

MENORCA

Gourmet

► Menorca es **templo del producto gourmet**, con una cesta cargada de personalidad, diversidad de materias primas y un enorme respeto por la cocina de proximidad

► Este monográfico nos descubre las propuestas gastronómicas de un selecto grupo de empresas que destacan por **la calidad** tanto del producto como de su servicio





Porque Menorca es gourmet

► Hablar de gastronomía menorquina es hacerlo de **amor por el producto local y de proximidad**

► Estas navidades son también un buen momento para saborear **nuevas propuestas culinarias**

Mercè Pons

¿Qué es un gourmet? Si indagamos un poco en el término, veremos que procede del vocablo francés *gourmand*, que a la vez encuentra sus raíces en *gout*, gusto o sabor en francés. Los antiguos diccionarios lo definían como un amor refinado por la comida. Este término equivale a gastrónomo en nuestra lengua, es decir, persona entendida y exquisita respecto a la comida.

Los productos gourmet son especiales, de alta calidad, elaborados con mimo y respetando el producto al máximo para que se conserven todas sus propiedades y cualidades organolépticas.

Son productos excelentes, sa-



La gastronomía de Menorca cuenta con chefs con pedigrí. Foto: GEMMA ANDREU

brosos, bonitos y a ser posible, saludables. Está a menudo asociado al producto artesanal, con una elaboración fuera de las grandes cadenas de producción.

Y no hay duda de que Menorca es templo del producto gourmet por la exquisitez de los mismos y su extremo cuidado en la producción o elaboración. Este 'gourmet menorquín' incluye productos tan conocidos internacionalmente como el queso o los embutidos. Pero la cosa no se queda ahí.

La cesta está cargada de muchos otros productos locales y con nombre propio, tales como el azafrán, el *blat de xeixa*, el aceite, la manzanilla o las alcapa-

Continúa en la página siguiente >>

FORN *Can Paco*

Más de 25 años a su servicio

Av. de sa Pau, 115 • Sant Lluís
© 971 67 91 97
C/ Santa Eulàlia, 7 - 9 • Maó
© 971 36 89 97

El olor a pan recién hecho, nuestra identidad

Encargue para estas fiestas:

- PAN
- PASTAS SALADAS
- AMARGOS
- PASTISSETS

Todo el equipo les desea felices fiestas y un mejor 2022



Un año de sabroso reinado

► Gran diversidad, una identidad fuerte y definida, patrimonio y, sobre todo, entorno. Todos estos ingredientes han sido punta de lanza para que Menorca asuma el próximo año el mandato como Región Europea de Gastronomía, una distinción concedida en 2019 por el Instituto Internacional de la Gastronomía, la Cultura, las Artes y el Turismo. La Isla lucirá esta corona con más de cincuenta actividades dirigidas a promover y visibilizar el producto local, el tejido de pequeñas empresas agroalimentarias y los negocios vinculados a la restauración. Este mandato también debe servir para proyectar al exterior toda la riqueza culinaria de la

Isla y posicionar Menorca como destino gastronómico a nivel internacional.

Menorca tiene mucho por saborear, mucho por degustar. El crítico gastronómico Borja Beneyto 'Matoses' ha destacado en varias ocasiones la impresionante diversidad culinaria de la Isla. Y es que, siendo Menorca un territorio 43 veces más pequeño que Bélgica, reúne a más de 300 productores de 20 categorías diferentes de productos y cuenta, asimismo, con más de 1.800 negocios vinculados al mundo de la restauración. El plan de acciones para el próximo ejercicio se inaugurará en torno a la Diada del Poble de Menorca y el Museu de Menorca ejercerá de

sede del mandato, un espacio donde se irán desarrollando distintas actividades a lo largo del año. El programa incluirá acciones ya consolidadas en el calendario habitual de actividades, como la Mostra de Cuina Menorquina, Menorca en el Plato, la Fira del Camp o las distintas Jornadas Gastronómicas. Y se incluirán otros acontecimientos como ferias dedicadas al queso Mahón-Menorca, al Vi de la Terra Illa de Menorca, concursos, visitas guiadas y talleres. Se celebrarán también acciones en ferias como Fitur, Madrid Fusión y Destinations Nature de París. Sin duda, toda una propuesta gastronómica con la que darse un festín muy menorquín.



» Viene de la página anterior

rras, las setas, la miel, la carne de vaca Vermella Menorquina o el pescado. Además, esta calidad que se saborea en el producto llega sazónada con un recetario que huele a tradición, a unos platos elaborados a partir de la filosofía del *poc a poc*. *Oliaigua*, *ensaimada*, *crepsells*, *congret* y *carquinyols*. Caldereta, *perdius amb col*, *caragols amb cranca* y *pilotes a la menorquina*. Porque hablar de

la gastronomía menorquina es hacerlo de amor por los fogones, por el producto local y de proximidad, por la sostenibilidad y la cocina consciente. A todo ello hay que añadir unos chefs con pedigrí.

Esta riqueza que ocupa los fogones de los menorquines ha sido la clave para que la Isla haya sido nombrada Región Europea de Gastronomía 2022 por el Instituto Internacional de la Gastronomía, la Cultura, las Artes y

FILOSOFÍA DE VIDA
Cada vez se apuesta más por el consumo de productos de origen local y de temporada

el Turismo (Igcet).

La covid fortalece lo local

La apuesta por el consumo de productos de origen local y de

temporada es una de las tendencias que está pisando fuerte este año. Y es que de todo debemos sacar cosas positivas. Y los confinamientos han propiciado que nos demos cuenta de que tenemos un gran y buen tejido de comercios locales que han estado a la altura de las circunstancias.

A ello, hay que añadir la cada vez mayor preocupación por el medio ambiente, lo que va a hacer que busquemos y valoremos

más el producto local, el de proximidad, los denominados alimentos de kilómetro cero que deben aparecer como primera opción en la lista de la compra.

Pero nadie dudará de que en Menorca esta apuesta no se limita a una tendencia, es mucho más, es una filosofía de vida que la Isla lleva aferrada a sus raíces.

Hay, además, otras propuestas gastronómicas que están triunfando en los fogones y los paladares. Veamos cuáles son.

PORT CIUTADELLA
AQUARIUM
ESPECIALISTAS EN ARROCES
Y ATÚN ROJO

Sea you soon

MENÚS PARA GRUPOS ¡Reserva ahora!

Consulta nuestros menús especiales para grupos y para estas Fiestas 2021.
También disponibles para llevar.

PUERTO DE CIUTADELLA • Reservas T. 971 386 700
www.aquariumrestaurante.com • @aquarium_rte

DUCHISELA
Industrias Cárnicas

El cliente y la calidad de nuestros productos. nuestra razón de ser

- Carnes de primera calidad.
- Embutidos de producción propia artesanos de Menorca
- Productos congelados.
- Producto local de proximidad.

ENCARGOS ESPECIALES PARA NAVIDAD

PAVOS DE NAVIDAD

POLLOS Y PECHUGAS RELLENAS

CHULETÓN DE VACA MADURADA

POLLO DE PAYÉS

COCHINILLO

CAPÓN

PATO

CORDERO LECHAL

TERNERA DE LA ISLA

JAMONES IBÉRICOS

PALETILLAS IBÉRICAS

Y MUCHO MÁS!

Cap de Cavalleria 8 - POIMA • Tel: 971 36 45 30



PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

▲ Alimentos que refuerzan el sistema inmunitario



Las búsquedas online relacionadas con alimento y sistema inmunitario han aumentado de forma abrumadora estos últimos meses. Los alimentos cargados de vitaminas, minerales y probióticos son claves como forma de fortalecer el sistema inmunitario. Uno de los alimentos estrella es el jengibre. El mejoramiento de las defensas ha sido uno de los aspectos más perseguidos. Mejora la digestión y reduce la sensación de náuseas.

▲ Arándanos, grandes propiedades

Los arándanos entran en la lista de los alimentos saludables que son tendencia por sus aportes para la salud cardíaca. Además, las pequeñas bayas tienen otras propiedades como la reducción del riesgo de infecciones de orina, resguardan la visión, previenen el envejecimiento prematuro por sus antioxidantes y mejoran la respuesta cognitiva.



▲ Altramuces en ensaladas y aperitivos

Esta legumbre rica en proteínas vegetales y fibra reina de nuevo en los aperitivos, a la vez que se mezcla con ensaladas. Bastante desconocida en la gastronomía popular, no tiene nada que envidiar a otros alimentos saludables ya que tiene más proteínas que la quinoa, más antioxidantes que los frutos rojos, pocas calorías y es rica en fibra.



▲ Alternativas veganas

No es una tendencia que irrumpa de nuevas porque ya son varios años de reinado del veganismo. Cada vez son más las carnes veganas que podemos encontrar en el mercado en forma de hamburguesas, pollo, salchichas y beicon, pero ninguno de origen animal. Son productos en su mayoría elaborados a partir de cereales y sobre todo legumbres. También existen bebidas vegetales, quesos y mantequillas veganas, como alternativa a los lácteos.

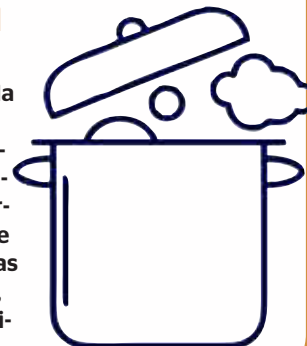
▲ Kelp, el alga estrella

Las algas son un alimento de futuro, sostenibles y ricas en nutrientes como minerales, calcio y vitaminas. La que hace furor este año es el kelp, que además ayuda a reducir la absorción de grasas ingeridas. Se comercializa fresca, deshidratada y en polvo, pero una forma atractiva de comerla son los noodles *cheon sa chae*, es decir, fideos semitransparentes hechos del extracto gelatinoso que queda al cocer las algas. No llevan harina ni almidón, por lo que son muy ligeros.



▲ La cocina tradicional vive su segunda juventud

Estamos volviendo a lo tradicional, a la cocina de siempre, la de nuestras madres y abuelas. Las recetas tradicionales, de las que Menorca sabe tanto, viven una segunda juventud, lo que permite recuperar los sabores de siempre y asentar aún más las bases de muchas de nuestras cocinas. Nos reconfortan, hacen sentir bien y nos llenan de felicidad por sus recuerdos y sabor.



▲ Garbanzos, la nueva coliflor

El garbanzo tiende a sustituir a la coliflor en lo que a tendencia de superalimento se refiere. No solo cocinado entero o como sustituto cárnico en las hamburguesas veganas, que también, sino como harina o cereal que cobrarán protagonismo en nuestros platos como estrella de la proteína vegetal.



Sienten pasión por la comida y están de moda. Son los *foodies*. Exploradores de tendencias que nos lo cuentan todo a través de sus redes sociales. ¿Eres tú uno de ellos?

Ser *foodie* es una moda reciente, pero el concepto se inventó en la década de los 80. Vio la luz en aquellos maravillosos años en «The Official Foodie Handbook», una obra de Ann Barr, Paul Levy y Mat Sloan que recoge el manual para los amantes de la cocina.

