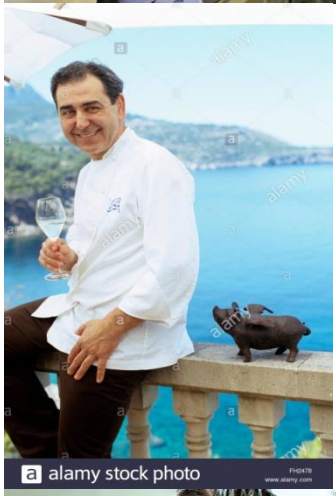
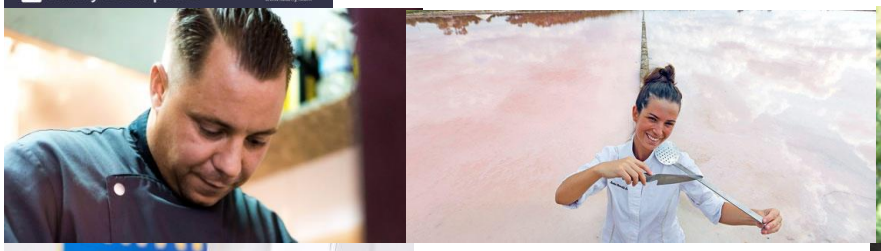
GOIB
CONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS

Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea
europa inverteix en el teu futur
Unió Europea
Fons Social Europeu
Erasmus+
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



Cocineros en Mallorca



Por: Nuria Cortés Vicens

Curso: 2GM

Año: 2020

Índice

Justificación del proyecto 3
Introducción 4
Mujeres en la gastronomía de Mallorca 5
Las mejores cocineras de Mallorca: 6
Las hermanas María y Teresa Solivellas 6
Caterina Pieras 8
Macarena de Castro 10
María Salinas 12
Marga Coll 14
Marta Rosselló 16
Irene Gutiérrez 17
Hombres en la gastronomía de Mallorca 18
Los mejores cocineros de Mallorca 19
Fernando Pérez Arellano 19
Adrián Quetglas 21
Andreu Genestra 22
Benet Vicens 23
Felix Eschrich 24
Peter Urbach 25
Josef Sauershell 26
Joan Marc Garcías Amer 28
Jens Bräuning 29
Información sobre la autora de proyecto 30
Bibliografía: 31

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Justificación del proyecto

Mi proyecto trata sobre los cocineros y cocineras más importantes de Mallorca porque me gustaba la idea de que a la vez de estar haciendo el proyecto aprendería sobre su vida laboral y como llegaron a ser tan buenos en el oficio personas que empezaron estudiando como yo. Me parecía interesante este tema también para poder aprender sobre la cocina, técnicas y emplatados de los cocineros ya que me dan ideas para inventar los míos propios, aparte de para aprender un poco más sobre la gastronomía de la isla en la que vivo ya que no me ha sido posible hacer prácticas debido a la pandemia del Covid-19.

Cuando llegué al FP en Sóller se extrañaron de ver a tantas mujeres empezando en el mundillo de la cocina, realmente hay bastantes mujeres en los fogones pero nosotros no las vemos, es mucho mas protagonista la figura del hombre en este oficio. En Mallorca hay muchos cocineros bastante reconocidos, yo personalmente solo había escuchado hablar de cocineros hombres, raramente de mujeres, pues con este motivo he hecho el proyecto de los dos géneros, sobre todo para dar más visibilidad a las mujeres que a los hombres y para saber la opinión de algunos respecto a este tema.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Introducción

La gastronomía de Mallorca es el conjunto de recetas propias e ingredientes típicos de la isla. El cultivo de hortalizas y cereales y la cría de cerdos en el interior se complementa con la pesca de la costa. Las matanzas son muy importantes en la isla, ya que permiten aprovechar todo el cerdo en una variedad de embutidos y por supuesto también en la ensaimada.

Gracias a los ingredientes frescos y naturales que proporciona la isla es posible elaborar platos de gran nivel gastronómico, de esto se aprovechan muy bien los cocineros y cocineras reconocidos de Mallorca, dando una gran variedad de sabores y colores en sus platos que los mallorquines agradecen, es muy placentero reconocer en un plato los ingredientes con los que has crecido y tu abuela te daba para comer aun que fuese simplemente en un “pa amb oli”, eso te recuerda a la frescura, a Mallorca e incluso a tu infancia. La gastronomía de la isla hace eso, hacer que aprecies las pequeñas cosas que siempre has tenido con muy poco representadas en diferente forma y con técnicas más avanzadas.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Mujeres en la gastronomía de Mallorca

En Mallorca hay una singular concentración de talento femenino en la cocina. No salen en los medios nacionales, no son muy conocidas, pero sus restaurantes están llenos.

"No sé de qué te extrañas –nos dice el cocinero **Andreu Genestra**– Mallorca es un matriarcado. Aquí mandan las mujeres y además toda la tradición culinaria ha pasado por ellas de generación en generación. Ellas son las que saben las recetas, las que recuerdan cómo lo hacían las abuelas. Era cuestión de tiempo que saltaran a la esfera profesional. Lo han hecho ahora y lo han hecho muy bien".

En la actualidad es más fácil que se conozca a chefs hombres que a chefs mujer esto se debe a cosas tan simples como que si escribes " famous chefs " en Google imágenes tendrás que bajar un poco para empezar a encontrar fotos de mujeres. O las mujeres no están presentes en jurados gastronómicos importantes, sin embargo cada vez hay más mujeres en el sector de la gastronomía.

Macarena de Castro de la que hablaremos después porque es una gran cocinera en Mallorca y muy reconocida responde en una entrevista a la pregunta de ¿Por qué hay tan pocas mujeres chefs en el mundo? A lo que ella responde "Tiempo al tiempo. Hay mucha mujer cocinera, y poca reconocida. Mira en Mallorca, tantas mujeres que hay detrás de las cocinas, y tan poco reconocidas. El hombre es más de mostrarse, y la mujer es más del día a día. El ego es más masculino que femenino."

Las hermanas María y Teresa Solivellas

Un verano la madre y la hermana de Maria Solivella se leyeron "como agua para chocolate", una novela de Laura Esquivel y a partir de eso decidieron abrir un restaurante. Realmente era una locura abrir un restaurante ya que ningún familiar tenía idea de gastronomía, es más, ella aprendió de su madre y de su recetario de cocina el cuyo se aprendió y trabajó. Ella cree firmemente que Ca Na Toneta es la interpretación de Mallorca. En Ca Na Toneta se sirve a gente muy diversa, la mayoría de clientes son de Mallorca pero todo el mundo que va allí, por muy diferentes que sean todas se emocionan al probar sus platos, esta es una gran satisfacción para las hermanas.

CASASNOVAS

En Caimari, a las antípodas de la Mallorca de las playas atestadas, Ca Na Toneta es un remanso de paz y sensibilidad. Catalina, la hermana actriz, te conduce a una terraza para tomar el aperitivo (un negroni a base de algarrobo), pasando antes por unas salitas en la que exponen y venden artesanías exquisitas. Es la forma de entrar en su mundo antes de pasar a la finca convertida en restaurante con tres comedores que respiran hogar. El respeto al entorno y a la estacionalidad y el apoyo a ese mundo rural es la clave. Un compromiso que en la mesa se plasma en platos bellísimos en continente y contenido y en los sabores bien definidos.

