

Projecte, coordinació i texts:

Llorenç A. Gost.

Fotografia:

Pep Vicens.

Edita:

Magnífic Ajuntament de Sa Pobla.

Disseny portada:

Ferran Pizà, artista local.

Títol de la portada:

Kartofeln Bodegon.

Pròleg:

Alexandre Ballester.



Maquetació, estampació i enquadernació:

Gràfiques Gelabert, S.L. - Sa Pobla.

Dipòsit legal:

PM 2475-2004



AJUNTAMENT DE SA POBLA



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Comerç, Indústria i Energia



Associació de Comerciants i Empresaris de Sa Pobla





Llorenç A. Gost.
Pep Vicens.

ÍNDEX

PRESENTACIÓ _____	9
PRÒLEG _____	10-11
BAR D'ES TREN _____	12-13
BAR MIR _____	14-15
BAR POLIESPORTIU _____	16-17
BAR TONI COTXER _____	18-19
CAFETERIA XISCO _____	20-21
CA'S BORRERET _____	22-23
CASA MISS _____	24-25
FONDA EUROPA _____	26-27
LA PENYA ARTÍSTICA _____	28-29
RAPINYA _____	30-31
RESTAURANT MARINA _____	32-33
TERCERA EDAT _____	34-35
SA FONA _____	36-37
SA FORTALESA _____	38-39
SA MARISQUERIA _____	40-41
SA TAVERNETA _____	42-43
SANT FRANCESC _____	44-45
XESC REINA _____	46-47
PLÀNOL DE SITUACIÓ _____	48

