



Menorca gaudeix d'una tradició gastronòmica que s'ha transmès de manera oral de generació en generació, fidel al seu origen i que resumeix l'essència de la gent d'aquesta terra: senzilla, amb un caràcter calmat i que sap gaudir de la vida i dels fruits que la seva illa li ofereix. A Menorca es manté el gust pels aliments tradicionals i la preparació de plats amb els productes propis de la temporada. I des de fa uns anys, la cuina illenca viu una nova època daurada: la cuina és avui més viva que mai; se celebren jornades gastronòmiques centrades en un producte, s'han creat segells de qualitat i garantia i s'han introduït noves tècniques i ingredients.

La cuina menorquina ha recuperat el seu prestigi i la seva aparent simplicitat amaga tocs de genialitat, llegat de les múltiples civilitzacions que han habitat l'Illa. El fet d'estar rodejats pel mar, amb re-

ursos naturals escassos, ha marcat notablement la gastronomia. Durant segles s'ha practicat una cuina de subsistència, aprofitant els aliments que la terra i el mar ofereixen. I de la necessitat, se n'ha fet virtut: la imaginació es disparà per tal d'aconseguir grans plats a partir de petits ingredients. Moltes de les exquisideses que el visitant trobarà a Menorca tenen el seu origen en els plats que els mariners improvisaven al mar, amb el peix acabat de capturar.

La Ruta Gastronòmica proporciona el viatger l'oportunitat de conèixer, tastar i comprar productes locals, així com la visita a les instal·lacions a on s'elaboren, una experiència que paga la pena viure. Aquesta Ruta s'ha estructurat en quatre parts: la Ruta del Vi, la Ruta del Formatge, la Ruta de les Receptes Tradicionals i, finalment, la Ruta per la Gastronomia Mariner.



Fundació Destí Menorca  
C/ Camí des Castell, 28  
07702 Mahón (Menorca)  
Tel. (+34) 971 368 678  
info@menorca.es  
www.menorca.es



Dipòsit legal: ME 507 - 2014



## RUTA DEL VI ILLA DE MENORCA

Menorca, com a illa mediterrània i amb una dilatada tradició marinera, ha ofert excel·lents vins al llarg de la seva història. Es té constància que ja al segle XIII es produïa vi a l'illa. Després de viure un important creixement durant el segle XVIII (a partir de la primera dominació



britànica de l'illa), la producció vitivinícola desapareix a finals del XIX per una plaga que arrasa les vinyes. A les darreres dècades, Menorca ha anat recuperant lentament les seves vinyes fins aconseguir, l'any 2002, el segell de qualitat 'Vi de la Terra Illa de Menorca', una indicació geogràfica protegida que dona testimoni de la qualitat i procedència dels seus vins. Actualment existeixen diferents bodegues que han recuperat la seva tradició vitivinícola i que ofereixen uns vins molts respectables. Algunes de les bodegues ofereixen visites a les seves instal·lacions i degustacions dels seus productes. A l'illa, a més, s'experimenta un important interès per aquest món apassionant i alguns establiments organitzen tastos i cursos. A més, molts de restaurants de l'illa han incorporat els vins menorquins a les seves cartes. Deixeu-vos seduir per uns vins que són una experiència per al paladar. Beveu-vos Menorca.

Menorca, El seu procés d'elaboració s'ha mantingut invariable en aquests "llocs" o masies i transmès de generació en generació, incorporant avenços tecnològics i sanitaris, però fidel al seu origen. Elaborat amb llet de vaques de l'illa, el formatge Mahón-Menorca té un sabor intens i inconfusible. El Consell Regulador certifica la seva autenticitat amb una etiqueta numerada, una vegada superats els controls de qualitat. El Mahón-Menorca, es denomina Artesà, quan el formatge està elaborat amb llet crua de la pròpia explotació. Les diferents varietats: tendre, semicurat i curat, tenen una ampla aplicació a la cuina. Obre la gana, oi?

## RUTA DEL FORMATGE MAHÓN-MENORCA

Menorca no es podria entendre sense un dels seus productes estrella: el formatge. Condecorat en multitud de certàmens i reconegut amb una Denominació d'Origen Protegida des de 1985, el formatge explica en bona part el paisatge de Menorca. La configuració actual, amb pastures verdes, acurades i un camp esquitxat d'eres i de "llocs" (masies, en menorquí) té la seva explicació, en part, pel formatge. La Ruta del Formatge que s'ofereix aquí al visitant ajunta totes les empreses en les quals podreu degustar, comprar i endinsar-vos en aquest saborós món, el del formatge Mahón-



Menorca us ofereix aquells restaurants en els que podreu trobar receptes tradicionals, plats centenaris bé amb la seva presentació original o bé amb versions actualitzades. La Ruta us portarà també per aquells indrets a on els visitants descobriren les tècniques d'elaboració dels nostres plats més representatius, a través de tallers i activitats relacionades amb la gastronomia tradicional menorquina. Els peixos i el marisc ocupen un lloc important entre els nostres plats més recomanables, juntament amb la carn i les hortalisses. El receptari propi proposa des de plats molt elaborats, fins a propostes més senzilles i humils, però igualment saboroses. I la gran desconeguda és la rebosteria menorquina.