Arranca el menú con un caldo suave de hierbas aromáticas que entra como una caricia tímida; sigue el cogollo con tomate y sipia; excelente combinación vegetal en la alcachofa negra con naranja y aceituna negra. Una parada para saborear el pan recién horneado con aceite del tío Pep. Su versión del frit de verduras. Avanzamos con los espárragos yema de huevo campero y panceta de cerdo negro. Sabrosa la coca de lengua y zanahoria; llega la fideuà de raya, que desentona en la sutileza de un menú lleno de delicadeza, que se reemprende con un sabroso queso de Maó, fresa y hierbasana.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Caterina Pieras

Los propietarios David Ribas y Caterina Pieras (maitre y chef) abrieron este excelente restaurante y petit hotel llamado Daica en Llubí en 2012. El edificio inmaculadamente restaurado tiene un atractivo patio interior para cenas al fresco y 3 dormitorios para los que quieran disfrutar de la fantástica variedad de vinos.

La cocina es innovadora y deliciosa con inspiradas combinaciones de sabores. Daica ofrece la posibilidad de pedir a la carta o un menú degustación de seis platos. Se recomiendan las carnes de cocción lenta y los tentadores postres. Esta pareja y su equipo se merecen todo el éxito que están teniendo.

Su cocina se traduce en un estilo moderno, creativo y con identidad propia, una sinergia entre el valor de lo local y la evolución de las técnicas de vanguardia.
Una visión culinaria que se nutre del recetario tradicional mallorquín y catalán con profundo respeto por los productos de temporada, proximidad y calidad.

Caterina Pieras crea una propuesta gastronómica partiendo del profundo respeto por los productos de temporada, autóctonos y ecológicos. Un recetario inspirado en las raíces mallorquinas y catalanas que junto con la labor de pequeños productores locales consigue la autenticidad de una cocina saludable.

Caterina Pieras utiliza técnicas vanguardistas repletas de creatividad e intuición, dando total prioridad a la esencia de los productos.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Macarena de Castro

Inaugurado en abril de 2011, el BISTRÓ DEL JARDÍN tiene como punto de partida lo mejor de la despensa local. Su cocina se deja inspirar por el producto mallorquín y especialmente por los alimentos del mar. Creada y supervisada a diario por Maca de Castro, su carta de cocina mediterránea resume una aventura que arrancó en 1996 con la apertura del restaurante Jardín en este mismo espacio.

Algunos de los platos relevantes en su trayectoria siguen hoy vigentes gracias a su bistró. Elaboraciones sencillas, inmediatas, frescas y con todo el encanto de la tradición culinaria insular.

Institut d'Educació Secundària

En el foro de Tripadvisor, una web especializada en restaurantes y hoteles a partir de opiniones de clientes, tuvo lugar una disputa entre una mallorquina que fue a comer al restaurante Jardín con su pareja y la chef Macarena de Castro poseedora de una de las siete estrellas Michelin de Mallorca.

La autora de la crítica describió que habían devuelto dos platos por «salados, secos, simples, planos e insípidos». Pidieron ver a la chef pero «ni se dignó a aparecer. Esta estrella Michelin no está a la altura. Relación calidad-precio, una estafa», comentó.

Al día siguiente la cocinera puso los puntos sobre las íes. De Castro recordó que «eligieron el menú de 14 platos (...) y se bebieron más de tres botellas», apuntando que «creemos que le daban más importancia a acabarse la copa y que les fuera rellenada, que al plato que tenían delante».

El cabreo de Macarena

La chef del restaurante Jardín, del Port d'Alcúdia, responde con firmeza en Tripadvisor a la crítica airada de una cliente que calificó su comida de «estafa»

GERMÁ VENTOSA

Tripadvisor, la web especializada en restaurantes y hoteles de todo el mundo donde clientes y público en general expresan sus opiniones, ha sido el foro donde recientemente han mantenido una disputa una mallorquina que fue a comer con su pareja al restaurante Jardín, del Port d'Alcúdia, y su chef, Macarena de Castro, poseedora de una de las siete estrellas Michelin de restaurantes de Mallorca.

La autora de la crítica –ejecutiva de una entidad bancaria en Baleares– escribió con el titular *No es especial* este comentario: «Hemos devuelto a cocina dos platos, uno demasiado salado y seco, otro un tartar de gallo de *San Pedro* simple, plano, insípido. Hemos pedido por Macarena de Castro para construir y ni se ha dignado a aparecer. Esta estrella Michelin no está a la altura, hemos ido a muchos otros en la Península. Somos mallorquines, apostamos por lo nuestro y nos ha decepcionado. Relación calidad-precio, una estafa».

Macarena de Castro: detallista en los platos y en las respuestas.

Al día siguiente llegaba la respuesta de la propia Macarena de Castro, que comenzaba de la siguiente manera: «Todos los clientes son igual de importantes pero sobre todo tenemos debilidad por los mallorquines y aún más si cabe si trabajan en hostelería», ya que la pareja de la mujer hizo la reserva indicando que trabaja en una conocida empresa turística.

De Castro recordó a la mujer que ella les recibió personalmente como suele hacer con todos los clientes.

Puntos sobre las ies

Respecto a la comida en sí, la reconocida cocinera explicó a la cliente: «Eligieron el menú de 14 platos (...) y de los dos platos que nos comenta que devolvió a la cocina, su compañero de mesa se los acabó, y usted se centró más de la mitad. También eligieron hacer un maridaje pero les preocupaba la posibilidad de que fueran estrictamente cinco copas de vino y quedarse sin. (...) Se bebieron más de tres botellas, embarcado seis referencias diferentes. El sentido de ofrecer una copa para dos o tres platos no es otro que la ingesta de alcohol no estropee la experiencia gastronómica. En su caso creemos que le daban más importancia a acabarse la copa y que les fuera rellenada, que al plato que tenían delante».

La contundente respuesta continuó más allá del lapsus. «Al finalizar la comida nos dimos cuenta de que faltaba una lágrima de cristal de Murano que decoraba las mesas. Son exclusivas e irreemplazables. El sommelier preguntó a su acompañante si la había visto. Esperamos a que usted se ausentara para evitar una situación violenta. Seguramente usted la devolvió».

Gin tonic gratis

No acabaron ahí los reproches. «Llamadas insistieron más de una vez que le invitáramos a un gin tonic. La invitación es una deferencia de la casa a quienes consideremos, no una obligación. Pidieron una premium que se les sirvió e invitó. Eso fue antes de que se desabotonara y se quedara dormida tumbada en el sofá justo a la puerta del restaurante. Permítame decirle que esto nos dió vergüenza ajena».

De Castro finalizó su respuesta criticando la actitud «arrogante» de la pareja y recordó que la crítica había sido publicada en la página de Tripadvisor del Bistro Jardín cuando ellos habían comido en el restaurante Jardín. Ante la contundencia de la respuesta, la autora optó hace unos días por quitar la crítica de la web.

Aún hay más. «Al finalizar la comida nos dimos cuenta de que faltaba una lágrima de cristal de Menestralia decorativa, exclusiva e irreemplazable», y que tras preguntar a su acompañante «usted la devolvió».

Finalmente, la chef comenta un último episodio bochornoso. «Insistieron más de una vez que le invitáramos a un gin tonic. La invitación es una deferencia de la casa, no una obligación. Eso fue antes de que se descalzara y se quedara dormida tumbada en el sofá justo a la puerta del restaurante. Permítame decirle que esto nos dio vergüenza ajena».

Ante la contundente respuesta, la autora optó por quitar la crítica. El tema corre con fuerza por internet y ha generado ya un buen número de comentarios, la mayoría críticos con la acción del cliente.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

María Salinas

Durante el 2015, la chef María Salinas abrió esta joya gastronómica en una casita de montaña con suelos de terracota. En la decoración predomina el color blanco, así como las sillas y mesas de cocina pintadas a mano. Los individuales azules y los vasos de colores añaden un toque de color al lugar. María se encarga de recibir a los clientes y coordinar la cocina, está respaldada por su hija que se ocupa del servicio.

