

ГАСТРОНОМИЯ



Не уходить с пляжа

В последние годы на Майорке открылось много модных пляжных клубов: нечто среднее между баром-рестораном, чил-аут-зоной и солнечной палубой. Nikki Beach и Puro Beach уже стали синонимами гламура и эпицентрами местной светской жизни. Такие заведения, как, например, Las Terrazas beach club в расположенном недалеко от Пальмы Ильетас (Illetas) привлекают молодую публику. Кроме этого, на обычных пляжах можно перекусить в барах, которые здесь называются chiringuitos.

Беззаботная жизнь: пир с видом на море. Пляжные рестораны chiringuitos предлагают своим посетителям напитки, мороженое, холодные закуски и горячие блюда. Из всего разнообразия особенной популярностью в обеденное время пользуется испанская пазэль. На фото: chiringuito на Плайя-де-Муро (Playa de Muro) на севере острова

Не просто хлебом-солью

Гастрономическое предложение острова придётся по вкусу любому гурману

Тем, кто приезжает на остров, лучше даже и не пытаться сидеть на диете. Ведь этому явно будут мешать местные гастрономические соблазны. На острове в избытке представлены как рестораны знаменитой средиземноморской кухни, так и специализи-

рующиеся на международных блюдах.

Разнообразие действительно велико: сегодня можно наслаждаться пазэлей в небольшом уютном заведении прямо на пляже, завтра – деликатесами звёздного ресторана, а послезавтра – творениями японского или итальянского повара. И не

стоит забывать о классической майоркинской кухне. *Cuina Mallorquina* – это создававшаяся многие столетия крестьянская кухня с сельскохозяйственным акцентом и немного изменённая под влиянием чужеземцев. Одно из любимых блюд майоркинцев – это жареный поросёнок с хрустящей корочкой.

Лучше всего заказать его в традиционном ресторане острова, который можно найти в узком переулке центра Пальмы или в близлежащей деревушке.

Кулинарной кульминацией поездки станет посещение одного из рыбных ресторанов, которые, несомненно, также являются важной частью кули-

нарного предложения 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.