

Mallorca a la carta

G U Í A G A S T R O N Ó M I C A

Cocineras

Margalida Alemany en acción



Margalida Alemany parece encontrarse a sí misma, profesionalmente hablando, recuperando platos carismáticos de la cocina marinera tradicional del litoral isleño, especialmente de la costa de Tramuntana. FOTO: WILLY.

Durante años, en Andratx, la fama culinaria la tenían los cocineros nacidos en este municipio. Muchos de ellos trabajaron en cocinas reales, en algunos de los mejores hoteles del mundo o fueron profetas en su tierra, como ocurrió con Tomeu Esteve. Ahora esta notoriedad se la lleva una mujer, Margalida Alemany. Ella es la punta del iceberg culinario mallorquín. Recordar que, desde tiempos antiguos, las amas de casa, de este punto geográfico de la isla, han convertido en sabrosos e imaginativos un conjunto de platos sencillos, pero a la vez muy gustosos.

Margalida Alemany añade un nuevo mundo culinario a su ya larga trayectoria profesional. Nuevos horizontes en su vida, como ella misma afirma. Parece que su travesía en el desierto y desde que Can Tápara clausuró su famoso comedor, la vida de esta mujer ha dado un giro sustancial. La de Ca'n Tápara fue una intensa vivencia tanto en su ciclo profesional como en su desarrollo humano, convirtiéndose en la auténtica reina de la cocina. En los últimos años, llegó a tener trabajando, entre profesionales y alumnos, a unas cuarenta personas en sus fogones.

Después de una serie de experiencias profesionales, Margarita Alemany, espera haber encontrado su norte culinario al aceptar el reto que le ha propuesto Katy Palmer, propietaria del restaurante 'Ses Portadores', situado en Porto Colom, –"la propuesta que me hizo Katy Palmer fue sugestiva. Aunque las dos tenemos nuestras ideas y un carácter fuerte, coincidimos en que tenemos que ofrecer una cocina de mucho acento y tradición mallorquina, tan gustosa como excelente", explica Margalida Alemany–, sentada frente al mar, en la terraza de 'Ses Portadores'.

Esta cocinera y gran repostera, es una de las innovadoras tanto en la forma de cocinar, dulces y salados, como en la presentación de los platos, todos muy elaborados. Considera a los Arzak como

Después de vivir cerca de una década en el desierto, reinar en los fogones del complejo de Can Tápara y estar muy ligada a la familia Arzak, esta cocinera, oriunda de Andratx, aterriza en la cocina del restaurante 'Ses Portadores', de Porto Colom.



Margalida Alemany y Katy Palmer, un tándem gastronómico con la mirada puesta en la cocina típica isleña. FOTOS: WILLY

a una familia propia, ya que pasó varias temporadas en el restaurante donostiarra de Juan María Arzak, donde se lucró de un cúmulo de enseñanzas e ideas gastronómicas.

–"En cierta forma, mi presencia en la dirección culinaria de 'Ses Portadores' es una manera de volver a mis raíces culinarias, donde los productos de la tierra y el mar de Mallorca se unen, recuperando a la vez esa cocina típica de la costa", tercia esta cocinera isleña–, autora de varios libros de receta y muy apreciada por una serie de cocineros españoles de primera fila, especialmente vascos.

En el restaurante 'Ses Portadores', de Porto Colom, Margalida Alemany aporta sus amplios conocimientos culinarios y cuenta entre los principales ingredientes con los pescados y mariscos más apreciados de la isla, –"las gambas a la brasa, manteniendo siempre su frescura, acompañadas con una ramita de romero; arroces del mar, entre los que destacan el de Cap Roig; o un frito de calamar, hortalizas y sobrasada, son recetas de siempre que elaboro actualmente", indica Margalida Alemany–.

También es famosa por sus recetas de langosta y bogavante, las cuales están incluidas en la carta del restaurante de Katy Palmer. Esta cocinera de Andratx no renuncia a los platos de carnes, prefiriendo tocar las piezas de caza mayor. En cuanto a los postres, en algunos ha reducido el dulzor, aunque el rey indiscutible sigue siendo el chocolate.

Para esta nueva aventura cuenta con un equipo joven y con una cocina espaciosa. Margalida Alemany afirma que la cocina requiere espacio, buena movilidad, libertad de creación, disciplina y orden. Y dentro de ella sólo materia prima de calidad, y realizada al momento. Debido a esa regla de oro, se mantiene fiel a los platos tradicionales dejando de lado los precocinados.

