped advertido no empezará conversación alguna hasta después del primer plato. Hasta entonces, la comida es un asunto grave del cual nadie debe distraer con ligereza la atención de los demás.

Y después de los postres, y para acabar, nada hay que ayude tanto a la digestión como una buena anécdota de la que uno pueda reírse con toda el alma.

Dicen que Grimod de la Reyniere murió de una indigestión de foie-gras, plato del que era especialmente devoto. Tuvo su propio restaurante y se arruinó con él. Antes de acabar sus días, vivió en un convento, donde escribió sobre la cocina monacal, y éstas reflexiones sobre el anfitrión, todavía hoy actualísimas y, por lo que podemos comprobar a diario, no suficientemente divulgadas.



Ni Foc Ni Fum

Seguretat de llevant

*Por un nuevo año donde
no falte la ilusión.*

Feliz y próspero 2012



LA SEGURIDAD VUELVE A CASA POR NAVIDAD

PACK HOGAR

Extintor
+
Manta ignífuga

29€

PACK AUTOMOCIÓN

Extintor
+
soporte
+
chaleco reflectante

* Válido hasta el 31 de enero 2012

Oficina y taller. C. Cos, 92 (Son Servera) - T. 971 817 069 / 618 449 805
www.nifocnifum.com - seguretatdellevant@nifocnifum.com

cocina tai tradicional

Restaurante Sambal
Plaça Progresso 18 | Santa Catalina | Palma de Mallorca
Tel.: 971 22 01 22 | www.restaurantesambal.com
Lunes-Sábado 13.00h-16.00h & 20.00h-23.30h
Sábado al mediodía & domingo cerrado



S
A
M
B
A
L
RESTAURANTE

ROSCÓN DE REYES

El postre de la Navidad

pág.18

El Día de Reyes no se concibe sin el tradicional y exquisito bollo en forma de anillo. Su origen se remonta al Imperio Romano, como ofrenda al dios Jano. Su mayor promotor fue el Rey Luis XV de Francia y fue en la Corte francesa donde se inició la costumbre de introducir en el roscón una moneda de la suerte. ¿Qué sería de la jornada del seis de enero sin el tradicional Roscón?

DESDE EL IMPERIO ROMANO

Su antigüedad y origen son algo inciertos, aunque se dice que data del Imperio Romano, ya era consumido por los Césares. Esos pasteles redondos y circulares, elaborados con artesanía, eran ofrecidos al dios Jano, dios de la suerte, para implorar su protección durante el nuevo año.

Según la Asociación Empresarial de Pastelería de la Comunidad de Madrid, el mayor promotor de este dulce fue el Rey Luis XV de Francia. Cuenta la historia que el cocinero de la Corte de Versalles obsequió al Monarca, en el día de la Epifanía, seis de enero, con un roscón tradicional de su tierra, pero con la sorpresa de introducir un regalo, en aquel caso un diamante, para el Rey.

Desde entonces, se inicia la costumbre de introducir una moneda, una figura o un objeto en el pastel como símbolo de la buena suerte. Luis XV quedó encantado con el invento y se dedicó a propagarlo por otras Cortes europeas con una moneda en su interior como sorpresa.

El roscón hizo furor entre las Monarquías y la aristocracia europea. Así fue como en el siglo XVIII llegaría España, donde de inmediato tuvo una excelente acogida. Pronto la costumbre pasaría de la noble-

za al pueblo llano, siendo Madrid y Sevilla los más importantes baluartes de esta obra maestra de la repostería.

DE ESPAÑA A MÉXICO

Poco a poco se consumió por toda España y se extendió por ende a América, y en especial a México, donde el roscón goza también de gran tradición.

En otros países como Italia, la celebración de Reyes se acompaña de un roscón con un haba o legumbre en su interior. La judía representa, según los artesanos pasteleros, una especie de regeneración, el resurgir de la vida, el brote germinal, en definitiva, el año nuevo.

En España la tradición se ciñe a una figurita dentro del pastel. Así, la persona que la recibe en su pedazo de Roscón, tendrá suerte durante el año nuevo, pues los Reyes Magos le conceden su protección. A su vez, y como agradecimiento, la persona obsequiada ha de pagar el postre.

Aunque la original forma de anillo se mantiene, su elaboración ha ido cambiando con el paso de los tiempos. Prueba de ello son los diferentes rellenos. Junto a la masa tradicional se introducen rellenos de nata, crema pastelera, cabello de ángel o crema de castañas, el exquisito "marrón glacé".

