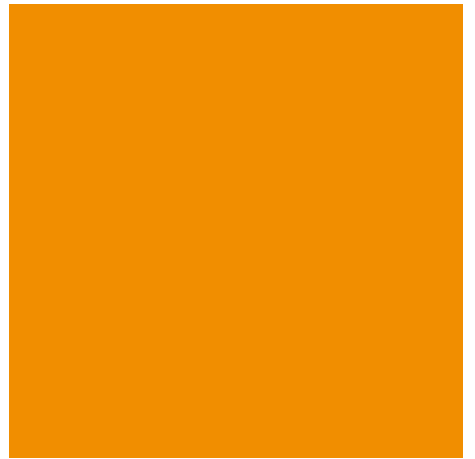
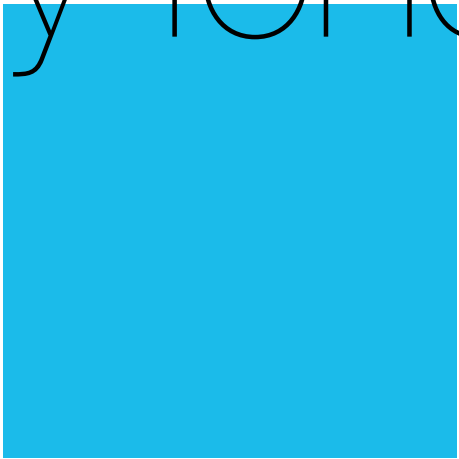


# Mallorca, camino y fonda



Diciembre de 2008

© Consell de Mallorca

Edita: Consell de Mallorca  
Coordinación: Isidre Vila Gastronomia  
Diseño: Bisgràfic  
Fotografía: Tolo Balaguer  
Impresión: Impremta Sellarès  
Depósito legal: B XXXX-XX



Los atractivos gastronómicos de Mallorca, puestos al alcance de todo aquel que quiera descubrir la isla desde los campos, las bodegas, los mostradores y los fogones.

Buena ruta...

# La guía

## 4 CONCEPTOS PARA COMPLETAR CADA ITINERARIO



### **Acción**

Actividades gastronómicas



### **Establecimiento**

Dónde adquirir los productos de la isla



### **A la mesa**

Selección de restaurantes



### **Dónde dormir**

Alojamientos con encanto

## 3 TEMAS QUE SIRVEN DE HILO CONDUCTOR DE 10 RUTAS

### **Territorio, producto y cocina**

Sierra de Tramuntana

El pla

El norte

Ruta del Vino

Ruta del Aceite

Ruta Dulce

Tradicional

Vanguardia

De tapas

### **Ruta del mar**

## VALOR DESTACADO

El patrimonio y la cultura gastronómica de la isla: los productos de calidad, los mercados, las posesiones y las tradiciones.

## MI RUTA

Información y contactos para completar cada ruta o para confeccionar rutas propias a partir de otros activos gastronómicos.



# 1 ~ ruta de tramuntana



Una oportunidad de descubrir uno de los territorios más representativos de la isla, ahora desde la gastronomía.

La que proponemos aquí es una ruta pausada, con una nueva visión de pueblos con encanto ya conocidos y que ahora se nos presentan desde su perspectiva más autóctona: la de los productos del territorio y la cocina.

Una ruta con muchos rincones ideales para pasear, con propuestas como <Sóller entre naranjos>, y también rutas de olivares, con olivos centenarios.

Unos atractivos establecimientos que hacen pedagogía del turismo gastronómico, y también unos almacenes que representan la auténtica despensa de la isla. Es Port de Sóller y Valldemossa son reductos de tranquilidad por los que podemos transitar del paisaje a la cocina.

#### Duración

1-2 jornadas

#### Distancia itinerario

11 km

#### Territorio

Sierra de Tramuntana

#### Poblaciones

Sóller

Deià

Valldemossa

#### Otras rutas relacionadas

R5, R10



Itinerarios paisajísticos y excursiones a pie que nos conducirán por la Vall dels tarongers (valle de los naranjos).

Con diferentes niveles de dificultad y con duraciones de dos a cuatro horas y media. Faros, posesiones, fuentes, naranjos, olivos, caminos y barrancos, que encontraremos desde Sóller hasta Biniaraix, Fornalutx y Es Port de Sóller.

#### Sóller entre tarongers

Ajuntament de Sóller

Plaça de la Constitució, 1

Tel. (+34) 971 630 200

[www.a-soller.es](http://www.a-soller.es)

GPS:

Salida N39°45'59" E 2°42'54'

Llegada N 39°47'50" E 2°41'44'



La fábrica de helados representa un compromiso con la elaboración tradicional en el valle de Sóller.

En el acogedor patio se puede probar la consistencia cremosa de este producto y disfrutar de los aromas de más de cuarenta helados diferentes.

No debemos perdernos los helados de cítricos y, por supuesto, el de naranja.

#### Fàbrica de gelats de Sóller

Sóller

Avda. de Cristòfol Colom, 13

Tel. (+34) 971 631 708

[www.gelatsoller.com](http://www.gelatsoller.com)

GPS: N39°46'05" E2°42'49"



Finca declarada Bien de Interés Cultural, con categoría de lugar histórico, que destila encanto por los cuatro costados.

El comedor es una antigua almazara donde se propone cocina mediterránea con productos de elaboración propia típicos de la tierra.

También ofrece servicios de agroturismo.

#### Sa Pedrissa

Deià

Ctra. Valldemossa a Deià, s/n

Tel. (+34) 971 639 111

[www.sapedrissa.com](http://www.sapedrissa.com)

GPS: N39°45'20" E2°38'10"

1 ~



Elaboración y venta de aceite de oliva con denominación de origen Oli de Mallorca. En sus naves se puede adquirir toda clase de productos agrícolas locales. Posibilidad de visitar la almazara, de noviembre a marzo, con cita previa.

**Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu**  
Sóller

Tel. (+34) 971 630 294  
[www.cooperativasoller.com](http://www.cooperativasoller.com)  
GPS: N39°46'13" E2°43'30"



Antigua casa mallorquina situada en la finca de Son Olesa, a 3 km de Valldemossa. Su privilegiada ubicación, entre pinos y olivos milenarios, hace de este hotel un lugar único para disfrutar de la tranquilidad y del paisaje.

La coca de patata con chocolate es una merienda muy típica de la zona de Valldemossa.

**Cases de Ca's Garriguer**  
Valldemossa  
Ctra. Valldemossa a Andratx, km 2,5  
Tel. (+34) 971 612 300  
[www.vistamarhotel.es](http://www.vistamarhotel.es)  
GPS: N39°42'46" E2°35'40"

## VALOR DESTACADO

### Los Establiments d'or

La marca Establiment d'or es el distintivo que se otorga a aquellos establecimientos detallistas que ofrecen productos agroalimentarios con denominación de calidad Illes Balears.

Nada mejor para complementar un itinerario gastronómico que tener la posibilidad de adquirir producto autóctono. Sin renunciar a la labor de búsqueda y descubrimiento de aquellos locales singulares que, a menudo, quedan fuera de los itinerarios comerciales y turísticos convencionales, los Establiments d'or nos acercan al conjunto de la oferta mallorquina.

Algunos de estos establecimientos son mucho más que un espacio de compra y constituyen también una muestra pedagógica de la gastronomía de la isla.