Guillermo Soler

Mallorca a la carta

Cocina de temporada

La judía verde Una sana costumbre

Alubias, judías, mongetes... es de los pocos productos que puede presumir de tener distintos nombres, sin que ninguno de ellos se imponga sobre los otros.

Pertenece a la familia de las *leguminosas*, que incluye plantas herbáceas y leñosas repartidas por regiones tropicales, subtropicales y templadas de todo el mundo. Es una planta anual, herbácea y de morfología muy variada.

Historia

Se cree que es originaria de América, en concreto de la zona de México y Perú. Pese a ello, algunos historiadores afirman que procede de Asia, de China o de la India. Lo que sí se sabe con certeza es que comenzó a ser cultivada hacia el año 5000 a.C. Fue uno de los primeros alimentos que encontraron los europeos que llegaron a América.

Su introducción en España y la posterior difusión por el resto de Europa tuvo lugar en las expediciones al continente americano que se produjeron durante el siglo XVI.

Sin embargo, su consumo como ver-



dura no comenzó hasta el siglo XIX. De hecho, hasta ese momento sólo se cultivaba por sus semillas y no fue, hasta entonces, cuando se empezó a comer la vaina verde.

Propiedades

Se trata de un alimento con un

bajo aporte calórico debido a la presencia de hidratos de carbono, como el almidón, que se encuentra concentrado en sus semillas. Es una buena fuente de fibra y proteínas.

Entre sus minerales destaca la presencia de potasio, calcio, yodo, fósforo, hierro, magnesio y

romo y contiene vitamina A, B2, B6 y C.

Es muy digestiva, alivia los dolores reumáticos, tiene efectos diuréticos y depurativos y mejora las enfermedades hepáticas. Bebiendo el caldo de cocción, en ayunas, se consigue bajar el azúcar en la sangre. Su cáscara al ser rica en calcio sirve para el crecimiento de los niños, la osteoporosis, el embarazo y la menopausia.

Variedades

Existen más de cien variedades, que se clasifican en dos grandes subespecies, las de enrame y las enanas. También pueden catalogarse en función del color de su vaina: azul, bobby, borlotto, de cera, marbel, obelisco y princesa.

Aunque el mejor momento para consumirlas es durante los meses de primavera y verano, se pueden encontrar durante todo el año en el mercado.

Actualmente, es una de las verduras que más se cultiva y consume en todo el mundo, por lo sabrosa que es y por sus propiedades.

P.M.

Benet Vicens

Le macaron, el dulce francés llega a Mallorca

El dulce más chic llega a la isla de la mano del prestigioso cocinero Benet Vicens.

Le *macaron* (que no macarrón) es el dulce parisino por excelencia: dos bizcochos de almendra crujiente por fuera y tiernos por dentro, unidos por diferentes ganaches. Los hay de sabores variados y su tamaño varía entre los 3 y los 5 cms. de diámetro. Están elaborados con cualquier delicia pensable, limitada sólo a la imaginación del maestro pastelero, desde chocolate, café o fresas a otros sabores como los de aceite de oliva y vainilla.

Este *petit four* ha conseguido entrar en lugares tan selectos como el Salón de Té Japonés Toraya.

Bajo una simple apariencia su realización guarda celosamente tres tesoros: tradición, precisión y *savoir faire*.

Su origen se desconoce realmente pero se sitúa en Italia. Llega a Francia en el siglo XVIII durante la regencia de Ana de Austria, aunque su lanzamiento definitivo coincidió con el paso del pastelero Pierre Hermé por la casa *Ladurée*, fundada en 1862 y situada en *Les Champs Elysées*.

Benet Vicens y su equipo han recibido formación en la Escuela de Hermé. Vicens ha importado directamente de la *Rue Bonaparte* la fórmula y sus secretos para la delicada elaboración.

Como toda la cocina que hace

Benet la ha vestido de mallorquina: sus *macarons* son de "metla" y entre sus sabores, según temporada, están los de limón y naranja de Sóller, su ciudad natal. Las combinaciones de pera y regaliz, piña colada o rosas y té negro son las que saldrán el próximo otoño. A partir de enero también se podrá encontrar sabor de castaña con avellanas. Una auténtica delicia crujiente.

Para degustar este pequeño manjar basta con acudir a cualquiera de las dos tiendas Benet Autèntics que hay en Mallorca. En Palma en el Camí de Son Rapinya, 33, y en Sóller en la calle Romaguera, 20

Le *macaron*: un capricho, un lujo, un momento de placer.

P.M. Un auténtico placer para los sentidos.