Según los entendidos, un treinta o cuarenta por ciento de roscones se venden rellenos, sobre todo, de nata, que es el favorito de los consumidores. También se decora con frutas escarchadas y naranja confitada de colores variados.

Los pasteleros advierten también de la proliferación de roscones falsos, elaborados con masa de bollo suizo, mucho más barata y con menos sabor que la del Roscón de siempre.

Por ello, las pastelerías de prestigio, como la Pâtisserie Trias, acompañan al roscón con una certificación de calidad auténtica, que garantiza la pureza y degustación deliciosa de este auténtico "manjar de Reyes".

“La judía representa, según los artesanos pasteleros, una especie de regeneración, el resurgir de la vida, el brote germinal, en definitiva, el año nuevo”

EL ROSCÓN DE REYES PASO A PASO



1. Lo primero que hay que hacer es preparar la pasta, que está hecha de harina, leche, azúcar, mantequilla, huevos, levadura, canela, ralladura de limón, y un poquito de agua de azahar.



2. Cuando está en su punto, la estiramos y la rellenamos de turrón (que a su vez está hecho de almendra molida, azúcar, y huevo), y por supuesto, colocamos el Haba y el Rey. Después, lo enrollamos sobre sí mismo, le damos forma, y unimos los extremos procurando que la juntura quede lo más disimulada posible.

EL ROSCÓN DE REYES DE PEP TRIAS

Y para conocer un poco más los secretos de este singular postre navideño, Pep Trias, el dueño y maestro artesano de la Patisserie Trias (ubicada en el número 64 de la avenida del Cister de El Secar de la Real), nos prepara uno ante nuestros ojos un auténtico roscón. Y lo hace encantado, con sus manos de artesano que sabe lo que hace, y siempre de buen humor.

“Es importante decirle algo a la gente”, remarca Pep, mientras da los últimos toques de decoración al Roscón, colocando la corona de Rey y la tarjetita en la que se explica la tradición de este postre y el porqué del Haba y el Rey: “estos roscones, es decir, los roscones artesanos, no tienen absolutamente nada que ver con los industriales. Muchas veces, la gente se queja de que el Roscón de Reyes es demasiado seco, de que es gomoso y que su consistencia es extraña... ¡Claro, si el Roscón es industrial, fabricado en serie de cualquier forma, y lleva hecho más de una semana, qué esperas! Por eso estos son diferentes: aquí hay mimo, hay calidad, hay buenos ingredientes...”

**“Los roscones artesanos,
no tienen absolutamente
nada que ver con los
industriales”**

Y comprobamos que Pep tiene toda la razón en cuanto probamos el que ha hecho para nosotros, y nos maravillamos tanto con su dulce sabor como con la jugosidad de la pasta, tanto que ciertamente es muy distinto a otros que hemos probado a lo largo de nuestras vidas. Y precisamente por eso, este artesano tan preocupado por su trabajo se despide con una frase categórica: “es necesario decir una cosa: si el Roscón de Reyes es seco, es que está mal hecho. Punto. Y el consumidor debe saberlo, y exigir que se le trate bien, aunque este producto sea algo que se consuma una única vez en todo el año.”



3. Una vez preparado, hay que dejar que fermente. Ese proceso puede durar entre una o dos horas, dependiendo del calor, la humedad, etcétera.



4. Cuando la pasta ya está en su punto, pasamos a decorarla con fruta confitada de distintos colores: por ejemplo, yo uso calabaza roja y verde, naranjas, y cerezas rojas y verdes. Hay que colocarla por todo el Roscón de forma bonita, porque la estética también es importante.



5. Luego, un poco de azúcar espolvoreado por encima, y al horno, donde tiene que estar entre 20 y 30 minutos, vigiando que se tueste bien por todos lados. Y en cuanto está listo y sale del horno, le añadimos un poco de azúcar perlado. ¡Y listo!

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA



El pan del FORN CANET

El Forn Canet, situado en el número 16 de la palmesana calle Cordelería, es uno de esos hornos que muestran una apariencia discreta e incluso un poco disfrazada, pero que sin embargo esconden en su interior todo un universo de insospechadas sorpresas, muchas de ellas relacionadas con el pan y su elaboración.

Carmen Oliver, la más joven de la familia que regenta el establecimiento, nos cuenta que fueron sus abuelos quienes comenzaron el negocio, hace más de sesenta años, y que desde entonces sus descendientes han continuado con la tradición, sin variar absolutamente nada de todo lo clásico. Y esa precisamente es una de las claves de excelencia que tiene ese especial pan suyo, conocido en todo el barrio.

