

La cocina, ante todo,
tiene que ser gustosa
(Ferran Adrià)

Nº10. AGOSTO 2010

Cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca

manjaría

y del entorno mediterráneo

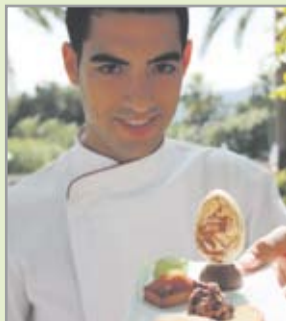


Las trece tentaciones



La ensaimada volverá a elaborarse con manteca de 'porc negre mallorquí'

La iniciativa del consejo regulador relanzará la crianza de esta raza autóctona. (pág 5)



La cocina vital de Andreu Genestra, en el mítico hotel Formentor

El chef mallorquín sitúa la oferta gastronómica a la altura del resto de prestaciones. (pág 7)



Siete 'top chefs' de Mallorca cocinarán juntos en la entrega del Gourmet Grand Prix

El hotel Son Vida acogerá este evento gastronómico por vez primera en la isla. (pág 9)

Trece tentaciones gastronómicas a las que sucumbir este verano

El verano es la estación del ocio por excelencia y, por tanto, de la incitación a todos los placeres, incluyendo el gastronómico. Para comer y beber bien en agosto, aquí nos salen al paso trece tentaciones que van desde un polo de melón hasta un *suquet* de mero, pasando por un gin-tonic sabiamente especiado. Una selección de Omar Oianeder y Andoni Sarriegi

LA DEGUSTACIÓN DEL JARDÍN

La cocinera Macarena de Castro ha arrinconado la carta para ofrecer un menú único, de recambio quincenal y al precio fijo de 65 euros. La degustación consta de once platos y se sirve en el jardín del restaurante de miércoles a domingo (mediodía y noche). A modo de ejemplo, uno de los ofrecidos durante el mes de julio: latita de pulpo de Alcúdia *a feira*; gazpacho de cerezas; ortiguillas de mar; ensalada de tirabeques y anchoas con nieve de remolacha; yuca frita con pepinos de mar (*espardenya*); arroz seco de pescado con hoja de ostra y gamba roja; dentón con verduras al hinojo; pichón con paté de su higadillo y trigo sarraceno; pomada de Menorca en texturas; quesos de las Islas, y plátano con almendras (en helado y *gató*). Predominio de pescado y marisco para estos meses de verano, a través de elaboraciones frescas, bien planteadas y de sabores directos. Daniel de Castro dirige este pujante establecimiento del Port d'Alcúdia, con Olga Yélamos como jefa de comedor. *Tritones, s/n. Port d'Alcúdia. 971 892 391. Cierra lunes y martes*



EL SABOR DEL ST. AMBROS

En uno de los rincones con más encanto de Palma, la *plaça d'en Coll*, abrió hace dos años esta *trattoria* con terraza. Como corresponde a este tipo de establecimiento, el milanés Edoardo Burroni, chef-propietario, ofrece una carta de cocina casera con buena relación calidad-precio. Hay sabor tanto en el ambiente de la plazaleta como en todos los platos: *crostone* toscano con paté de higadillo de pollo y *speck* ahumado; berenjenas a la parmesana; *trofie* (pasta rizada) con pesto genovés fresco; ñoquis de patata con salsa de gorgonzola, grapa y nueces; conejo confitado con jamón de Parma y *radicchio*. Los parroquianos se decantan por la ensalada de pulpo fresco con patatas y juliana de apio y zanahoria, y por el *ossobuco* a la milanesa, que se sirve sobre un *risotto* al azafrán y lleva la preceptiva *gremolata*, picada a base de ajo, perejil y ralladura de limón. La banda sonora, a cargo de músicos callejeros, puede incluir la canción más popular del siglo XX: *Volare*, de Domenico Modugno. *Plaça d'en Coll, 11. Palma. 971 725 226. Cierra domingo*

LOS MENÚS DEL PORT PETIT



En su preciosa terraza de la Marina de Cala d'Or, una de las más acogedoras de la isla, Gérard Deymier fue el primero que puso el lujo de *rebajas* con su menú *Bistrot*, que mantiene a 21,50 euros (mediodías). Para cenar, se puede optar por la carta o por alguno de sus tres menús: *Petit* (37,50€), *Port* (47,50) o *Degustación* (65). El chef francés también fue pionero en la introducción de la cocina fusión en la isla, hace más de 20 años.

Mantiene esta onda en algunos platos perfectos para una noche de verano, como el salmón marinado con sushi de verdura y crema de wasabi, o los langostinos en papillote con carpaccio de piña y sorbete de chili. Sigue con sus especialidades de *foie-gras* y siempre hay pescados del día con la opción de pedir una pieza para dos, asada entera al horno con hierbas aromáticas. Buena parte de su despensa se nutre del huerto ecológico que tiene en s'Alqueria Blanca. Achim Benz (ex Tristán) lleva el grueso de la cocina. *Avda. Cala Llonga (La Marina). Cala d'Or. 971 643 039. Cierra martes mediodía*



LOS GIN-TONICS DE ES POU DE SANT MAGÍ

Los *pelotazos* del guipuzcoano Ion Pérez son para quitarse la boina. Su carta de gin-tonics se abre con la palabra *txapeldun*, que en euskera significa *campeón* porque en muchos torneos vascos se entrega una chapela como distinción a los campeones. ¿Qué mejor forma de bautizar al cóctel preferido por los *gourmets*? Este tabernero y cocinero de Es Pou de Sant Magí es un virtuoso del gin-tonic por afición y profesión. En muy pocos locales de Palma lo preparan con tanto esmero. Él lo pone en copa ancha, no escatima hielo –de calidad–, remueve cuando toca, pone el cítrico justo, clava las medidas y condimenta con frutas y especias como el haba tonka, semilla con sabor a almendra amarga y que está prohibida (como casi todo) en Estados Unidos. Tiene una buena selección de ginebras y una sola tónica, la Fever-Tree. El remate perfecto para una cena a base de buen producto: anchoas de Santoña con tomate, revuelto de cabezas de calamar, cogote de merluza, besugo, chuleton... En fogones, el asturiano Jorge Salazar. *Sant Magí, 61. Palma. 667 962 282. Abre todas las noches*