



ГАСТРОНОМИЯ

Беззаботная жизнь: пир с видом на море. Пляжные рестораны, по-испански: chiringuitos, предлагают холодные закуски и горячие блюда. Особенной популярностью в обеденное время пользуется паэлья. На фото: chiringuito на Плайя-де-Муро (Playa de Muro) на севере острова.

Кулинарная феерия

Тем, кто приезжает на остров, лучше не сидеть на диете. Ведь этому явно будут мешать местные гастрономические соблазны. Здесь есть всё. Здоровая средиземноморская кухня популярна так же, как и международная.

Гастрономия привлекает своим разнообразием: сегодня можно наслаждаться паэльей в закусочной на пляже, завтра – деликатесами звездного ресторана, а послезавтра – творениями японского или

итальянского поваров. И не стоит забывать о классической майоркинской кухне. В принципе, это незатейливая деревенская еда с калорийными густыми супами и вкусным жаркое. Одно из любимых блюд майоркинцев – это жаренный поросёнок с хрустящей корочкой. Лучше всего заказать это блюдо в одном из традиционных ресторанов острова, который может быть расположен в причудливом подвале.

Кулинарной кульминацией поездки может стать посещение одного из рыбных ресторанов, которые, несомненно, также являются важной частью острова. Все дары моря очень свежие и аппетитные. Особенным вкусом отличаются красные креветки и лангусты из прибрежных вод.

Каждый из местных ресторанов к любым блюдам предлагает широкий ассортимент майоркинских вин, обычно недорогих.