La receta

Escudella fresca

INGREDIENTES

- 1/2 kgs. judías frescas con vaina
- 1/4 kgs. judías verdes
- 1 calabacín
- 4 patatas
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 litro aprox. agua mineral
- Aceite, sal y pimienta negra

Elaboración:

Para la preparación de este plato primero pelar y picar la cebolla, los ajos y los tomates. Las patatas y el calabacín cortarlos a cuadritos, quitar las vainas a las judías frescas y reservar los granos, cortar las puntas a las judías verdes y partir a trozos. Poner al fuego una olla con aceite de oliva y rehogar la cebolla, removiendo para que no tome color. Cuando esté blanda añadir el tomate y los ajos y continuar rehogando hasta que el sofrito esté en su punto. A continuación añadir a la olla un litro de agua fría aproximadamente, tapar y esperar a que el agua hierva. Cuando rompa a hervir echar todos los ingredientes, incluida la hoja de laurel. Tapar la olla y cuando recupere el hervor moderar el fuego. La sal, el pimentón y la pimienta negra se añaden cuando las judías de vaina estén casi tiernas.

El punto de la escudella fresca es cuando todos los ingredientes trasforman el agua en un caldo lechoso, que no quiere decir espeso. Antes de sacar a la mesa, remover y servir en sopera a temperatura ambiente.

Atención: se trata de un plato caldoso por lo que hay que tener en cuenta que es posible que necesite un poco más de agua que lo descrito anteriormente.

Delicatessen

CURSOS

Afición por los vinos en Bodegas Torres (I)

El Centro Cultural del Vino de Bodegas Torres tiene previsto realizar el próximo lunes 20 y miércoles 22 de agosto un Curso Preliminar de Cata.

El temario consistirá en un breve recorrido por la historia de la viña y el vino, el viñedo (el lugar donde nacen), la enología o cómo se elaboran los vinos y qué hacer para conservarlos y servirlos en casa. Cada sesión se acompañará de una cata comentada de vinos.

Los interesados pueden inscribirse llamando al 971-777 254, o bien vía e-mail a ccvpalma@torres.es. Las plazas son limitadas.

ZERO GRAVITY LIVING. <





Cap Vermell Beach Restaurant
Nuestra especialidad: Langostas frescas

Playa de Canyamel, dirección Cuevas de Artà || Tel. 971 84 11 57 || Fax 971 84 11 61 || www.capvermell-beachhotel.com

Mallorca a la carta

● Cocina de autor ● Carnes ● Italiana ● Pescados y mariscos ● Mallorquina ● Mediterránea ● Internacional ● Asiática ● Vinos y tapas ● Otros

PALMA

● Azafrán

C/ Gremi Corredors, 2, Palma
www.restauranteazafran.es
☎ 971 43 65 00
Chef: Manuel Jiménez
Especialidad: cocina mediterránea. Menú diario 14 eur.
Bodega: completa
Situación: Palma
Día de cierre: domingos. Abierto de lunes a sábado al mediodía. Viernes y sábados noches.

● Barco, Rte.

C/ Vicario Joaquín Fuster (El Molinar)
☎ 971 24 86 85
Chef: Emilio Iván Castrejón
Especialidad: Tataki de carne
Bodega: completa
Situación: costa
Día de cierre: lunes y martes

● Brunello, Restaurante

Ramón y Cajal, 15. Palma
☎ 971 221 424
Especialidad: comida italiana
Chef: Javier Massetani
Bodega: completa
Situación: Palma ciudad
Día de cierre: domingos

● Caballito de Mar

Paseo Sagrera 5. Palma
☎ 971 721 074
Chef: Beatriz Gisbert
Maitre: Guillermo Cabot
Especialidad: lubina salvaje a la sal
Bodega: muy completa
Situación: marítimo
Día de cierre: lunes
www.caballitodemar.info

● Café de L'Art

Cerdá, 4 bajos, Palma
☎ 971 283 915
Chef: Marga Iturralde
Especialidad: gran variedad de ensaladas y pa amb oli y Jamón de Pato casero. Los jueves exquisiteces cubanas
Bodega: completa
Situación: Sta. Catalina
Día de cierre: domingos
Extras: exposición de cuadros a la venta

● Ca'n Ignasi de Pollença

Paseo Mallorca, 16
Maestro pastelero-heladero: Julián Echave
Especialidad: pastelería, heladería y chocolatería
Situación: centro ciudad

● Ca'n Pelut

Paseo Marítimo 29, Palma
☎ 971 732 600
Chef: José D. Mariño
Especialidad: medallones de solomillo a la parmesana
Bodega: media
Situación: marítimo

● Can Tito

Paseo del Borne del Molinar 2, El Molinar
☎ 971 271 016
Chef: Enrique Martín y Jesús Lara
Especialidad: parrilladas de marisco, gallo frito con cebolla y calderetas
Bodega: completa
Situación: costa
Día de cierre: domingo noche y lunes. Acceso minusválidos

● Casa Jacinto

Camí Tramvia 37, Génova
☎ 971 401 858
Especialidad: cocina mallorquina, carnes a la brasa y al horno
Bodega: completa
Día de cierre: martes (excepto festivos)

● Espai 2, Rte.