Una oferta atractiva, un objectiu assolit

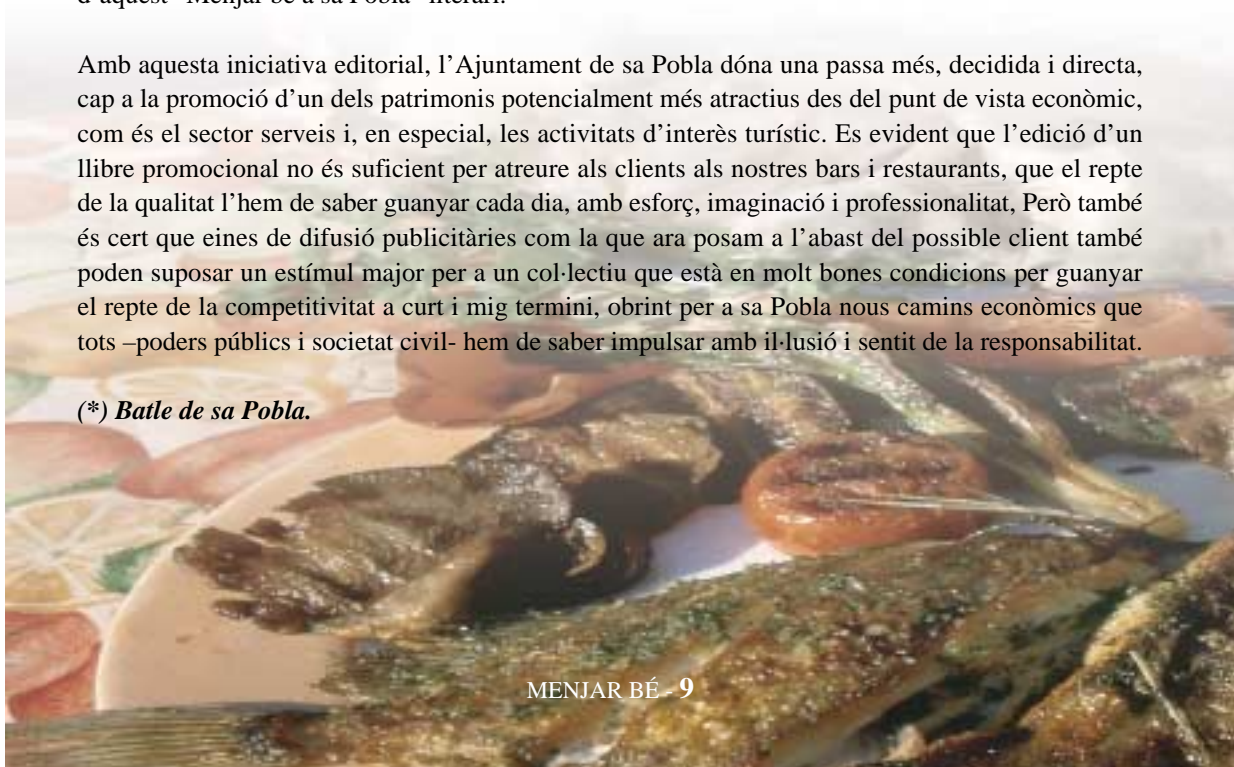
Antoni Serra Mir ()*

La guia que presentam als lectors és, sobre tot, el fruit de la combinació d'una sèrie de factors. Per una part, el notable interès mostrat per un sector dels professionals de l'àmbit de la restauració de sa Pobla, engrescats pel projecte municipal que, els darrers dos anys, ha contribuït a donar a conèixer d'una manera més detallada la seva oferta culinària. Per una altra part, la gran acceptació que, de manera progressiva i creixent, està vivint la gastronomia poblera a nivell de Mallorca, fins al punt que s'està convertint en un reclam de primera magnitud per a l'economia poblera. I finalment, el compromís –explícit i concret- del batle de sa Pobla, en el sentit de continuar impulsant totes les iniciatives (i la campanya “Menjar bé a sa Pobla” sens dubte ho és) que puguin contribuir a diversificar el sector productiu pobler, incorporant noves vies de diversificació empresarial i econòmica a un poble que, com ja hem dit altres vegades, s'haurà d'acostumar a obrir nous camins de progrés si vol guanyar el seu futur.

El resultat de tots aquests factors és aquesta primera guia “Menjar bé a sa Pobla”, un documentat i visualment atractiu inventari d'alguns dels principals establiments gastronòmics del nostre poble. Mitjançant un tractament altament suggerent i innovador de la informació gastronòmica, la guia repassa la història –més extensa o més recent- de cada un dels esmentats establiments, i també incorpora una descripció– documentalment detallada i impecablement plasmada en imatges- d'alguna de les principals especialitats de la casa, a més de comentaris o fins i tot curiositats que poden resultar interessants no tan sols per a l'afecionat a l'art culinari, sinó a tots els ciutadans que, atrets pel contingut de la Guia, s'acostaran sens dubte a algun dels divuit locals inclosos en la primera edició d'aquest “Menjar bé a sa Pobla” literari.

Amb aquesta iniciativa editorial, l'Ajuntament de sa Pobla dóna una passa més, decidida i directa, cap a la promoció d'un dels patrimonis potencialment més atractius des del punt de vista econòmic, com és el sector serveis i, en especial, les activitats d'interès turístic. És evident que l'edició d'un llibre promocional no és suficient per atreure als clients als nostres bars i restaurants, que el repte de la qualitat l'hem de saber guanyar cada dia, amb esforç, imaginació i professionalitat. Però també és cert que eines de difusió publicitàries com la que ara posam a l'abast del possible client també poden suposar un estímul major per a un col·lectiu que està en molt bones condicions per guanyar el repte de la competitivitat a curt i mig termini, obrint per a sa Pobla nous camins econòmics que tots –poders públics i societat civil- hem de saber impulsar amb il·lusió i sentit de la responsabilitat.

() Batle de sa Pobla.*



Cuina i idiosincràsia poblera

El llibre “Menjar bé a sa Pobla”, de Llorenç Gost i Pep Vicens, com les bones temptacions, ens porta, directament, amb coneixement i elegància, a caure en un dels assumptes cabdals de la vida social poblera. I, per social, vull entendre aspectes ordinaris, i festius, d’unes relacions humanes plaents i, bàsicament, alimentàries. Tot recordant que menjar és una acció més complexa, i més noble, que alimentar-se. Menjar, amb els peus davall taula, és un inqüestionable signe de civilització. El que es menja, i com es menja, marquen les pautes de progrés d’un poble.

