

PALMA DE MALLORCA

COQUETERÍA GOURMET

Hace escasos años que la preciosa capital de Mallorca ha despertado de un absurdo letargo y se ha convertido, por derecho y deber, en uno de los atractivos más relevantes e interesantes de la isla. Ahora, tras años de una estrategia turística adecuada, recobra todo su brillo, se llena de terrazas, de hoteles con encanto en edificios nobles. Su casco antiguo se convierte en paseo entre palacios, salas de exposiciones, recoletos patios y espectaculares restaurantes. Muy cerca, recobra ritmo La Lonja, turística pero encantadora, perfecta para tomar un vino o buscar esa boutique bohemia. Pero si lo que se desea es comprar de verdad, la Avenida Jaime III está a disposición del visitante, como su Paseo del Borne. Una parada, eso sí, para probar los famosos *llonguets* del Bar Bosch, conocidos como langostas que rellenan de sobrasada, queso, embutidos o calamares. Desde el Paseo Marítimo, la llamada “perla del mediterráneo”, con su imponente catedral gótica, La Seu, muestra un perfil que contrasta con su ritmo cercano y cotidiano de sus callejuelas. El mar, muy cerca, se vuelve humilde para que Palma, culta, sabrosa y llena de ideas, tome las riendas de un turismo que cada día quiere más. **S**

TEXT O: TERESA ÁLVAREZ. FOTOS: ARCADIO SHELK.



NOMBRES PROPIOS



MIQUEL CALENT

En la octava planta del moderno hotel Nakar se ubica Cuit, con una espectacular terraza abierta al *skyline* de Palma. Desdoblado en bar y restaurante, en sus fogones labora con mimo Miquel Calent, siempre cerca de la tradición gastronómica mallorquina y de la estacionalidad de las materias primas. Miquel, junto a su hermano Joan, ya demostró su pasión por la cocina en el negocio familiar Can Calent situado en Campos y ahora trasladada el lujo de sus platos al centro de la ciudad.



MARC FOSH

Al otro lado del casco antiguo y alojado en el hotel Convent de la Missió, su amigo y maestro Marc Fosh pone también en valor la oferta culinaria de Palma. En sus exclusivas salas y patios se armoniza la cocina de Fosh, sutil pero potente, con aplicaciones muy europeas a productos locales. Un servicio delicado y un ambiente elegante completa la propuesta de este cocinero de primera línea. Sorprende su competitivo precio, con menús de la semana desde 29,90 hasta completos que alcanzan los 80 €.