## MI RUTA

### Vall de tarongers

Comercios, productores y restauradores de los pueblos de Sóller y Fornalutx se han organizado bajo el paraguas de <Vall de tarongers> para promocionar sus productos y su cocina.  
[www.ajsoller.net](http://www.ajsoller.net)

### Sóller, Valldemossa y Andratx

Pasando por Valldemossa y hasta Andratx, encontraremos diferentes propuestas turísticas y culturales complementarias a nuestro itinerario. Los diversos ayuntamientos y oficinas de turismo facilitan información sobre la agenda de la zona.  
[www.sollerturisme.com](http://www.sollerturisme.com)  
[www.andratx.net](http://www.andratx.net)  
[www.valldemossa.net](http://www.valldemossa.net)

### Oleoturismo y agrorruta

La zona de Sóller y la sierra de Tramuntana están incluidas en la Ruta del Oleoturismo y en la Agrorruta de las Montañas de Poniente.  
[www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

### Apadrinar un naranjo

Ca's Sant es una finca de agroturismo de Sóller que ofrece la oportunidad de apadrinar un naranjo y disfrutar de una cosecha propia.  
[www.cas-sant.com](http://www.cas-sant.com)

# 2~ ruta del pla



La ruta propone un paseo por la Mallorca interior que nos llevará, por carreteras estrechas y sinuosas de gran belleza, al corazón de una tierra de viñedos, almendros y olivos. Si estamos de suerte, podremos ver cerdos negros pastar libremente.

Se trata de una ruta con un alto componente de tradición. Conoceremos los molinos y visitaremos edificaciones con historia, como las posesiones de la isla, muchas de las cuales han sido reconvertidas en alojamientos.

Este itinerario lineal se puede combinar con otras rutas y, en particular, con las diferentes ofertas gastronómicas relacionadas con el vino; no en vano nos encontramos en el territorio de las principales denominaciones. Tampoco podemos perdernos las pequeñas panaderías de los pueblos, que elaboran aún repostería de origen árabe.

#### Duración

1-2 jornadas

#### Distancia itinerario

34 km

#### Territorio

El pla

#### Poblaciones

Lloseta

Sineu

Petra

#### Otras rutas relacionadas

R4



Sa Teulera es una explotación agraria familiar que se dedica a la producción ecológica de hortalizas, cereales, carne, frutas y vid. Destaca la producción de quesos con leche cruda y la elaboración propia de pan. Venta directa y visitas guiadas gratuitas para grupos de hasta 25 personas.

#### Sa Teulera

Petra

Ctra. Petra a Manacor, km 4

Tel. (+34) 971 183 474

GPS: N39°36'00" E3°07'40"



Ubicado en una casa del siglo XVIII, el Celler de Can Carrossa prepara una cocina mallorquina basada en recetas tradicionales halladas en libros antiguos y transmitidas de generación en generación. El resultado es una cocina única, rica en sabores y aromas.

#### Celler Can Carrossa

Lloseta

Carrer Nou, 28

Tel. (+34) 971 514 023

GPS: N39°43'10" E 2°52'06"



Pequeño hotel de interior para quien entienda las vacaciones como una opción de relax y enriquecimiento del bagaje cultural.

El establecimiento organiza catas de vinos, visitas a bodegas y degustaciones de menús.

Su restaurante ofrece una amplia gama de platos locales e internacionales, además de propuestas de la cocina de mercado. En Sineu se recomienda visitar el mercado de los miércoles.

#### Hotel Son Cleda

Sineu

Plaça del Fossar, 7

Tel. (+34) 971 521 038

www.hotelsoncleda.com

GPS: N39°38'38" E3°00'41"



# 2 ~



Los molinos de viento dan testimonio del carácter agrícola de Petra. En la actualidad se conservan hasta 12 instalaciones de producción de harina. Construidas en el siglo XVIII, algunas de ellas han sido transformadas en viviendas. Estas edificaciones son todo un ejemplo de arquitectura relacionada con el producto del territorio.

#### Molins de Petra

Petra  
Carrer de la Font, 1  
Tel. (+34) 971 830 000  
[www.ajpetra.net](http://www.ajpetra.net)  
GPS: N39°37'02" E3°06'46"



Entrañable bodega genuinamente mallorquina. La construcción, datada en 1868, es semi-soterrada y dispone de unas instalaciones pioneras en la isla. La bodega elabora vinos que han sido premiados y reconocidos a escala nacional y que están incluidos en la D.O. Pla i Llevant. Acoge visitas de lunes a viernes durante los meses de julio y agosto.

#### Celler Miquel Oliver

Petra  
Carrer de la Font, 26  
Tel. (+34) 971 561 117  
[www.miqueloliver.com](http://www.miqueloliver.com)  
GPS: N39°37'02" E3°06'45"

## VALOR DESTACADO

### Las posesiones

Son las grandes fincas rurales de Mallorca. Sus antiguos propietarios, los señores, formaban parte de la nobleza terrateniente de la isla.

La posesión era todo un micro-sistema productivo orientado al autoabastecimiento donde se producían trigo, aceite y otros productos básicos.

La construcción suele constar de diversas edificaciones, a menudo organizadas en torno a un patio que acogía las dependencias de los señores, la capilla, la bodega, la almazara, el molino de harina y los establos.

Las posesiones evolucionaron y se convirtieron en fortificaciones o bien en palacios rurales, algunos de estilo barroco y también modernista. Últimamente ha habido una importante tendencia a acondicionar las posesiones como alojamientos hoteleros o como establecimientos de agroturismo.

## MI RUTA

### Itinerarios gastronómicos

**Conoce Mallorca** ofrece una relación de establecimientos agrupados por territorios.  
[www.conselldemallorca.cat](http://www.conselldemallorca.cat)

Otras agrorutas territoriales y también clasificadas por producto:  
[www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

### Alojamientos con encanto

Para descubrir alojamientos con encanto en la isla disponemos de las siguientes redes:  
[www.reisdemallorca.com](http://www.reisdemallorca.com)  
[www.agroturismo-balear.com](http://www.agroturismo-balear.com)  
[www.possessionsdemallorca.com](http://www.possessionsdemallorca.com)

### Quely

Si pasamos por Inca, no podemos desaprovechar la oportunidad de visitar la fábrica de galletas Quely  
[www.quely.es](http://www.quely.es)

# 3~ ruta del norte



Itinerario orientado a la costa norte en el que se funden paisajes de mar y de montaña. Las playas de Alcúdia, la Cala Sant Vicenç de Pollença o el Parque Natural de L'Albufera son algunos de los entornos más privilegiados del litoral mallorquín.

En su cocina de productos del mar destacan los salmonetes, el cabracho, la lubina y el popular arroz de pescado, sin olvidar la caldereta de langosta.

Los municipios de Alcúdia y Pollença proponen diferentes actividades turísticas relacionadas con la gastronomía y los productos del territorio.

#### Duración

1 jornada

#### Distancia itinerario

39 km

#### Territorio

El nord

#### Poblaciones

Escorca

Pollença

Port de Pollença

#### Otras rutas relacionadas

R10



El proyecto de Vinyes Mortitx, de reciente creación, nace a partir de la idea conjunta de un grupo de amigos aficionados a la cultura del vino. La iniciativa supone también una contribución a la dinamización del medio rural, ya que fomenta la agricultura, la economía y la cultura del territorio. Por su emplazamiento, en la agreste sierra de Tramuntana, se han sembrado las variedades más nobles de uva, que permiten producir unos vinos singulares. Se organizan visitas guiadas a las viñas y a la bodega. Además, se ofrece la posibilidad de adquirir productos directamente de la bodega.

#### Vinyes Mortitx

Escorca

Ctra. Pollença a Lluc, km 10,9

Tel. (+34) 971 182 339

[www.vinyesmortitx.com](http://www.vinyesmortitx.com)

GPS: N39°52'11" E2°55'40"



El restaurante Stay, renovado recientemente muestra, desde su privilegiada situación frente al mar, una de las fotografías más bellas del norte de la isla. Stay ofrece una gastronomía amplia, con unas especialidades entre las que destacan los diferentes platos elaborados con pescado fresco.