Parlar de gastronomia, a sa Pobla, és obrir la caixa major de les essències pobleres. El tradicional treball als camps de conreu, i la creixent activitat urbana, amb la joia del viure i la responsabilitat del conviure, serien altres de les essències pobleres, unides a una remarcable inquietud cultural que, si ja era notòria allà als anys cinquanta, en els darrers decennis, amb les noves fornades de joves ben preparats, s’ha intensificat notablement, tant a les lletres com a les arts.

Però, el menjar, començant pels berenars dels matins, ritual diari seguit amb fervor per gran part de la població, o els dinars o els sopars, especialment els col·lectius, són esdeveniments d’una aparent simplicitat nutritiva que, ben observats, proporcionen segments definitoris del típic, i tòpic, tarannà pobler.

Resumint la qüestió, amb els perills de reducció que suposa, es pot expressar en la fórmula: fer feina, fer festes i menjar bé. Els afers de l’intel·lecte, per lògica conseqüència, floriran a una ment ben nodrida. La proposició és antiga, escolàstica: “Primum vivere deinde filosofare”. Primer viure, després filosofar. O enraonar.

Aquesta actitud, diguem-li de pragmatisme pobler, inclou uns soterrats precedents culturals. És ensenyant i aprenent que es fa cultura. En general, sense l’aprenentatge per via familiar, per obra de mares i padrines, a les cases de sa Pobla, avui, no es cuinaria la consistent, i exquisida, varietat de menjars, alguns gairebé exclusius de la nostra vila que, en una ampla gamma de sabors, i d’acord amb l’època de l’any, costum avançat a les normes de l’actual dietètica, formen i conformen el suculent inventari culinari pobler.

No és cap secret i, mitjançant el llibre de Llorenç Gost i Pep Vicens, es confirma una condició prèvia, determinant. La majoria dels amos, o de les madones que, a sa Pobla, tenen un restaurant, celler o



fonda oberta al públic, començaren a saber com i de quina manera es cuinava un plat o l'altre, als fogons de ca seva. D'un patrimoni avial de sabors i d'aromes els ve la vena íntima, peculiar, el toc personal, de preparar amb gràcia i seny, els menjars específicament nostrats.

Hereus de la substanciosa cuina de l'ahir, tot perfeccionant les velles receptes, els restauradors d'avui en dia, ofereixen d'una manera genuïna i afinada, els millors plats de la tradicional, i popular, cuina poblera. Tradició amb imaginació són a les cartes de fondes, cellers i restaurants de sa Pobla. Des del bar més modest al restaurant més ben muntat, dels recollits al llibre de Llorenç Gost i Pep Vicens, els futurs comensals ho comprovaran amb escreix.

Jo record centenars de vivències, al llarg de la meua existència de pobler apassionat, en les quals, persones de fora de sa Pobla, o de fora de Mallorca, en haver-se entaulat, entre sorpreses i satisfetes, restaven admirades de la qualitat i sabor d'uns menjars que, si bé per a ells els resultaven extraordinaris, per a qualsevol pobler eren absolutament normals. I, aquesta sensació agraïda dels externs, s'esdevenia tant a àpats més o manco oficials, com a dinars o sopars completament informals. Sa Pobla s'ha guanyat, amb tots els mereixements, el renom de ser un dels pobles de Mallorca on més bé és menja.

La volgudament concisa prosa de Llorenç Gost, atenent la suprema finalitat informativa, ens descriu les característiques d'uns locals poblers, tot esmentant els antecedents històrics, per arribar a fer-nos conèixer l'ambient i els noms dels actuals responsables, tant de la direcció de l'establiment, com del comandament de la cuina, el lloc sagrat i màgic de tot restaurant. Un treball excel·lentment ordenat, clar i assabentador. El text es complementa amb unes magnífiques fotografies del conegut Pep Vicens. Una guia, "Menjar bé a sa Pobla", que aconsegueix magistralment la seva funció: Informar.