“¿El secreto? Pues que, para empezar, máquinas, ni una: incluso amasamos nosotros a mano. A veces, han veni-

do panaderos que se han quejado de tener que hacer un trabajo tan absolutamente artesanal, pero así es como funcionamos nosotros”, afirma Carmen con rotundidad. “Sería más fácil hacerlo con máquinas, supongo, pero es que no es eso lo que queremos, y sobre todo, no es lo que quieren nuestros clientes. Ellos quieren el pan de siempre, como lo han consumido siempre y como siempre lo han conocido: y como yo digo, son ellos quienes nos dan a nosotros el pan nuestro de cada día, así que lo más importante es que estén satisfechos.”

Y desde luego, algo debe de tener el elaborar el pan a la manera más tradicional, puesto que son ellos quienes, además de tener una clientela de lo más habitual que se remonta incluso a generaciones atrás, surten prácticamente a todos los negocios de la zona (y no son pocos). “También es importante la variedad, claro”, nos aclara Carmen: *“ofrecemos los típicos pan moreno, pan blanco, pan integral, llonguet, viena, magraneta, panet d’oli... pero también cosas más modernas, como pan de centeno o de cereales, baguettes, panecillos...”*

Su hermano Toni Oliver, quien ha aprendido a las órdenes del maestro panadero Manuel Burgos, quien a su vez fue discípulo del padre del propio Toni, lo tiene muy claro: *“la harina que utilizamos se la compramos al mismo proveedor de siempre, no la hemos cambiado jamás, precisamente porque él tampoco. Y la receta del pan es la de nuestros abuelos. ¡Por eso vienen las señoras mayores a decirnos que se acuerdan de nues-*

tros abuelos, y que el pan continúa igual de bueno a pesar de todos los años que han pasado!”. Por lo tanto, y como ocurre en tantas otras ocasiones, a veces lo único que hay que hacer es mantenerse fiel a unos valores que siguen tan vigentes como hace décadas, y eso es algo que en el Forn Canet tienen muy claro.

“¡Algunas veces, incluso quienes no nos conocen llegan a quejarse de la forma de los llonguets, porque como están hechos a mano, son todos diferentes unos de otros! Pero así es el pan artesanal, y por eso la gente lo prefiere mucho más que el industrial.”

INGREDIENTES:

Como todo buen pan artesano que se precie, agua, masa madre, “y algún toque particular”, como bien dice Carmen con una sonrisa.

El resto de panes varía según tamaño y tipología.

EL PAN DEL MES



“¡Algunas veces, incluso quienes no nos conocen llegan a quejarse de la forma de los llonguets, porque como están hechos a mano, son todos diferentes unos de otros! Pero así es el pan artesanal, y por eso la gente lo prefiere mucho más que el industrial.”

INGREDIENTES:
Harina, agua y llevat.

PESO Y PRECIO:
Pan moreno de 700gr. 2 €
Pan integral de 500gr. 2,40 €
Llonguet (grande) 0,75 €
Llonguet (pequeño) 0,50 €



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

pág.20

Saber más...

El Chocolate

Antes incluso de adquirir protagonismo en los rituales religiosos de Mayas y Aztecas, como bebida dádiva de dioses, los frutos del cacao ya eran moneda de cambio (caca-huatl) y único instrumento disponible para pago de impuestos.

SABIAS QUE...

CHICLE o... goma de mascar

Su nombre procede de la traducción literal del término inglés chewing gum.

En su origen se trataba de una goma natural procedente del árbol zapotillo, de los bosques de América central, que los mexicanos solían dejar al sol y cortar en tiras para posteriormente, masticarlo. Con el tiempo, y gracias a la mejora que sufrió tras mezclarlo con un jarabe de glucosa aromatizado con menta, el chicle seduciría al resto del mundo.

Los primeros chicles sin azúcar datan de 1918.

El chicle se elabora calentando y trabajando una mezcla de gomas naturales o sintéticas y de resinas, a las que se le añaden azúcares o edulcorantes, glicerina y lecitina, aromas, colorantes y aditivos. Para darle forma a la pasta se utiliza el sistema de laminación o bien el de extrusión. Y posteriormente, se deja reposar de 6 a 48 horas en condiciones de humedad y temperatura específicas.