#### Stay Restaurant

Pollença

Port de Pollença

Tel. (+34) 971 864 013

[www.stayrestaurant.com](http://www.stayrestaurant.com)

GPS: N39°54'25" E3°04'55"



Esta histórica carnicería de Pollença forma parte de los Establiments d'or, red de comercios con productos de la isla. Especializada en carnes y charcutería, completa su oferta con una selección de delicatessen y una bodega. Elaboración propia de sobrasada, morcillas y patés.

#### Ensenyat Alimentació

Pollença

Carrer d'Alcúdia, 5

Tel. (+34) 971 533 618

[www.ensenyat.com](http://www.ensenyat.com)

GPS: N39°52'34" E3°01'01"

3 ~



Adherido a la red de agroturismo balear, este alojamiento fue uno de los primeros de Mallorca en disponer de una zona spa. La oferta de su restaurante se presenta como un resurgir de la cocina isleña. Muy cerca de la almazara hay un segundo espacio para relajarse y saborear la propuesta de cócteles. El establecimiento organiza noches temáticas de cocina y catas de vinos.

**Son Brull Hotel & Spa**  
Pollença  
Ctra. Palma a Pollença, km 49,8  
Tel. (+34) 971 535 353  
[www.sonbrull.com](http://www.sonbrull.com)  
GPS: N39°51'48" E3°01'28"



Esta bodega permite visitar sus instalaciones y organiza catas guiadas de vinos. Los romanos fueron los primeros en cultivar viñas en las tierras que actualmente forman parte de Ca'n Vidalet. La bodega produce un vino fresco y afrutado, con diferentes aromas, elaborado a partir de las variedades chardonnay y sauvignon blanc.

**Ca'n Vidalet**  
Pollença  
Ctra. d'Alcúdia a Pollença, km 4,85  
Tel. (+34) 971 531 719  
[www.canvidalet.com](http://www.canvidalet.com)  
GPS: N39°52'44" E3°01'08"

## VALOR DESTACADO

### La cocina de la isla

Mallorca dispone de unas materias primas autóctonas de gran calidad y con un sabor extraordinario que otorgan carácter y valor a su cocina.

No sería en absoluto exagerado decir que la gastronomía de Mallorca es una de las más espectaculares del Mediterráneo. Los fogones de la isla adquieren su identidad a partir de la cocina de sus campesinos, con platos sencillos, o la de los pescadores, a menudo con un recetario poco recogido.

La mallorquina no es solo una cocina arraigada en la tierra y en sus productos, sino que también posee un poso cultural vinculado a la historia.

La cocina de cada día es pobre y sencilla, típicamente mediterránea, pero llena de imaginación, con creaciones tan fantásticas como el tombet o tan sencillas como el pan con aceite.

La cocina de fiesta y de las casas acomodadas es rica y refinada como en pocos lugares del Mediterráneo. Se trata de una cocina con unos valores históricos añadidos que, a menudo, presenta unos platos asados, guisados o rellenos de una exquisitez única y de una suntuosidad barroca.

## MI RUTA

### Actividades turísticas

Para descubrir otras actividades turísticas en esta zona podemos consultar las webs de los ayuntamientos de Pollença y Alcúdia, y también la dedicada a L'Albufera.

[www.pollenca.com](http://www.pollenca.com)  
[www.alcudia.net](http://www.alcudia.net)  
[www.mallorcaweb.net/salbufera](http://www.mallorcaweb.net/salbufera)

### Otras rutas

Por toda la isla de Mallorca se pueden diseñar otras rutas en torno a diferentes temáticas argumentales.

Ruta del Tren  
En Sóller, y también la de Palma, Inca y Manacor.

Ruta de los Talayotes  
La cultura talayótica ha dejado en la isla un legado lleno de enigmas. Diversos itinerarios recomiendan puntos de interés por todo el territorio.

Ruta de los Santuarios, las Ermitas y los Castillos

Ruta de los Espacios Naturales Protegidos

Todos estos itinerarios naturales los podemos conocer en:  
[www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net)

# 4~ ruta del vino



En el turismo gastronómico, el primer producto en abrirse camino ha sido el vinícola. El reconocimiento de unas marcas de calidad identificadas con el territorio ha permitido organizar una serie de actividades turísticas muy atractivas en torno a este tema.

Visitar algún viñedo y conocer su sistema productivo, con sus diversos variedades, adentrarse en una bodega, participar en catas de vinos y, finalmente, llevarse el producto a casa representan interesantes atractivos para el viajero. Las fincas también permiten disfrutar de propuestas de restauración entre viñas, así como de los alojamientos en que se han reconvertido las antiguas bodegas.

Esta ruta se plantea alrededor de la zona del pla, aunque una buena parte del territorio de la isla permite organizar itinerarios en clave de vino.

#### Duración

1-2 jornadas

#### Distancia itinerario

32 km

#### Territorio

El pla

#### Poblaciones

Binissalem

Algaida

Sta. Eugènia

#### Otras rutas relacionadas

R2



Tres generaciones de viticultores han trabajado para conseguir el reconocimiento de los vinos de José L. Ferrer en términos de prestigio y excelencia.

Una apuesta por la calidad y la innovación, sin olvidar las raíces y la tradición. La visita a la bodega se puede complementar con catas de vinos y adquisición de productos.

En el pueblo de Binissalem, catalogado como conjunto histórico-artístico, encontraremos antiguas posesiones y grandes fincas, herederas de la actividad agrícola de la isla.

#### Bodegas José L. Ferrer

Binissalem

Carrer de Conquistador, 103

Tel. (+34) 971 511 050

www.vinosferrer.com

GPS: 39°41'00" E2°50'36"



Antiguo molino que actualmente ofrece servicios de restauración.

El establecimiento es pequeño y acogedor, sobre todo el patio.

Especialidades de la cocina mallorquina.

#### Es molí de Pina

Pina

Carrer Sant Plàcid, 3

Tel. (+34) 971 125 303

GPS: N39°36'02" E 02°55'39"



Can Majoral es una bodega familiar preocupada por la experimentación de las variedades autóctonas y por la adaptación de las foráneas.

Las viñas se encuentran en Algaida, pueblo situado dentro de la D.O. Pla i Llevant de Mallorca, con profundas raíces viticultoras y que conserva una cultura campesina ancestral. Producción de vinos ecológicos.

La de Can Majoral es una bodega peculiar, con un aire antiguo que convive con la tecnología actual. En ella se organizan catas de vinos que complementan la venta directa. Resulta especialmente atractivo el diseño de todas las etiquetas, obra de diferentes artistas de la isla.

#### Can Majoral

Algaida

Carrer del Campanar, s/n

Tel. (+34) 971 665 867

www.canmajoral.com

GPS: N39°33'27" E2°53'20"

MCF 22/23

4 ~



Posesión del siglo XV situada en tierra de vinos y que actualmente ofrece servicios de agroturismo.

La antigua bodega es ahora un espectacular espacio donde se puede disfrutar de una exquisita cocina de autor. La carta de vinos cuida especialmente la oferta tradicional de la isla.

Ambiente familiar y acogedor que permite adentrarse en el agroturismo mallorquín.

**Sa Torre**  
**Santa Eugènia**  
Carrer de les Alqueries, 70  
Tel. (+34) 971 144 011  
[www.sa-torre.com](http://www.sa-torre.com)  
GPS: N39°38'04" E2°50'95"

## VALOR DESTACADO

### Productos de calidad

Las características que adquiere un producto por la situación geográfica de su producción o elaboración permiten diferenciarlo y comercializarlo de una forma específica. Y son precisamente las denominaciones de origen y sus consejos reguladores los que impulsan la definición de los cánones de calidad exigidos a toda la producción adherida.

En la isla encontramos la reconocida Denominación de Origen Protegida Oli de Mallorca. Las denominaciones de origen de los vinos de Binissalem y de Pla i Llevant complementan el potencial vinícola de la isla con los llamados vinos de la tierra (Serra de Tramuntana - Costa Nord, Vi de la Terra Mallorca y Vi de la Terra Illes Balears).