Plaza Puig d'Orfila, 2, Palma
☎ 971 723 556
Chef: Luis Garza

Especialidad: mediterránea de fusión y sugerencias diarias de productos de temporada. Menú de lunes a viernes mediodía 13 Euros (opciones vegetarianas)
Bodega: extensa
Situación: casco urbano
Día de cierre: domingos

● Espai 6

C/ Via Roma 6, Palma
☎ 971 716 011
Chef: María Moreno
Especialidad: foie, menús diarios 13 Euros (también opciones vegetarianas)
Bodega: extensa
Situación: urbano
Día de cierre: domingos

● Il Forno, Pizzería

C/ Coronel Beorlegui, 145, Secar de la Real
☎ 971 769 279
Chef: Gennaro
Especialidad: pizzas horno de leña
Bodega: básica
Situación: vistas panorámicas
Abierto todos los días

● Maharaja Mahal

Avda. Joan March Ordinas, 4, Palma
☎ 971 76 15 06
Especialidad: hindú, tandori, currys y masala
Bodega: Tikka y bodega española
Situación: junto cine Augusta
Abierto todos los días de 12 a 16 h. y de 19 a 24 h. Parking gratuito hasta 2 horas

● Mangia Fuoco

Plaza del Vapor 4, Palma
☎ 971 451 072
Especialidad: entrante mixto de trufa, pasta con trufa fresca del tiempo, tallata de atún fresco
Bodega: completa
Situación: urbano
Día de cierre: martes

● Masale Indian Restaurant

C/ Botería 10, La Llonja, Palma
☎ 971 714 628
Especialidad: pato al mango, ciervo kashmiri y jabalí vindaloo
Bodega: básica
Situación: casco antiguo
Día de cierre: domingo

Especialidad: gran variedad de exquisitas ensaladas y tablas de quesos. Especialidad en comida sana y natural.
Bodega: completa
Situación: Sta. Catalina
Día de cierre: domingos
Abierto sólo para cenar

● Noah's, Rest.

Plaça Progrés 15, Palma
☎ 971 220 122
Chef: Sofia Kakat
Especialidad: cordero marinado con especias al horno
Bodega: media
Situación: urbano
Día de cierre: domingo y lunes

● 801, Rte.

Pza. Comtat del Rosselló, 6, Palma
☎ 971 495 449
www.801.es
Chef: Pedro Fernández
Especialidad: Cocina de mercado creativa, pescado fresco. Menú diario 12 euros (lunes a viernes)
Bodega: extensa y moderna
Situación: junto Mercado del Olivar
Día de cierre: Domingo

Especialidad: menú degustación (mes de abril por 17 Euros a compartir 2 personas)
Bodega: completa
Situación: urbana
Día de cierre: domingo a mediodía

● Sa Caseta de Génova

Esquina con Rector Vives (Na Burguesa) Génova
☎ 971 402 640
Chef: Baldomero Cámara
Especialidad: bacalao y lechoncita
Bodega: muy completa
Situación: pueblo
Día de cierre: abierto toda la semana de 13 a 24 h.

● Sa Roqueta, Rte.

C/ Sirena, 11, Portixol
☎ 971 249 410 - 971 244 658
Chef: Jose Antonio Vilanova
Especialidad: pescados y mariscos, vivero de langosta
Bodega: completa
Situación: marítimo
Día de cierre: domingo noche

● Sushi Club

Torre Pelaires, 7. Palma
☎ 971 40 40 60
C/ Unión, 2. Palma
☎ 971 90 60 60
Especialidad: sushi
Bodega: completa
Situación: urbano
Otros: servicio de catering

● Viet Nam Café

Plaza Progreso, 14, Palma
☎ 971 28 50 23
Chef: Tuan Trinh
Especialidad: cocina vietnamita
Bodega: completa
Situación: urbano
Día de cierre: domingo y lunes mediodía

● Viva México, Rte.