Tot llegint, i rellegint, la variada relació de plats que ens proposa Llorenç Gost Caldés, pobler de bona saba havia de ser, desvetllant-nos els secrets de la preparació, confidències de cuiner o de cuinera, es comprenen perfectament que, a sa Pobla, s'hi menja bé. Òptimament.

A l'existent bibliografia sobre temàtica poblera, encertadament ampliada aquests darrers anys, ara, per a conèixer una part de la idiosincràsia poblera, "Menjar bé a sa Pobla", s'esdevindrà un text imprescindible.

Alexandre Ballester.

Cronista Oficial de la Vila.

Tardor 2004





Bar d'es Tren

*E*ssència d'antics encontres entre viatgers i comerciants, el **Bar d'es Tren** va néixer al 1918 amb el nom de "Fonda y café del Ferrocarril" com antic lloc de reunió i allotjament entre comerciants que venien a vendre el seu gènere al mercat de la Plaça del Mercat de sa Pobla. D'aquells dies el **Bar d'es Tren** conserva els passats bullicis que es formaven al local mentre els ramaders definien els preus del seu gènere agrari i que avui es transforma en l'animada congregació a la taula d'un menjador amb tots els cartells del Sant Antoni pobler com a testimoni. El **Bar d'es Tren** és avui un local típicament pobler que deu el seu nom a la antiga estació del tren, crescut de la mà del poble de sa Pobla i que conserva l'estima dels seus inicis per la bona cuina poblera. Avui, Bartomeu Bisbal i Antònia Petro mantenen el receptari gastronòmic que els fou llegat per aquelles generacions que tant feren per nosaltres.



Frit de Porc

Ingredients (4 persones)

2 kg. de patates de sa Pobla
500 gr. de llong
150 gr. de ventresca
150 gr. de fetge
300 gr. de pebres vermells
1 cabeça d'all
2 pebres coents
Sal i pebre bo



Elaboració

Fregim i reservam la patata, després la ventresca i el llong junts. A continuació fregim també junts els pebres i el fetge. Després es mescla tot i s'hi afegeix la cabeça d'all i dos pebres coents sencers. Finalment, adobam tot amb sal i pebre bo al nostre gust.



No s'ha de coure excessivament el llong de porc, aquest ha de mantenir el seu interior tendre i sucós. Per això sempre afegirem la sal al final de la cocció.



BAR DES TREN

Plaça des Tren, 6 - sa Pobla - Telèfon: 971 54 00 22

Dia de descans:

Diumenge.

Horari de menjador:

de 8'30 a 15 hores.
Dissabtes de 8'30 a 11'30
(Dinars només amb reserva).

Capacitat:

6 taules a l'interior, 30 persones.
20 persones més al menjador.

Berenars.

Especialitat de la casa:

Berenars de tapes variades
i dinars de cuina mallorquina.

Altres suggeriments de la carta:

Bacallà amb salsa de tomàtiga i
pebres, potons, callos, frit de
matances, llong amb esclata-sangs.

Carta de vins:

Vi de Crestatx, Binissalem i Rioja.

Direcció:

Tomeu Bisbal Soler.

Cuïnera:

Antònia Petro Tortell.

Possibilitat de reservar taula.



Bar Mir

Societat de caçadors "La Veda"

A prop de complir els 70 anys d'existència, el **Bar Mir** integra en la seva seu la Societat de Caçadors "La Veda", associació que reuneix al voltant de dos-cents membres que comparteixen aquesta afició tan íntimament relacionada amb la gastronomia. Per aquest motiu, la família Serra-Company, que regenta el **Bar Mir** des de fa 6 anys, s'ha especialitzat en l'elaboració de plats relacionats amb productes de caça, com les guàtleres escabexades que presenten enguany, perfeccionat aquesta proposta tan preuada en la nostra regió. A més, la cuina del **Bar Mir** es dedica fonamentalment a la gastronomia mallorquina, i ho fa per tradició familiar, conservant les receptes que han acumulat a través de les diferents generacions de la família i que es mantenen vives ara en la memòria del **Bar Mir**. És aquest un estil gastronòmic que destaca per la intensitat del seu sabor, una proposta que necessita d'uniques mans expertes com les d'Antònia Company per dominar la vivesa dels seus matisos.



