

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 паэлья. На фото: chiringuito на Плайя-де-Муро (Playa de Muro) на севере острова

Гастрономическое предложение острова придётся по вкусу любому гурману

ем, кто приезжает на международных блюдах. 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 специализирующиеся на

Не просто хлебом-солью

велико: сегодня можно наслаждаться паэльей в небольшом уютном заведении прямо на пляже, завтра – деликатесами звёздного ресторана, а послезавтра - творениями японского или итальянского поваров. И не стоит забывать о

классической майоркинской казать его в традиционном ре- нарного предложения острова. остров, лучше даже и 👚 Разнообразие действительно 🛮 кухне. Cuina Mallorquina – это 🗡 сторане острова, который мож- 🖯 Все дары моря очень свежие и создававшаяся многие столетия крестьянская кухня с селькохозяйственным акцентом и немного изменённая под влиянием чужеземцев. Одно из любимых блюд майоркинцев – это жареный поросёнок с хрустящей корочкой. Лучше всего за-

но 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 кулиаппетитные. Особенным вкусом отличаются красные креветки и лангусты из прибрежных вод. Каждый из местных ресторанов к любым блюдам предлагает широкий ассортимент майоркинских вин, обычно недорогих.