

mallorcaacarta@yahoo.es

INFORMACIÓN: 651 61 27 66

Guía Gastronómica MB

**Activate**  
CON  
**OUTOX**  
100% natural



La 1ª bebida Anti-Resaca del mundo

Es una bebida gaseosa Belga 100% natural a base de vitamina C y fructosa. Una gaseosa con un agradable gusto cítrico azucarado.

ayuda a desintoxicar el organismo eliminando los efectos negativos del alcohol.

Cuando se ha de beber para evitar las resacas. Después de la última copa lentamente y muy frío.

Disponible en todas las farmacias.

**PETRA 2000**  
Distribuidor exclusivo para Mallorca  
Tf. 971 919007 - 971 919117

**El Restaurante**

**"Jardín" Pto. de Alcudia**

**Macarena De Castro: La primorosidad de una temprana cocinera**

Asombra el hecho de descubrir que tras tan imaculadas creaciones se encuentra una jovencita, de aspecto informal, fresco, con aire vintage desenfadado. Es la pequeña de la Familia De Castro. Su breve bagaje no le impide estar a la altura de los grandes. Habla pausada, serena y en apariencia, segura de sí misma. Cordial, atenta y siempre educada, se mueve en sala con la misma soltura que entre los fogones; saluda a sus comensales, se interesa por el resultado de su trabajo.

Macarena es una de esas personas que refleja el alma en su rostro. Transmite una serenidad impropia de las chicas de veinte pocos. Emanan naturalidad, sencillez y por su mirada asoma la inocencia que el paso a mujer aun no le ha robada. Hace poco que ha salido del cascarón y sin embargo, sigue muy de cerca la estela de los maestros: sus ejecuciones plasman la inteligencia, la sensatez y la apertura mental propia de los consagrados. Señores, estamos ante un irrefutable valor gastronómico emergente.

**"Crónica de un festín anunciado"**

Para ahondar en el deleite y disfrutar plenamente de la oferta gastronómica de este restaurante, recomiendo el Menú Degustación. Si bien es cierto que los platos que componen esta completa propuesta mutan en función de la estacionalidad y de la inspiración de la familia De Castro, la esencia intrínseca del mismo se mantiene.



En esta ocasión, la veda la abre un **gazpacho de cerezas con bogavante y nieve de sobrasada**, que supera el aparente riesgo cromático con creces (imperante de marrón agrinado y vetas verdes), al descubrir en boca una refrescante composición de gazpacho muy suave, dotado de un sutil toque de cereza y

Un entrante que ciertamente resulta perfecto para abrir boca y prepararnos para la orgía organoléptica que te va a suceder.

sobrasada, y dos piezas generosas de carne blanca y densa procedente del bicho marino. Un entrante que ciertamente resulta perfecto para abrir boca y prepararnos para la orgía organoléptica que te va a suceder.



Le sigue una **coca de foie caramelizada**. Se trata de una base rectangular, ríbosamente crujiente y dulce, de cinco centímetros de ancho por quince de largo, aproximadamente. Dos dados de foie reposan en el centro del susodicho. El olfato no deja de percibir la sugerente invitación hacia el deleite palatal. El crujiente caramelizado de la base se aúna con la untuosidad del foie para enredar al comensal en un divertido juego de texturas donde la exquisitez se reencuentra con la simplicidad.



Macarena demuestra que con excelsa materia prima e inenarrable honestidad se puede levantar hasta el Olimpo.



Cuidado gourmets, la siguiente degustación, es una auténtica delicia. Se trata de **olean marinado en soja con salmorejo y ensalada de verano**. Madre mía como está este plato. Descomunales. Macarena demuestra que con excelsa materia prima e inenarrable honestidad se puede levantar hasta el Olimpo. Una articulación estelar que rescata la memoria gustativa expresando con gran acierto la idea de simbiosis entre criterios coquinaros tradicionales y vanguardistas.

Alegre y policromático. Es un plato feliz. Tanta nitidez desconcierta. El afán impecable; tan simple como excepcional. Y el salmorejo estelar, brillante, haciendo alarde de cómo preservar sabores populares con inteligencia. El resultado: ligereza y equilibrio sobresaliente.



El **permentar, frío y espuma de calamar con chipirones sañados** vuelve a ser una locura gustativa. Una degustación que implica a todos los sentidos; unmm... ¡qué olor! A calamar y chipirón, no hay duda. Conceptualmente, no le falta de nada: presentación y morfología idiosincrática. Aire, caldo, tinta de calamar, chipirón sañado... En fin, una aventura que no tiene desperdicio.

Una articulación estelar que rescata la memoria gustativa expresando con gran acierto la idea de simbiosis entre criterios coquinaros tradicionales y vanguardistas.



El **rodaballo asado con fideus de marisco**, es uno de esos platos que gusta a todos. No deja lugar a las estridencias, ni a los sobresaltos.



Por último, antes de alcanzar el clímax con los postres, testimonio de la primorosidad de esta joven chef, se presenta el **cordero a baja temperatura con jugo reducido y tubérculo al hinojo**. Si eres de los que no haces un guiso al cordero o de los que se sacia pronto y ya no recibes con el fervor

El crujiente caramelizado de la base se aúna con la untuosidad del foie para enredar al comensal en un divertido juego de texturas

primero las últimas propuestas... tranquilo, por que Macarena lo prepara con tal celestialidad que es prácticamente imposible no apurar el plato. Como Ulises al canto de las sirenas, te veras abocado a disfrutar de esta exquisita vianda sávida, tersa, meliosa y tan tierna que resulta fundente en boca. Junto con la yuca frita y hongos, espolvoreada con hinojo, crea un sinfonía de matices que arrastra al catador por un magnético y espiralado tobogán sensorial.



La **vieta con crema de apio, nabo, tuetano y pato de jabugo**, propone un cambio de tercio en nuestro festín. Se trata de una ejecución bien trabajada. El molusco en su punto; crujientes de mano del polvo de jabugo, suavidad envolvente de la crema de nabos; contrapuntos y matices tampoco faltan. Pero a pesar de que la propuesta recoge sólidos criterios técnicos, no está dentro de mis preferidas.



El **remolón con sorbete de piña asada** ayuda a digerir el festín gastronómico, para dejar el lugar que se merece a la nunca suficientemente venerada **ensalada frita con crema quemada**, helado de leche merengada y licor de palo. Todo un clásico de la carta, en lo que a repostería se refiere.



Un Jardín idílico, la atención personalizada de **Daniel De Castro** y el buen hacer del sumiller **José Antonio Alvarado**, se encargan de hacer más eufórica la estancia, si cabe.

VER EN GUÍA MEDITERRANEA CON TOQUE DE AUTOR  
Texto: Inés Calle

**MANGLAFUOCO**  
RISTORANTE  
"La Toscana in Palma"

*Una ha llegado la TRUFA BLANCA!*

Plaza Vapor 4, Palma  
Tel. 971 451 072