Guàtleres escabexades

Ingredients (4 persones)

4 guàtleres
1 manat de bledes
1 manat de cebes tendres
1 manat de porros
1 manat d'espínacs
1/4 de col
3 o 4 grans d'all
3 o 4 fulles de llorer
1 tassa de conyac
1 tassó de vinagre
Farina
Sal i pebre bo



Elaboració

S'adoben les guàtleres amb sal i pebre bo, s'enfarinen i es fregeixen a foc ben lent. Es cou, també a foc lent, la verdura tallada a trossets amb un tassó d'aigua i un altre d'oli. Quan la verdura estigui mig feta s'hi afegeixen les guàtleres, tot seguit, una tassa de conyac i el tassó de vinagre. Es deixa coure a foc lent.



És essencial rentar bé l'interior de les guàtleres i tenir-les poc temps al foc, ja que si es fan massa queden dures, fibroses i perden el seu sabor.



BAR MIR societat de caçadors "La Veda"

C/ Capità Pere, 26 - sa Pobla - Telèfon: 971 54 00 21

Dia de descans:

Dilluns capvespre.

Especialitat de la casa:

Guàtleres escabexades.

Carta de vins:

Vins de la regió.

Horari de menjador:

de 9 a 24 hores.

Altres suggeriments de la carta:

Bacallà amb ceba i gambes, costelles de mè, frit de porc, llom amb xampinyons, frit de freixura, pilotes amb salsa, callos, llengua, mongetes escaldines, tumbet.

Direcció:

Jaume Serra Cañellas.

Capacitat:

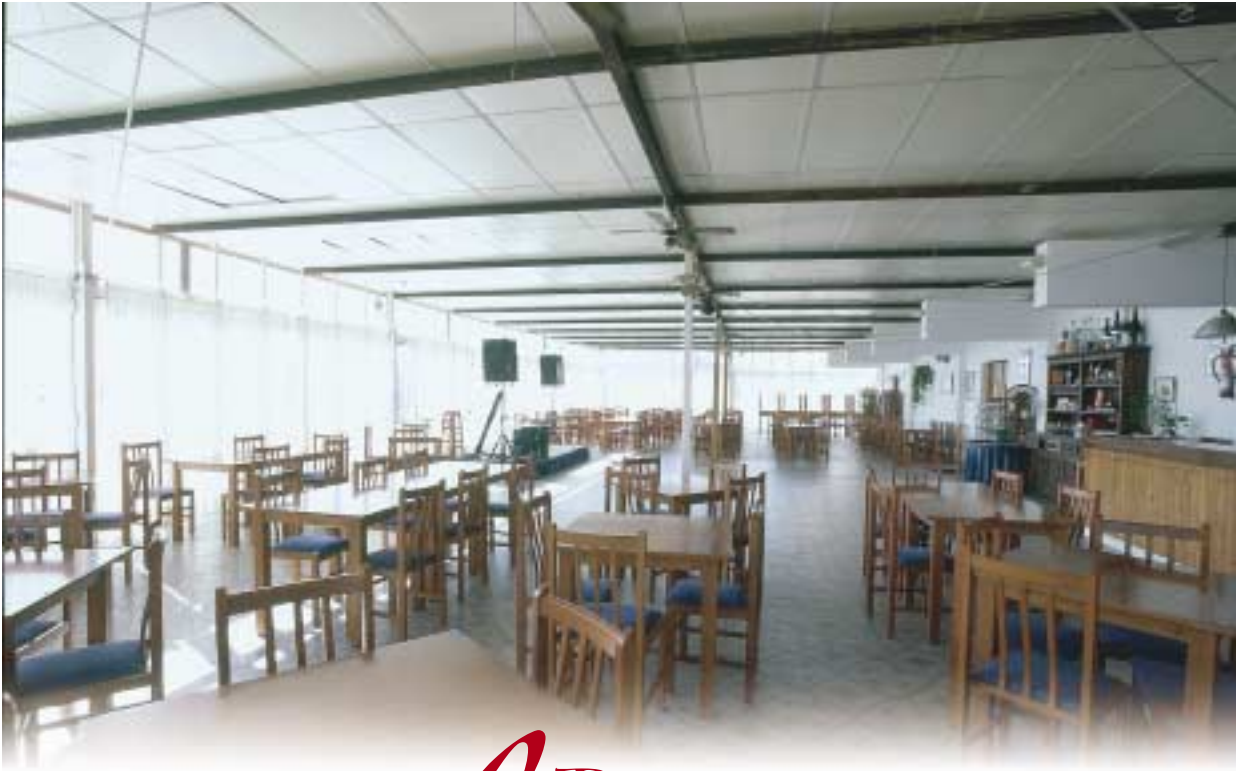
12 taules, 46 comensals.