Hace 4 años que la mallorquina María Salinas abrió el restaurante que lleva su nombre en Manacor de la Vall, un pueblecito muy coqueto de 1300 habitantes. Ella se autodefine como "Kamikace", por haber abierto un restaurante en un pueblo de tan pocos habitantes. Y aunque María tiene una gran trayectoria profesional a sus espaldas, es lógico que tuviera esa sensación de aventura cuando abrió las puertas de este encantador restaurante. 4 años más tarde, sigue brillando con mucha fuerza entre los chefs más conocidos de la isla.

CASASNOVAS

María Salinas cita "mi estilo es tradicional. Respeto el producto de alta calidad, demostrando su sinceridad y honestidad en la composición del plato. Es cocina de mercado y de temporada con mi toque personal como el de la cocina de una abuela."

Cada visita a casa de María Salinas se convierte en una experiencia distinta. Atrás han quedado platos como “gamba a la sal, acelga roja y su te especiado”, “lombarda a baja temperatura, guisantes, membrillo y queso trufado”, “setas, mojama y merengue de ajo” o “taza de alubias pintas con galleta de pancita y queso cheddar”. Platos que apetece probar pero que no sabemos cuándo podremos hacerlo. Su peculiar forma de componer el menú nos lleva a ponernos en sus manos sin remedio, a confiar en nuestra capacidad de empatía para conocer mejor a María, a descubrirla desde su manera de entender la cocina. Es el mejor ejemplo de esa “gastronomía íntima” con que María define su forma de hacer. Queda la duda de cómo sería la experiencia si el comensal tuviera la posibilidad de acomodar los platos a sus preferencias, a su estado de ánimo. Pero eso ya lo hacen otros, los demás. Con María el juego es venir a comer, a su casa, lo que ella ha preparado para nosotros. Es el juego. Y se asume de buen grado.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Marga Coll

Marga Coll, propietaria y chef del restaurante Miceli nos cuenta; "Hace pocas semanas tuve en mis manos una frase con la que estoy de acuerdo y que describe perfectamente lo que me sucede con la cocina. Leí que «para ser plenamente feliz, es importantísimo desarrollar las habilidades innatas de cada uno». Os cuento por qué.

Desde muy pequeñita, al salir de clase para ir a comer, uno de los momentos más esperados del día para mi, era el de probar con la cuchara los platos que Rosario, la persona que ayudaba en casa y que era una gran cocinera, había preparado ese día para almorzar. Era un momento muy especial donde, mano a mano, rectificábamos ella y yo la sal y resto de condimentos. Creo que aquí empezó todo puesto que mi recuerdo es el de disfrutar comiendo y cocinando, viendo las expertas manos de Rosario.

Tengo que decir también que, hace 25 años, ser cocinero no era una buena opción laboral y tampoco era, socialmente, una salida fácilmente aceptada. Acepté el consejo de mis padres de terminar COU y, por suerte y coincidencias del destino, el año que terminé de estudiar se inauguró la escuela de hostelería (EHIB) y ¡me cambió la vida!

En la Escuela descubrí el placer de cocinar, o lo que es lo mismo, el placer de ser feliz cumpliendo con lo que el destino me tenía preparado."

Miceli es un restaurante pensado para transmitir y compartir el amor y el respeto que sentimos por la cocina. La de toda la vida. La sencilla. La bien hecha. La que nace de los productos frescos que cada mañana vamos a comprar al mercado. Un restaurante pequeño y familiar, situado en una casa mallorquina del siglo XIX que vio crecer a nuestra cocinera y a sus hermanos. Hoy en día se ha transformado en Miceli, para poder ofrecerte un rato agradable y feliz alrededor de una mesa, con la atención que se merece toda persona a la que le gusta comer bien.

Para elaborar cada uno de sus platos, Marga utiliza los ingredientes que compra por las mañanas en el mercado local por lo tanto ella tampoco sabe los platos que va a servir.

Esto significa que nunca hay carta pero se puede elegir entre platos individuales de uno de los dos menús de degustación.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Marta Rosselló

El nombre del restaurante se lo proporcionó el abuelo de Marta Rosselló que le dio a conocer la "sal de cocó": sal derivada del agua capturada por los orificios de las rocas bañadas por el mar. La hermosa brunette siempre quiso ser cocinera profesional y abrió su restaurante con tan solo 20 años.

El edificio con vidrio frontal ofrece auténticas vistas al puerto, y su alegre interior cuenta con mobiliario de madera blanca e iluminación seductora. Una amplia ventana permite echar un vistazo a la moderna y resplandeciente cocina. Para cenar recomendamos el "menú degustación" o el menú estacional de tres platos. Ambos cambian cada mes y ofrecen una sabrosa cocina mediterránea de mercado de alta calidad, espléndidamente presentada. El servicio es amable y eficiente.

Marta empezó en 'El Rancho' de la Colònia de Sant Jordi cuando aún estudiaba, con platos muy básicos y recetas muy sencillas que tuvieron mucho éxito entre los clientes. En esa época, Marta no se preocupaba de nada más que de cocinar y poner todo el cariño a sus platos. Los clientes lo notaron. Y aunque eso nunca lo ha olvidado, ahora lo quiere recuperar aún con más fuerza. "Con esos platos y la experiencia que tengo ahora, he ideado un menú diferente donde podéis encontrar la esencia de Marta Rosselló". Esa es la clave.

Los platos de Marta Rosselló llevan su origen escrito y destacan porque todos llevan sal de cocó ya sea por encima o integrado.

Irene Gutiérrez

Irene Gutiérrez, la propietaria de Sumaq, nació en Cuzco y abrió las puertas de su restaurante peruano-fusión en Santa Catalina en 2013.

Sumaq es una palabra quechua que significa 'delicioso' o 'sabroso': el nombre ideal para este restaurante que abre para comer y cenar durante todo el año.

Cuenta Irene Gutiérrez que nació "al sur de Cuzco, en Chumbivilcas, Santo Tomás. Éramos tan pobres que mi madre, viuda, con cuatro hijas, me entregó a un matrimonio a cambio de que liberasen a su padre, mi abuelo, preso en aquel Perú corrupto y de violaciones a los derechos humanos constantes. Mis padres, así me hacían llamarles, un policía y su mujer, maestra, me educaron a golpe de palizas hasta que a los 14 años que logré escaparme, ¡lo mejor que hice!". "Cuando me escapé de la cárcel que fue aquella casa de mis padres adoptivos, me prometí que iba a demostrar quién era Irene. Y lo he conseguido con mucho trabajo, esfuerzo y pasión".

Irene elabora platos creativos con auténticos ingredientes traídos de Perú, Japón y China (otra influencia). Te recomendamos compartir distintos platos para probar la mayor cantidad posible de sabores y texturas. Leyendo la carta te encontrarás con sugerencias e ingredientes que no has probado ni conoces, tales como unagi, causa, kataifi, takuan y tobikos. Es como embarcarse en una aventura gastronómica sin tener que hacer la maleta. La vibrante y colorida cocina fusión de Irene es sana, fresca y deliciosa, lo cual, teniendo en cuenta la excelente calidad de los ingredientes que emplea, es de esperar. Además, los platos están muy bien presentados.

Hombres en la gastronomía de Mallorca

El interés del público en los chefs y sus restaurantes se ha disparado gracias a concursos televisivos de cocina como "Masterchef" y "Top Chef" y a otros programas en los que participan chefs famosos. En Mallorca, los chefs más populares de las Baleares aparecen a menudo en la cadena local IB3TV. La gastronomía nunca ha estado tan de moda como ahora: devoramos información sobre nuevos restaurantes y tendencias culinarias, colgamos fotos de comida en las redes sociales y deseamos conocer mejor a los que crean nuestros platos.

