

metros más sobre el nivel del mar que los chiringuitos. Apparentemente, la diferencia es nimia, pero en realidad se trata de una clase totalmente distinta de local. En El Carmen, ese par de metros hace que el mar parezca de un color distinto, los arroces caldosos sepan mejor, la langosta tenga una pinta espectacular y las vistas sean más impresionantes. **P.S.** Aquí se come uno de los mejores arroces de la isla.

ES XARCU

Cala Xarxo
Porraig
tel. 971 18 78 67
esxarcu.com
€€€€

De un vistazo. Cocina regional de producto en un chiringuito místico de Ibiza. **En la mesa.** Producto y mar en ambiente informal. Un clásico de mejillones, pescados (mero, rotija, dentón...) y langosta en un contexto que concentra las esencias de Baleares. El restaurante Es Xarxu tiene el subtítulo de "la cala virgen". Las sombrillas y las tumbonas se convierten en el mejor "patio de butacas" para observar los grandes barcos fondeados mientras se comen magistrales pescados a la sal. **P.S.** Es un buen sitio para pasar el día.

SA CALETA

Playa Bol Nou, s/n
tel. 971 18 70 95
restaurantesacaleta.com
€€€

De un vistazo. Cocina regional especializada en arroces y pescados. **En la mesa.** Ese día de verano en el que sabes qué es lo que te apetece: un bañito en la playa, un poco de sol tumbado en la toalla y llegar a mesa puesta, con mantel, a ver los barcos mecerse y tomarte un buen arroz.

Mejillones al vapor, calamar a la plancha, cualquiera de sus pescados (horno, brasa o en salsa) y vino blanco balear. Buena calidad de producto y mejores vistas. ¿Los "perros"? Servicio en modo "verano" a precios de cala afrodisíaca. **P.S.** Merece la pena dejarse imbuir por el ambiente (además de reservar y encargar los arroces).

SANTA EULALIA DEL RÍO

CAN DOMO

Ctra. Cala Longa, km 73
tel. 971 33 10 59
candomo.com
€€€€

De un vistazo. Cocina contemporánea y producto local en un apertado hotel rural. **En la mesa.** Ibiza es mar y playa, es jaleo y diversión. Pero también hay otra Ibiza, más desconocida y con muchísimo encanto. Can Domo es el restaurante de un hotel rural discreto, romántico y tranquilo, ubicado en una finca del siglo XVII rodeada de olivos con los que hacen su propio aceite de oliva, y con una huerta que abastece al restaurante. El producto local, de mercado y de temporada es la obsesión de Pau Barba y el que manda a la hora de elaborar el menú. Una oferta con la dosis perfecta de creatividad y técnica. **P.S.** Pau Barba ha pasado de dar 500 cenas en Lío a este paraíso escondido.

MALLORCA ALCUDIA/ALCÚDIA

MESÓN LOS PATOS

Camino de la Casa Azul, 42
tel. 971 89 02 65
lospatosrestaurant.com
€€

De un vistazo. En la (espectacular) Playa de

Muro, en el Parque Natural de s'Albufera, es donde se sitúa este clasico de cocina mallorquina. **En la mesa.** Con las recetas de doña Leonor Barceló, la fundadora de esta casa (con una historia de más de 40 años), José Magán, el actual cocinero, pone a punto todas las especialidades de la isla: coca de pimientos, sobrasada con miel, tumbet, frito mallorquín, además de arroces, pescados del día o varios cortes de carne a la plancha. **P.S.** Son especialmente recomendables las angulas de La Albufera, que se sirven en distintas preparaciones. Y también los caracoles.

RESTAURANTE JARDÍN

Tintores, s/n
tel. 971 89 23 97
restaurantejardin.com
€€€€€



De un vistazo. Quizá el restaurante que mejor define la "nueva cocina mallorquina": Maca de Castro está revolucionando Mallorca. **En la mesa.** No sabemos si existe ese nuevo concepto culinario en la isla, pero de haberlo, esta sería la prueba: pequeños matices de vanguardia y cocina creativa sin alejarse nunca de su territorio; temporalidad, sentido común y absoluto respeto por los proveedores locales. Ese es el ADN de Macarena de Castro (también el de Ca Na Toneta, Zaranda o Andreu Genestra). Así que quizá sí que tenga razón esta joven cocinera cuando afirma que Mallorca puede ya considerarse un destino gastronómico internacional. En su Jardín ofrece platos para la memoria como la ventresca de morena con garbanzos, la leche de cabra ahumada con huevos de sepia y guisantes o la gamba blanca con higo a la parrilla.

En Ibiza, además del olivo y la vid, se cultivan los frutos secos, especialmente la almendra y la algarroba.