Sin embargo, no deja de ser un anglicismo informal y hay quien ya ha levantado la voz proponiendo alternativas. La Fundéu recomienda el uso del término *comidista* frente a *foodie*.

Siempre has pensado que *foodie* era sinónimo de *gourmet*, ¡pero estabas equivocado! Ser *foodie* no es, ni más ni menos, que ser un auténtico fanático de comer y beber. Alguien que, a un nivel amateur, solo o en compañía, busca aprender y disfrutar. Aprender todo aquello relacionado con la comida y disfrutar del placer de la gastronomía en cualquier lugar donde encuentre la combinación calidad-innovación.

Frente a esta definición, el *gourmet* es más exquisito. Un amante del buen comer y del buen beber.



▲ La algarroba, un chocolate rico en fibra

Pese a conocerse como comida para ganado, ahora es reconocida como sustituto del chocolate, rica en fibras y con muchas propiedades curativas. Comprada en polvo o en harina, se emplea en la elaboración de pasteles, postres y helados por su capacidad espesante. Su sabor es ligeramente amargo pero dulce a la vez.

▲ Jackfruit, una fruta muy 'carnosa'



Pese a que 2021 es el año del regreso a la cocina de proximidad y de temporada, hay algunos alimentos exóticos que arrasan como el jackfruit. Esta fruta, también conocida como yaca o jaca, se ha puesto de moda en todo el mundo por su asombroso parecido con la carne, de manera que ha pasado a formar parte de la dieta de numerosos veganos y vegetarianos. El jackfruit verde tiene una pulpa pálida, más almidón y una textura que puede deshilarse fácilmente, por eso tiene tanto éxito en la cocina vegetariana como alternativa para simular el *pulled pork* o cerdo deshilado en estofados, perfecto para comer con arroz o relleno de bocadillos. Cuando alcanza el punto de maduración, la pulpa cambia a un color anaranjado y su sabor se describe como una combinación de plátano, mango y piña. Las semillas son comestibles y pueden cocinarse o molerse para hacer una especie de harina. Pese a ser un alimento organolépticamente similar a la carne, su contenido proteico es más bien limitado.

El Paladar, donde la calidad se saborea

► Estas tiendas se han convertido en visita obligada para los **amantes del buen comer**

M.P.F.

Paraíso para los amantes del buen comer. Destino para paladares golosos. Y ágora del producto gourmet. El Paladar Jamonería & Delicatessen es ese refugio gastronómico donde la calidad se saborea. Se ha convertido en un referente en productos gourmet y sus delicias acompañan muchas mesas en días señalados o simplemente, cuando apetece darse un festín. Y en fechas navideñas es cuando estos momentos especiales cobran más sentido que nunca. El Paladar no puede faltar en su mesa navideña.

Y es que, sorprender a los suyos nunca ha sido tan fácil. El Paladar dispone de una amplia gama de productos delicatessen para poder preparar en casa los más exquisitos manjares. Destaca

una charcutería de primera calidad, así como conservas y salazones, ahumados, vinos, quesos y cualquier otra delicia con la que pueda soñar.

El Paladar tiene, asimismo, 'pedigrí' en el arte de cortar jamón. En las tiendas el cliente encontrará la mejor selección de ibéricos. Y es que en Huelva, Salamanca, Extremadura y Córdoba se encuentran las mejores denominaciones de origen de España. Y El Paladar viaja a las 'capitales' del jamón ibérico para seleccionar presencialmente las mejores piezas.

Además, sus bandejas se han hecho famosas por la minuciosidad en su colocación, la calidad del producto y una presentación que no tiene rival. Siempre triunfan. Son ideales para eventos, para cuando uno tiene invitados en casa y quiere dejarles sin aliento



Amplia gama. El Paladar dispone de una amplia gama de productos delicatessen. Además, sus bandejas de ibéricos, quesos, ahumados y patés se han hecho famosas por la minuciosidad en su colocación, la calidad del producto y una presentación exquisita. Son, asimismo, artistas en cortar jamón. Fotos: EL PALADAR

o, para, simplemente, rendirse un homenaje. Las elabora a base de ibéricos, quesos, ahumados o patés.

Y en cuanto a cestas de Navidad, las de El Paladar escapan de lo tradicional para que quien las reciba se sorprenda. La calidad del producto se imprime también en las cajas, que se preparan con gran esmero y delicadeza. Las cestas y los lotes de Navidad son ideales para empresas y particulares y hay disponible un extenso catálogo online para elegir la que mejor se adecúe a las preferencias del cliente.

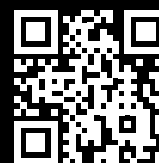
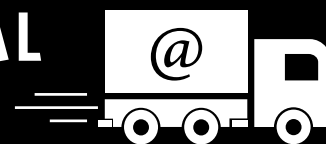
No hay quien se resista a las delicias de El Paladar.



TIENDA ONLINE | TIENDAS | DISTRIBUCIÓN | CATERING Y EVENTOS

CIUTADELLA - MAÓ - MERCADAL

www.elpaladar.es



>Lotes y Regalos Gourmet

>Jamones & Embutidos

>Quesos

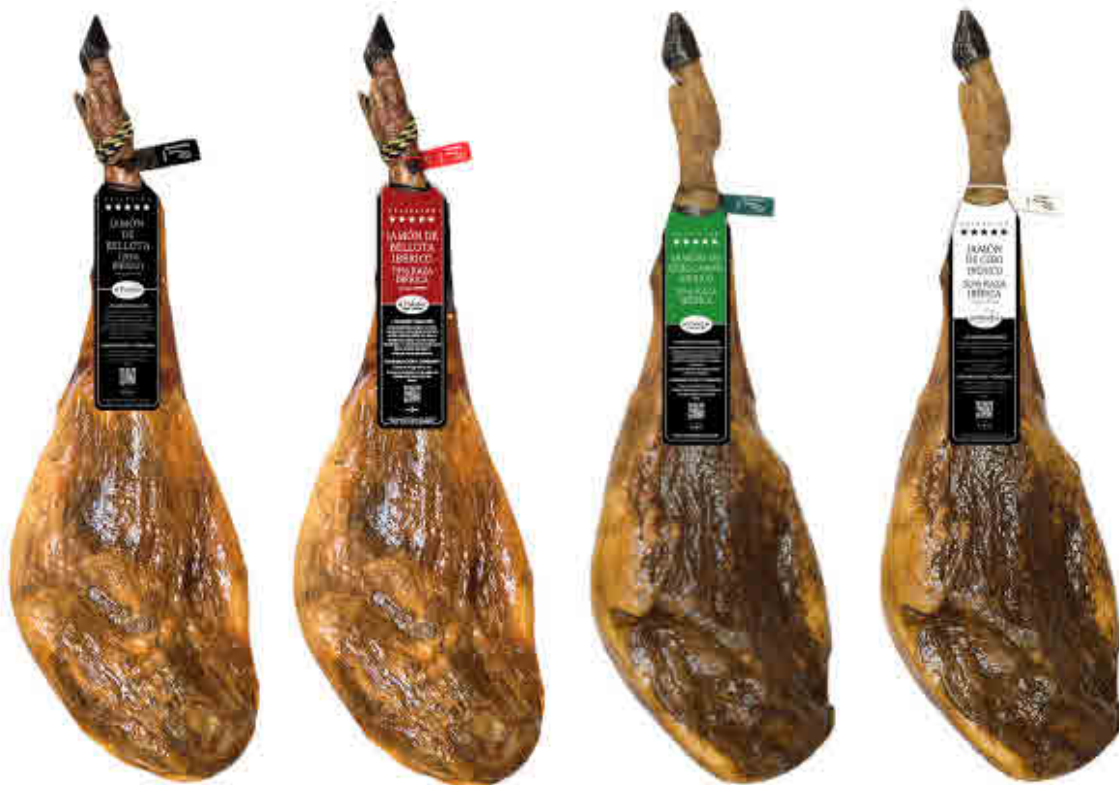
>Conservas & Salazones

>Jamoneros

>Vinos & Bebidas

>Productos de Baleares

>Despensa Gourmet



Caprichos marineros que reinarán en su mesa

► El recetario menorquín para estas fechas incluye platos cuyos protagonistas indiscutibles son **el pescado y el marisco**

M.P.F.

La Navidad, además de ser una época de reencuentros, nos trae una gran fiesta gastronómica. Los reyes indiscutibles para estas fechas son el pescado y el marisco, muy apreciados en cualquier comida o cena. Y mucho más en Menorca. Estamos rodeados de agua salada donde abunda un amplio surtido de producto de gran calidad.

El recetario menorquín que reina en nuestras mesas está protagonizado por productos del mar. A nadie se le escapan recetas tan suculentas como el calamar relleno, el pescado al horno, la zarzuela de rape o las gambas rojas. Y elaborar estos platos con productos de primera calidad es la clave para vivir una explosión de sabor.

Pescadería San Luis es una empresa familiar que abrió sus puertas en marzo de 1976 con José Coll y Magdalena Pons al



CALIDAD
Calamares rellenos, zarzuela de rape o gambas rojas, entre los platos que se cocinan para estas fiestas

timón. Recién cumplidos sus 45 años de servicio, esta pescadería destaca el trato personalizado y el producto de calidad como los principales ingredientes con los que sazonan el negocio día tras día. Disponen de un pescador quien faena para ellos. Además, adquieren producto procedente de las barcas del *bou* tanto de Maó como de Ciutadella para disponer de un amplio surtido que satisfaga todas las necesidades y peticiones de sus clientes.

Para estas fechas navideñas, desde Pescadería San Luis apuntan a la gamba, el calamar y un surtido de marisco, entre el que destaca la *escopinya gravada*, *corns* y ostras, como esas delicatessen menorquinas que se convierten en las estrellas del momento. Añaden a la lista pescado de palangre como pargos, dentón y doradas. Y además, destaca el rape como uno de los reyes de las fiestas. Todo



Amplio surtido de producto fresco en Pescadería San Luis. Fotos: GEMMA ANDREU

este surtido con sello menorquín se completa con marisco fresco de fuera como navajas, berberechos, percebes y nécoras que se comercializan bajo encargo.

Catina Coll recuerda a sus clientes que tengan en cuenta la situación actual en cuanto a las

limitaciones de las barcas de arrastre y, en concreto, en lo que afecta a la gamba roja de Menorca, ya que, muy posiblemente vaya a escasear.

La Pescadería San Luis también dispone de una sección de producto congelado en alta mar y de calidad garantizada.



BON NADAL a tots els nostres CLIENTS i AMICS

Ja pots fer les teves comandes per Nadal!