EL ARTESANO Y SU OBRA

LOS POLVORONES DE CAN MOLINAS

No falla: la palabra "polvorones" siempre hace pensar a la gente en las fechas navideñas... pero esto no siempre es así, ya que los habitantes de Valldemossa (y sus numerosos visitantes, que son miles y miles cada año) saben de sobra que hay un lugar en el que los polvorones se cocinan y se venden durante todo el año, porque además tienen poco que ver con lo que la gente asocia a ese producto: estamos hablando del legendario Ca'n Molinas, el horno situado en el número 15 de la calle Blanquerna de dicho pueblo y regentado por las socias Antònia Torres Morell y Margarita Vicents, y que es una verdadera institución en lo que se refiere a sus famosas cocas de patata, entre muchas otras cosas.



“Que yo tenga recuerdo, siempre hemos hecho polvorones”, rememora el maestro artesano **Miquel Àngel Canyelles**, nieto del fundador del horno allá por 1920, nada menos: “antes, las cosas eran distintas. No había tanta variedad de productos, y los polvorones que hacemos nosotros siempre han tenido mucha aceptación, porque no se pasan, y conservan mucho tiempo sus propiedades.”

Los polvorones de Ca'n Molinas son, ciertamente, muy distintos a cualquier otros: alejadísimos de los industriales (y por lo tanto, de los más comunes), su textura debe su fluidez a la man-

teca de cerdo que se usa en la elaboración de los mismos, y el sabor de fuego de leña (ya que el horno donde se cuecen es de los antiguos, es decir, alimentado con fuego de leña) le ofrece un toque absolutamente único a todo el conjunto. De hecho, el producto final está a caballo entre el polvorón y el mantecado, pero el señor **Canyelles** no se preocupa de asuntos tan banales: “hay personas que diferencian entre polvorones y mantecados, pero a mí esas cosas no me interesan. Yo sigo la receta de mi abuelo, en la que por ejemplo, no tostamos la harina, sino que la ponemos cruda. Quizás por eso nuestros polvorones tienen otra consistencia. Y

también tengo que decir que yo no he cambiado absolutamente nada: quizá las calidades de los ingredientes hayan podido variar un poco, porque lógicamente tenemos varios proveedores y las cosas han cambiado desde hace cien años, pero eso es todo.”

Por eso se siguen vendiendo más los polvorones clásicos, y por eso se siguen vendiendo a granel, que es como se ha hecho siempre: “lo suyo es comerse los recién hechos, aunque yo aconsejo a la gente que espere a que el producto se enfríe durante un rato, para que puedan apreciarse todos los matices del sabor. Y los clásicos son los más

demandados, sí, pero también los hacemos de avellana, de almendra, de canela... El polvorón es bastante agradecido, y combina perfectamente con muchísimas cosas.”

Así pues, y definitivamente, ni mucho menos hace falta esperar a la Navidad para ir a disfrutar de los polvorones de **Ca'n Molinas**, que muy poco tienen que ver con lo que los consumidores puedan asociar a este postre tan sorprendente.

INGREDIENTES:

- ▣ Harina (sin tostar).
- ▣ Azúcar.
- ▣ Manteca de cerdo.





CHURROS GENERACIONALES PARA EMPEZAR EL AÑO

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

Un domingo por la mañana el barrio de La Vileta rebosa vida y alegría. Cientos de personas se reúnen alrededor del conocido establecimiento de la **familia Moncadas** para disfrutar del aroma y sabor de sus churros y porras. Una receta ligera y única que **Monky**, el patriarca de este local ha sabido evolucionar y mejorar con los años hasta convertirse en **“los mejores churros de Mallorca”**. Aunque el mayor logro de esta familia ha sido conseguir que el agradable y cálido ambiente que se respira en el bar los fines de semana...se produce de la misma forma entre-semana complementado con la variada oferta de snacks propia

de un establecimiento de estas características: bocadillos, hamburguesas, tapas...opciones que mantienen al cliente fiel al local. Algo que sólo pasa en los lugares auténticos y sin secretos...por ello, la **familia Moncadas** siempre ha manejado la masa y hecho sus churros frente al cliente, que tanto puede elegirlos para llevar como para comer allí mismo. Una fórmula perfecta, ligera y etérea que quizás si guarde un único secreto y es el que **Monky** ha transmitido a su hijo...a pesar de su jubilación, el patriarca sigue muy pendiente de los deseos de sus clientes y ha intentado comunicar a su hijo toda su entrega y pasión. **“Él me**

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

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

pág.22

GUÍA DE PASTELERÍAS

 CA NA CATI PASTELERÍA 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. Cordelería, 16 (Palma). T. 971 721 824 Mercado del Olivar - P. 17 (Palma). T. 971 723 387 
 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 palmésano 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 succulento 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 PASTELERÍA 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 



pág.23

Hoy... Mantecados y Polvorones artesanos con Estiven Arráez

MANTECADOS

- Harina de media fuerza 1kg
- Manteca de cerdo 650 gr
- Vino blanco 2 dl
- Sal 2gr
- Ralladura de limón c/s
- Azúcar glass para rebozar

PROCEDIMIENTO

Se echan en la máquina todos los ingredientes a excepción de la harina, que se irá añadiendo poco a poco, sin trabajar en exceso hasta conseguir una masa homogénea. Se deja reposar en frío.