Los mejores cocineros de Mallorca

Fernando Pérez Arellano

Al acabar sus estudios de C.O.U. marchó hacia Inglaterra para aprender idiomas. Allí consiguió su primer trabajo como fregaplatos y, entre plato y plato, le llamó mucho la atención la dedicación de los cocineros y se sintió atraído por esta profesión. Es un profesional hasta el extremo, capaz de conseguir todo aquello que se proponga en la cocina; su formación en los fogones le respalda, su paso y aprendizaje en magníficos restaurantes referentes gastronómicos le avalan:

"Patrick Guilbaud" (Dublín), "Le Gavroche" (Londres), "Don Alfonso 1890" (Nápoles), "Maison Pic" (Valence) y "Can Fabes" (Barcelona) entre otros, le otorgan el bagaje necesario para, a la temprana edad de 27 años, ponerse al frente de su propio proyecto.

En Septiembre del 2005 inaugura, el restaurante Zaranda en Madrid y los éxitos no se hacen esperar: "Restaurante Revelación de Madrid" para "El Mundo" y "Food and Wine Magazine", una estrella en la Guía Michelín, dos soles en Repsol, Premio "Al Grande del Mañana 2008" y premio a "La Innovación Técnica y Conceptual 2009" en sendas guías de "Lo Mejor de la Gastronomía" donde la cocina de Zaranda está valorada con un 8 sobre 10.

A finales del 2015 le concedieron la segunda estrella Michelín.

Fernando ha convertido su restaurante en un centro de alto rendimiento gastronómico, huyendo de excentricidades y limitándose a dar de comer. Su objetivo es convertir cada comida o cena en una explosión sensorial y para ello, la única vía es rendir pleitesía al producto en sí mismo, respetando texturas, sabores y propiedades, y sabiendo otorgar a cada plato el punto exacto.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Adrián Quetglas

Nacido en Buenos Aires en 1968. De padre y abuelos mallorquines, en su casa siempre se respiró ambiente y gastronomía de la isla.

Aún adolescente vino a Mallorca y comenzó a trabajar en restauración en Ca'n Arnau, como camarero. Su interés por la cocina y los consejos de la cocinera le llevaron hacia París, donde trabajó en La Cuisine de Marie-Blanche de Broglie. De allí se dirigió a Londres, donde prosiguió su trabajo y formación en Quo Vadis, el famoso restaurante de Marco Pierre White en el Soho.

En 2015, Adrián abre su proyecto más personal, Adrian Quetglas Restaurant en Palma de Mallorca. Actualmente, Adrián vive a caballo entre Moscú y Mallorca, donde residen su mujer y sus dos hijos.

La misión de Quetglas es "democratizar la alta cocina", algo que se refleja tanto en su menú como en su equipo internacional. Su restaurante homónimo obtuvo una estrella Michelin en 2017, y es la prueba de que la diversidad conlleva un cambio para mejor.

El restaurante está situado en el Paseo Mallorca, en Palma, y la decoración es moderna y elegante: el suelo y las mesas son de madera, y las sillas son realmente cómodas. Además del comedor interior, también hay mesas en la terraza de la entrada.

Andreu Genestra

Andreu Genestra nació en Inca (Mallorca) en 1983. El joven chef, galardonado con una estrella Michelin es en sí mismo el perfecto maridaje de cultura, tradición e innovación, puestos al servicio de una cocina fresca, saludable, sorprendente y única. Déjese impresionar por sus elaboraciones y conozca la gastronomía mallorquina y a través de una propuesta innovadora en la que lo único que no se pierde es la clave de su excelente resultado: el respeto por los sabores de antaño.

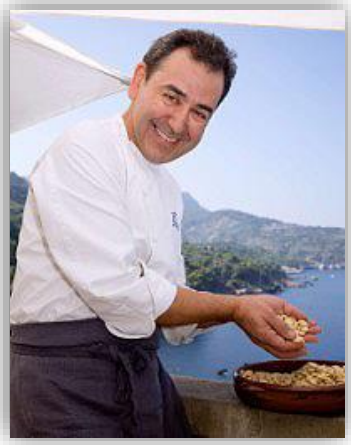
Empezó su andadura en la cocina fregando ollas en un hotel de sol y playa cuando solo tenía 15 años. A los 16 años empezó a estudiar en la escuela de Hostelería de la Universidad de les Illes Balears. Al acabar los estudios superiores empezó a trabajar en las cocinas de diferentes hoteles de 5 estrellas de Mallorca.
A los 19 años viajó a Barcelona. Allí empezó en el hotel Condes de Barcelona y lo hizo durante un año. Regresó a la isla y se puso a la órdenes del chef Marc Fosh en el hotel Read`s. Aquí es donde aprendió sus bases de cocina. Del Read`s pasó a Son Brull en donde adquirió la visión de la cocina selecta mallorquina.

En su finca, de 40 kilómetros cuadrados, Genestra se ha convertido en el rey del producto con huerto y granja, envidia de cualquier cocinero arracimado en el asfalto urbanita. El cocinero utiliza la técnica para estudiar el pasado y responder a los “porqués”, busca sorprender al comensal con formas y texturas, pero respetando esos sabores familiares cuyos códigos están en nuestro ADN. Para él, la creatividad es presentar un alimento cotidiano de otra forma, con nuevas técnicas. En este proceso de redescubrimiento gastronómico, estudia platos históricos y los reinterpreta aplicando su técnica y su conocimiento, mejorando el trato al producto y ofreciendo una cocina más saludable.

Benet Vicens

A Benet Vicens sus colegas de profesión le llaman 'maestro'. No porque sea el mayor, si no porque es el más sabio. Un hombre tranquilo que sabe lo que quiere, que disfruta con lo que hace y que recibe la energía positiva de su familia y de la
Serra de Tramuntana.

Dice Benet Vicens que «de nada sirve cumplir años para un negocio donde el reto es diario. Donde cada día te lo juegas todo. Es la magia, la sorpresa y la felicidad lo que importa. Deseamos seguir. Deseamos compartirlo…». Y así su Bens d'Avall de Sóller ha cumplido los 40 años, de cara al mar inmenso, azul y brillante de la costa norte de Mallorca, con el espíritu del merendero que fundaron sus padres en 1971.



En Béns d'Avall desde el 1971 se ha defendido la cocina balear, inspirados por el entorno único de nuestras islas, de una forma saludable, natural y creativa.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM

El Chef Benet Vicens, junto a Catalina Cifre y su hijo Jaume, se empeñan en descubrir a los visitantes lo mejor de las islas a través de sus propuestas entre la tradición, el producto y la vanguardia.

Nos envuelve el inmejorable contexto de la Serra de Tramuntana, fuente de inspiración, productos y sabores, que sin duda contribuye a convertir la visita en una intensa experiencia gastronómica, cultural y emocional.

Felix Eschrich

Ir a Es Pati significa pasar una velada encantadora en el ambiente relajado de una casa de pueblo mallorquina que ha sido reformada hace 20 años. Durante los meses más cálidos los huéspedes pueden disfrutar del acogedor patio en la calle frente al restaurante.

Felix Eschrich y su mujer Sarah Trappe ofrecen un menú diario de 5 platos diferentes cada día. Sus menús son una mezcla de los platos tradicionales de la abuela combinados con la cocina internacional estrella basada en productos regionales y de la temporada.

ció Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

A continuación tenemos un ejemplo de menú sacada de su página web:

Ejemplo de menú para 54,– €

1. *Crema de raíz de perejil ahumada*
2. *Gamba crujiente con ensalada de remolacha y granada & cardamomo*
3. *Costillas de ternera con couscous de mango oriental & brotas*
4. *Tenderstrip de buey U.S con corteza de hierbas, col con trufa & parmentier de coliflor*
5. *Arroz con leche y naranja con fresas tandoori & sorbete de maracuyá*

Peter Urbach

La cocina suele ser mediterránea con toques asiáticos, pero también recibe influencias de otros países que Peter y su mujer Elvira, la cual está a cargo del servicio y del equipo del restaurante, visita en invierno. El menú cambia a menudo, exceptuando algunas especialidades, como el carpaccio de pera cubierto con queso de cabra fundido. Se recomienda reservar con antelación.