Moll de Ponent, 119 ☎ 971 09 16 35 / 654 187 961
 Mercat des Peix de Maó, Parades 1-2 · Cooperativa San Crispín d'Alaior
www.sallotja.es

Sa Llotja lanza productos de quinta gama con materia prima propia

► Sa Llotja nació en 2013 ante la necesidad de dar un giro a la manera de comercializar productos pesqueros locales. La alianza de un grupo de pescadores permitió la venta directa al consumidor, sin intermediarios. Su ubicación en el puerto de Maó y a tan solo unos metros de sus barcas de pesca escenifica la filosofía de este local: promover la cultura marinera y aprovechar los recursos que da el mar. Además de este punto de venta también comercializan su producto en el Mercat des Peix de Maó y en la Cooperativa San Crispín de Alaior. Además, venden en grandes superficies y suministran a un amplio abanico de restaurantes y hoteles de la Isla. Pero ese giro que dieron hace ocho años a la actividad pesquera no ha parado de dar vueltas y Sa Llotja sigue incor-

porando novedades con el fin de «cerrar el círculo». Y es que Sa Llotja ha creado una línea de transforma-



Arriba, croquetas de pulpo con cebolla. Abajo, fumet de peix, ambos productos elaborados con materia prima propia de Sa Llotja.



ción de producto con materia prima propia. Se trata de la comercialización de producto de quinta gama, en concreto, de un exquisito *fumet de peix*, que es elaborado por los chefs con pedigrí de

S'Ambosta Obrador, David Coca y Lluç Guix, así como unas sabrosas croquetas de pulpo con cebolla, elaboradas por La Croket. Y hay en cartera otras propuestas gastronómicas que en breve saldrán a la luz. El objetivo es dar valor añadido a los productos pes-

queros a través de su transformación. Gambas, cigalas, meros, dentón y pargos, rape, ortigas y *escopinya gravada* son algunas de las propuestas que en fechas próximas a la Navidad más demanda tienen en Sa Llotja. Además de este producto local, desde Sa Llotja destacan también un amplio abanico de propuestas llegadas de fuera como el salmón, la sardina, la lubina, la merluza de palangre gallega o productos de marisqueo como buey, nécoras o percebes.

La Port Llansà, toda una vida dedicada al mar

► Dispone de **paradas** en el Mercat des Peix y ofrece servicio **a domicilio** por toda la Isla

M.P.F.

Constancia, trabajo y pasión. Profesionalidad, trato exquisito, fidelidad de sus clientes y, sobre todo, producto fresco y de calidad. Sobre estos pilares se sustenta la empresa **La Port Llansà**. La familia Bondia Pons lleva dedicándose a la pesca desde hace más de cien años y se ha convertido en ejemplo de experiencia y destreza pesquera.

La sexta generación de pescadores sale a faenar a diario con la barca de arrastre «Ciutat de Maó» que, además de haber sido diseñada por Ramon Bondia para cumplir con su misión pesquera, ha ido incorporando sistemas para una pesca sostenible y de máximo respeto a su medio de vida, que es el mar.

Además, estos pescadores han demostrado valentía y gran conocimiento del medio en el que trabaja-

jan al salir a faenar cuando, desde puerto parece que el temporal arrecia. Pese a ello, la empresa lo hace con todas las garantías de seguridad y sin poner en peligro la integridad de sus marineros. La barca está preparada para este tipo de travesías y si salen es «porque no entrañan amenaza». Al más mínimo riesgo regresan a puerto.

Día 18, fin de temporada

Con paradas en el Mercat des Peix de Maó, la Port Llansà permanecerá abierta hasta el día 18 de diciembre cuando pondrá punto y final a la temporada. Este cierre obedece a la nueva política de cupos que la pesca profesional está obligada a cumplir y que se agravará el próximo ejercicio cuando las barcas de arrastre verán reducido este cupo en otro 10 por ciento. El pescador Josep Bondia recomienda a sus

clientes que hagan sus encargos con antelación para que nadie se quede sin producto fresco y de calidad de cara a estas fiestas navideñas. Hay que recordar que la empresa ofrece también servicio a domicilio con repartos por toda la Isla.

Bondia se suma al malestar que están generando estas nuevas condiciones que, además de desabastecer el mercado también engrosarán las listas del paro. Pero no hay duda de que la familia Bondia Pons

AGRADECIDOS
La Port Llansà destaca el valor de tener una clientela fiel, uno de los pilares sobre los que se sustenta la empresa

está afrontando con contundencia este temporal que está haciendo tambalear al sector.

En cuanto a producto, ahora es

tiempo de calamares, gallos de San Pedro, cabrachos, pulpos, sepias, rayas, salmonetes, mollera, pintarrijas (*gató*), pescadilla, lenguado, pelaya, jurel, cigalas, carabineros y gambas. En este último caso, no hay gran cantidad de producto, no obstante, las capturas han mejorado.

La Port Llansà destaca el valor de tener una clientela fiel que, sin duda, es uno de los grandes puntales que han permitido la consolidación de la empresa.



Tradición. La familia Bondia Pons se dedica a la pesca desde hace más de cien años y actualmente faena la sexta generación de pescadores. Fotos: LA PORT LLANSÀ

Realizamos pesca sostenible respetando nuestro medio de vida, nuestro mar.

LaPortLlansà

Marisco y pescado de Menorca

Venta directa • Del mar a tu casa

REALICEN SUS PEDIDOS DE NAVIDAD ANTES DEL 18 DE DICIEMBRE ÚLTIMO DÍA Y FINAL DE TEMPORADA 2021.

SERVICIO A DOMICILIO EN TODA LA ISLA NOSOTROS TE LO LLEVAMOS A CASA

Mercado Femenías Paradas 6-7 • Mahón
Martes a Sábado de 06:30 a 14:30 h

Mercat	625 10 43 87
Jordi	603 66 16 42
Cayetana	625 71 82 13
Josep	639 63 20 05

Atendemos pedidos por whatsapp

laportllansa@gmail.com
mercat.laportllansa@gmail.com

Antoni Vallejo

Se acercan las fiestas navideñas y hay que empezar a pensar en las comidas con la familia y los amigos. La carne y los embutidos son uno de los platos estrella y no suelen faltar en ninguna mesa. En las charcuterías y tiendas gourmet de la Isla podemos encontrar un amplio surtido de productos, seleccionados con el máximo rigor por los mejores profesionales del sector.

Desde 1986, JJ Carreras Alimentació se dedica a la distribución de una variada selección de carnes, pescados, quesos, embutidos, vinos y conservas. Para ello, visitan a sus proveedores de toda España para conocer de primera mano los productos que después sirven por toda Menorca. Además, desde 2009 son miembros cofundadores de Selec Mardis, una central de compras con cobertura en más de veinte provincias españolas.

Están abiertos al público general en La Ventana Gourmet (calle s'Olivar 15, Poima), donde podemos encontrar, al mejor precio, productos que por su cuidada elaboración y la calidad de sus ingredientes no están disponibles en las grandes superficies. En JJ Carreras siempre buscan la excelencia gastronómica, y trabajan con las mejores marcas gourmet del mercado y con pequeños fabricantes y artesanos que cuidan al máximo la elaboración de sus productos. También apuestan por la producción de Menorca, como los quesos o la sobrasada elaborada sin conservantes con cerdos criados y engordados en la Isla a base de cereales y leguminosas.

En JJ Carreras encontraremos todo tipo de carnes de la mejor calidad, como la carne de vacuno de la raza angus, que se caracteriza por su gran sabor y extrema

El mejor surtido de carnes y embutidos

► En las **charcuterías y tiendas gourmet** de Menorca podemos encontrar una gran variedad de productos de primera calidad



Xarcuteria Es Molí, un nuevo establecimiento en Sant Lluís. Foto: A.V.



El producto local es la espinada de la Carnisseria Fel Caules.

suavidad, o la de wagyu criada en Menorca, un producto que este año se comercializa por primera vez.

Carnisseria Fel Caules es un local de ambiente familiar, con una buena selección de producto y cuidado en el trato. El emprendedor Rafel Caules se inició en el negocio en 2017 solo y actualmente ya cuenta con cuatro empleados. El producto local es la espinada de su negocio teniendo en cuenta, asimismo, que una gran parte de los productos provienen de granjas familiares. Esta carnicería es, asimismo, distribuidora de Vermella Menorquina. Disponen de carne de Menorca madurada. Esta empresa destaca por su amplísimo surtido de hamburguesas. Ya alcanzan los 26 tipos. Las últimas en comercializarse han sido las de queso parmesano con toque de trufa y las de carne de ternera y cerdo con alcachofas, alcaparras, pimiento rojo y aceituna negra.

Las más exitosas son las de sobrasada con miel y las picantes.

La **Xarcuteria Es Molí** es el nuevo proyecto de Mònica Fontcuberta, profesional con una larga experiencia en el sector. El nuevo establecimiento abrió puertas a principios de noviembre en Sant Lluís (calle Sant Lluís, 32), y ofrece una amplia y cuidada selección de productos de Menorca y delicatessen, como embutidos, quesos, patés, vinos, conservas y legumbres. Para estas navidades tienen lotes de regalo con los mejores productos de comercio justo, embutidos locales y vinos de calidad. Tampoco hay que perderse sus bandejas de quesos y embutidos para llevar. Además, si llevamos nuestro pan, Mònica nos preparará el bocata.

Duchisela, carnicería artesana y tradicional

► **Duchisela Industria Cárnica** es una empresa familiar nacida en 1970, que cuenta con una larga trayectoria sirviendo productos de primera calidad a sus clientes. Ahora, bajo el liderazgo de las nuevas generaciones, en Duchisela siguen apostando por el producto local de proximidad. Sus líneas principales de negocio son la carnicería artesana al corte, la elaboración propia de embutidos artesanos de Menorca, la venta de produc-



tos congelados y la distribución mayorista de productos cárnicos, aves y congelados. En Duchisela podemos encontrar la mejor carne para estas

fiestas, como pavos de Navidad, pollos y pechugas rellenas, pollo de payés, capón, pato, cochinillo, cordero lechal, chuletón de vaca madurada,

ternera de la isla y mucho más. Además, en la sección **gourmet** también disponen de un amplio surtido de jamones y paletillas ibéricas y embutidos tradicionales de Menorca, como la carn-i-xulla, la sobrasada o el camot. Disponen de un amplio espacio de venta en Maó (avenida Cap de Cavalleria, 8), y cuentan con un

equipo de reparto que está preparado para distribuir sus productos, frescos y congelados, por todos los rincones de la Isla.

LA VENTANA
RESTAURANTE

Especialidades en
CARNES Y PESCADOS
A LA BRASA Y ARROCES.

- Comidas y cenas de empresa
- Menús especiales para Navidad, Fin de Año y Reyes.

