

CAL REIET'S TABLE

DONDE, MÁS QUE NUNCA, LA COMIDA ES LA MEDICINA DEL CUERPO



|| Los chefs de Cal Reiet's Table posan en el jardín.

La comida es parte intrínseca de la salud y el bienestar, y en Cal Reiet Table's, el restaurante de este hotel holístico ubicado en Santanyí, la cocina respeta por completo esta filosofía.

“Este es un lugar en el que no se utilizan proteínas animales, y si se usan, se mira muy bien su procedencia” explica Rafel Mulet, uno de los chefs, “todo lo que utilizamos es local, sostenible y fresco, tenemos nuestro propio jardín de hierbas, árboles frutales y gallinas libres y felices”.

SALUDABLE, ORGÁNICO Y SIN PROCESADOS NI REFINADOS

“Nuestra cocina es coherente con el espacio en el que estamos, amigable, familiar y en el que prima el respeto hacia uno mismo y hacia todo lo que nos rodea” dice Juan Manuel Ocampo, chef ejecutivo.

La filosofía del entorno se refleja en el restaurante que sirve un pequeño brunch tras la sesión de yoga y que al medio día presenta una carta reducida, con un menú del chef con dos entrantes, dos principales y dos postres a elegir.

// TENEMOS NUESTRO PROPIO JARDÍN DE HIERBAS, ÁRBOLES FRUTALES Y GALLINAS LIBRES Y FELICES //

Más info: c/ de Cal Reiet, 80, Santanyí
Web: www.calreiet.com
Mail: info@calreiet.com
Tfno: 971 947 047
Horario: desayuno de 8:30 a 11:00, comida de 13:00 a 17:00 y cena de 19:00 a 22:00

ES BROLLADOR

TIEMPO DE FAVA PARADA, UNA TRADICIÓN DE GENERACIONES

Los días antes del jueves lardero los mallorquines comían lo que querían, porque llegaban los tiempos de cuaresma y, con ella, la privación y la abstinencia.

Era tiempo de comidas grasas y contundentes, de guisos de cerdo, de requesón y de platos de cuchara elaborados con las carnes más jugosas, como es el caso de la fava parada.

ES BROLLADOR RECUPERA LA TRADICIÓN DEL 18 AL 25 DE FEBRERO

“Parar” significa pelar una fruta o una legumbre, habas secas, en este caso. En Esporlas los padrins explican que las posesiones como Son Dameto o Sa Granja cocinaban gran cantidad de fava parada en los días previos al carnaval. La gente del pueblo podía ir a comer allí, con la única condición de llevar consigo un plato y una cuchara.

En su costumbre por formar parte de las tradiciones gastronómicas de mallorca, Es Brollador ha organizado, del 18 al 25 de febrero, las jornadas de la fava parada, un plato contundente y sabroso porque para la abstinencia y el ayuno de Cuaresma, siempre hay tiempo... o no.

// ES BROLLADOR HA ORGANIZADO, DEL 18 AL 25 DE FEBRERO, LAS JORNADAS DE LA FAVA PARADA //

Más info: passeig del Rei, 10, Esporles
Web: esbrollador.com
Tfno: 971 61 05 39
Horario: cocina abierta todos los días de 12:00 a 23:00



|| Es Brollador recupera la tradición de la fava parada.

FaBrick FOOD&MORE

CAPUCCINO DEL MAR, ¿CAFÉ O ENTRANTE?



|| Adriane y Andrea, con el cappuccino y un gató de almendra.

Uno de los intocables de la carta que no es carta de FaBrick Food&More es el cappuccino del mar. En los cuadernos que escribe Adriane Scarpetta para informar de los platos que se pueden degustar según el día, este trampantojo elegante y de gusto exquisito es uno de los recomendados.

“Una vez probé algo parecido” explica Andrea Colli, el chef de FaBrick Food&More “intenté reproducirlo, pero a la nostra manera”.

UN TRAMPANTOJO MUY BIEN EJECUTADO

Se trata de una deliciosa crema de coliflor asada que se coloca sobre una base de sepia salteada en su tinta. El color negro recrea el café de fondo, que se mezcla con la crema para crear la ilusión del tostado del cappuccino y se corona con haba de cacao triturada en un mortero, para que queden trozos grandes, que le den el toque crujiente final.

Se presenta en una taza de cristal transparente y Adriane recomienda arrastrar con la cuchara los ingredientes desde el fondo, para poder disfrutar de todas las texturas y los sabores de esta receta con sabor a mar y a huerta.

// EL COLOR NEGRO RECREA EL CAFÉ DE FONDO, QUE SE MEZCLA CON LA CREMA PARA CREAR LA ILUSIÓN DEL TOSTADO DEL CAPPUCCINO //

Más info: c/ San Magín, 84, Palma
Instagram [fabrick_palma](https://www.instagram.com/fabrick_palma)
Mail: adriane.scarpetta@gmail.com
Tfno: 610 890 621 610 890 710
Horario: de miércoles a domingo de 13:00 a 15:30 y de 19:00 a 23:00. Martes de 19:00 a 23:00. Lunes cerrado