La pareja cuenta con más de 20 años de experiencia como restauradores y fueron dueños de un restaurante familiar en Alemania durante diez años, antes de mudarse a Mallorca en 2005. Su aislada finca alberga tanto la casa como el restaurante. Los once años como gerentes de su propio restaurante no han atenuado el entusiasmo evidente de la pareja: «Queremos que nuestros clientes se sientan como en casa y disfruten aquí de la tranquilidad de un ambiente entre amigos», dice Peter. «Cada día disfrutamos de lo que hacemos».

El restaurante debe su nombre a su ubicación, directamente adyacente a un pequeño pinar. Los curiosos lo encontrarán en el camino entre Ses Salines y la Colonia de Sant Jordi. El popular restaurante campestre, dirigido por Peter Urbach y su esposa Elvira, es un verdadero idilio. Incluso desde el exterior no se puede tener suficiente del hermoso jardín y los pinares que bordean Es Pinaret. Pero eso también es mejor: sería una pena si el invitado ya no pudiera disfrutar de los excelentes platos y platos del anfitrión.

Josef Sauershell

El único restaurante con estrella Michelin de Deià pertenece al chef alemán Josef Sauerschell y la maître mallorquina Leonor (su mujer).

"Racó" significa "esquina" o "rincón" en mallorquín – lo cual encaja a la perfección con la ubicación privilegiada de este restaurante. El interior es romántico y tiene sillas de mimbre, coloridas obras de arte local y un altillo muy acogedor. En verano, podrás contemplar las espectaculares vistas al pueblo y la montaña del Teix desde su gran terraza, mientras que disfrutas de la cocina mallorquina-mediterránea y del vino que elijas de su amplia carta de variedades mallorquinas, de otras regiones de España e internacionales. El servicio es muy profesional y utiliza guantes blancos para poner cubiertos nuevos. Es un lugar de primera categoría para celebrar una ocasión especial.

"NO INTENTES ALCANZAR LAS ESTRELLAS, SIEMPRE Y CUANDO ESTES EN LA TIERRA"

Josef Sauershell nunca intentó alcanzar las estrellas, pero la conocida guía gastronómica le concedió una en 2002. Sin embargo, detrás de la estrella Michelin concedida al restaurante Es Racó d'es Teix, no sólo está el éxito del chef, sino también la historia de amor de la familia Sauershell-

Josef está al frente de la cocina, y elabora una deliciosa cocina mallorquina con toques mediterráneos honesta y llena de sabor, en la que saca el máximo partido de los ingredientes frescos de primera calidad de la zona. El pescado condensa todo el sabor del Mediterráneo, mientras que el cordero evoca las montañas de Tramuntana. Josef utiliza productos de la mejor calidad, y en sus platos, en los que el ingrediente principal se convierte realmente en el protagonista, los sabores son claramente diferenciables. Entre sus platos a la carta se encuentran la lubina entera de hinojo silvestre para dos y el carré de cordero con costra de oliva. Su sabor y estilo destilan buen hacer y su presentación es muy elegante. Los postres son irresistibles. Además de la carta, también tienen un menú del día compuesto por tres platos y, por la noche, un excelente menú degustación. Los aperitivos son pequeñas obras de arte y el pan se sirve con mantequilla y una selección de cinco aceites de oliva, diseñados por “Oli de Mallorca”.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Joan Marc Garcías Amer

Joan Marc es titulado por la Escola d'Hoteleria de la Universitat de les Illes Balears y ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes con estrellas Michelin de Barcelona como el Racó de can Fabes con Santi Santamaria y el Sant Pau de Carme Ruscalleda. En Mallorca en Cavall Bernat con Toni Mauro y en Read's con Marc Fosh. Durante 8 años fue el chef del restaurante 3|65, del hotel Rellais & Chateaux Son Brull, hasta que decidió volver en su punto de partida y fundar su propio restaurante, enfrente de la plaza des Blanquer, donde se crió de pequeño.

Su cocina consiste en una interpretación moderna de las tradicionales recetas mallorquinas y se basa en la simplicidad y el uso de productos locales, de temporada y de alta calidad.

Puedes hacer tu propio menú de degustación de 3, 4 o 6 platos, eligiendo entre diferentes entrantes, platos de pescado, de carne y postres. Los menús de degustación incluyen un aperitivo, pan casero, aceite de oliva y flor de sal.

El cliente gozará de una cocina mallorquina, más fresca, sencilla, llena de sabor y de km 0. Para conseguirlo llenamos la despensa con productos locales y de proximidad. También colaboramos con diferentes payeses del entorno, que nos suministran desde quesos ecológicos, lechona, cordero y hasta el preciado cereal de *xeixa* con que elaboramos el pan ecológico que se sirve a mesa.

Jens Bräuning

Jens viene de un pequeño pueblo de campo en Alemania y entró en el mundo de la hostelería desde muy joven ya que ayudaba y trabajaba en el hotel de su abuela. Luego estudió hostelería y consiguió su primer empleo como cocinero profesional en un restaurante con una estrella Michelin. Ha estado viviendo y trabajando en España desde hace ya cinco años y se unió al grupo Maritim como consultor de cocina antes de mudarse a Mallorca para convertirse en el Jefe de Cocina del recientemente renovado Maritim Hotel Galatzó. Jens tuvo una formación con una fuerte base de cocina francesa tradicional y sigue usando estas influencias en todos sus platos.

El Lila es uno de los restaurantes más populares de Portals que cuenta con una clientela internacional. Se recomienda reservar, sobre todo cuando no hace calor suficiente para comer fuera, ya que el interior es bastante pequeño. La decoración en Lila es principalmente del color que da nombre al restaurante, dándole un aire muy acogedor con preciosas vistas al puerto.

El chef de Lila, Jens Bräuning, presenta una cocina moderna con un toque del ambiente mediterráneo pero siempre con una base de Francia.

Información sobre la autora de proyecto

Me llamo Nuria Cortés y soy alumna del instituto IES Guillem Colom Casasnovas en 2º de Grado Medio. He hecho este proyecto porque no podía ir de prácticas al Hotel Son Vida por el Covid-19, por esto tampoco he podido disfrutar de una de las experiencia que yo pensaba que iba a marcar mi vida como es la de ir al concurso en el que me habían seleccionado llamado Protur Chef. Siendo positiva he de decir que aun que me haya quedado con las ganas de cocinar he podido aprender de muchos cocineros muy reconocidos que han tenido que hacer un gran esfuerzo para llegar dónde están y que no lo han tenido fácil por situaciones de la vida, de ellos he aprendido mucho más de la gastronomía del sitio donde vivo, Mallorca, emplatados y he descubierto que lo que más me gusta en un plato es el elemento que le da frescura al mismo.

Tengo en mente seguir aprendiendo sobre este mundillo, dar todo de mí para conseguir mis metas y trabajar de lo que me gusta en un sitio en el que me sienta cómoda. Espero que os haya gustado leer mi proyecto tanto como a mí me ha gustado hacerlo.