Desde La Venta deseamos a todos nuestros clientes, vecinos y a todo el mundo felices fiestas y un mejor y más fácil Año Nuevo

Reservas al 971 15 09 95
C/Sant Lluís, 149 · Sant Lluís

Us esperem aquest Nadal amb els nostres menús

Felicitat Navidat

VINS SA FORANA

LA TRADICIÓ DELS VINS ARTESANALS DE SA FORANA, AMB EL SABOR DE LA PEDRA, EL MAR I EL VENT DE MENORCA.

www.saforana.com



JJ Carreras presenta wagyu de Menorca, la carne más sabrosa

► Este año, **JJ Carreras** ha presentado su carne de wagyu criado en Menorca, un proyecto que empezó hace cinco años. La raza bovina wagyu es de origen japonés, concretamente de la ciudad de Kobe. Es de color negro o marrón y está considerada como una de las carnes más selectas del mundo gracias a su exquisito sabor, ternura y gran jugosidad. Además, tiene un alto contenido en ácidos gra-

sos insaturados y omega 6.

En Menorca las vacas de la raza wagyu se crían en Rafal Roig, en una finca que combina prado y bosque, y se alimentan a base de pasto y cereales, buscando siempre el bienestar de los animales. Con esta alimentación natural se obtiene una carne de wagyu muy tierna, sabrosa y con la grasa muy infiltrada en su carne. Los animales engordan muy lentamente y se sacrifican a

los cuatro años.

En JJ Carreras podemos comprar distintos cortes de wagyu, como el chuletón, ideal para cocinar a la plancha o a la parrilla, o el *carpaccio*, perfecto para combinar con el queso viejo de Menorca. También encontraremos *steak tartar*, *tataki*, solomillo, entrecot y una hamburguesa de una ternera, textura y jugosidad incomparables, que ya ha despertado pasiones.

Raima Embotits, la apuesta por la calidad del producto local

► **Raima Embotits**, una empresa dedicada a la elaboración de embutidos artesanos y a la venta de carne de calidad priorizando el producto local, crece y se expande para estar cada vez más cerca de sus clientes. Dentro del primer trimestre de 2022 abrirá un punto de venta en Sa Plaça des Mercat de Ciutadella, que se sumará a la tienda ubicada en el polígono.

Esta empresa está especializada en la maduración de carne de primera calidad seleccionada para obtener un producto diferenciado. Raima Embotits sigue el sistema *dry aged* (maduración en seco), un sistema que consiste en dejar reposar la carne a unas condiciones de temperatura y humedad estables. De esta manera se



Hay que destacar que en el predio de Son Catlar, Embotits Raima cría y engorda ganado porcino para la elaboración de embutido, que se realiza de forma artesanal. En bovino, está especializada en la raza autóctona Vermella Menorquina y, además, ha conseguido criar la raza Black Aberdeen Angus, para la obtención de la conocida carne de angus. «Se ha adaptado a la orografía y el clima menorquín y produce una carne gustosa y de altísima calidad», indican. Además de la carne y los embutidos, Raima comercializa salchichas, *burgers* o brochetas elaborados con carne de Menorca. ¿A qué espera para probarlos?

consigue concentrar el sabor y el gusto de la carne y se obtiene una textura excepcional en boca. Con este proceso, Raima obtiene chuletones y lomos bajos cuya calidad y sabor son espectaculares.

de altísima calidad», indican. Además de la carne y los embutidos, Raima comercializa salchichas, *burgers* o brochetas elaborados con carne de Menorca. ¿A qué espera para probarlos?



PRESENTACIÓN
CHULETÓN
CARPACCIO
HAMBURGUESA



La carne más apreciada y selecta del mundo, criada en Menorca.

El pasto de Menorca aporta un sabor inigualable al Wagyu



VENTA EN EXCLUSIVA



JJ CARRERAS
ALIMENTACIÓN
Justamente lo mejor

Carrer de S'olivar 15 POIMA Maó Telf. 650 795 220 • www.laventanagourmet.com



La millor carn i embotits menorquins!
Especialitat en carn madurada!

ENCÀRRECS I
SERVEI A DOMICILI
☎ 971 38 31 86
☎ 680 14 26 74

En Francesc i tot l'equip
vos desitjam un Bon Nadal!



C/Fusters, 9 Ciutadella de Menorca
info@raimaembotits.com
www.embotitsraima.com



Aceite de oliva, oro líquido menorquín

► La asociación **Oli de Menorca** lucha para lograr la IGP, clave para su futuro

M.P.F.

De calidad excelente, con aromas afrutados y de almendra y toques intensos. Así podemos definir el aceite de oliva virgen extra que se elabora en la Isla, ese oro líquido que está viviendo un momento de expansión.

Todo el arduo trabajo para asegurar la calidad del producto se canaliza a través de la asociación de productores **Oli de Menorca** que está luchando para lograr la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Permitirá dar un paso gigante y poder lucir «Oli de Menorca» en el etiquetado, con todo lo que ello conlleva en cuanto al mensaje de sostenibilidad y reserva de biosfera. La travesía para conseguir este certificado parece que está llegando

do a su fin. La documentación se halla ya sobre la mesa del Govern para que éste, a su vez, la remita a Europa y pueda aprobarlo. El año de reinado de Menorca como Región Europea de Gastronomía sería un momento ideal para lograr la indicación.

Una de las demandas para conseguir la IGP era la necesidad de reconocimientos internacionales. Y los productores están recogiendo sus frutos, lo que demuestra «la calidad de nuestros aceites», asegura el presidente de la Asociación, Antoni Pons de Coca. Morvedra logró medalla de oro en el concurso internacional Terra Olivo celebrado en Jerusalén. Y Son Felip también se hizo con dos oros en la Anatolian International Olive Competition de Turquía, uno al mejor eco-

lógico y otro al mejor *coupage*. Este mismo productor logró medalla de plata en el campeonato internacional de Londres, uno de los más reputados, con un monovarietal de koroneiki.

La entidad trabaja, asimismo, en un estudio para conocer las posibilidades del aceite de *olivó* y cuyos resultados se presentarán en breve.

La alta calidad de los aceites de Menorca se logra, de forma espe-

cial, gracias a un minucioso proceso de elaboración. Pons de Coca resalta «la extracción en frío, un único prensado y una recogida en su punto exacto de maduración, más verde que maduro». Además, el aceite se elabora antes de las 24 horas desde la recogida, lo que da un plus a este proceso.

Según el censo del año pasado, Menorca dispone de unos 30.000 olivos y 80 hectáreas, pero la aso-

ciación estima que la cifra será mucho más elevada una vez se actualice. En la Isla hay unos veinte productores. De ellos, cinco embottellan y comercializan. Oli de Menorca destaca la puesta en marcha de un molino en Sant Joan de Binissaida, que engrosará esta apuesta clara por una producción local y de calidad.

No hay duda de que los sabores sencillos son los mejores.



Trabajos. La temporada de recogida y elaboración del aceite de oliva ya ha concluido y la asociación Oli de Menorca tiene la sensación que la calidad será superior a años anteriores.



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DE MENORCA

El toc que enalteix els teus plats

L'oli d'oliva verge extra, **un aliment bàsic per a la dieta mediterrània, s'elabora ja a Menorca** amb les varietats predominants d'Arbequina, Picual, Koroneiki i Empeltre entre d'altres.

Els olis de Menorca es caracteritzen per ser d'una **qualitat excel·lent**, amb aromes afrutats i d'ametlla, i tocs intensos amargs i picants.

Més de 80ha. dedicades al cultiu de l'olivera distribuïdes en uns vint productors.

L'oli d'oliva de Menorca està inscrit al Catàleg d'Aliments Tradicionals de les Illes Balears del Govern Balear.



Pont Modorro, aceite menorquín de alta gama

► Entre sus productos destaca **la variedad de acebuche silvestre** de Menorca

Antoni Vallejo

Los restos etnológicos demuestran que la cultura del aceite en Menorca se remonta a la antigüedad, y aunque la producción de este apreciado producto en la Isla siempre ha sido reducida, se ha multiplicado en los últimos años. Uno de los principales productores es **Pont Modorro**, cuya finca está situada en el término municipal de Maó, en la zona de Favàritx y junto al Parque Natural de s'Albufera des Grau. Cuentan con más de 6.500 olivos, y elaboran aceite de oliva virgen extra mediante un proceso artesanal y minucioso en su propia almazara. Pont Modorro comercializa cinco monovarietales de arbequina, picual, hojiblanca, cornicabra y *olivó*, además de un *coupage* de todas ellas. El responsable de la finca, Isaac Herrera, destaca el aceite de la variedad picual, un aceite con mucho cuerpo y mucho carácter, de aromas



Pont Modorro. Este productor de aceite, cuya finca está situada en la zona de Favàritx, junto al Parque Natural de s'Albufera des Grau, comercializa cinco monovarietales de arbequina, picual, hojiblanca, cornicabra y *olivó*, además de un *coupage* de todas ellas. Foto: PONT MODORRO

muy intensos y un toque picante. Mención aparte merece su aceite virgen extra de acebuche menorquín (*olivó*), del cual tienen una patente a nivel nacional. Se trata de un producto singular, que procede del acebuche silvestre, y tiene un carácter salvaje, con aromas a campo, a madera y a las plantas autóctonas del paisaje menorquín. Es ideal para comer en crudo, y multiplica hasta por cuatro componentes como los polifenoles, los antioxidantes o la vitamina E. Este año han producido unos doscientos litros de este producto tan cotizado.

Pont Modorro realiza todo el proceso de elaboración de sus aceites en Menorca. Recogen el fruto del olivo de manera manual o mediante paraguas y vibradora, para evitar la contaminación con el suelo. Después la aceituna se deposita en una tolva de recepción, cuya función es la limpieza de hojas y ramas, y luego pasa al molino, donde se tritura. Posteriormente, va a las batidoras y, a continuación, se envía la pasta al *decanter*, donde mediante fuerza centrífuga, se separa el aceite de los restos (*alpechín*) y se extrae el *aove*. El aceite de oliva virgen extra Pont Modorro se comercializa en botella oscura para su conservación y con tapón irrellenable. El aceite se filtra para eliminar impurezas y se almacena en la bodega, mantenida a una temperatura de 18 grados.

Venta en origen
en Pont Modorro

Venta online:
www.pontmodorro.com

Pedidos por whatsapp
693 52 69 98

PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANA:



Nuestros aceites de oliva virgen extra han sido elaborados mediante un proceso artesanal en nuestra propia almazara con las variedades de aceituna arbequina, picual, hojiblanca, cornicabra y acebuche menorquín (*olivó*) y un *coupage* que incorpora todas ellas.

Tomar aceite de oliva virgen es la mejor manera de conservar la salud disfrutando de todos los sabores de nuestra gastronomía mediterránea: Preserva los huesos, previene el envejecimiento, proporciona vitaminas E y K, ayuda a controlar la presión, protege el corazón, ayuda a bajar el colesterol...



Quesos. Formatges Sa Roqueta fabrica queso artesano Mahón-Menorca que vende en su tienda de la finca. Foto: SA ROQUETA

M.P.F.

Referirnos al queso es hacerlo de una parte de la cultura y costumbres de Menorca y ha sido y es un elemento clave para el mantenimiento de su actual fisonomía. La explotación ganadera llevada a cabo en las fincas unifamiliares y el terreno dividido en parcelas con *paret seca* para que el ganado pueda pastar en libertad, conforman el característico paisaje del campo menorquín y han permitido mantener el equilibrio ecológico, que hizo posible la declaración por la Unesco de Menorca como Reserva de Biosfera.