Se estira con el rodillo, dándole un grosor de 2 cm. Las piezas se cortan con un corta pastas y se colocan en una placa.

Se cuecen al horno a 200 grados durante 10 minutos al salir del horno se pasan por azúcar en grano.



POLVORONES

- 350 gr. de harina
- 90 gr. de anacardos molidos (sin sal)
- 110 gr. de manteca
- 90 gr. de azúcar glass
- Azúcar glass para decorar

PROCEDIMIENTO

El día anterior juntamos en una bandeja de horno la harina (tamizada) con los anacardos, introducimos la bandeja en el horno a 130º, media hora, removiendo de vez en cuando.

Cuando nos pongamos “manos a la obra”, echamos la harina en un bol grande, realizamos un cráter en el interior donde colocaremos el resto de ingredientes. Mezclamos hasta que conseguir una masa homogénea.

Elaboramos una única bola y la guardamos tapada con papel film, en la nevera una hora. A continuación moldeamos los polvorones o mantecados. Posteriormente colocamos sobre una bandeja de horno con papel de estraza y los dejamos reposar otra hora. Horneamos sólo con grill, quince minutos a 200º. Una vez fríos les espolvoreamos con azúcar glass.

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, bombonería, 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.



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€. Mismo 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.

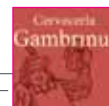


Alfonso el magnánimo, 51-A
(Palma) T. 971 919 940

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).



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

20€

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

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

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



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

SON QUINT

20€

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

Menú diario de cocina de mercado (15).

Sábados. Buffet de creaciones Son Quint (20)



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



Horitzó, 21 (Caimari)
T. 971 515 226

CA NA TONETA

26€

Las hermanas Solivellas practican una cocina de temporada, basada en los productos de su entorno –muchos de ellos ecológicos– y en la que priman los sabores naturales. 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 huevas de trucha salvaje (22); torrija caramelizada (5,50).



Barranc, 45 (Génova)
T. 971 402 387

SES COVES

30€

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

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



Unión, 2 (Palma)
T. 971 906 060

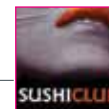
SUSHI CLUB

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).



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

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



Plaça Constitució, 14 - Sóller
T. 971 634 641

LA VILA

35€

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

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



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

SA PUNTA

35€

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

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





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

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



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

MOOD BEACH

40€

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



Ctra. 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

3|65 SON BRULL

70€

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

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.



‘Ganar la Tapa preferida del Público en Tapalma nos ha dado fuerza para seguir luchando por nuestros ideales gastronómicos’

PROTAGONISTAS: CLAUDIO VARGAS, el legado



No nació con una cuchara sino con un balón en los pies. Claudio Vargas futbolista profesional allá en Chile, **Claudio Vargas** cocinero aquí en Mallorca. Ser cocinero no era su sueño, pero algo le apartó de poder seguir como futbolista y un sueño frustrado desveló otro. Y tal vez podría no haber sido la cocina...pero además de jugar al balón, **Claudio** jugó también entre cocinas como el que más. El legado familiar del chileno es de esos que impresionan, toda la familia hasta sus bisabuelos formaban parte de la tradición culinaria. Y eso, quizás, fue la clave. Para él, es un honor continuar el legado de su familia, y nunca olvida sus raíces chilenas, unas raíces ocultas y fusionadas con otros sabores del mundo entero. No tiene miedo a probar, mezclar e investigar. No tiene miedo a nada. Es un ciudadano del mundo con un corazón íntegramente chileno. Es un cocinero que defiende, con uñas y dientes, su legado.



LES INVITAMOS A QUE CONOZCA “NUESTRA NUEVA TIENDA EXPOSITORA”

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

EQUIPAMOS: HOTELES, RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES, CATERING, COLECTIVIDADES, ETC.

