

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).



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)



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 марес», – рассказывает владелец.

Традиционное майоркинское меню разработано на основе ста-



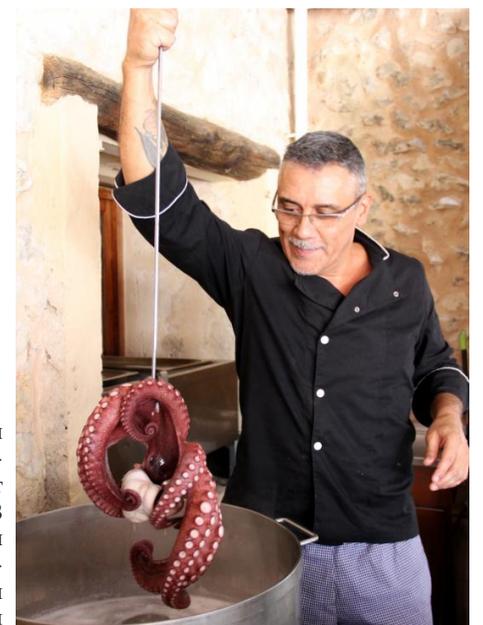
ринных кулинарных рецептов: овощной тумбет, улитки, креветки из Сольера. «Это настоящие рецепты, по которым готовили ещё наши бабушки, а не те совре-

менные 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 состоит из блюд, приготовленных на основе старых, проверенных временем рецептов региона. Здесь можно по-

Из банкетного зала Boca Grande открывается прекрасный вид

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



пробовать осьминога и кальмаров по-деревенски или треску на гриле, эскалоп из говяжьей вырезки или бараньи рёбрышки на гриле. Для маленьких посетителей готовят

специальные блюда. *Restaurante Boca Grande Castillo Son Berga, Camí dels Reis (автст. Palma-Genova)*
Часы работы: 12:00-2:00, пн. – выходной, открыто круглый год