Fundado en 1993
C/ Dameto y Cotoner (frente al mercado de Santa Catalina)
☎ 971 45 33 93
Especialidad: Cocina mexicana (el picante lo pones a tu gusto), comida para llevar
Bodega: Gran selección de tequilas y cervezas mexicanas
Situación: urbano
Día de cierre: abierto todas las noches excepto martes y viernes y sábado a mediodía

● Wasabi Sushi

Bar & Restaurant
C/ Caro, 16 - Palma
☎ 971 456 593
Especialidad: sushi
Servicio Domicilio
Bodega: básica
Situación: urbano
Abierto todos los días

● Woody Mare

Dársena de Can Barbarà
☎ 971 402 312
Especialidad: Cocina mediterránea, pasta casera, pizza napolitana. Menú diario 9,5 Euros
Bodega: completa
Situación: costa
Día de cierre: martes. Horario ininterrumpido

COSTA

● Beach Club Gran Folies

Cala Llamp (Puerto Andratx)
☎ 971 67 10 94
www.granfolies.net
Especialidad: cocina mediterránea. Especialidad en paellas
Piscina agua salada
Servicio hamacas y toallas
Nuevo: Yoga gratuito viernes 9:30 y 11:00



● La Paloma, Rte.

C/ Apuntadores 16, Palma
☎ 971 721 745
Chef: David Pérez
Especialidad: costillas de cerdo al horno y salmón marinado
Bodega: completa
Situación: casco antiguo
Abierto toda la semana

● La Yaya

C/ Monseñor Palmer 2, Palma
☎ 971 452 446
Especialidad: Flor Imperial
Bodega: básica
Situación: urbano
Abierto toda la semana

● Le Taj - Indian Restaurant

C/ Espartero 20, Palma
☎ 971 289 016
Especialidad: cocina tradicional india, a elegir entre 5 menús degustación.
Menú 2 pers: 40-50 Euros
Bodega: básica
Situación: urbano
Día de cierre: martes cerrado

● Locanda Umbra

C/ Torrente, 4 - Palma
☎ 971 45 36 23
Especialidad: Pasta fresca, cocina de mercado
Bodega: completa
Situación: urbano
Día de cierre: sábado mediodía y domingos

● Mezzo

Plaza Francesc Rosselló Pintor, 3 (s'Aigo Dolça) Palma
☎ 971 455 095
Especialidad: cocina italiana, pasta fresca, carnes y risottos. Menú diario a 9,50 euros
Bodega: completa
Situación: urbano
Día de cierre: sábados y domingos al mediodía

● Molino de Pasta, Rte.

Calle Industria, 11, Molino 2 Palma
☎ 971 73 12 97
Chef: Pius Schnider (anterior Rte. Chopin)
Especialidad: cocina creativa, internacional, mediterránea
Bodega: completa
Situación: urbano
Día de cierre: domingo

● Nàutic

Real Club Náutico de Palma Muelle de San Pedro, nº 1
☎ 971 726 383
Chef: José Manuel García
Especialidad: cocina mediterránea
Bodega: completa
Situación: Paseo Marítimo
Día de cierre: domingos noche

● New Age

Dameto 6, Palma
☎ 971 734 684
Chef: Pep Molines

● Rancho Asador Argentino

Plaza del Puente s/n, Palma
☎ 971 780 367
Especialidad: rib-eye (300 grs. de carne corte esp.) y tango argentino
Bodega: media
Situación: urbano
Abierto todos los días

● Resto Bar Villario

Dársena de Ca'n Barberà, 1, Paseo Marítimo
☎ 871 946 454
Fax: 871 946 465
Especialidad: lomito de dorada con salteado de conejo y gambas sobre patatas confitadas y espinacas, salsa de mostaza y miel
Bodega: buena
Situación: urb<ano/marítimo
Abierto desde las 20 h.

● Ristorante Rossini

C/ Pi 4 (detrás Corte Inglés Jaume III), Palma
☎ 971 720 235 / 971 719 982
Chef: Michelle
Especialidad: pastas caseras, carnes, pescados y arroces
Bodega: básica
Situación: casco antiguo
Día de cierre: domingo

● Sa Botiga de Via Appia

C/ Fábrica 17, Palma
☎ 971 454 892
Chef: Michelle Caporale

Mallorca a la carta

● Cocina de autor ● Carnes ● Italiana ● Pescados y mariscos ● Mallorquina ● Mediterránea ● Internacional ● Asiática ● Vinos y tapas ● Otros