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

Bibliografía:

Portada

Imágenes de:

4º curso: «Escoffier en 2017» por Marc Fosh y Joan Marc Garcías. (2019, marzo 1). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.chefsins.com/product/20162017-cuarto-curso/

Alamy Limited. (s. f.). Chef Benet Vicens. Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.alamy.com/stock-photo-chef-benet-vicens-96548236.html

Andreu Genestra (@AndreuGenestra) | Twitter. (s. f.). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://twitter.com/andreugenestra

Diario de Mallorca. (s. f.). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://ocio.diariodemallorca.es/tv/noticias/nws-338918-la-mallorquina-marta-rossello-luchara-titulo-topchef.html

Diario de Mallorca. (2019, noviembre 21). Noticias de Adrián Quetglas - Diario de Mallorca. Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.diariodemallorca.es/tags/adrian-quetglas.html

Elvira y Peter Urbach de Es Pinaret. (2018, abril 10). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/es-pinaret-colonia-sant-jordi/

Felix Eschrich & Sarah Trappe de Es Pati. (2018, septiembre 4). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-es-pati-sant-llorenc/

Fernando Perez Arellano Photos Photos: «Madridfusion» International Gastronomic Fair. (s. f.). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.zimbio.com/photos/Fernando+Perez+Arellano/Madridfusion+International+Gastronomic+Fair/1YwDn1CEKXz

josef-sauerschell. (2016, noviembre 5). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://andonisarriegi.wordpress.com/2016/11/06/un-artesano-en-deia/josef-sauerschell/

La mejor comida del mundo llega a Bucarest de la mano de Irene Gutiérrez. (s. f.). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://soundcloud.com/radioromaniainternational/la-mejor-comida-del-mundo-llega-a-bucarest

Marga Coll de Miceli. (2017, mayo 29). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-miceli-selva/

Moreda, J. (2019a, abril 16). Catalina Pieras: «Cocinar me produce felicidad». Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.ultimahora.es/noticias/sociedad/2019/04/10/1071587/catalina-pieras-cocinar-produce-felicidad.html

Moreda, J. (2019, abril 16). Catalina Pieras: «Cocinar me produce felicidad». Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.ultimahora.es/noticias/sociedad/2019/04/10/1071587/catalina-pieras-cocinar-produce-felicidad.html

Noticias de Mallorca. (2020, junio 2). El paro se dispara en Baleares un 92 por ciento con 35.792 desempleados más en mayo. Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.mallorcadiario.com/la-conocida-chef-maria-salinas-protagonista-del-cuarto-trasmetapeo

Report, G. (2018, septiembre 29). Jens Bräuning. Recuperado 2 de junio de 2020, de https://www.gourmet-report.de/artikel/335848/jens-braeuning/

Sevillano, E. (2016, julio 25). Macarena de Castro llena de sol los platos. Recuperado 2 de junio de 2020, de https://elviajero.elpais.com/elviajero/2016/07/22/actualidad/1469188611_990554.html

The World News. (s. f.). Recuperado 2 de junio de 2020, de https://twnews.es/es-news/bar-na-toneta-el-restaurante-efimero-de-las-hermanas-solivellas-en-casa-bonay

1. Mujeres en la gastronomía de Mallorca

Información de:

Crespo, I. (2019, noviembre 13). ¿Cuál es el papel de la mujer en el mundo de la gastronomía española? Traveler. Recuperado de https://www.traveler.es

Pérez, J. (2018, mayo 21). Mallorca la isla de las mujeres cocineras - Gastroactitud. Pasión por la comida. Recuperado 27 de abril de 2020, de https://www.gastroactitud.com/pista/mallorca-isla-de-mujeres-cocineras/

Rodas, G. (2018, junio 28). Macarena de Castro: «Hay mucha mujer cocinera y poca reconocida». Editora Balear S.A. Recuperado de https://www.diariodemallorca.es

Imágenes de:

Rodas, G. (2018, junio 28). Macarena de Castro: «Hay mucha mujer cocinera y poca reconocida». Editora Balear S.A. Recuperado de https://www.diariodemallorca.es

Royo, K. (2020, enero 1). afuegolento.com con Koldo Royo. Recuperado de https://www.afuegolento.com/articulo/el-chef-andreu-genestra-confirma-su-participacion-el-i-congreso-saborfusion-republica-dominicana-2020/22391/

2. Las mejores cocineras de Mallorca

2.1 Las hermanas María y Teresa

Información de:

Jolonch, C. (2019, julio 8). Ca Na Toneta: así es la cocina arraigada a la tierra de las hermanas Solivellas. *La Vanguardia*. Recuperado de https://www.lavanguardia.com

plateselector. (2018, marzo 10). *PlateSelector MAKERS Maria Solivellas - Ca na toneta* [Archivo de vídeo]. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=Lf32GFtRAy0

SkyBlue Mallorca & The Costa Del Sol. (2011, marzo 29). *Restaurante Ca Na Toneta en Caimari Mallorca* [Archivo de vídeo]. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=wI7XsL20BIM

Imágenes de:

Ca Na Toneta. (s. f.). Recuperado 28 de abril de 2020, de http://menumaniamallorca.com/restaurante/ca-na-toneta/

CA NA TONETA en zona Selva, Mallorca | Exclusiver. (s. f.). Recuperado 28 de abril de 2020, de https://www.exclusivermallorca.com/es/restaurants/12-ca-na-toneta

Jolonch, C. (2019, julio 8). Ca Na Toneta: así es la cocina arraigada a la tierra de las hermanas Solivellas. *La Vanguardia*. Recuperado de https://www.lavanguardia.com

Repsol, G. (2020, enero 1). Ca na Toneta | Guia Repsol. Recuperado de https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/ca-na-toneta-9469/

2.2 Caterina Pieras

Información de:

Equipo y filosofía. (s. f.). Recuperado 29 de abril de 2020, de https://daica.es/equipo-y-filosofia/

Imágenes de:

Caterina Pieras de DaiCa. (2017, junio 13). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Chefs(In), R. (2017, noviembre 16). Hidden Kitchen con Caterina Pieras. Recuperado 29 de abril de 2020, de https://www.chefsins.com/hidden-kitchen-caterina-pieras-daica/

France, E. C. C. M. (2019, diciembre 31). DaiCa, equilibrio entre tradición y vanguardia. Recuperado 29 de abril de 2020, de https://www.marie-claire.es/lifestyle/los-imprescindibles/articulo/daica-equilibrio-entre-tradicion-y-vanguardia-601561219260

Restaurante DaiCa i Petit Hotel - Llubí. (2003, junio 8). *Lifestyle Magazine Spend In*. Recuperado de https://www.spend-in.com

Ribas y Pieras, D. C. [DaicaRestaurant]. (2018, mayo 19). Daica Restaurant on [tweet]. Recuperado de https://twitter.com/daicarestaurant/status/1042360905177227264?lang=he

Secundária
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

2.3 Macarena de Castro

Información de:

Bistró del Jardín - Restaurante en puerto Alcúdia - Comer en Alcúdia. (2011, abril 1). Recuperado 28 de abril de 2020, de http://www.bistrodeljardin.com/web/

G. (2019, octubre 20). El cabreo de Macarena causa revuelo en la red. *Última Hora*. Recuperado de https://www.ultimahora.es

Imágenes de:

Baleares, I. (2020, enero 4). Maca de Castro. Recuperado de https://infomagbaleares.wordpress.com/2018/04/16/restaurante-jardin-macarena-de-castro-1-michelin/

G. (2019a, octubre 20). El cabreo de Macarena causa revuelo en la red. *Última Hora*. Recuperado de https://www.ultimahora.es

Macarena de Castro de Jardín. (2017, mayo 26). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Sevillano, E. (2016, julio 25). Macarena de Castro llena de sol los platos. *EL PAÍS*. Recuperado de https://elviajero.elpais.com

T. (2019b, octubre 11). Maca de Castro. Recuperado de https://tapasmagazine.es/local/maca-de-castro/

2.4 María Salinas

Información de:

Adicta a la carta. (s. f.). Recuperado 30 de abril de 2020, de https://adictaalacarta.com/mariasalinas/

Conversando con Maria Salinas. (2019, abril 10). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Restaurante Maria Salinas. (2019, julio 19). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Imágenes de:

María Salinas. (2020, enero 1). Recuperado de http://menumaniamallorca.com/restaurante/maria-salinas/

