

# ГАСТРОНОМИЯ

## 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.



## Пять звёзд

Наиболее знаменитые рестораны острова были отмечены звёздами 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 Racó des Teix в Дейе (Deià).

## 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 с азиатской и южно-американской гастрономией. На острове можно посетить марокканский, афганский, шведский и африканский и даже русский рестораны. Конечно же, также представлены все испанские регионы, прежде всего северная Галисия.



## Всё по-домашнему, как у бабушки

Деревенские рестораны обычно представляют собой просторные залы с множеством посетителей. Здесь вам, несомненно, предложат frito mallorquin (жаркое с овощами и потрохами ягнёнка, заменяющее и первое, и второе блюдо), sa gasoles (улитки) и roscella (жареный поросёнок). Особенно интересными и необычными кажутся уютные рестораны в подвалах (cellers).