T. 871 703 024 – 647 256 004 FAX; 971 701 839
balearfresh@yahoo.es

OFICINA Y TIENDA AVD. 16 DE JULIO Nº 52 C
POLIGONO SON CASTELLÓ - PALMA

Receta del mes



Desde la cocina del restaurante-cervecería Gambrinus, nos llega este consistente segundo plato; una receta muy sabrosa, perfecta para evitar el frío y aprovechar los entresijos de la cocina tradicional elaborada. Una receta de siempre de manos de Maria Jose Valentí, cocinera apasionada y respetuosa a cada paso.

INGREDIENTES

- ▣ 1 kilo de rabo de ternera
- ▣ 750 miligramos de caldo de carne
- ▣ 1/2 litro de vino tinto
- ▣ 2 hojitas de laurel
- ▣ 4 dientes de ajo
- ▣ 1 puerro
- ▣ 3 zanahorias
- ▣ 5 gramos de jengibre
- ▣ 1 pimienta roja
- ▣ 1 lámina de chocolate negro
- ▣ Pimienta / Sal

PROCEDIMIENTO

1. Salpimentamos el rabo de ternera y se enharina.
2. Se dora en cazuela. 3. Al mismo aceite de la cazuela; se incorporan todas las verduras y también las especias. 4. Se dejan ablandar las verduras. 5. Se incorpora el rabo, el caldo de carne y el vino tinto. 6. Se deja cocer a fuego lento durante tres horas en la cazuela.



GAMBRINUS CERVECERÍA
Alfonso el Magnánimo, 51 A (Palma) T. 971 919 940

RABO DE TERNERA GUISADO



SON QUINT

RESTAURANTE

Propuestas
apetitosas,
estupenda relación
calidad - precio
en un entorno exclusivo

Para bodas,
comuniones
y eventos

Estiven Arráez prepara
un delicioso menú
a la medida de
tus posibilidades

Menú diario de
cocina de mercado a **15€**

Sábados buffet de
creaciones Son Quint a **20€**

Carretera Son Vida, S/N / 07013
Palma (Mallorca) - 971 793 005

Ahora que comenzamos a salir de las fiestas navideñas, y que tal vez muchos de los que nos leen hayan consumido respetables cantidades de pan de jengibre (es decir, galletas en forma de hombrecitos, abetos, casas, o cualquier otra cosa, puesto que en los últimos años es algo que se ha puesto muy de moda incluso en nuestras latitudes), no está de más detenerse un instante en las beneficiosas propiedades que presenta esta planta tan particular, muchas de las cuales se adscriben directamente al terreno que a nosotros nos interesa. Después de todo, voces tan acreditadas como la del monarca inglés Enrique VIII le daban al jengibre un inequívoco valor afrodisíaco, por lo que no serán nada nuevas las tesis que expongamos a continuación...

Las bien conocidas virtudes del JENGIBRE

pág.30



Aunque después de todo, y tras este comienzo, vale la pena aclarar que al pan de **jengibre** (o lo que es lo mismo, a la galleta de **jengibre**), nadie le ha atribuido jamás dichos efectos: ese tipo de postre tan típico de latitudes del Norte de Europa y por extensión del mundo anglosajón americano, parece además haber sido el invento nada menos que de un religioso (el monje armenio Gregory Makar, o Gregory de Nicopolis, quien creó su receta allá por el siglo X y que no tardó nada en popularizarse por todo el continente), el cual no es probable que estuviese muy interesado en la búsqueda de semejantes propiedades (y también es necesario decir que tanto la cantidad como el proceso de cocinado al que es sometido el **jengibre** cuando se hornea, mitigan sustancialmente sus efectos y su sabor), por lo que es necesario decir que, en este caso, las populares galletas son completamente inofensivas (y tomadas en exceso, lo máximo que provocarán será una bonita indigestión).

Pero al mismo tiempo, todo ello no es óbice para que el **jengibre** sea, efecti-

vamente, una planta muy recomendada para ayudar más que efectivamente en los lances carnales y amorosos, además de estar muy recomendada por la medicina tradicional gracias a sus múltiples propiedades terapéuticas: en efecto, está de sobra comprobado que **el jengibre es un excelente estimulante de la circulación sanguínea, además de también un natural tonificante que ha sido utilizado por los chinos como más que eficaz digestivo** (perfectamente indicado para tratar mareos y náuseas, y también dispepsias y malestar abdominal). Y si a todo eso le añadimos su especialísimo sabor picante, veremos que tenemos entre manos un ingrediente que no conviene pasar por alto.