MARÍA SALINAS RESTAURANT, Mancor de la Vall - Menú, Precios y Restaurante Opiniones. (s. f.). Recuperado 30 de abril de 2020, de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g2034114-d8606945-Reviews-Maria_Salinas_Restaurant-Mancor_de_la_Vall_Majorca_Balearic_Islands.html

Parra, B. (2020, abril 25). Kao Street: la 'nueva' cocina china para llevar y a domicilio. Recuperado 30 de abril de 2020, de https://www.gastronomistas.com/maria-salinas-restaurante-mallorca/

Restaurante Maria Salinas. (2019, julio 19). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Soler, F. (2016, julio 20). Maria Salinas Restaurant, Mancor de la Vall, Mallorca. Recuperado 30 de abril de 2020, de http://www.myguiadeviajes.com/2016/07/maria-salinas-restaurant-mancor-de-la-vall-mallorca/

2.5 Marga Coll

Información de:

Restaurante Miceli. (s. f.). Recuperado 1 de abril de 2020, de http://www.miceli.es/

Marga Coll de Miceli. (2017, mayo 29). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Chefs(In), R. (2020, enero 14). Marga Coll. *Chefs(in)*. Recuperado de https://www.chefsins.com

Imágenes de:

Restaurante Miceli. (s. f.). Recuperado 1 de abril de 2020, de http://www.miceli.es/

R. (2017, junio 30). Marga Coll deslumbra en The chef experience. *Ultima Hora*. Recuperado de https://www.ultimahora.es

Pescado con verduras, por Marga Coll, chef del restaurante Miceli. (2018, enero 2). Recuperado de https://www.alamareditions.com/pescado-verduras-marga-coll-chef-del-restaurante-miceli/

hc/ Editorial Team. (2019, marzo 27). Descubre la Magia de Marga Coll en Arrels. Recuperado de https://www.helencummins.es/arrels-by-marga-coll/

Arrels: Desayuno 5 estrellas by Marga Coll -. (2016, noviembre 12). Recuperado de http://www.foodfriends.net/blog/es/desayuno-5-estrellas-marga-coll/

Adicta a la carta. (s. f.). Recuperado 1 de abril de 2020, de https://adictaalacarta.com/miceli/

2.6 Marta Rosselló

Información de:

Marta Rosselló de Sal de Cocó. (2019, mayo 27). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Chefs(In), R. (2017, marzo 16). Marta Rosselló en Purohotel Palma. Recuperado 2 de mayo de 2020, de https://www.chefsins.com/marta-rossello-en-purohotel-palma/

Imágenes de:

SAL DE COCÓ, Colonia de Sant Jordi - Fotos, Número de Teléfono y Restaurante Opiniones. (s. f.). Recuperado 2 de mayo de 2020, de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g580296-d3474438-Reviews-Sal_de_Coco-Colonia_de_Sant_Jordi_Majorca_Balearic_Islands.html

Restaurante Sal de Cocó. (2019, mayo 31). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Repsol, G. (s. f.). Sal de Cocó | Guia Repsol. Recuperado 2 de mayo de 2020, de https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/sal-de-coco-11057/

2.7 Irene Gutiérrez

Información de:

Duran, L. (2020, enero 6). "COCINAR HA SIDO LA TERAPIA EN LOS MOMENTOS MÁS AMARGOS DE MI VIDA" – Crítica. *RÍTRICA*. Recuperado de https://www.revista-critica.es

Irene Gutiérrez de Sumaq. (2017, enero 25). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Imágenes de:

Eltenedor (s. f.-b). Recuperado 3 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/sumaq-r285499/opiniones

Eltenedor (s. f.-a). Recuperado 3 de mayo de 2020, de https://www.thefork.com.ar/restaurante/sumaq-r285499

Restaurante Sumaq en Palma de Mallorca. (2018, mayo 31). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

La mejor comida del mundo llega a Bucarest de la mano de Irene Gutiérrez. (s. f.). Recuperado 3 de mayo de 2020, de https://soundcloud.com/radioromaniainternational/la-mejor-comida-del-mundo-llega-a-bucarest

Eltenedor. (s. f.). Recuperado 3 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/sumaq-r285499

Adicta a la carta. (s. f.). Recuperado 3 de mayo de 2020, de https://adictaalacarta.com/piruw/

3. Hombres en la gastronomía de Mallorca

Información de:

Los chefs del momento en Mallorca. (2020, abril 2). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Imágenes de:

Mallorca es algo más que sobrasada (la matanza mallorquina). (2019, marzo 21). Recuperado 2 de junio de 2020, de http://louloulopez.com/mallorca-sobrasada-matanza-mallorquina/

4. Los mejores cocineros de Mallorca

4.1 Fernando Pérez Arellano

Información de:

Zaranda. (2020, enero 1). Fernando Pérez Arrellano. Recuperado 5 de mayo de 2020, de https://zaranda.es/fernando-perez-arellano/

Fernando Pérez Arellano Información y Recetas en Pescaderías Cloruñesas. (1911, mayo 15). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.pescaderiascorunesas.es/recetas/fernando-perez-arellano

Imágenes de:

U. (2020, mayo 6). Zaranda, un restaurante en Mallorca con dos estrellas Michelin. *Última Hora*. Recuperado de https://www.ultimahora.es

Spanish Chefs. Fernando Pérez Arellano: biography, recipes, restaurants, books, awards... | Foods from Spain. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/tools/foodpedia/who-is-who/4444118.html

Cena Michelin en el Restaurante Zaranda. (2018b, mayo 31). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Cena Michelin en el Restaurante Zaranda. (2018a, mayo 31). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

Castell Son Claret. (2018, julio 27). *Restaurante Zaranda | Chef Fernando P. Arellano (2 estrellas Michelin Mallorca)* [Archivo de vídeo]. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=Mv8a6-aUeYE

4.2 Adrián Quetglas

Información de:

Restaurante Adrian Quetglas en Palma. (2019, enero 14). *abcMallorca*. Recuperado de https://www.abc-mallorca.es

ADRIAN QUETGLAS | Chef del restaurante con una estrella michelin. (2019, septiembre 27). Recuperado 6 de mayo de 2020, de http://adrianquetglas.es/el-chef-con-estrella-michelin-en-mallorca/

Imágenes de:

Repsol, G. (s. f.-c). Adrián Quetglas | Guia Repsol. Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/adrian-quetglas-39920/

Repsol, G. (s. f.-b). Adrián Quetglas | Guia Repsol. Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/adrian-quetglas-39920/

Repsol, G. (s. f.-a). Adrián Quetglas | Guia Repsol. Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/adrian-quetglas-39920/

Diario de Mallorca. (2019, noviembre 21). Noticias de Adrián Quetglas - Diario de Mallorca. *Diario de Mallorca*. Recuperado de https://www.diariodemallorca.es

Adrián Quetglas. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de http://menumaniamallorca.com/restaurante/adrian-quetglas/

4.3 Andreu Genestra

Información de:

Restaurante estrella Michelin en Mallorca | Hotel Predi Son Jaumell. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.hotelsonjaumell.com/es/gastronomia/?partner=3516&gclid=CjwKCAjwwMn1BRAUEiwAZ_jnEjucoA_HG-dE4T9J48nER5E09xFqniFR2naeEP5NrHMUzL5c89UaXxoCZz0QAvD_BwE

Andreu Genestra | Madrid Fusion. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.madridfusion.net/es/cocinero/andreu-genestra/

Andreu Genestra | Andreu | Cuina de la Terra. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://andreugenestra.com/andreu/

Imágenes de:

ANDREU GENESTRA, Capdepera - Menú, Precios y Restaurante Opiniones. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g580281-d3745964-Reviews-Andreu_Genestra-Capdepera_Majorca_Balearic_Islands.html

ANDREU GENESTRA, Capdepera - Menú, Precios y Restaurante Opiniones. (2012, septiembre 4). *Tripadvisor*. Recuperado de https://www.tripadvisor.es