Palo de Mallorca y Herbes de Mallorca son denominaciones geográficas de dos productos alcohólicos identitarios.

Otras marcas que podemos encontrar en Mallorca son las indicaciones geográficas protegidas (IGP), que constituyen un paraguas comercial y de calidad para la sobrasada de Mallorca y la ensaimada. Igualmente, las marcas de garantía dan solidez e identidad a otros productos de calidad de la isla: las carnes de porcino (PMS) y ovino (MMS), la almendra mallorquina y la miel (ESMEL).

## MI RUTA

### Rutas D.O.

Los propios consejos reguladores de las D.O. proponen rutas vitivinícolas relacionadas con el producto y los correspondientes establecimientos productores y vendedores.

[www.binissalem.do.com](http://www.binissalem.do.com)

[www.plaillevantmallorca.es](http://www.plaillevantmallorca.es)

Otras referencias a agromarcas del vino se proponen precisamente en relación con las diferentes denominaciones.

[www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

Diversas empresas privadas ofrecen excursiones y actividades turísticas relacionadas con el vino.

[www.mallorcaexperiences.com](http://www.mallorcaexperiences.com)

### Pequeñas bodegas

#### La agrupación Petits Cellers

Illes Balears recoge una selección de establecimientos que, además de ofrecer un producto de calidad, están especialmente organizados para atender visitas y programar catas y otras actividades vitivinícolas.

[www.petitscellers.es](http://www.petitscellers.es)

### Ferias y fiestas

Feria del Vino  
Pollença (abril)

[www.ajpollenca.net](http://www.ajpollenca.net)

Feria del Vino  
Binissalem (septiembre)

Feria del Vino de Consell  
Consell (octubre)

[www.ajconsell.net](http://www.ajconsell.net)

Fiesta del Vino Nuevo  
Santa María del Camí (noviembre)

[www.ajsantamariadelcami.org](http://www.ajsantamariadelcami.org)

# 5~ ruta del aceite



Si deseamos hacer, en Mallorca, un itinerario gastronómico completo en torno a un único producto, la opción ideal es la Ruta del Aceite.

En torno al olivo, la almazara, los molinos y, por descontado, el aceite de Mallorca, encontraremos actividades, establecimientos para comer y descansar, comercios donde adquirir y probar el producto, patrimonio arquitectónico, territorio y paisaje.

La ruta propone un paseo por la zona de Tramuntana, próxima a Sóller. Los olivos, la finca donde podremos conocer el producto y su proceso de elaboración, y también el alojamiento en una antigua almazara completan uno de los itinerarios más auténticos de la isla.

#### Duración

1-2 jornadas

#### Distancia itinerario

43 km

#### Territorio

#### Poblaciones

Es Verger

Deià

Port de Sóller

Sóller

#### Otras rutas relacionadas

R1, R10



Nada mejor que pasear por los olivares de la isla para captar los valores del aceite de Mallorca.

Esta propuesta es un itinerario a pie que comienza a medio camino de la carretera que une Sóller y Deià, en la finca de Cas Avinyons.

El recorrido tiene como protagonista especial al olivo de Es Camell, conocido así por su forma y que constituye una obra de arte milenaria.

En la isla encontramos otros olivares de gran interés y de visita recomendada, todos ellos situados dentro de los itinerarios del oleoturismo.

Itinerario a pie de 4,5 km.

#### Camí de Muleta

Sóller

[www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)

GPS (refugio): N39°29'24" E2°53'49"



En Es Racó des Teix, al pie de la montaña del mismo nombre, viviremos uno de los grandes momentos gastronómicos en la isla.

Su chef, Josef Sauerschell, reconocido con una estrella Michelin, propone platos modernos basados en la cocina mediterránea. La terraza resulta una buena opción para disfrutar de la cocina y el territorio.

El establecimiento ofrece un servicio de carta, un menú de degustación y un menú vegetariano.

#### Es Racó des Teix

Deià

Carrer de sa Vinya Vella, 6

Tel. +(34) 971 639 501

[www.esracodesteix.es](http://www.esracodesteix.es)

GPS: N39°44'82" E02°38'99"



Y tras la sobremesa, no podemos dejar de visitar una almazara. Estas empresas elaboradoras de Oli de Mallorca, que se pueden visitar de noviembre a enero, ofrecen la posibilidad de disfrutar de una visita para familiarizarse con el proceso de elaboración del aceite mallorquín.

Cerca de Valldemossa, en Esporles, se halla la almazara de Es Verger, que produce un aceite ecológico procedente de olivos viejos mallorquines y de otros de nueva plantación de la variedad arbequina.

#### Es Verger

Esporles

S'Hort des Verger, s/n

Tel. +(34) 971 619 220

GPS: N39°38'45" E2°34'01"

5 ~



La finca de Muleta está situada en plena montaña del término de Sóller, desde donde se disfruta de una vista privilegiada del puerto.

Esta antigua posesión, reconvertida ahora en un establecimiento de agroturismo que aún conserva la almazara original, se halla situada en un entorno agrícola dedicado a la recolección de aceituna y a la producción de aceite.

Un entorno extraordinario para descansar, en una ruta protagonizada por el aceite. También ofrece servicio de restauración.

**Muleta de Ca s'Hereu**  
Port de Sóller  
Carrer del camp de sa Mar, s/n  
Tel. 971 186 018  
[www.muletadecashereu.com](http://www.muletadecashereu.com)  
GPS: N39°47'12" E2°41'18"

## VALOR DESTACADO

### Los molinos

En Mallorca, la vida en el campo ha girado tradicionalmente en torno a los molinos. Estas construcciones, que han pasado del protagonismo económico de antaño a representar hoy día uno de los activos patrimoniales más singulares de la isla, dotan de identidad la propuesta de turismo gastronómico.

Una organización de aficionados a los molinos, junto con la Administración, está trabajando intensamente para recuperar y promocionar este patrimonio etnológico.

[www.conselldemallorca.net/mediambient/molins](http://www.conselldemallorca.net/mediambient/molins)

Se distinguen tres tipos de molinos:

Los molinos de agua, que funcionan principalmente con aguas subterráneas, están catalogados entre los que mueven la rueda horizontal o vertical. Se han dedicado especialmente a la producción de harina.

Los molinos de viento se han utilizado para moler trigo y también para la extracción de agua. Los primeros están documentados desde después de la Reconquista, mientras que los otros son de uso más reciente.

Los molinos de sangre adoptan este nombre porque son movidos por la fuerza animal. A pesar de tener un rendimiento inferior al de los anteriores, su versatilidad los ha convertido en una instalación muy extendida. Se utilizan principalmente para la producción de harina, pero también los hay dedicados a la elaboración de aceite.

## MI RUTA

### Olivares y olivos

Olivera de Cort (Palma)  
Sa Madona del Barranc (Sóller)  
Na Flamarades (Pollença)

### Almazaras

Olis Sóller (Sóller)  
Josep Campins Reynés (Mancor de la Vall)  
Oli Solivellas (Alcúdia)  
Aubocassa (Manacor)

### Rutas oleoturísticas a pie

El Camino de Muleta (Sóller)  
El Barranco de Biniraix (Biniraix)  
El Camino de la Fuente del Garrover (Mancor de la Vall)  
El Olivar de Coma-Sema (Orient)

### Maestro artesano

La madera de olivo permite la producción artesanal de artículos de decoración, utensilios de cocina y muebles. En Consell se encuentra el taller de uno de los maestros artesanos con una mayor trayectoria en este producto: Artesanía Bernat Fiol.

[www.artesaniadelolivo.com](http://www.artesaniadelolivo.com)

# 6~ ruta dulce



Esta propuesta nos llevará hacia algunos de los productos más conocidos de la isla, entre ellos la auténtica ensaimada de Mallorca.