● Bens d'Avall

Urb. Costa Deià. Ctra. Sóller-Deià
☎ 971 632 381
Chef: Benet Vicens Mayol
Especialidad: Cocina basada en productos de la tierra, platos transparentes y creativos que apuestan por el retorno a la tradición.
Situación: enclave privilegiado
Día de cierre: lunes y martes

● Cala Conills

Cala Conills s/n, Sant Elm (Andratx)
☎ 971 23 91 86
Especialidad: Pescados, mariscos y arroces
Bodega: muy completa
Situación: costa
Día de cierre: lunes

● Ca's Xorc, Hotel Agroturismo

Ctra. de Deià, km. 56,1, Sóller
☎ 971 63 82 80
www.casxorc.com
Horario: 13,00 a 15,30 horas y de las 20,00 a 22,30 horas
Chef: Víctor García
Especialidad: la oferta de mediodía una paella excelente y platos únicos de pescado y carne. Por la noche se ofrece el menú de degustación (7 platos) y la carta A-La-Carte
Precios de los platos: entre 15 y 25,- euros (excl. IVA)
Día de cierre: ninguno

● Ciro's Restaurante

Paseo del mar, Palmanova
☎ 971 681 052
Chef: Antonio
Especialidad: pescados y carnes (vivero propio)
Bodega: completa
Situación: marítimo
Día de cierre: abierto todos los días

● El Olivo. H. La Residencia

Son Canals s/n Deià
Chef: Guillermo Méndez
Especialidad: menú degustación
Bodega: muy completa
Situación: enclave privilegiado (rural, vistas espectaculares)

● Jardín, Rte.

C/ Tritones s/n (junto a Danys), Pto. Alcudia
☎ 971 892 391
Chef: Macarena De Castro
Especialidad: menú degustación, tártaras
Bodega: muy completa
Situación: precioso jardín
Día de cierre: lunes

● La Concha, Rte.

Local 62, Puerto Portals
www.laconcha.tv
☎ 971 67 77 72
Chef: Gianluca Fois
Especialidad: pasta con bogavante, trufa y ravioli caseros
Bodega: italiana completa
Situación: costa
Día de cierre: abierto todo el año 13.00 a 24.00 h.

● La Dolce Vita

Ctra. Santa Ponsa-El Toro (Centro Green Park)
☎ 971 692 129
Chef: Mirco Cestaro
Especialidad: pasta fresca
Bodega: completa
Situación: urbano
Día de cierre: lunes

● La Martina, Rte.

C/ Es Rafal 3, Cala Millor
☎ 971 585 930 - 647 792 532
Especialidad: pescados frescos, rissotos, sorrentinos de langosta y postres caseros
Bodega: completa
Situación: pueblo
Día de cierre: martes. Abierto sólo noches

● La Scala

Urbanización Port Petit, 211-13 Marina de Cala d'Or - Santanyi
☎ 971 64 33 25
Chef: Antonio di Pinto
Especialidad: Cocina tradicional y creativa
Bodega: completa
Situación: marítimo
Abierto cada día

● La Terraza de Port Adriano

Port Adriano - El Toro, Calvià
☎ 971 232 728
Gran piscina sobre vistas panorámicas
Especialidad: tapas, pescados y arroces
Bodega: media
Situación: marítimo
Cerrado de Noviembre a Febrero inclusive

● La Trattoria del Dottore

Avda. de's Bon Temps s/n, Cala Millor
☎ 971 586 822
Chef: Custodio Cortés
Especialidad: cocina italiana
Bodega: completa
Situación: costa
Día de cierre: lunes

● La Gamba de Oro

Camí de la Mar, 25, S'illot
☎ 971 810 497
Especialidad: cocina mallorquina
Bodega: muy completa
Situación: costa

● Papparazzi, Ristorante

Avda. I Garau Mulet 22, Cala Bona
☎ 971 586 350
Especialidad: pasta
Bodega: media
Situación: marítimo
Días de cierre: martes

● Pizzería Plaza

C/ Llaüt, esq. San Ramón Nonato (Riu Center) s'Arenal
☎ 971 490 706
Chef: Jorge Morón
Especialidad: sugerencias semanales, pastas frescas, pizza carpaccio, pizza rúcula con parmesano.
Menú de lunes a viernes 9,75 Euros
Bodega: media
Situación: costa
Día de cierre: abierto toda la semana

● Rte. y Café, Port Blau

Gabriel Roca 67, Colonia de Sant Jordi
☎ 971 656 555
Dirección: Toni Garí
Bodega: media
Situación: marítimo
Día de cierre: martes