Porque si bien el jengibre es considerado una especia, y como tal puede ser consumido (es decir, acompañando de forma muy efectiva a carnes y pescados y guisos de toda clase), e incluso algunas fuentes llegan a recomendarlo directamente crudo (aunque no es ese un plato para todos los gustos ni mucho menos), sin duda

la mejor forma de aprovechar todos sus efectos amorosos y potenciales es consumiéndolo en infusión... y cualquiera que venza el ligero vértigo que produce una taza de infusión de **jengibre**, sabrá de inmediato el porqué.

Y es que la infusión de **jengibre** no es precisamente fácil de apreciar en un principio, ya que el marcado (y del todo diferente a cualquier otro) picante de la planta hace que las primeras ingestas puedan a veces convertirse en una difícil batalla... pero sin embargo, en cuanto nos acostumbremos a sus particularidades, nos daremos cuenta de que el calor proporcionado por ella y que recorre todos los resquicios de nuestro cuerpo es un excelente vigorizante, que no tardará en darnos ideas de lo más succulentas para rematar además la que haya sido una generosa comida (puesto que, como ya hemos dicho, la infusión de **jengibre** es también un digestivo excelente), embarcándonos en lo que sin duda será una fantástica hinchazón de mucosas bien irrigadas (y por lo tanto, muy bien dispuestas) gracias a los efectos de tan salvaje (en todos los sentidos) planta...

Estando como estamos en época navideña, y teniendo en cuenta que hasta no hace tanto tiempo lo único de lo que disponíamos para realizar las decoraciones de las casas eran las plantas y los ingredientes autóctonos de cada región, vale la pena que nos detengamos este mes en un aparentemente humilde arbusto cuyos múltiples usos culinarios son más que dignos de mención. Hablamos, naturalmente, del madroño, planta más que asociada al final de año por razones obvias.

SABROSOS MADROÑOS

Y es que lo primero que conviene aclarar es que el *Arbutus unedo* (nombre oficial del madroño), es al parecer original de nuestras tierras y no importado de ningún otro lugar (es decir, su origen está adscrito al ámbito mediterráneo oriental, a pesar de que se haya extendido tan espectacularmente que hoy en día sea popular en lugares tan lejanos como Panamá, Honduras o Estados Unidos, donde incluso llegan a hacer arcos con su madera). De esa forma, y aunque sean muchos los que piensen inmediatamente en otra comunidad autónoma más céntrica, es curioso advertir que ese símbolo tan internacional del oso y el madroño que refleja el escudo de Madrid sea más bien alegórico que real, ya que parece que no hay constancia de que dicha planta pueda encontrarse en aquellas tierras en estado silvestre... lo cual sí puede decirse (y de manera mucho más abundante de lo que pueda pensarse) en las islas en las que vivimos.

Pero más allá de paradojas históricas y

temporales, lo que es incontestable es que el madroño y sus frutos han formado (y forman, aunque ya no tanto) parte activa en la decoración navideña de las Baleares, y también en su mesa. Porque a pesar de su humilde apariencia, no hay nada más bello y más natural que unas cuantas ramas de madroño con sus rojos y esféricos frutos maduros decorando las mesas y las

“El *Arbutus unedo* (nombre oficial del madroño), es al parecer original de nuestras tierras y no importado de ningún otro lugar.”

ventanas, y tampoco hay nada mejor como postre o como aperitivo que unas cuantas de esas bayas, consumidas de forma natural y directamente de la rama.

Y es que los frutos del madroño son sabrosos de una forma muy particular, porque su ligero punto de dulzor permite apreciar muchos matices en su ingesta cruda, pero también los hace ideales para la elabora-

ción de mermeladas y confituras, cuyo sabor resulta particularmente agradable a quienes son amigos de la suavidad dulcíferra. Aunque también es cierto que los frutos del madroño son de fácil fermentación, por lo que no son pocas las veces que su contenido en alcohol hace desaconsejable la ingesta de grandes cantidades... lo cual, paradójicamente, significa que es bastante sencillo extraer de ellos distintos licores de una más que alta calidad, como el que se lleva a cabo en tierras alicantinas (el conocido “licor de madroño”), o el vino que de ellos se obtiene en la vecina isla de Córcega y también en Argelia, que a su vez permite obtener un brandy que goza de amplio prestigio entre los entendidos. Y si a esto se le añade que durante mucho tiempo se utilizaban para hacer con ellos una melaza dulce, y que también sirven como tinte natural (muchas eran las telas mediterráneas que debían su color rojo a los frutos de esta planta), veremos que el madroño ha estado mucho más presente en nuestras vidas de lo que creíamos en un principio...