La tradición de los licores de hierbas y las emblemáticas panaderías son tesoros que también podemos descubrir en esta ruta.

El itinerario transcurre por los alrededores de Palma y puede ser un complemento final a otras rutas propuestas en esta guía.

**Duración**  
1-2 jornadas  
**Distancia itinerario**  
65 km  
**Territorio**

**Poblaciones**  
Lluçmajor  
Puigpunyent  
Palma

**Otras rutas relacionadas**  
R8, R9, R10



La destilería F. Vidal Catany es una empresa familiar dedicada desde el año 1951 a la elaboración de licores típicos de las Baleares. Siguiendo la auténtica tradición licorera mallorquina, ofrece una gran variedad de productos, entre los que destacan los de hierbas.

Una visita guiada por sus instalaciones nos permitirá conocer todo el proceso de elaboración de los licores y, además, adquirir sus productos.

**Destil·leries F.Vidal Catany**  
Lluçmajor  
Carrer de Sant Francesc, s/n  
Tel. +(34) 971 660 178  
www.herbesvidal.com  
GPS: N39°29'24" E2°53'49"

Antigua alquería de la época de la ocupación islámica, originariamente dedicada a la producción de viña, aceitunas y cereales.

De las paredes del restaurante actual cuelgan viejas alforjas, arreos y herramientas que dan fe del pasado agrícola de la posesión.

Su propuesta culinaria, moderna y de dimensión internacional, incluye especialidades de la cocina mallorquina, pescados y caza de temporada.

**Restaurant Finca Son Gual**  
Puigpunyent  
Ctra. de Puigpunyent, km 6  
Tel. +(34) 971 790 205  
www.fincasongual.com  
GPS: N39°33'54" E2°53'52"

El Forn de la Glòria es un negocio familiar especializado en la elaboración de ensaimada de Mallorca.

El establecimiento, que data de antes de la conquista catalana de la isla (siglo XIII), ofrece diversas especialidades y organiza visitas guiadas gratuitas.

Los licores de hierbas, el palo y la repostería salada de origen árabe son productos que vale la pena buscar en nuestro itinerario comercial por Palma.

**Forn de la Glòria**  
Palma  
Carrer del Forn de la Glòria, 7  
Tel. +(34) 971 713 317  
GPS: N39°34'10" E2°38'47"



6 ~



Este hotel rural, situado en medio de campos de forraje y rodeado de molinos, nos transporta a la Mallorca de las costumbres y las tradiciones.

Las edificaciones de la Posada des Molí datan del año 1897 y mantienen un carácter rústico y, al mismo tiempo, refinado, con una mezcla de estilo mallorquín y provenzal.

Tanto en los desayunos como en las cenas de menú o a la carta, destaca la elaboración artesanal de los platos con productos de la finca.

**Posada des Molí**  
Palma de Mallorca  
Camí de Son Fangos - Es Pilarí  
Tel. 971 260 593  
[www.posadadesmoli.com](http://www.posadadesmoli.com)  
GPS: N39°31'55" E 2°46'27"

## VALOR DESTACADO

### De la artesanía a la mesa

La tradición artesana de la isla tiene mucho que ver con los usos agrícolas y culinarios de los diferentes artículos y utensilios.

La artesanía de la cerámica y el barro, el vidrio soplado, la cuchillería y la obra de llatra (utensilios realizados con palmas de palmito) han provisto históricamente de materiales a las labores del campo, las bodegas y la mesa mallorquina.

También los artesanos de la piel y el calzado, la ropa de llengües y los bordados completan una tradición que aún podemos conocer en nuestros itinerarios por la isla.

Museos, comercios y talleres de maestros artesanos son un buen ejemplo de esta actividad económica, tradicional y representativa de Mallorca.

## MI RUTA

### Denominaciones de calidad

Con la información de las diferentes denominaciones de calidad de la isla y de sus consejos reguladores, nos podemos acercar a las características, a los procesos de producción y a algunos establecimientos que realizan venta directa de cada producto.

DP Palo de Mallorca

[www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

DP Herbes de Mallorca

[www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

Marca de garantía de la almendra mallorquina

[www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

Marca de garantía ESMEL

Miel de calidad

[www.esmel.com](http://www.esmel.com)

IGP Ensaimada de Mallorca

[www.ensaimadademallorca.com](http://www.ensaimadademallorca.com)

### Artesanía

Los diferentes municipios de la isla suelen facilitar información sobre las diversas actividades artesanales en sus promociones turísticas.

La web del Consell de Mallorca, en su sección de artesanía, indexa por categorías una buena parte de la oferta artesana.

[www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net)

### Museos

Museo del Barro de Marratxí

[www.marratxi.es/museu](http://www.marratxi.es/museu)

Museo del Vidrio de Gordiola

[www.gordiola.com](http://www.gordiola.com)

# 7 ~ cocina tradicional



El patrimonio gastronómico de la isla en lo que se refiere a productos autóctonos y de gran calidad se refleja en su propuesta culinaria.

Una oferta de restauración variada y diversa, que incluye la labor de los cocineros de vanguardia, constituye uno de los principales referentes de la cocina mallorquina de hoy.

El tombet, el frit, el conejo con cebolla o el pescado, como los salmonetes fritos, el cabracho cocido y el dentón a la mallorquina, son algunas de las principales especialidades locales, sin olvidar el pan con aceite.

La ruta transcurre por la zona del Pla hacia levante, y nos acerca a productos tradicionales como la sobrasada y los quesos.

#### Duración

1-2 jornadas

#### Distancia itinerario

53 km

#### Territorio

#### Poblaciones

Manacor

S'Horta

Campos

Porreres

#### Otras rutas relacionadas

R10



Situada a pocos kilómetros de Manacor, la bodega Son Sureda Ric constituye un retorno a la época medieval. El lagar y la bodega, en losa de piedra, conservan el mismo aspecto y las mismas condiciones que tenían en el siglo XVII, cuando se construyeron. En sus muros permanecen fijadas las esporas de levadura que provocan las fermentaciones espontáneas del vino que se elabora en su interior. Existe la posibilidad de concertar visitas guiadas a las viñas y a la bodega, con catas comentadas de los vinos que elabora la casa como colofón.

#### Son Sureda Ric

Manacor

Ctra. Manacor a Colònia de St. Pere, km 6

Tel. +(34) 609 777 078

[www.sonsuredaric.com](http://www.sonsuredaric.com)

GPS: N39°34'10" E3°12'16"



Son Terrassa, un restaurante de carácter familiar situado en el mítico Cas Concos, nos presenta una carta con una gran variedad de platos de la cocina mallorquina en la que destacan las carnes a la brasa hechas al gusto de cada cliente y acompañadas de hortalizas frescas procedentes del huerto del establecimiento. Una propuesta ideal para mimar el paladar y disfrutar de la naturaleza en un ambiente rural y para descubrir la tradicional gastronomía de la isla.

#### Son Terrassa

Felanitx

Ctra. Cas Concos a Felanitx, km 10

[www.sonterrassa.com](http://www.sonterrassa.com)

GPS: N39°25'09" E3°08'15"



Una de las queserías más antiguas de las Baleares. Aparte de adquirir el producto directamente del elaborador, se ofrece la opción de conocer el proceso de fabricación del queso y de visitar las cavas de maduración. También se puede adquirir aceite de elaboración propia. Posibilidad de concertar visitas guiadas gratuitas.

#### Formatges i oli Piris

Campos

Carrer de Menorca, s/n

Tel. +(34) 971 650 070

GPS: N39°25'52" E3°01'10"

7 ~



Antigua posesión, rehabilitada y convertida en hotel rural.  
Establecimiento miembro de la red de alojamientos Reis de Mallorca.