● Pegasón y el pajarito enmascarado

C/ Pont, 2, Banyalbufar
☎ 971 14 87 13
Chef: David
Especialidad: cocina creativa y de temporada. Menú mediodía de lunes a domingo
Bodega: breve
Situación: pueblo/costa (tramuntana)
Día de cierre: jueves todo el día y viernes por la mañana
www.pegasonyelpajaritoenmascarado.com

● Port Petit

Avda. Cala Llonga, Marina de Cala d'Or - Cala d'Or
☎ 971 64 30 39
Especialidad: cocina creativa con un toque mediterráneo. Menú bistro muy creativo de 19,50 euros
Bodega: completa
Situación: marítimo
Día de cierre: martes
www.portpetit.com

● Sa Masia

Ctra. Palma-Andratx km. 18, Costa de la Calma
☎ 971 690 412 / 971 694 217
Chef: Francisco Bolívar
Especialidad: Pato a la naranja
Bodega: extensa
Situación: rural
Día de cierre: miércoles no festivos

● Sa Terrassa de Toni y Xisca

Avda. Rei Jaume I, 97 bajos Sta. Ponsa
☎ 971 69 50 11
Especialidad: frito mariner, paletilla de cordero. Música en vivo (excepto lunes)
Situación: marítimo
Abierto todos los días
www.saterrassa.com

● Sea Restaurant

C/ Congrio, 26, Cala Estancia
☎ 971 26 13 37
Especialidad: cocina mediterránea y creativa
Bodega: muy completa
Situación: costa
Día de cierre: domingos y lunes noche

● Ses Forquetes

C/ Córdoba 3, Son Caliu, Palmanova
☎ 971 678 371
Especialidad: carnes a la brasa, cocina mediterránea y elaboración de cocina tradicional. Pescados frescos
Bodega: completa
Situación: urbano - costa
Día de cierre: abierto toda la semana

● Tristán

Puerto Portals, local nº 1, Portals Nous
☎ 971 675 547
Chef: Gerhard Schwaiger
Dos Estrellas Michelin
Especialidad: menús degustación.
Bodega: muy completa
Día de cierre: al mediodía (y del 31 de Octubre al 1 de Marzo)

INTERIOR

● Arcàdia Restaurant

Ctra. Palma-Artà km. 49, Manacor
☎ 971 554 766
Especialidad: cocina mediterránea
Bodega: media
Situación: pueblo

● Ca'n March, Rte.

C/ Valencia 7, Manacor
☎ 971 550 002
Especialidad: "fils de calamar amb carn salada i soia, lloms de cèrvol amb sii-take i sobrossada", menú casero y vegetariano mediodía 10 Euros
Bodega: media
Situación: pueblo
Día de cierre: lunes

● Ca'n Pau Jaques

C/ Políg. 4, parcela 793 Son Carrió
☎ 971 838 423
Especialidad: carnes a la brasa y postres caseros
Bodega: completa
Situación: rural
Día de cierre: martes. Cerrado del 10/12 al 9/2.

● Ca'n Quet, Rte.

Carretera Valldemossa-Deià, s/n
☎ 971 63 91 96 - 971 63 90 00
Jefe de Sala: Manuel Martínez
Jefe de Cocina: Luis Salinero
Especialidad: cocina de bases y de mercado

Bodega: Completa (variada y escogida)
Situación: Rural con espectaculares vistas
Día de cierre: Lunes

● Ca'n Xesquet, Rte.

C/ Dureta 6 bajos, Inca
☎ 971 884 040
Dirección: Joan Rosselló
Especialidad: carnes y pescados frescos, surtido de arroces y carnes a la brasa
Bodega: muy completa
Situación: rural/pueblo
Día de cierre: dom. noche y lunes todo el día

● Ca's Beato

C/ Tanqueta 1, Randa (subiendo a Cura)
☎ 971 120 300
Chef: Jerónima M^a Vanrell
Especialidad: cocina mallorquina y carnes a la brasa. Jornadas gastronómicas. Menú día 10 Euros, Festivos 15 Euros. **Menú Especial Noches de Verano.**
Bodega: media
Horario: de 13 a 22 hrs.) festivos 13 a 23 hrs.)
Situación: rural/pueblo
Día de cierre: lunes

● C'as Carboner

Ctra. Palma-Manacor Km. 28, Montuiri
☎ 971 646 504
Salón para bodas, comuniones y eventos
Especialidad: Buffet diario, viernes y sábado noche. Domingo Buffet especial Acceso minusválidos
Bodega: básica
Situación: rural
Día de cierre: martes

● Ca's Padri - Taverna, Rte.

