



1

## 1 Изысканная кухня

Пять ресторанов острова были отмечены звездами Мишлен: Es Fum в отеле St. Regis Mardavall, Jardín в Порт-де-Алькудия (Port d'Alcúdia), Moli d'en Bou в Са-Кома (Sa Coma), Zaranda в Hilton Sa Torre и ресторан Es Raco des Teix в Дейе (Deiá).



2

## 2 Местные традиции

Деревенские майоркинские рестораны обычно располагаются в просторных залах. Здесь посетителям, несомненно, предложат frito mallorquin (густой суп с овощами и потрохами ягнёнка, заменяющий и первое, и второе блюдо), saracoles (улитки) и roscella (жареный поросёнок). Особенно причудливыми кажутся уютные рестораны в подвалах (cellers).



3

## 3 Городской стиль

Urban Lounge вместо кабачка в деревенском стиле: на майоркинской гастрономической сцене немало стильных ресторанов. В облике многих из них заметно участие модных дизайнеров и архитекторов.



4

## 4 Мировой уровень

Кухня острова стала такой же интернациональной, как и сами гости. Наряду с излюбленными французскими и итальянскими ресторанами большой популярностью у посетителей пользуются заведения азиатской и южноамериканской кухни. На острове можно посетить даже афганский, шведский и африканский рестораны. Конечно же, представлены все испанские регионы, прежде всего северная Галисия.



5

## 5 Модные тенденции

В последние годы на Майорке открылось много модных пляжных клубов: нечто среднее между рестораном, чилаут-зоной и солнечной палубой. Такие заведения, как Nikki Beach и Puro Beach – синонимы богатства и изыска. Кроме этого, на обычных пляжах расположены бары, которые здесь называются chiringuitos.