Formatges Sa Roqueta es una

Queso, ese manjar que sabe a Menorca

► Referirse a este producto es hacerlo de **la cultura de la Isla**

empresa creada por una pareja de jóvenes emprendedores que en 2015 decidió apostar por el campo y, en concreto, por el queso, siguiendo las buenas prácticas y elaborándolo con su sabor,

color y aroma de antaño. Joan Carles Bosch y Soraya Bosch fabrican queso artesano Mahón-Menorca que comercializan, principalmente, en el punto de venta directo que tienen en la

finca Son Arret, en Ferreries. La tienda se completa con sus embutidos y otros productos locales y de Km 0.

En breve, Formatges Sa Roqueta comercializará una nove-

dad en quesos. Se trata de un queso vegetal, adecuado para vegetarianos, ya que el cuajo se obtiene del cardo en vez de ser de origen animal.

El interés por diversificar y hacer viable la explotación llevó a esta pareja a poner en marcha experiencias agrarias. Los visitantes aprenden a elaborar queso - incluso pueden personalizarlo y llevárselo a casa- y conocen la actividad diaria que se desarrolla en una explotación. La experiencia, que empezó a desarrollarse antes del verano, «ha sido todo un éxito», indican.

Esta finca dispone de página web y venta online. Además, sirve a domicilio.



La Payesa logra tres premios, la recompensa al trabajo bien hecho

► «La recompensa del trabajo bien hecho es la oportunidad de hacer más trabajo bien hecho». La empresa quesera menorquina **La Payesa** se aplica este proverbio a rajatabla, y su trabajo y dedicación están dando sus frutos. Recientemente ha sido galardonada con tres premios que le animan a seguir mejorando y a fijar nuevos retos de cara a 2022. Por un lado, se ha hecho con el primer premio al mejor queso curado Mahón-Menorca y, por otro, ha logrado dos medallas en el World Cheese Awards: una de bronce para su Curado en Cavas y otra de plata para su Semi-curado. Tras un 2020 complicado, con una bajada de las ventas y tener que cambiar su producción a cuajada para poder recoger toda la leche de las fincas, los objetivos de La Payesa para 2021 eran «recuperar ventas y seguir mejorando en calidad y seguridad alimentaria». Y estos objetivos se han alcanzado



La Payesa ha sido galardonada con tres premios. Foto: LA PAYESA

con elevada satisfacción. Ejemplo claro de ello es que en la certificación IFS Food 7.0 «hemos podido conseguir un nivel superior con una puntuación de 97 sobre 100». En lo que se refiere a las ventas, La Payesa ha recuperado los kilos perdidos con el estallido de la pandemia y ha invertido en nuevos mercados tanto nacionales como

internacionales. Es por eso que la empresa tiene claro que «ahora es el momento de fijar nuevos retos, tales como mantener y mejorar los datos de 2021 y contribuir a un objetivo común y clave para el sector agrario menorquín: hacer más rentable el campo, propósito por el que debemos luchar todos los implicados en el proceso».

Redacción

El queso Mahón-Menorca es sabor, es pasión y es tradición. Un producto de gran calidad y autenticidad que ha traspasado fronteras y ha conseguido el reconocimiento internacional. Un logro en el que la cooperativa **Coinga** ha jugado un papel importantísimo. Sus quesos han conseguido más de 35 premios a lo largo de su historia en los concursos más importantes del mundo y se comercializan en más de 30 países con una gran aceptación en países como Estados Unidos.

En estos momentos la cooperativa tiene una amplia gama de productos, 9 quesos diferentes, además de la leche, el kéfir y otras variedades, que suman unas 40 referencias. Todas ellas elaboradas bajo los más altos estándares de calidad, todos sus productos están certificados con el nivel superior internacional IFS Food.

Además, es la única marca del sector lácteo de Balears certificada en Bienestar Animal, una certificación que no es obligatoria

Coinga, papel clave para el futuro del campo

► Su misión sigue siendo conseguir la sostenibilidad y viabilidad de las fincas y dar **el valor justo** a la producción lechera de la Isla

Amplia gama de productos. La Cooperativa cuenta con nueve quesos diferentes, además de la leche, el kéfir y otras variedades, que suman unas 40 referencias. Foto:COINGA



pero que sí demuestra el compromiso de la cooperativa con el campo de Menorca, la sostenibilidad medioambiental y la calidad

de sus productos. Y es que para conseguirlo todos los llocs asociados a Coinga han tenido que adaptarse a los rigurosos proce-

sos y requisitos que exige el certificado de bienestar animal.

Tras 55 años de vida, Coinga se mantiene fiel a sus orígenes,

su misión inicial permanece intacta, que es conseguir la sostenibilidad y viabilidad de las fincas, logrando que se le dé el valor justo a la producción lechera de Menorca.

En ese sentido, dadas las dificultades que sufre el sector del campo y consciente del papel que juega la cooperativa para el futuro de las fincas, en septiembre tomó la decisión de pagar dos céntimos más por litro de leche, incluso ha abonado un céntimo más por litro de leche recogida desde enero hasta agosto para paliar los efectos que ha tenido la pandemia sobre las fincas.

Pero el compromiso de Coinga va más allá, por lo que el objetivo es mejorar esas condiciones siempre y cuando sea viable para la propia cooperativa, de ahí la importancia de apostar por el producto km 0, no solo por su calidad que es indiscutible, sino porque al consumir productos Coinga contribuyes

a garantizar el futuro del campo y al mantenimiento del paisaje que tanto apreciamos y valoramos.

Coinga

El sabor de Menorca

BIENESTAR ANIMAL
CERTIFICADO WELFAIR™

@coinga
@coingamenorca
coinga.com



Calidad. La empresa de distribución en productos congelados Gelmarfred apunta a su compromiso con la calidad tanto del producto, la atención y el servicio. Es ese pilar que marca diferencias.



M.P.F.

Calidad del producto, calidad en la atención y calidad de servicio. Sobre estos tres pilares se asienta Gelmarfred, una empresa de distribución de productos congelados con nombre propio. Acumula más de 30 años al servicio de la hostelería y la restauración marcado por la profesionalidad y el trato personalizado. Además, esta empresa líder en su segmento y con cerca de un millar de referencias en cartera, ha sumado este año una nueva tienda en Ciutadella que se incorpora a los puntos ya consolidados para la venta al por menor de Ferreries y Alaior. Hay que destacar, asimismo, que Gelmarfred ha reformado la tienda de Ferreries con un resultado exquisito.

Esta empresa ofrece a sus clientes todo tipo de productos congelados, con una gama que incluye pescados y mariscos, además de productos

Gelmarfred, congelados con nombre propio

► Es líder en **distribución** de productos de alimentación

precocinados, carne, verduras y un surtido de platos de quinta gama. Además, en los últimos años, Gelmarfred ha ido incorporando otro tipo de productos con el fin de adaptarse a las nuevas tendencias gastronómicas. Así, hay que destacar productos secos, como aceites y salsas, además de los refrigerados. Uno de los puntales de esta gama de productos es la patata ya lista para consumir y con una clara apuesta por el tubérculo fresco.



Además, y de la mano de Nestlé, ha hecho su incursión en el mundo vegano con la incorporación de una línea de productos elaborados a partir de soja y proteína de trigo. Entre ellos, destacan las hamburguesas, la picada vegana, los nuggets, las empanadas y el falafel, entre otros.

Los productos estrella y que generan mayor demanda para poder cocinar en los fogones de los hogares menorquines estas próxi-

mas fechas navideñas son el calamar y la sepia, las colas de rape, el bacalao y todo tipo de mariscos como gambas, almejas, langostas y cigalas. Todo al alcance del cliente para que cada hogar viva una explosión de calidad en sus paladares.

Desde Gelmarfred indican que a pesar del traspás de la pandemia, miran el futuro con ilusión y con proyectos a emprender. Es más, tras dos años sin poderse celebrar, en marzo de 2022 recuperarán la feria de proveedores.

Gelmarfred es distribuidor de Anedilco, el mayor grupo de distribución de productos congelados de ámbito nacional y cuya filosofía de compromiso con la calidad encaja a la perfección con los pilares sobre los que asienta la empresa menorquina. Trabaja en exclusiva con las marcas Prielá, Mc Cain, Ardo, Capricho Andaluz y Risso, entre muchas otras.




Compromiso en calidad



Carne • Pescado • Marisco • Verduras • Precocinados • Aceites • Salsas
CONGELADOS • REFRIGERADOS

TIENDAS PROPIAS:

ALAIOR: Sant Nicolau, 42 ☎ 971 37 86 46

FERRERIES: Pau Pons, 29 ☎ 971 15 51 03

CIUTADELLA: Lepanto, 41 ☎ 971 38 28 96

ALMACÉN CENTRAL:

ALAIOR • Ctra Nova, 125 • ☎ 971 37 18 91 / ☎ 663 78 97 49 • pedidos@gelmarfred.com



Redacción

Sorprender a los comensales en fechas señaladas como la Navidad no requiere ni de grandes conocimientos culinarios ni de un gran presupuesto. La cuidada selección de productos del espacio **BiniGourmet del centro comercial Binipreu Menorca** hace que diseñar un menú de altura a buen precio se convierta en tarea fácil.

Las mejores delicatessen nacionales e internacionales son imprescindibles en las mesas navideñas de los menorquines. Cangrejo real ruso, conservas e

BINIGOURMET
Propone foies enteros, carnes premium listas para consumir y una selección de piquillos artesanos rellenos

ibéricos nacionales, ahumados nórdicos, cavas catalanes, champán francés... todo un mapamundi gourmet para los amantes de los bocados especiales.

Si hay algo que valore el consumidor de delicatessen, además de la calidad, es la variedad. El momento del aperitivo permite disfrutar de infinidad de sabores y texturas diferentes. Para esta Navidad, BiniGourmet propone comenzar cenas y

Una Navidad con sabor gourmet

► La variedad de delicatessen del espacio **BiniGourmet de Binipreu Menorca** permite preparar un menú cinco estrellas desde el aperitivo hasta el postre



Variedad. La cuidada selección de productos del espacio BiniGourmet hace que diseñar un menú de altura a buen precio se convierta en tarea fácil. Foto: GEMMA ANDREU

comidas con una selección única: ibéricos loncheados o al corte de Joselito y Azuaga compar-
ten mesa con quesos trufados y

especiados, y con la infinita variedad de patés y cremas untables (de queso extremeño, de pulpo a la gallega, de secreto

ibérico...). Las conservas premium de Espinaler o los piquillos artesanos rellenos de rape, boletus, langosta o merluza de

Rosara también son una buena elección para ir abriendo boca. Y como principal, las carnes de La Artesa ya preparadas (pierna o paletilla de lechazo, rabo de vacuno, conejo asado...) se consolidan como una gran opción para disfrutar de un bocado gourmet listo para consumir.

