

На правах рекламы



Открытая терраса поделена на несколько зон: коктейльная, чиллаут, детская и основная

В гостях у местных

Ресторан Boca Grande предлагает посетителям традиционные майоркинскую и галисийскую кухни

В жизни ничего не бывает просто так. Встреча двух удивительных людей лишь подтверждает это правило – встреча интересов одного из основателей авиакомпании AirEuropa Эрминьо Хила (Herminio Gil) и легендарного ресторатора Майорки Дамиана Мелиса Сервера (Damián Melis Servera) произошла в старинном поместье 18 века, расположенном у въезда в Хенову (Genova).

Так в замке Son Berga появился ресторан Boca Grande. Этот необычный фьюжн вкусовых предпочтений Галиции и Майорки возник благодаря прежнему опыту хозяев. Сам ресторан – своеобразная экскурсия в эти два региона Испании. Одноэтажный старинный особняк, летняя терраса и зал на 350 человек, детский городок и фонтан, аквариум с омарами (стоит захотеть – и их приготовят в буквальном смысле у вас на глазах), банкетный зал, барная зона, видеопроекторы и крытая стоянка на 100 машин. «Мы здесь ничего не поменяли: настоящий каменный камин, потолок с деревянными балками, стены облицованы местным камнем ма-рес», – рассказывает владелец.

Традиционное майоркинское меню разработано на основе старинных кулинарных рецеп-



Шеф-повар (вверху) отвечает за приготовление мяса на гриле, для которого используют дрова из дуба и оливковых деревьев. В зале ресторана сохранён оригинальная атмосфера (справа)



тов: овощной тумбет, улитки, креветки из Сольера. «Это настоящие рецепты, по которым готовили ещё наши бабушки, а не те современные версии, которые предлагают теперь во

многих заведениях, и продукты мы используем исключительно натуральные, никакого порошкового чеснока, всё свежее, прямо с полей», – говорит Дамиан. Галисийская часть меню со-

стоит из блюд, приготовленных на основе старинных, проверенных временем рецептов региона. Здесь можно попробовать осьминога и кальмаров по-деревенски или треску на гриле, эскалоп

Из банкетного зала Boca Grande открывается прекрасный вид

В галисийской кухне традиционно готовят осьминогов. В меню этим блюдам отведён отдельный раздел



из говяжьей вырезки или бараньи рёбрышки на гриле. Для маленьких посетителей готовят специальные блюда.

Restaurante Boca Grande
Castillo Son Berga, Cami

dels Reis (автст. Palma-Genova)
Часы работы: 12:00-2:00, пн. – выходной, кроме праздников, открыто круглый год
Тел.: 971-735-613, 629-807-116