**Sa Bassa Rotja**  
Porreres  
Camí de sa Pedrera, s/n  
Tel. 971 168 225  
[www.sabassarotja.com](http://www.sabassarotja.com)  
GPS: N39°29'63" E3°02'69"

## VALOR DESTACADO

### La matanza

Una de las tradiciones más ancestrales de la isla es la matanza del cerdo o, como se dice popularmente aquí, fer matances.

Un acto de gastronomía que, convertido en tradición, refleja la conexión entre los elementos de territorio y de festividad, con una materia prima autóctona y la elaboración de unos productos eminentemente populares.

La matanza suele realizarse en otoño, aprovechando las condiciones climáticas más adecuadas para la conservación de los productos resultantes, entre ellos embutidos tan emblemáticos como la sobrasada o el camaiot. Se trata, sobre todo, de una fiesta popular, en la que los propietarios de las fincas se reúnen con vecinos, amigos y familiares. Una auténtica muestra del talante y el carácter de los mallorquines.

Es tradición que el amo, con larga experiencia en estos menesteres, clave el cuchillo en el cuello del animal mientras otros lo sujetan sobre un banco.

Después de matarlo, se le hace la señal de la cruz para alejar a los malos espíritus. Seguidamente, se le socarra el pelo y se frota con piedra pómez y agua caliente. Cuando la canal está limpia, se trocea en las diferentes partes que se emplearán para la elaboración de los diversos

productos. Para la sobrasada, la carne se mezcla con pimentón y se embute en la tripa natural.

## MI RUTA

### Sobrasadas

Itinerarios en torno a los establecimientos productores de sobrasada con indicación geográfica protegida [www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

Encontrará más información sobre este producto en la web de la IPG: [www.sobrasadademallorca.org](http://www.sobrasadademallorca.org)

También hay otros itinerarios de productos, en este caso en lo que se refiere a los quesos mallorquines. Productores Isleños de Lácteos. Agrorruta Quesos Mallorquines:

[www.illesbalearsqualitat.cat](http://www.illesbalearsqualitat.cat)

### Fiestas y tradiciones

Las fiestas y las tradiciones son un complemento a las rutas gastronómicas y tienen un peso importante en la agenda de actividades en la isla. Así, el baile de payés está presente en muchas fiestas populares; cabe mencionar también las danzas de cossiers, la procesión de Semana Santa, el Corpus, las fiestas marineras por San Pedro, las luchas de moros y cristianos en Pollença, la Fiesta de la Vendimia en Binisalem o el Dijous Bo de Inca.

[www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net)

# 8~ cocina de vanguardia



La cocina de vanguardia, bien entendida y vinculada a un producto de temporada y de calidad, es un activo importante en diferentes zonas de la isla.

En la zona de Palma encontramos una buena parte de los restaurantes más reconocidos y también los mercados más relevantes. Este contrapunto entre la autenticidad y la tradición, por un lado, y las nuevas aplicaciones, por otro, permite dibujar un itinerario muy sugerente.

En esta ruta no hemos dejado a un lado conceptos como la arquitectura y el diseño, que encontraremos en los diferentes puntos de parada propuestos.

#### Duración

1-2 jornadas

#### Distancia itinerario

28 km

#### Territorio

#### Poblaciones

Palma

Portals Nous

#### Otras rutas relacionadas

R9, R10



El mercado de El Olivar, situado en el centro comercial de la ciudad y remodelado recientemente, se ha convertido en un referente de ámbito europeo de cómo deberían ser los mercados en el futuro. El mercado de Santa Catalina, en el barrio antiguo, es uno de los más selectos de la ciudad. En su aula culinaria se organizan diferentes muestras gastronómicas de degustación de productos, catas de vinos mallorquines y talleres de cocina y nutrición infantiles.

#### Mercat de l'Olivar i de Sta. Catalina

Palma

Plaça de l'Olivar, s/n

Tel. +(34) 971 720 314

Tel. +(34) 971 720 315

[www.mercasantacatalina.com](http://www.mercasantacatalina.com)

GPS: N39°34'25" E2°39'09"



Dos estrellas Michelin para disfrutar de sabores originales con estilo propio. Además de la carta, el Restaurante Tristán ofrece menús de degustación y un menú gourmet de tapas. De la mano de su chef, Gerhard Schwai-ger, también podemos participar en cursos de cocina temáticos y de temporada.

#### Restaurant Tristán

Portals Nous

Tel. +(34) 971 675 547

[www.grupotristan.com](http://www.grupotristan.com)

GPS: N39°31'53" E2°33'59"



Pequeño establecimiento situado en la zona antigua de Palma, con un formato de exposición muy cuidado y atractivo. Una auténtica exhibición representativa del producto agroalimentario balear. Adherido a la red Establiments d'Or.

#### Ágape

Palma

Carrer de l'Argenteria, 12

Tel. +(34) 971 725 213



En el centro histórico de Palma se alza el antiguo convento de la Missió, una construcción del siglo XVII reconvertida ahora en establecimiento hotelero.

La delicada y cuidada reforma realizada en el edificio se corresponde con el carácter vanguardista de esta ruta.

Además de una extensa carta, su restaurante ofrece un menú de degustación y una amplia propuesta de vinos.

**Convent de la Missió**  
Palma

Carrer de la Missió, 7

Tel. 971 227 347

[www.conventdelamissio.com](http://www.conventdelamissio.com)

GPS: N39°34'24" E2°39'05"

## VALOR DESTACADO

### Los mercados

Los mercados locales se caracterizan por el producto fresco que ofrecen y, especialmente, por el pescado. Atención personal, calidad y variedad se conjugan con un producto autóctono, una relación cercana con este y también con el productor, y el espectáculo de la venta y la disposición de artículos en un lugar de intercambio y relación social. Los mercados representan un resumen del patrimonio gastronómico de la isla y también acogen actividades. La pedagogía de los dependientes se complementa con la segmentación y la especialización y con unas instalaciones modernas.

## MI RUTA

### Michelin en Mallorca

Los reconocimientos obtenidos por algunos chefs y establecimientos nos permiten también definir itinerarios gastronómicos. La Guía Michelin destaca cinco propuestas que presentan un interés especial como complemento de la Ruta de Vanguardia.

Read's

[www.readshotel.com](http://www.readshotel.com)

Es Racó d'es Teix

[www.esracodesteix.es](http://www.esracodesteix.es)

Tristán

[www.grupotristan.com](http://www.grupotristan.com)

Plat d'Or

Es Molí d'en Bou

### Guías de restaurantes

Una buena parte de los establecimientos de restauración de la isla están organizados en asociaciones y aparecen recogidos en las principales guías promocionales.

[mallorca-restaurants-121.com](http://mallorca-restaurants-121.com)

[www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net)

[www.restauracio.org](http://www.restauracio.org)

La agenda de los mercados semanales:

[www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net)

# 9~ ruta de tapas



La tradición de las tapas es muy popular en toda la isla, en particular en la zona de Palma.

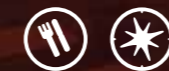
Se trata de una auténtica cultura gastronómica, seguramente una de las más sociales, que nos conduce de manera excepcional por un itinerario de degustación con parada en múltiples barras y cocinas.

Una ruta para comer y también para beber a la que vinos, cervezas y cócteles confieren un nuevo aliciente.

Los establecimientos y las actividades propuestos, además, le aportan un toque moderno y cosmopolita.