Para regar una buena mesa, la amplia bodega de BiniGourmet combina denominaciones clásicas como Rioja, Rueda, Ribera del Duero o Rías Baixas con otras llegadas de países como Alemania o Nueva Zelanda. Y para brindar, un whisky Lagavulin de 16 años, un exclusivo Dom Pérignon Vintage de 2008 o un Freixenet Cuvée Prestige.

En BiniGourmet, los dulces ocupan un lugar especial. Panettone, pastel ruso de Ascaso, marrón glacé o los turrone de Vicens, un clásico que cada año incluye nuevas especialidades, entre ellas algunas sin azúcar añadido. En esta ocasión, sorprenden los turrone de gin tonic y mojito elaborados en colaboración con el prestigioso Albert Adrià.

biniGourmet

Un racó selecte

El lugar donde lo cotidiano se convierte en especial y exquisito.



Espacio de productos Delicatessen para saborear en cualquier momento y en especial durante las próximas fiestas de Navidad y Fin de Año.

binipreu Menorca

www.binipreu.es
C/ Artruix, 26 - Ctra. Aeroport - POIMA Maó
Tel. 971 361 153



Itinerario gastronómico

► Acudir a un restaurante o quedarse en casa pero sin necesidad de cocinar son algunas de las opciones que **pisarán fuerte** estas fiestas

► Las empresas han elaborado **menús especiales** con propuestas tan exquisitas que permitirán despedir el año por todo lo alto



Mercè Pons/Antoni Vallejo

Ya están aquí las fiestas navideñas y de Fin de Año y con ellas llegan las cenas, las comidas y algún que otro evento. Seguro que sabe ya con quien compartirá estos momentos. Pero, ¿y con qué acompañamos esas risas y esas conversaciones? La comida es también parte de estos festejos, ya que quedarse con un buen sabor de boca de esos encuentros es básico para repetir aventura. En la variedad está la calidad. Veámoslas.

De restaurante

La Venta es un reconocido restaurante ubicado en Sant Lluís, cuyas señas de identidad son el producto de calidad, cocinado con fundamento, y el servicio al cliente. Después de regentar un restaurante de temporada en Cala Torret, justo hace un año el chef Francesc Anglada decidió asumir la gestión de La Venta, un local con mucho encanto y un ambiente agradable. Sus especialidades son las brasas y los arroces, además de los pescados. Están preparando menús especiales para degustar durante las fiestas de Navidad, Fin de Año y Reyes.



La Venta. Este restaurante de Sant Lluís destaca por sus especialidades en brasas y arroces. Fotos: GEMMA ANDREU



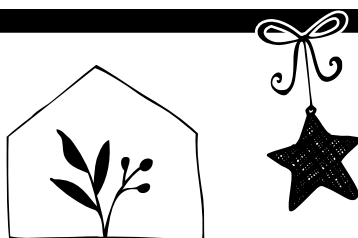
Yuzu Obrador. Este local dedicado a la comida japonesa para llevar prepara numerosas propuestas especiales para estas fiestas. Foto: YUZU OBRADOR

Vender comida y tiempo

En **La Paella** «no solo vendemos comida, sino tiempo». Así lo aseguran desde esta tienda de comidas preparadas de Maó que destaca por elaborar una amplia selección de platos clásicos y tradicionales. En días laborables

ponen a disposición un menú con primero, segundo, pan y postre con el objetivo de que «nosotros cocinamos para que al llegar a casa solo tengas que calentar y saborear». En fines de semana y festivos

Continúa en la página siguiente >>



BIO MAGATZEM

Productes Ecològics Certificats

Fruita i Verdura Fresca. Cereals, Pasta, Fruits Secs, Arrossos, Fruita deshidratada i Llegums a granel.
Ous, Formatge, Pa, Mel, Congelats...
Cosmètica ecològica certificada.
Productes de neteja a granel.

Av. J.A. Clavé n 40A. 07702 Maó, Menorca. TF. 871 201 546
www.biomagatzem.com

¡LOTES DIVINOS CON ENCANTO MENORQUÍN!

¡DÍGANOS SU PRESUPUESTO Y NOS ADAPTAMOS A SUS NECESIDADES!

FORMATGES SA ROQUETA

Ctra. General ME-1 km. 25,8 Ferreries © 636 900 940
www.formatgessaroqueta.es

LA PAELLA
COMIDAS PARA LLEVAR
ESPECIALIDAD EN PAELLAS Y CALDERETAS

¡Quisamos tu mejor Navidad!

CARTA Y MENÚS NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

Opción Menú **22€** **27€**

Consultar Menús para personas celíacas y alérgicas

Encargos hasta el 22 (Navidad) y 29 de diciembre (Fin de Año y Año Nuevo)
Recogidas los días 24 y 31 de diciembre

San Esteban, 51 - MAHÓN - T. 971 36 54 31

JJ Carreras, la mejor selección de paletas y jamones para las fiestas

Paletas y jamones de cebo y de bellota, los mejores serranos e ibéricos de la dehesa de Extremadura, Pedroche y Guijuelo, enteros o cortados en lonchas. En JJ Carreras disponen de una amplia selección de jamones y paletas, y siempre ofrecen los mejores precios y la mejor calidad a sus clientes. Y es que el jamón es uno de los grandes protagonistas de las fiestas navideñas, y uno de los manjares más valorados por los amantes del buen comer, en cuyas mesas este producto no puede faltar en estas fechas tan señaladas. En JJ Carreras son apasionados de la gastronomía y tratan los jamones como si fueran un producto de artesanía, apostando por los

mejores productores de España. Desde la empresa explican que el secreto de un buen jamón está en la grasa, y destacan que para que sea de la mejor calidad tiene que estar bien arropado. Es decir, es necesario que tenga el punto justo de grasa. Para ello, realizan dos sudados de las piezas en bodega, donde buscan una temperatura y humedad estables, consiguiendo un matrimonio perfecto entre la grasa y la carne. En JJ Carreras nos ayudarán a elegir el jamón ideal, una tarea no siempre fácil, en función de nuestras preferencias y presupuesto. Además, este año desde JJ Carreras lanzan una oferta muy especial, que podemos comprar



en la tienda La Ventana Gourmet, en el polígono industrial de Maó (calle de s'Olivar, 15). Y es que por 75 euros nos podemos hacer con una paleta ibérica de cebo de campo con pata de 4 kg, especialmente seleccionada por su calidad, y nos la prepararán para que la aprovechemos al

CALIDAD
En JJ Carreras señalan que el secreto de un buen jamón es que tenga el punto justo de grasa

máximo, cortada en finas lonchas y envasada en trece sobres de 100 gramos. Además, nos darán una bolsa con los huesos cortados y envasados al vacío y otra bolsa de taquitos de paleta, ideales para preparar un salteado o unas croquetas.



Bio Magatzem. En Bio Magatzem encontrará numerosos productos a granel como la pasta de alta calidad y de variedades distintas. Foto: BIOMAGATZEM

» Viene de la página anterior

son platos a la carta. Para estas fiestas, han elaborado dos menús, uno de 22 y otro de 27 euros, cuya diferencia radica en el producto, aunque con la misma calidad y esfuer-

zo en la elaboración. Estos menús incluirán platos como sopa de la reina, canelones de carne o de marisco, crepes, merluza a la marinera o codillo de cerdo al oporto. También habrá platos de carta como

caldera de langosta, paletilla de cordero y capón al horno, entre muchos otros.

Sa Cuina de Mo Mare es un local de comidas preparadas que trabaja con producto de proximidad. Elabora platos caseros, principalmente cocina mediterránea menorquina y con algún guiño andaluz. Además, de vez en cuando incorpora platos propios de otras culturas culinarias como la mexicana, tailandesa, americana o alemana. E incluyen propuestas aptas para vegetarianos y veganos, una tendencia que va en auge.

Sa Cuina de Mo Mare presenta para esta época festiva dos menús, uno de 16 y otro de 25 euros, que es posible combinarlos. También guisará un menú infantil. Entre los platos, destaca el lomo de cerdo relleno, chuletón de ternera, caldereta de bovagante y de rape, canelones de capón y foie o calamares rellenos a la menorquina, entre otros.

Continúa en la página siguiente »



La Paella. Este local de comidas preparadas de Maó ha elaborado para estas fiestas dos menús, además de una carta especial, en los que destaca el producto de calidad. Fotos: JOSEP BAGUR GOMILA

Tú compras UNA PALETA IBÉRICA DE CEBO, nosotros te la preparamos para que la aproveches toda.

PALETA IBÉRICA DE CEBO CON PATA DE 4 kg. aprox.
Cortada en finas lonchas y envasada en 13 sobres de 100gr.
1 bolsa con huesos cortados y envasados al vacío.
1 bolsa de taquitos de paleta para salteados o croquetas.

OFERTA
75 €



J.J. CARRERAS
ALIMENTACIÓN
Justamente lo mejor

Carrer de S'olivar 15 POIMA Maó Telf. 650 795 220
www.laventanagourmet.com

>> Viene de la página anterior

Este año sirve a domicilio.

Oliaigo es una empresa de comida para llevar con nombre propio al seguir con la tradición culinaria familiar forjada en el restaurante Rocamar. Oliaigo mantiene el espíritu de la cocina menorquina combinada con platos propios de la cocina más tradicional. Ha incorporado en sus propuestas diarias platos sin gluten ni lactosa.

Para estas fechas tan señaladas, ofrece un menú cerrado de 15 euros con cuatro platos, que incluye croquetas de pescado y marisco, sopa de langosta con arroz, solomillo de cerdo con *esclatasangs* y patatas y profiteroles. Además, habrá una carta especial, con propuestas como el capón relleno, los canelones de pescado, la sopa marinera, los calamares a la menorquina o el filete de gallo de San Pedro al horno, entre otros.

Si su paladar le pide comida oriental, **Yuzu Obrador** es su salvación. Dedicado en exclusiva a la comida japonesa para llevar, ha adaptado los platos a las preferencias y gustos de los menorquines y utilizando producto local. Combina la comida para llevar con los talleres de sushi.

Sus platos estrella son las gyozas tanto de carne como de marisco, yakisoba y tataki de atún, así como

ramen de pollo, verduras o vegano. Para estas fiestas, Yuzu Obrador pondrá a disposición sus bandejas de sushi y propuestas gastronómicas como gyozas de bogavante y langostino y de pato con foie, entre otras. También ofrecerá tartar de salmón y vieiras, almejas al sake, yakisoba de salmón y langostinos y uramaki de arroz negro con langostinos, para citar algunas exquisiteces. Habrá postres especiales.

