



Разнообразие велико: традиционность и калорийность (справа: Bar Martin) или свежесть и полезность (посередине: Jordi Calvache). Фото: П. Лосано

## Меню на любой вкус

Обеденный перерыв – это не просто время приёма пищи. Майорка изобилует предложениями

ММ

Хороший обед добавляет сил. Те, кто работает физически, знают об этом не понаслышке. Активнее всего испанскую гастрономическую отрасль поддерживают водители грузовиков. Menu del camiónero в некоторых индустриальных районах уже получило практически официальный статус. Здесь обычно можно пообедать по цене от восьми до десяти евро, взяв, например, салат, чем-то похожий на «Оливье», (ensaladilla gusa), рис с яичницей под томатным соусом (arroz a la cubana) и карамельный пудинг. Хлеб, вода, вино и маслины, как правило, включены в цену. Если повезёт с обслуживанием, то кофе тоже не посчитают. Однако следует быть внимательным, зачастую счёт незаметно возрастает до 15 евро: добавляются НДС и другие услуги. Подытожив, можно сказать, что в то время, как в индустриальном районе клиенты ресторанов платят за комплексный обед, в среднем, около восьми евро, цена за обед в туристических зонах колеблется от 11 до 13 евро.

«По закону Испании заведения обязаны включать в ценники НДС, и мало кто этого не делает», – рассказывает Пилар Карбонель (Pilar Carbonell), сотрудница майоркинского гастрономического общества Restauració CAEB. Она опровергла бытующее мнение о том, что гастрономические предложения на острове зачастую ограничиваются такими блюдами, как



спагетти болоньезе, шницель или филе пангасиуса с жареной картошкой: «Предложения на обеды довольно разнообразны. Стало популярным заказывать по-

### По закону цены должны указываться с учётом НДС

ловину комплексного обеда (medio menú) или же небольшую порцию салата». Многие рестораны, в свою очередь, включают в свои меню недорогие закуски – булочки и сэндвичи.

Если хочется переку-

сить, не обязательно заказывать панированное мясо и калорийную жареную картошку. Намного полезнее остановить свой выбор на свежей и здоровой пище. Именно такие блюда предлагают в ресторане 18 D'Calvache, что в индустриальном районе Can

Valeró (Carrer Can Valeró 18). В рабочие дни комплексный обед здесь обойдётся в 9,7 евро. Почему бы не взять на закуску салат с авокадо и креветками или картофельный суп? Основные блюда довольно разно-

образны: от курицы со спаржей и поленты, до сочного рубленого стейка с рисом и овощами.

«Мы делаем ставку не на размер порций, а на недорогие сезонные продукты», – объясняет хозяин заведения Жорди Кальваче (Jordi Calvache) свой рецепт успеха. Ресторан недавно переехал, поэтому пока здесь без проблем можно получить столик (пн-пт, 8:00-20:00). В заведении проводят кулинарные курсы и организуют совместные ужины (заказ по тел.: 971-253-100).

Любители изысканной кулинарии также не останутся без обеда – например, в семейном заведении Гимберт (Himbert) в

Moli des Torrent в Санта-Мария (Santa María, Ctra. Bunyola 75). На закуску гурманам предложат блины с лососиной и салатом, суп-пюре, салат с жареным козьим сыром и поднос с закусками. На основное блюдо – огузок с соусом из хрена, овощное рагу, дорада с артишоками, или ризотто с грибами шиитаке, а на десерт – фруктовый сорбет или апельсиновое карпаччо с пудингом. Меню состоит из блюд майоркинской и интернациональной кухни и стоит 21 евро (среда/четверг – выходные).

В индустриальных районах цена на комплексный обед несомненно будет ниже.

Некоторым заведениям

На окраине Пальмы цена на комплексный обед составляет около 8 евро, в туристических зонах посетители платят немного дороже.

удастся сочетать бизнес и общественно-полезные начинания. Например, как это делает организация Amadip Esment, занимающаяся проблемами людей с отклонениями в развитии. Ресторан Es Pes de sa Palla (площадь Pes de sa Palla) в Пальме и кафетерий в новом медицинском центре в Пальма-Нова (Palma Nova) пользуются большой популярностью у посетителей. За меню, состоящее из трёх блюд, воды и вина посетители платят здесь 14,5 евро (открыто ежедневно, 8:00-18:00). В недавно открывшемся ресторане Nom (Gran Via Asima) благотворительного фонда Projecte Home в индустриальном районе Son Castelló избрали похожую концепцию обслуживания. Комплексный обед (10,2 евро) может состоять, например, из Arros Brut, мусаки и свежеприготовленного десерта тирамису. Вино и кофе не входят в стоимость.

Интересные предложения можно найти на интернет-странице майоркинского гастрономического союза: [www.hoymenu.es](http://www.hoymenu.es)