**Duración**  
1-2 jornadas  
**Distancia itinerario**  
11 km  
**Territorio**

**Poblaciones**  
Palma  
**Otras rutas relacionadas**  
R8, R10



## Para beber

**Dry**  
Palma  
Carrer Bonaire, 10  
Tel. +(34) 971 716 853

**S.P.Q.R. Slow Food Lounge & Drinks**  
Palma  
Carrer de Sant Magí, 58

## Para comer

**La 5ª Puñeta**  
Palma  
Carrer de les Caputxines, 3  
Tel. +(34) 971 711 571

**Orient Express**  
Palma  
Carrer de la Llonja, 6  
Tel. +(34) 971 711 183

**El Botxo II**  
Palma  
Carrer de Velázquez, 14  
Tel. +(34) 971 717 880



En este establecimiento singular podemos adquirir vinos de la isla y de otros lugares. Un espacio multifuncional y bien equipado que permite combinar la venta de productos con acciones paralelas. Islacatavinos organiza actividades de iniciación y monográficas en torno al vino así como talleres de cocina.

**Islacatavinos**  
Palma  
Carrer de Guillem Massot, 45  
Tel. +(34) 971 760 585  
[www.islacatavinos.com](http://www.islacatavinos.com)  
GPS: N39°34'47" E2°38'43"

9 ~



Combinación de elegancia y confort en un antiguo palacio del siglo XVI situado en el casco antiguo de Palma.

El bar Lounge ofrece una selección de vinos locales y de importación.

La entrada del establecimiento es un ejemplo de los patios típicos de Palma.

#### **Hotel Tres**

**Palma**

**Carrer dels Apuntadors, 3**

**Tel. 971 717 333**

**[www.hoteltres.com](http://www.hoteltres.com)**

**GPS: N39°34'08" E2°38'43"**

#### **VALOR DESTACADO**

##### **Ferias, fiestas y gastronomía**

La agenda de ferias y fiestas representa un referente cultural que, en muchos casos, justifica la tradición gastronómica de la isla. Ferias y fiestas tienen su origen en celebraciones agrarias y ganaderas, como la vendimia y la matanza, y en productos como las setas y, por descontado, el aceite.

El Dijous Bo de Inca, la Feria Dulce, la Feria de la Vendimia y también la Feria del Barro de Marratxí son citas que tener en cuenta en nuestros itinerarios.

El baile de cossiers, en Algaida, la verbena de San Antonio Abad, en muchas poblaciones de la isla, o la noche de San Juan son algunas tradiciones igualmente relacionadas con costumbres gastronómicas.

Recientemente también se han impulsado actividades relacionadas con la gastronomía. Entre ellas BONÍSSIM, una campaña de promoción de productos de Mallorca que tiene una repercusión especial en la época de Pascua.

#### **MI RUTA**

##### **Tapalma**

Feria internacional de tapas que cada año, en el mes de octubre, propone diferentes itinerarios por Palma: Santa Catalina, Centro, Plaça d'Espanya, la Llotja y Entre-rutes. Los recorridos se pueden hacer al mediodía o por la noche.  
**[www.tapalma.es](http://www.tapalma.es)**

##### **Guías de restaurantes**

Algunas acciones coordinadas por diferentes colectivos de restauración ofrecen propuestas temáticas muy atractivas:  
**[www.anardetapes.cat](http://www.anardetapes.cat)**

##### **Cultura + gastronomía**

En Palma se pueden encontrar combinaciones de cultura + gastronomía en torno a las siguientes temáticas:

1. El gótico  
La Seo, la Llotja, Museo de Mallorca, Museo Diocesano
2. El Renacimiento y el barroco  
En Palma y también fuera de la ciudad
3. Cultura contemporánea  
Museos, centros culturales y palacios acogen diferentes manifestaciones artísticas
4. Ruta del Modernismo  
En el centro de Palma, el ensanche y el extrarradio
5. Los patios de Palma  
Espacios arquitectónicos singulares distribuidos por la zona antigua de la ciudad

Información en las oficinas de turismo:

**[www.conselldemallorca.net](http://www.conselldemallorca.net)**

# 10~ ruta del mar



Una opción de turismo temático y turismo náutico, centrada en un itinerario en barco. La propuesta se dirige a navegantes e incluye diferentes referencias de muelles donde se puede atracar para descubrir la oferta gastronómica de la isla.

En algunos puertos existe la opción de conectar con otras rutas de esta guía.

#### Duración

1-4 jornadas

#### Distancia itinerario

11 km

#### Territorio

Mallorca

#### Poblaciones

#### y rutas relacionadas

Cala Rajada

Porto Cristo (R7)

Portocolom (R7)

Portopetro (R7)

Colònia de Sant Jordi

Port de Palma (R6, R8, R9)

Port d'Andratx (R6, R8)

Port de Sóller (R1, R5)

Port de Pollença (R3)

Port d'Alcúdia (R3)



#### ¿Dónde amarrar?

##### Cala Rajada

Tel. (+34) 971 564 019

GPS: N39°42'37" E3°27'49"

##### Portocolom

Tel. (+34) 971 824 658

GPS: N39°25'10" E3°15'53"

##### Portopetro

Tel. (+34) 971 657 657

Gps: N39°21'38" E3°12'38"

##### Colònia de Sant Jordi

Tel. (+34) 971 656 224

GPS: N39°18'57" E2°59'53"

#### ¿Dónde hacer una buena comida?

##### Ca'n Maya

Tel. (+34) 971 564 035

[www.canmaya.com](http://www.canmaya.com)

##### Sa Sínia

Tel. (+34) 971 824 323

##### Can Martina

Tel. (+34) 971 657 517

##### Can Antonio

Tel. (+34) 971 655 405

[www.restauranteantonio.net](http://www.restauranteantonio.net)

#### ¿Dónde amarrar?

##### Port d'Andratx

Tel. (+34) 971 674 216

GPS: N39°32'43" E2°23'06"

##### Port de Sóller

Tel. (+34) 971 674 216

GPS: N39°47'39" E2°41'29"

##### Port de Pollença

Tel. (+34) 971 633 316

GPS: N39°54'10" E3°05'06"

##### Port d'Alcúdia

Tel. (+34) 971 546 955

GPS: N39°50'14" E3°08'07"

#### ¿Dónde hacer una buena comida?

##### Restaurant Rocamar

Tel. (+34) 971 671 261

[www.rocamardorada.com](http://www.rocamardorada.com)