Aunque como ha sucedido tantas y tantas otras veces, tanto la eterna globalización como el olvido de las antiguas costumbres (ayudado por el desconocimiento de las nuevas generaciones), ha llevado a esta bella y sabrosa planta hasta un difícil callejón sin salida, puesto que aunque (afortunadamente) no se encuentra en peligro de extinción ni nada parecido, sí es cada vez más difícil disfrutar de sus conocidas virtudes tanto en fiestas navideñas como en cualquier otro momento del año... lo cual, desde luego, no deja de ser un tanto triste.

“Los frutos del madroño son sabrosos de una forma muy particular, porque su ligero punto de dulzor permite apreciar muchos matices en su ingesta cruda, pero también los hace ideales para la elaboración de mermeladas y confituras.”



Mesas Encantadas

CLIVIA ROJA Y SANGUINARIA

Por Juan Pasarón

Alimentos sencillos, naturales y sin ostentación, pero con imaginación. Eso es lo que venimos a buscar y encontramos en el Clivia, un restaurante ubicado en una casa mallorquina del centro histórico de Pollença, que trabaja desde hace más de dos décadas con tesón, regularidad y dedicación.

Los niños son bienvenidos en esta casa, a la que se va a comer cocina de la tierra, de toda la vida, con detalles de imaginación y originalidad. El entorno es apacible y convida a disfrutar de una carta basada en productos locales, frescos y de temporada,

una circunstancia que afortunadamente es cada vez más habitual. Hay dos salas para elegir, y un patio exterior, profusamente adornados por la flor de la casa. Junto a la amabilidad del personal, la atmósfera relajada del comedor conduce a una velada de las que luego se recuerdan.

La carta presenta una base de carnes y pescados, entre los cuales hay que destacar la Lubina al horno, la Paletilla de cordeiro lechal, ... Otras especialidades dependen de la disponibilidad del día y la temporada, como el rape, el mero, el lenguado, el rodaballo, la dorada, la anguila, el calamar de potera o el salmón, horneados en costra de sal, o preparados como ingredientes de la succulenta parrillada. Langostas, cigalas, gambas, copíñas y bogavantes en las

mesas vecinas, llenas a rebosar en un domingo de esta primavera de l'hivern interminable de la que hemos disfrutado prácticamente todo el otoño. Todos los platos vienen acompañados de una profusión de verduras, entre las que los espárragos y las espinacas marcan la diferencia. Antes, para empezar en caliente, podremos haber elegido una Sopa de Peix, unos Calamares salteados, e incluso la tradicional Paella, o una variedad de arroces al gusto. También podemos probar la Parrillada de pescado y marisco, según la oferta de mercado y del día. Y entre los postres, la Crema catalana con una crujiente capa de caramelo, el Biscuit de higos, la Panna cotta con frutos del bosque o el clásico Soufflé Alaska, también conocida como Omelette surprise, no en valde es una creación fran-

cesa, un chaud-froid de helado cubierto de merengue homeado y/o luego flambeado con el licor de preferencia.

Ya se sabe que, en materia de cocina, como decía Carême, no hay principios excluyentes, sólo uno fundamental, cual es el de dar satisfacción a aquellos a los que se sirve.

No recuerdo el autor de esta reflexión, que me vino a la memoria de regreso a casa: "...bajan al mar los pinos en esta tarde húmeda, de luz difusa y verde. No cambiarán los dioses el jardín mineral de clivia y sanguinaria, de crestas afiladas y a acantilados cóncavos. Los días depositan sus rescoldos amargos en la cima fugaz de espuma de las olas".



CLIVIA Via Pollència s/n T. 971 533 635 Pollença

DELICIAS GALLEGAS EN EL
CENTRO DE PALMA

Espazo Enxebre y su menú a la carta

24 platos para que personalices tu menú

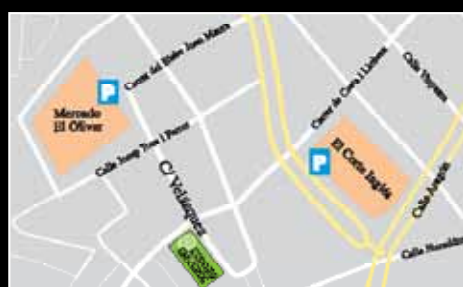
MENÚ EXPRESS 7,90€
24 platos a elegir

Plato del día o primero, bebida, postre o café.

MENÚ DEL DÍA 11,90€
42 platos a elegir

Plato del día o primero, segundo, bebida, postre o café.

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