Avda. Antoni Maura 91 bajos, Manacor
☎ 971 844 002
Chef: Tomeu Pons
Especialidad: ensaladas, pambolis, carnes de todo tipo a la parrilla (de cocodrilo, de canguro)
Bodega: completa
Situación: urbano
Día de cierre: miércoles

● Canet, Rte. de

Ctra. Valldemossa Km. 10, Esporles
☎ 971 619 030
Chef: Bartolomé Colera
Especialidad: arròs brut y chuletón a la sal
Bodega: básica
Situación: rural
Acceso minusválidos
Día de cierre: lunes (excepto festivos y vísperas)

● El Greco

Festival Park, Marratxí
☎ 971 226 739
Chef: Stavros Pascalis
Especialidad: mousaka, cordero y cabrito
Bodega: básica
Situación: Festival Park
Día de cierre: abierto toda la semana

● Es Recó de Randa

C/ Font 13, Randa
☎ 971 120 302
Chef: Malen Lliteras
Especialidad: cochinitillo asado al horno de leña
Bodega: muy completa
Situación: rural
Día de cierre: abierto toda la semana

● Es Molí de'n Bou

Calle Sol, 13. San Lorenzo
☎ 971 56 96 63
Una Estrella Michelin
Chef: Tomeu Caldentey
Especialidad: Canalón 2001
Bodega: muy completa
Situación: rústico/molino de piedra restaurado
Día de cierre: lunes y martes

● Es Molí de'n Perons

Es Molinar, 51. 07230 Montuiri
☎ 971 646 508
Chef: José A. Fernández
Especialidad: muslo de pato confitado con salsa de albaricoques de Porreres. Cocina internacional. Menú mediodía de lunes a viernes
Bodega: completa
Situación: pueblo (zona molinos)
Día de cierre: domingo
www.copinador.com

● Sa Tafona de Son Fang

Ctra. Artá-Ermita Betlem Km. 1.5, Artá
☎ 971 829 591
Chef: Jordí
Especialidad: platos ligados a la tierra, elaborados con productos autóctonos, parrilladas y carnes a la brasa
Bodega: media
Día de cierre: miércoles

● Son Lluch Hotel Wellness

Ctra. Inca-Selva Km. 1 (desvío a la derecha)
☎ 971 873 636 - 628 812 115
Chef: Pep Simó Torres Reynés
Especialidad: cocina de mercado / menú degustación
Bodega: media
Situación: rural (agroturismo)
Día de cierre: sólo previa reserva

● Son Toreo, Celler

C/ Son Torelló 1, Sineu
☎ 971 520 138
Chef: familia Alomar-Frau
Especialidad: frito mallorquín y lomo con col
Bodega: media
Situación: pueblo
Día de cierre: lunes (excepto festivos)

● Valldemossa Hotel Restaurant

Ctra. Vieja de Valldemossa, s/n
☎ 971 612 626
Chef: José Rodríguez
Especialidad: carpaccio gamba roja de Sóller
Bodega: muy completa, con más de 170 referencias
Situación: agroturismo rural
Día de cierre: abierto toda la semana
www.valldemossahotel.com

OTROS

Aula de Gastronomía Mallorquina Cuina Ecológica (Fundació ACA)

Son Boelí, Búger
☎ 971 87 71 94
Cuina autòctona casolana feta del dia i vins ecològics mallorquins
e-mail: fundaciaca@fundacioaca.org
Aquest espai està disponible per a grups no superiors a 60 persones; per a organització de congressos, aniversaris, reunions, etc. Sempre amb reserva

Bodegues Macià Batle

Camí de Coa Negra, s/n. Sta. Maria del Camí
☎ 971 140 014
www.maciabatle.com
Desde 1856 elabora vinos de gran calidad que han recibido los más prestigiosos y reconocidos premios en Europa y América.
Visita, cata y venta de vinos

Vinyes i bodegues Miquel Oliver

C/ Font, 26 - Petra
☎ 971 561 117
www.miqueloliver.com
Vinicultores y enólogos: Pilar y Jaume
Elaborador de vinos mallorquines de gran calidad, amparados por la denominación de origen Pla i Llevant-Mallorca
Visitas, degustación y venta

Si desea pasar a formar parte de la Guía Gastronómica "Mallorca a la Carta" de Diario de Mallorca contacte con nosotros en las siguientes direcciones:

mallorcaalacarta@diariodemallorca.es; Andreu Fuster Tel. 647 86 70 75; Antonio Pérez Tel. 610 47 47 78 o al 971 170 300