##### Restaurant Lua

Tel. (+34) 971 824 323

##### Restaurant IRU

Tel. (+34) 971 867 002

Passeig d'Anglada Camarasa, 23

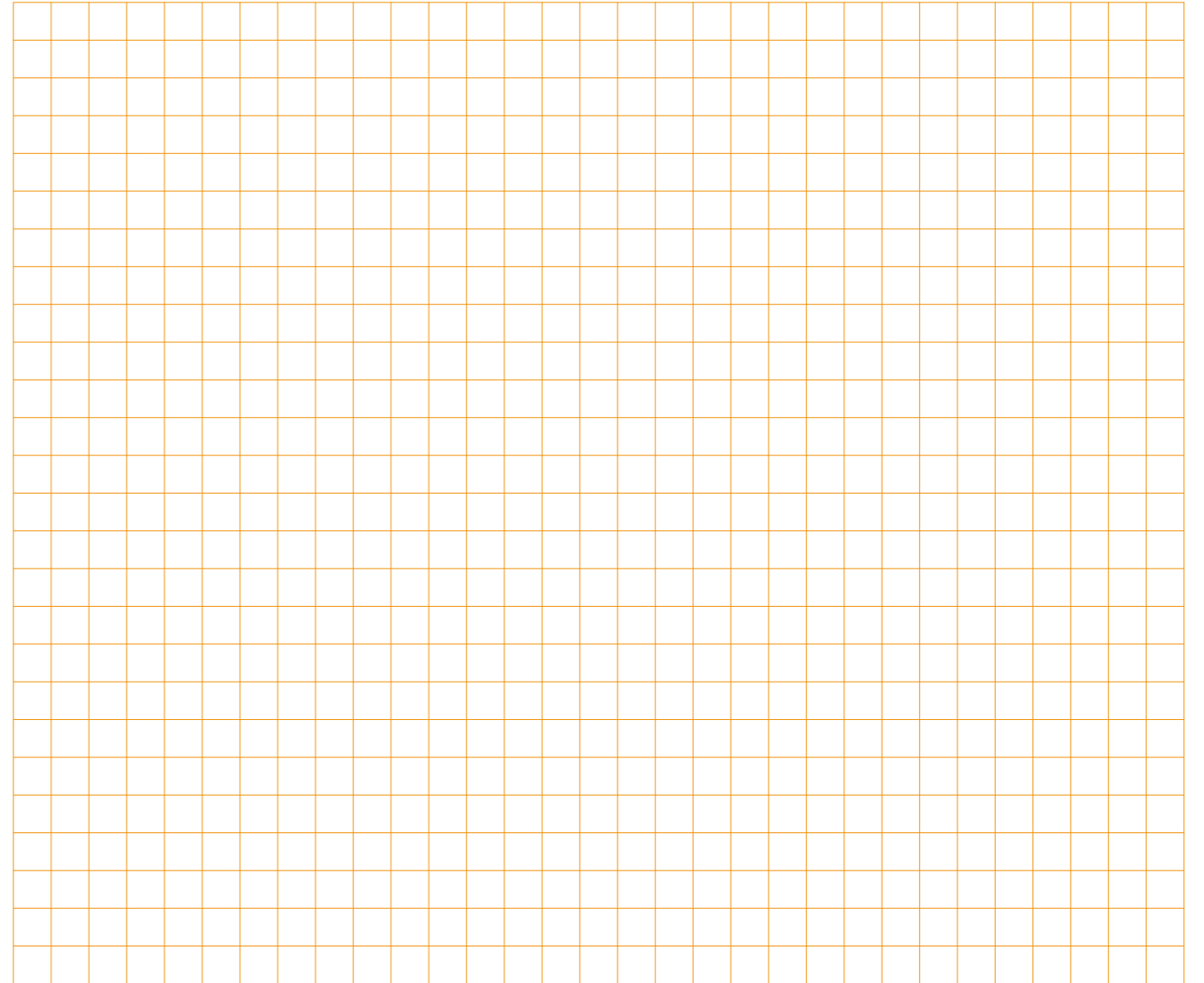
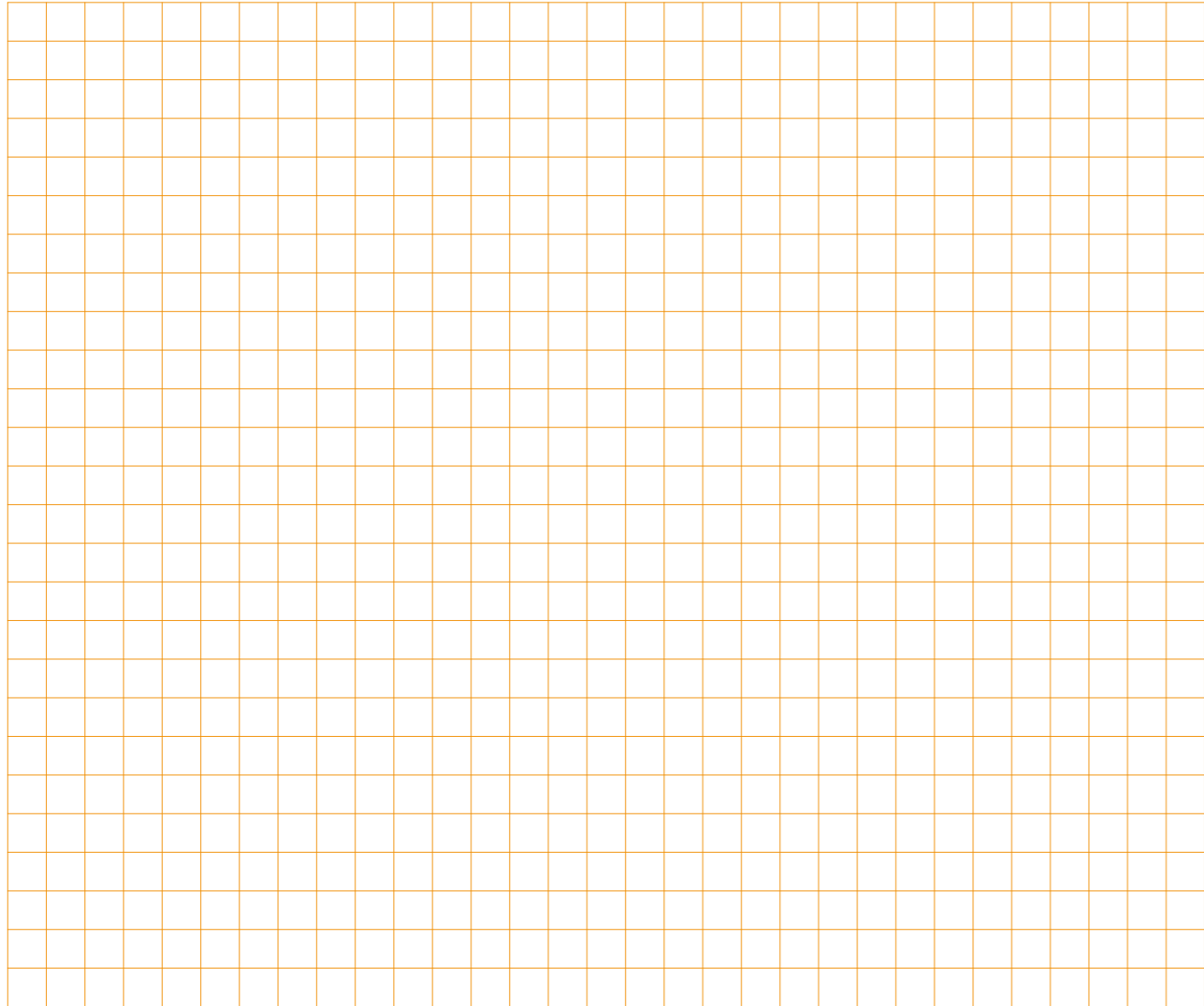
##### Restaurant Barlovento

Tel. (+34) 971 545 048

Carrer de Grabiell Roca, 33



# Notas



**Información Turística** [www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net)

**Consejo Regulador de la Denominación de Origen Oli de Mallorca** [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)

**Consejo Regulador de la Denominación de Origen Binissalem** [www.binissalem.do.com](http://www.binissalem.do.com)

**Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla i Llevant** [www.plaillevantmallorca.es](http://www.plaillevantmallorca.es)

**Vino de la Sierra de Tramuntana - Costa Norte** [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)

**Vino de la Terra Illes Balears** [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)

**Vino de la Terra Mallorca** [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)

**Consejo Regulador de la IGP Sobrassada de Mallorca** [www.sobrassadademallorca.org](http://www.sobrassadademallorca.org)

**Consejo Regulador de la IGP Ensaimada de Mallorca** [www.ensaimadademallorca.com](http://www.ensaimadademallorca.com)

**Agroturismo** [www.agroturismo-balear.com](http://www.agroturismo-balear.com)

**Reis de Mallorca** [www.reisdemallorca.com](http://www.reisdemallorca.com)

**Associació Restauració Mallorca** [www.restauracio.org](http://www.restauracio.org)

**Restauración PIMEM** [www.restauracionmallorca.com](http://www.restauracionmallorca.com)

**Federación Empresarial Hotelera de Mallorca** [www.fehm.es](http://www.fehm.es)

**Fomento del Turismo de Mallorca** [www.fomentmallorca.org](http://www.fomentmallorca.org)

**Mallorca Convention Bureau** [www.mallorcacb.com](http://www.mallorcacb.com)

¡... y buen provecho!



**Consell de  
Mallorca**

• Departament d'Economia i Turisme



**Govern  
de les Illes Balears**

Conselleria de Turisme



[infomallorca.net](http://infomallorca.net)