Ecológico certificado

Si apuesta por el producto ecológico y de proximidad, la tienda **Bio Magatzem** marca tendencia. Prioriza la compra a productores locales, siempre que sea posible, para avanzar en un estilo de vida responsable y consciente. Y si no es posible, cuanto más cercano, mejor. Es el caso de la incorporación de legumbres y judías de origen nacional tras un esfuerzo para encontrarlos y evitar su procedencia de países como China o Turquía. Todo su producto está certificado. Disponen de una sección de congelados, tanto de verdura como fruta. Y priorizan también la venta sin plásticos y a granel, tanto de jabones de limpieza y de higiene personal, como cereales, especias, legumbres, harinas, azúcar, fruta deshidratada e incluso pasta de alta calidad y de distintas variedades.



Aquarium Port, una parada obligatoria para los amantes del buen comer

► Zamburiñas a la plancha; tartar de atún rojo; tataki de wagyu de Menorca sobre panadera, rúcula y chimichurri; cachopo menorquín; caldereta de langosta de Menorca; caldero de rape y la mejor tarta de queso casera. Estas fiestas llegan cargadas de delicias gastronómicas en el restaurante Aquarium Port de Ciutadella con unas propuestas con las que será imposible resistirse. Este local, ubicado en el corazón del puerto, se encuentra dentro de una cueva natural con un coqueto comedor interior decorado al estilo marinero. Está especializado en arroces, calderetas y pescados y trabaja con productos de alta calidad que, sin duda, marcan la diferencia. En concreto, destaca la paella, el arroz meloso de gamba roja de Menorca o la lubina a la sal. Además, resaltan los platos elaborados con atún rojo, entre los que dejan sin aliento el ya famoso japo-taco o el tataki de atún. Una de las reinas de la car-

ta es la «fórmula langosta» basada en dos exquisitos platos. Por un lado, colas fritas con ajos, huevos fritos de corral y cebolla y, por otro, la caldereta con receta original de 1962. Dispone de varios comedores, además del local Sa Clau, una opción perfecta para tomarse una copa sin necesidad de desplazarse. Este restaurante ha preparado

una carta para días especiales, como es el caso de Navidad, Año Nuevo, Reyes o Sant Antoni, además de disponer de un menú para llevar para los días 24, 25 y 31 en el que no faltan platos tan exquisitos como la crema de marisco, el calamar relleno a la menorquina, el cochinillo confitado y asado con compota de manzana o el falso risotto de rabo de toro y parmesano, entre muchos otros. Este restaurante es también un enclave ideal para celebrar cenas de amigos o de empresa, para los que también disponen de distintas propuestas. Es una parada obligatoria para los amantes del buen comer.



Sa Cuina de Mo Mare. Ubicado en Es Castell, este local ofrece cocina menorquina con guiños a otras culturas.



Oliaigo. Mantiene el espíritu de la cocina menorquina combinada con platos propios de la cocina tradicional. Además, cada día cuentan con un par de propuestas sin gluten ni lactosa. Fotos: GEMMA ANDREU



C/Gran, 32 · ES CASTELL

**Gran variedad
de carta y
surtido
de asados**

**971 364 556**

**MENUS
NOCHEBUENA
Y FIN DE AÑO
16€ | 25€**

POSTRE
INCLUIDO

ESTE AÑO
SERVIMOS A
DOMICILIO
DÍAS 24 Y 31

FEL CAULES

Carns i Productes de Qualitat



GRAN SURTIDO DE PRODUCTOS
ELABORADOS Y CARNES DE
LA MEJOR CALIDAD

**ESPECIALISTAS EN
PRODUCTO LOCAL**

Plaça de la Llibertat, 8/9 (Mercat de Ciutadella)
07760 Ciutadella de Menorca - Tel. 871 11 26 86
Tel. 683 561 581 - Pedidos por WhatsApp

Borja Beneyto 'Matoses'



Miembro de la Real Academia de Gastronomía

Menorca, modelo de gastronomía transversal

España en los últimos años ha aportado al mundo de la gastronomía tres valores fundamentales. En primer lugar, una visión global que permite plantear la gastronomía tanto en el aspecto estricto de disfrute o de placer como en otros tan relevantes como la salud, la cultura, las relaciones sociales o la economía. Hemos pa-

ma como European Region of Gastronomy es de importancia crítica para que la gastronomía, desde un punto de vista transversal, ejerza como factor clave para las sociedades modernas en el siglo XXI. Transversal porque participa decisivamente en disciplinas que van desde la educación hasta el medio ambiente, pasando por el desarrollo de la identidad cultural, la nutrición y la salud, la diversidad y la sostenibilidad, la satisfacción sensorial y emocional, la innovación y la creatividad, la herencia y la unión social, el turismo y la economía.

Y precisamente en todas esas disciplinas es donde Menorca es un modelo único de gastronomía transversal. Por su diversidad en materias primas, por el talento de sus cocineros y productores, por su entorno natural excepcional, por su extraordinario legado culinario, por su entendimiento multidisciplinar de las relaciones sociales, desde el arte hasta la ciencia, por el compromiso y la conciencia de los menorquines en impulsar la economía y el turismo desde la sostenibilidad y preservando la esencia de la isla como su mayor patrimonio. Por todos es-

tos motivos creo que Menorca es merecedora de ostentar la condición de European Region of Gastronomy 2022.

Es evidente la sorprendente pluralidad de estilos de cocina y la apabullante personalidad de los cocineros locales. Integran con armonía y habili-

dad los mejores ingredientes del mar que navegamos y la tierra que pisamos. También la diversidad de materias primas y el enorme respeto por la culinaria de proximidad. Líneas de trabajo apegadas a la tierra, que defienden la calidad y que son respetuosas con la herencia de anteriores generaciones de guisanderos, artesanos agricultores, pescadores y ganaderos. Pero, más allá del virtuosismo en el trabajo de los profesionales de



Una plataforma como European Region of Gastronomy es de importancia crítica para que la gastronomía ejerza como factor clave para las sociedades del siglo XXI

la gastronomía, es constatable la enorme sensibilidad y conciencia de sus habitantes por la sostenibilidad y el crecimiento controlado de su turismo preservando la riqueza de su despensa y sus recursos naturales.

Este cuidado y orgullo por defender y mantener lo autóctono mientras se vigilan y custodian los recursos son los mejores fundamentos para seguir construyendo una culinaria que merece ser referencia en el Mediterráneo. También para seducir al visitante con el magnetismo de su cocina reconocible, sutil y diferenciadora, con el respaldo de su Reserva de la Biosfera y de la dieta mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Por eso creo que el título como European Region of Gastronomy 2022 será clave en la consolidación y amplificación de la identidad gastronómica menorquina. Una oportunidad que todos deberíamos aprovechar.



sado de un concepto de gastronomía como satisfacción sensorial a un aspecto mucho más amplio, como ciencia, arte y cultura. En segundo lugar, una socialización de la gastronomía que permite entrar de lleno en un planteamiento que debe abarcar, no sólo a unos cuantos privilegiados, sino al conjunto de los ciudadanos que integran las sociedades modernas. Por último, la cocina de la libertad, la libertad en la gastronomía. De forma que tanto los profesionales, no sólo los cocineros, puedan dar espacio y tiempo a su creatividad y a su capacidad de innovación. Y los comensales, los otros grandes protagonistas del hecho gastronómico, también puedan, podamos, elegir en libertad.

La gastronomía, además, ha contribuido extraordinariamente a mejorar la calidad de vida, a ahorrar dinero en sanidad, a generar ingresos por consumo y por turismo, y, por lo tanto, es un elemento que cambiará sustancialmente las perspectivas de la población europea en los próximos años. Europa ha de adquirir conciencia de que la dieta, la alimentación, el placer y la cultura gastronómica son elementos básicos para construir una sociedad moderna, innovadora y capaz de afrontar el futuro. Por eso creo que una platafor-



Turrones artesanos con sello menorquín

► **Ricardo Riera** elabora un producto único, con materias de primera calidad

Antoni Vallejo

Después de formarse con el maestro heladero y turronero Andrés Sirvent, el menorquín **Ricardo Riera** empezó a elaborar sus propios turrones hace cinco años. Consciente de la importancia de un buen producto base —lección que aprendió en el restaurante Es Port de Fornells, propiedad de su familia—, Riera se desplaza al interior de las provincias de Castellón y Alicante para seleccionar con extremo cuidado la almendra, de la variedad marcona pestañeta, que pos-

teriormente le servirá para elaborar sus turrones. Para ello, Riera viaja a Jijona, para tostar la almendra en un horno de leña árabe. Allí trabaja con una fórmula propia y cuenta con licencia del Consejo Regulador de Jijona. Sus turrones son los que tienen menos azúcar del mercado y una mayor cantidad de almendra, y para elaborarlos utiliza miel de Menorca de Lorenzo Riera.



Variedades

Ricardo Riera cuenta con una amplia variedad de turrones: de Jijona, de Alicante, de guirlache, de chocolate con almendra, de mazapán, de coco, de pistacho y de yema tostada, entre muchos otros. Destacan los turrones trufados con chocolate, especialmente el turrón trufado



de chocolate negro con gin Xoriguer, que ha cosechado un gran éxito. También hay que mencionar los turrones dedicados a sus

La producción de Ricardo Riera varía en función de la cantidad de materias primas de calidad que encuentra. Foto: RICARDO RIERA



hijas, Nostalgia Gala y Nostalgia Júlia, que este año han cambiado la fórmula para convertirse en un turrón tipo praliné. Otra novedad para estas fiestas es un turrón de praliné de almendra y unas trufas de coco bañadas en chocolate.

Ricardo Riera cuenta con una clientela muy fiel, que reserva los turrones de un año para otro. Se pueden comprar en su heladería de Fornells, en la tienda de Xoriguer de Maó y a través de su tienda online.



En Can Paco elaboran una veintena de tipos de pan diferentes.

Pan y pastas de tradición artesanal

► En **Can Paco** cuentan con una amplia variedad de productos

Antoni Vallejo

Hace 35 años, Francisco Serrano abrió el horno **Can Paco** en Maó, un establecimiento que con el paso del tiempo se ha convertido en todo un referente de la panadería artesana en la ciudad. Ahora, la segunda generación, formada por los hermanos Javier y Patricia Serrano y Estefanía Seguí, trabaja para servir cada mañana los mejores productos a su amplia y fiel clientela. Su buen hacer y las ganas de crecer, les ha llevado a abrir su segunda tienda en la avenida sa Pau de Sant Lluís, que se suma a la de la calle de Santa Eulàlia de Maó, iniciando su expansión por el levante

de la Isla.

En Can Paco trabajan con humildad y pasión, y disponen de un largo y variado repertorio de pan y pastas, elaborado a partir de materias primas de proximidad y de calidad. Se trata de una panadería tradicional, que en total produce más de una veintena de tipos de pan diferentes. Desde el respeto por las recetas de toda la vida, mantienen vivo su espíritu innovador y están siempre atentos a las nuevas tendencias. Por ello, cada día confeccionan un pan distinto con harinas ecológicas, de espelta, integrales o nórdicas, que sorprende a sus clientes y se suma al repertorio de panes habituales, como las tí-

picas baguettes, los panes de Viena o los panes integrales.