## RUTA PER LA GASTRONOMIA MARINERA

Aquesta Ruta ens porta al costat del mar, un mar que condiciona quasi bé tots els aspectes de la vida quotidiana de Menorca: els seus plats, el seu paisatge, la seva gent. La Ruta dels Oficis, Tradicions i Gastronomia Marinera ens permet conèixer els més antics oficis relacionats amb el mar i ens portarà fins a tots els ports de l'illa. També ens acostarà fins la compra de peix en els mercats tan animats i degustar-los en entorns molt especials, un luxe que el visitant no es pot deixar perdre. Els restaurants que trobareu aquí ofereixen receptes locals (i elaborades amb peix fresc de l'illa) co-



neixedors del valor culinari que té el fruit del nostre mar. La caldereta de llagosta té una aturada pròpia en aquesta Ruta, una delícia irresistible amb una fama més que merescuda. Encara que aquest plat tan conegut no és l'únic: el visitant descobrirà infinitat de propostes, cadascuna d'elles més deliciosa que l'anterior, amb gust salat, amb sabor a mar. Us mostrem algunes idees a l'hora de degustar, comprar i experimentar.

“Sabies que la Maonesa és originària de Menorca?”

## On degustar? Restaurants i Cafeteries

- AKELARRE JAZZ CLUB**  
akelarrelivemusic.com  
info@akelarrejazz.es  
Tel. 971368520  
Moll de Ponent, 41-43, Maó
- CAN BERNAT DES GRAU**  
www.canbernatdesgrau.com  
ritewatt@yahoo.es  
Tel. 650974685  
Ctra. Maó - Fornells, km 3, Maó
- LA JOSEFINA - Club Marítim**  
lajosefinamaritim@gmail.com  
Tel. 971353368  
Moll de Llevant, 292, Maó
- LA JOSEFINA**  
rlajosefina@gmail.com  
Tel. 971354950  
C/ Ruíz y Pablo, 95, es Castell
- SA PEDRERA DES PUJOL**  
www.sapedreradespujol.com  
sapedreradespujol@hotmail.com  
Tel. 971150717  
Camí des Pujol, 14, Sant Lluís
- ALCAUFAR VELL**  
www.alcaufarvell.com  
hotel@alcaufarvell.com  
Tel. 971151874  
Ctra. Cala Alcaufar, km 8, Sant Lluís
- REST. DON TOMAS**  
www.playasantotomas.com  
mossa@mossa.es  
Tel. 971370000  
Urb. Santo Tomás, parc. H4, Sant Tomás
- S'ENGOLIDOR**  
www.sengolidor.es  
sengolidor@sengolidor.es  
Tel. 971370193  
C/ Major, 3, Es Migjorn Gran
- LIORNA**  
www.restaurant-pizzeria-liorna.es  
liorna2010@hotmail.com  
Tel. 971373912  
C/ de Dalt, 9, Ferreries
- MESON RIAS BAIXAS**  
www.riasbaixasmenorca.es  
riasbaixasmenorca@gmail.com  
Tel. 971374558  
Plaça Menorca, 1, Ferreries
- DESSPORT**  
www.recibaria.com  
desport@recibaria.com  
Tel. 971480022  
C/ Marina, 23 Port de Ciutadella
- ES PASSEIG**  
www.cafestaurantespasseig.com  
espasseig@gmail.com  
Tel. 971386325  
C/ Gabriel Martí i Bella, 19, Ciutadella
- HOTEL RURAL SANT IGNASI**  
www.santignasi.com  
santignasi@santignasi.com  
Tel. 971385575  
Ronda Nord s/n - Ciutadella
- SES VOLTES**  
www.espai-sesvoltes.com  
sesvoltes@recibaria.com  
Tel. 971381498  
C/ Ses Voltes 16 i 22 - Ciutadella

## On conèixer-lo i comprar? Productors

- DESTILERIA XORIGUER**  
www.xoriguer.es  
xoriguer@xoriguer.es  
Tel. 971362197  
Moll de Ponent, 93, Maó
- SANTA CATALINA**  
www.quesosantacatalina.com  
quesosantacatalina@gmail.com  
Tel. 971188030  
Ctra. Maó-Fornells, km 10, Maó
- BODEGUES BINIFADET**  
www.binifadet.com  
bodega@binifadet.com  
Tel. 971150715  
Ctra. Sant Lluís - Es Castell, km. 0,5
- COOPERATIVA COINGA**  
www.coinga.com  
coinga@coinga.com  
Tel. 971371227  
Carretera Nova, s/n, Alaior
- S'ARANGÍ**  
sarangimercadal@gmail.com  
Tel. 971154077  
Ctra. General, km 19,5, Es Mercadal
- SON MERCER DE BAIX**  
www.sonmercerdebaix.com  
info@sonmercerdebaix.com  
Tel. 648249003  
Ctra. Ferreries-Es Migjorn, km 1,5, Ferreries
- HORT DE SANT PATRICI**  
www.santpatrici.com  
info@santpatrici.com  
Tel. 971373702  
Camí de Sant Patrici, Ferreries
- S'ULLASTRAR**  
sullestra@gmail.com  
Tel. 650577981  
Camí Son Xoriguer, s/n, Ciutadella

## On comprar?

### Botigues especialitzades

- BOTIGA XORIGUER**  
www.xoriguer.es  
xoriguer@xoriguer.es  
Tel. 971362611  
Plaça Carme, 16, Maó
- DE VINS MENORCA**  
www.devinsmenorca.com  
devins@devinsmenorca.com  
Tel. 971362194  
C/ Camí de ses Vinyes, 118 - Maó
- EL PALADAR (Maó)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971369248  
C/ Ciutadella, 97-99, Maó
- EL PALADAR (Es Mercadal)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971375458  
C/ Nou, 5, Es Mercadal
- EL PALADAR (Ciutadella)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971382088  
C/ Maó, 10, Ciutadella