Eltenedor. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/aromata-by-andreu-genestra-r201818

Santiago, G. (2019, agosto 25). Andreu Genestra,1 Estrella Michellin en Madrid Fusión 2015. Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.divinossabores.com/andreu-genestra-madrid-fusion-2015/

The Table by... (2015, septiembre 26). *AD*. Recuperado de https://www.revistaad.es

Tu boda en Mallorca. (s. f.). Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://tubodaenmallorca.es/listado/andreu-genestra/

4.4 Benet vicens

Información de:

Chefs(In), R. (2020, enero 14). Benet Vicens. Recuperado 6 de mayo de 2020, de https://www.chefsins.com/benet-vicens/

Imágenes de:

Benet Vicens. (2011, diciembre 17). Recuperado 11 de mayo de 2020, de http://asfo.co.uk/sbm/benet_vicens/?lang=es

hc/ Editorial Team. (2019, agosto 21). La sencilla y famosa cocina de Bens d'Avall. Recuperado 11 de mayo de 2020, de https://www.helencummins.es/restaurante-soller-bens-davall/

Menú degustación del Restaurante Bens D'Avall. (2019a, febrero 19). Recuperado 11 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-bens-davall/

Menú degustación del Restaurante Bens D'Avall. (2019b, febrero 19). Recuperado 11 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-bens-davall/

U. (2020, mayo 11). Béns d'Avall, un restaurante con la personalidad de Benet Vicens y familia. Recuperado 11 de mayo de 2020, de https://www.ultimahora.es/mallorca/ocio/restaurante/bens-avall-restaurante-personalidad-benet-vicens-familia.html

Un plato de la cocina de Bens D'Avall en Zelebri www.zelebri.com/chef/benet-vicens | Chefs, Platos. (s. f.). Recuperado 11 de mayo de 2020, de https://www.pinterest.se/pin/330522060124448496/

4.5 Felix Eschrich

Información de:

Es Pati - Restaurante en Mallorca. (2020, marzo 9). Recuperado 11 de mayo de 2020, de https://es-pati.es/

Imágenes de:

ES PATI, Sant Llorenç des Cardassar - Fotos, Número de Teléfono y Restaurante Opiniones. (s. f.). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g1068061-d1971730-Reviews-Es_Pati-Sant_Llorenc_des_Cardassar_Majorca_Balearic_Islands.html

Es Pati Restaurant en zona San Llorenç des Cadassar, Mallorca | Exclusiver. (s. f.). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.exclusivermallorca.com/es/restaurants/22-es-pati-restaurant

Es Pati. (2018, septiembre 4). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/es-pati/

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS

4.6 Peter Urbach

Información de:

Elvira y Peter Urbach de Es Pinaret. (2018, abril 10). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/es-pinaret-colonia-sant-jordi/

Es Pinaret - Bewertungen, Erfahrungen & Infos zum Restaurant. (s. f.). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.holamallorca.com/reisefuehrer/mallorca/restaurants/ses-salines/es-pinaret.htm

hc/ Editorial Team. (2019, agosto 21). Restaurante Es Pinaret: una auténtica delicia rural. Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.helencummins.es/restaurante-aleman-es-pinaret/

Imágenes de:

Restaurante Es Pinaret. (2020b, enero 16). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/es-pinaret/

Restaurante Es Pinaret. (2020a, enero 16). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/es-pinaret/

hc/ Editorial Team. (2019, agosto 21). Restaurante Es Pinaret: una auténtica delicia rural. Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.helencummins.es/restaurante-aleman-es-pinaret/

ES PINARET, Ses Salines - Fotos, Número de Teléfono y Restaurante Opiniones. (s. f.-b). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g616237-d2276574-Reviews-Es_Pinaret-Ses_Salines_Majorca_Balearic_Islands.html

ES PINARET, Ses Salines - Fotos, Número de Teléfono y Restaurante Opiniones. (s. f.-a). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g616237-d2276574-Reviews-Es_Pinaret-Ses_Salines_Majorca_Balearic_Islands.html

Elvira y Peter Urbach de Es Pinaret. (2018, abril 10). Recuperado 14 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/es-pinaret-colonia-sant-jordi/

4.7 Josef Sauershell

Información de:

Restaurante Es Racó d'es Teix, Deià. (2019, febrero 15). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-es-raco-des-teix/

Josef Sauerschell de Es Racó d'es Teix. (2018, abril 17). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-es-raco-des-teix-deia/

Es Raco des Teix | Restaurante Deia | Joseph Sauerschell. (s. f.). Recuperado 18 de mayo de 2020, de http://esracodesteix.es/

Imágenes de:

Eltenedor. (s. f.-a). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/es-raco-des-teix-by-josef-sauerschell-r488659

Eltenedor. (s. f.). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/es-raco-des-teix-by-josef-sauerschell-r488659

Es Raco des Teix | Restaurante Deia | Joseph Sauerschell. (s. f.-a). Recuperado 18 de mayo de 2020, de http://esracodesteix.es/

Es Raco des Teix | Restaurante Deia | Joseph Sauerschell. (s. f.). Recuperado 18 de mayo de 2020, de http://esracodesteix.es/

ES RACO D'ES TEIX, Deià - Menú, Precios y Restaurante Opiniones. (s. f.). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g580297-d1177079-Reviews-Es_Raco_d_es_Teix-Deia_Majorca_Balearic_Islands.html

Josef Sauerschell de Es Racó d'es Teix. (2018, abril 17). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-es-raco-des-teix-deia/

4.8 Joan Marc Garcías Amer

Información de.

Conversando con Joan Marc. (2018, julio 11). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-joan-marc-inca/

JOANMARC Restaurant. (s. f.). Recuperado 18 de mayo de 2020, de http://www.joanmarcrestaurant.com/es/joan-marc/

Imágenes de:

Eltenedor. (s. f.-a). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/joan-marc-restaurant-r17076

Eltenedor. (s. f.-a). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/joan-marc-restaurant-r17076/opiniones

Eltenedor. (s. f.). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.eltenedor.es/restaurante/joan-marc-restaurant-r17076/opiniones

mallorcaZeitung. (s. f.). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://freizeit.mallorcazeitung.es/hosteleria/noticias/nws-36251-joan-marc-in-inca-zurck-zu-den-wurzeln.html

Restaurante Joan Marc. (2018, junio 11). Recuperado 18 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/joan-marc/

Institut d'Educació Secundària

4.9 Jens Bräuning

Información de:

Jens Bräuning. (2009, febrero 26). Recuperado 22 de mayo de 2020, de http://asfo.co.uk/sbm/jens_brauning/?lang=es

Jens Bräuning de Lila Portals. (2018, mayo 28). Recuperado 22 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-lila-puerto-portals/

SkyBlue Mallorca & The Costa Del Sol. (2009, febrero 26). Jens Bräuning, Jefe de Cocina del Hotel Maritim Galatzó en Peguera, Mallorca. Recuperado 22 de mayo de 2020, de https://www.youtube.com/watch?v=sUj950ZV7fU

Imágenes de:

Jens Bräuning. (2009, febrero 26). Recuperado 22 de mayo de 2020, de http://asfo.co.uk/sbm/jens_brauning/?lang=es

Jens Bräuning de Lila Portals. (2018, mayo 28). Recuperado 22 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-lila-puerto-portals/

Los chefs del momento en Mallorca. (2020, abril 2). Recuperado 22 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/chefs-masculinos-restaurante-propio-mallorca/

Restaurante Lila Portals. (2017a, diciembre 22). Recuperado 22 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-lila-portals/

Restaurante Lila Portals. (2017a, diciembre 22). Recuperado 22 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-lila-portals/

Restaurante Lila Portals. (2017, diciembre 22). Recuperado 22 de mayo de 2020, de https://www.abc-mallorca.es/restaurante-lila-portals/

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM
CASASNOVAS