También tienen ensaimadas para todos los gustos. Destacan las tradicionales de cabello de ángel, y las de distintos rellenos, que cada vez tienen más demanda, como las de nutella, de crema o de sobrasada. En sus tiendas, tampoco faltan las pastas típicas de la repostería menorquina, como las *formatjades*.

En Navidad aumentan la producción de pan para servir los numerosos pedidos y también elaboran los postres típicos que no pueden faltar en ninguna mesa menorquina, como los *pastissets*, los *crepsells*, los amargos o las miniaturas saladas.

Ricardo Riera®

www.ricardoriera.es



TURRONES ARTESANALES EXCLUSIVOS
con almendra marcona tostada al horno de leña



Respeto por la Tradición y Lealtad a la Calidad



REPOSTERIA DE MAZAPÁN con almendra mollar del ramallet.

Trufado al Gin Xoriguer y de Pistacho

NOVEDAD



Nostalgia, un sueño de niños que sabe a navidad...





Celler Solano. Esta bodega, ubicada en la finca Cugullonet Nou de Sant Climent, tiene una producción artesana de 13.000 botellas al año y elabora cuatro vinos distintos.



De Vins Menorca. Disponen de más de mil referencias para todos los gustos y bolsillos, entre las que uno no se puede perder su selección de vinos bio y ecológicos. Foto: DE VINS

M.P.F.

No se puede hablar de gastronomía sin referirse al vino, compañero e incluso ingrediente de muchos platos. Es un elemento insustituible en la gastronomía que, si se combina sabiamente, mejora la calidad de cualquier propuesta. Un gran vino puede elevar un buen plato a manjar de los dioses. Y ahora que los besos escasean y se esconden para evitar contagios, no hay mejor forma de compartir que con un buen brindis. Es poesía en botella.

Y no hay duda de la calidad y el buen nombre del vino de Menorca. La Isla fue gran productora de vino con una importante extensión de cultivo de viña. Aunque, el final de la ocupación británica, que determinó la emigración de un importante número de personas y la reducción del comercio marítimo por el puerto de Maó, determinó la disminución del consumo. Por otro lado, las enfermedades de la viña, en par-

Brindar, los nuevos besos

► **El vino es poesía en botella** y, además, un elemento insustituible en la gastronomía

ticular la filoxera, afectaron muy negativamente la producción.

A partir de 1980 se manifestaron diversas iniciativas para potenciar su cultivo. Y actualmente la denominación Vi de la Terra Illa de Menorca cuenta con nueve bodegas adheridas y una producción anual de 1.426 hl (según los últimos datos de 2020).

Vi de la Terra con Celler Solano

Una de estas bodegas es el **Celler Solano** y sus vinos Sa Forana. Con presencia en Menorca desde los años 70, la familia Solano Molins se instaló en 2000 en la finca Cugullonet Nou de Sant Climent, donde en 2003 plantó las primeras hectáreas de vid. Iniciaron la

comercialización en 2008 buscando siempre «un alto nivel de calidad durante el proceso de elaboración, respondiendo a una afición gastronómica y con la voluntad de integrar esta cultura a la tierra menorquina». Actualmente, esta bodega tiene una producción artesana de 13.000 botellas al año y elaboran cuatro vinos distintos. «Sa Forana» es un negro crianza con predominio de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo; «600 metros Sa Forana», un negro joven del año, es un *coupage* entre Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah; «Sa Forana Blanc» se elabora con el Chardonnay más antiguo de la finca, ligeramente refrescado con un pe-

queño porcentaje de Premsal Blanco; y el «600 metros Sa Forana Blanc», un blanco joven mediterráneo, elaborado con Chardonnay y Premsal Blanco, una variedad autóctona que aporta ligereza y mineralidad.

Darse 'el lote' con De Vins Menorca

Pero si usted quiere viajar por el mundo a través del vino, su opción es **De Vins Menorca**. Sigue siendo el mejor sitio donde 'darse el lote' en Navidad y encontrar el producto perfecto que maride con sus platos y con sus invitados. Disponen de más de mil referencias para todos los gustos y bolsillos, entre las que uno no debe perderse su cuidada sección de

vinos bio y ecológicos, que cada año crece porque la tendencia en productos sostenibles también está en la viticultura.

Además, cuentan con una exquisita selección de destilados de marcas premium (desde whisky hasta sake pasando por ron o tequilas). Experiencia y asesoramiento seguramente sea lo que mejor define el servicio que De Vins Menorca puede brindar en su gran tienda de Maó donde están para ayudar siempre que uno lo necesite, porque lo importante es disfrutar de la experiencia de comprar sin prisas ni agobios. Disponen también de toda clase copas o decantadores al uso para que no falte ningún detalle.

Suplementos
MENORCA
Es Diari

La mejor
plataforma
para su
publicidad

ESTA NAVIDAD DATE EL LOTE
(con de Vins Menorca)

BOTIGA · DISTRIBUCIÓ · CLUB · ON LINE
CAMÍ DE SES VINYES, 118 · MAÓ · 971 362 194
WWW.DEVINSMENORCA.COM

YUZU
ゆず
OBRAJOR -SUSHI- TAKE AWAY

El teu japonès de confiança a Ciutadella!

c/Santa Rosalía, 48
Ciutadella de Menorca
971 48 05 77

La Selección

► **CATA DE VINOS.** Expertos de tiendas gourmet de la Isla nos recomiendan algunos caldos de calidad que pueden aportar algo nuevo a la mesa de estas fiestas



«BARBAZUL» D.O. TIERRA DE CADIZ

► Barbazul es un vino de la tierra de Cádiz que se obtiene a partir de una minuciosa y muy cuidada elaboración, como con sus hermanos los vinos Taberner. En su coupage, la Syrah intensa y algo salina se ve matizada por el Cabernet Sauvignon y la Merlot y una Tintilla de Rota (variedad autóctona recuperada) que toma más protagonismo. Fermentaciones en acero y breve paso por barricas de roble francés de cinco meses.

EL PALADAR



«FIGUERO» 12 MESES CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO

► Elegante color rojo cereza picota intenso. Nariz abierta, muy intensa y compleja donde la fruta roja fresca frambuesas y arándanos se unen a las violetas, conviviendo en un equilibrio perfecto con las notas de torrefactos café, chocolate y madera muy fina. Mucha seducción, goloso, redondo y amplio con taninos aterciopelados. Vino denso y elegante.

EL PALADAR



TOMAS POSTIGO CRIANZA 2017

► Ribera del Duero envolvente, equilibrado y con recuerdos de fruta madura, elaborado con las mejores uvas de las variedades Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. Ideal para maridar con embutidos, carne y quesos curados.

BINIGOURMET

SA FORANA 2017

► Es un tinto crianza con predominio de Cabernet Sauvignon, Merlot y Ull de Llebre, fermentado en depósitos de acero inoxidable, cada variedad por separado, y crianza en botas de roble francés. Tiene aromas de frutas negras maduras, el toque fresco del cabernet, y todo en una atmósfera cálida. En boca una fruta serena con la bota bien fundida y un tanino laminero.

VINS SA FORANA



VINYES SINGULARS SALINAR 2019

► Monovarietal de xarel·lo fermentado en barrica de castaño de una viña plantada en los años 50. Vino blanco macerado durante dos días con sus propias pieles. Destaca por su equilibrio y frescor con notas cítricas del xarel·lo y un ligero amargor. Vinyes Singulars lleva más de 600 años dedicados a la viticultura por la misma familia en los mismos viñedos. Proyecto basado en la mínima intervención y el máximo respeto por el entorno. Agricultura ecológica y regenerativa.

DE VINS



Haga sus encargos para estas fiestas!

PESCADERIA SAN LUIS

c/ Sant Lluís, 78 · Sant Lluís
☎ 971 15 08 01 · 630 14 71 05

OLIAIGO

★ CARTA ESPECIAL 24 y 31 DICIEMBRE

Canelones navideños	6,50 € ración	🍷
Pollo relleno deshuesado	6,00 € ración	🍷
Capón relleno deshuesado	7,00 € ración	🍷
Redondo de ternera con salsa	8,60 € ración	🍷
Paletilla de cordero al horno (600gr)	15,00 € ración	🍷
Canelones de pescado	7,00 € ración	🍷
Sopa marinera	8,00 € ración	🍷
Zarzuela de pescado y marisco	9,00 € ración	🍷
Calamares a la menorquina	9,00 € ración	🍷
Filete Gallo San Pedro a la menorquina	7,00 € ración	🍷

★ MENÚ ESPECIAL FIESTAS 15€

Croquetas de pescado y marisco	🍷
Sopa de Langosta con arroz	🍷
Solomillo de cerdo con setas y patatas	🍷
Profiteroles de nata con chocolate	🍷

🚫 Sin lactosa
🚫 Sin gluten

Tel. 971 35 23 39 - www.oliaigo.jimdo.com
Cos de Gracia, 18 - Maó

XARCUTERIA ES MOLÍ

Productos de Menorca i Delicatessen

NOVA OBERTURA!

Formatges Embotits Patès

- Embotits i formatges de Menorca
- Sobrassada · Carnixues
- Formatges nacionals i internacionals
- Productes Delicatessen

C/Sant Lluís, 32 · Sant Lluís ☎ 615 810 195

Servicios. Mascaró Morera ofrece servicios de transporte frigorífico y convencional. Transportan desde un paquete hasta un camión entero, desde cualquier punto de España hasta el último rincón de las Islas Baleares y viceversa. Fotos: MASCARÓ MORERA



Mascaró Morera, la importancia del transporte

► La empresa menorquina dispone de una flota de más de **270 camiones**

Antoni Vallejo

Las fiestas navideñas son una época de reencuentros y momentos especiales con la familia y los amigos. Las comidas, las cenas y los regalos convierten estas fechas en uno de los momentos más esperados del año, pero para que podamos disfrutar de todo ello es necesario que los profesionales del transporte se encarguen de hacer llegar todos los productos a su destino.

En Menorca, gran parte de los productos y alimentos que en-

RUTAS
La empresa sigue creciendo y ya conecta cualquier punto de la Península con las Islas Baleares

contramos en las tiendas son transportados por **Mascaró Morera**, una empresa menorquina con sede en Alaior, que cuenta con instalaciones propias en Mallorca, Ibiza, Barcelona, Valencia, Madrid y Alicante.

La empresa fue fundada en 1989 por Bernardo Mascaró Morera y Lluís Moll Cardona, con el objetivo de ofrecer un transporte refrigerado entre Barcelona y Menorca. Con una flota de 270 camiones circulando todos los días del año y 210 trabajadores, la empresa sigue creciendo y actualmente conectan cualquier punto de la Península con las Islas Baleares. Ofrecen servicio de transporte a cualquier temperatura, trabajando especialmente con distribuidores y restauración.

MASCARÓ MORERA

serveis logístics



MENORCA

SABOR INFINIT

Menorca Regió Europea de Gastronomia 2022

Joan Carles Moreno / Fira Arrels