Cuïnera:

Antònia Company Serra.

Berenars

Possibilitat de reservar taula



Bar restaurant *Poliesportiu*

Autèntic mestre d'aquesta sapiència gastronòmica que suposa cuinar arròs brut a sa Pobla, Tomeu Quetgas "Quic" coneix com ningú aquest mític plat, vertadera essència de les aromes que més bé coneixem els poblers. En una íntima relació, el foc extreu del calderó tota la màgia de l'arròs pobler, profund i aromàtic en el seu sabor, fins donar-nos a conèixer la gran riquesa i varietat de productes que ens ofereix aquest plat. Caça, camp i mar s'apleguen amb l'arròs d'una manera que ens vincula ineludiblement amb la cuina més tradicional i que ens recorden, sens dubte, jornades de companyonia típicament pobleres. Tot això en un dels indrets més vius de sa Pobla, el Poliesportiu Municipal, el lloc més adequat on gaudir d'aquest emblemàtic plat i de la resta d'especialitats de la carta, amenitzat tot ara amb el ball de sala i música en directe que s'ofereixen cada cap de setmana al **bar restaurant Poliesportiu**.



Arròs brut

Ingredients (4 persones)

Carn variada: pollastre, conill, costella de porc, ànec, tords i colomí
1 Ceba grossa
1 Sípia
2 carxofes tendres
Bolets (esclata-sangs i picornells)
Aigua (aproximadament 10 tasses, segons l'espès que es vulgui fer)
Arròs (4 tasses)
Pebre bo, espècies variades, canyella, safrà, all i julivert



Elaboració

Sofregim tota la carn amb un poc de sal. Quan la carn agafi color, posam la ceba tallada a trossos petits i en estar ben rosseta afegim les tomàtiques i la sípia, també a trossos. Deixar coure un poc i addicionar les espècies, mesclant bé.

Hi afegim l'aigua. Quan la carn sigui ben cuita afegim els pèsols de bajocada, les carxofes i els bolets, juntament amb l'arròs. Coure fins que l'arròs sigui cuit, moment en què posarem una picada amb all, julivert i un pebre coent, si es vol.

També es poden afegir un parell de gambes, sofregides prèviament.



Per fer un bon arròs, aquest s'ha de ficar al calderó quan estigui en ebullició i a foc molt viu. A més, si afegim un poc de sobrassada al sofregit el plat serà més saborós.

MENJAR BÉ A SA POBLA

BAR RESTAURANT POLIESPORTIU

Poliesportiu Municipal de sa Pobla - Telèfon: 971 54 18 65.

Dia de descans:

Dimarts.

Capacitat:

180 persones.

Carta de vins:

Vins de la regió.

Horari de menjador:

de 13 a 15 i a partir de les 20 hores.
Divendres, dissabtes i diumenges,
ball de sala.

Especialitat de la casa:

Arròs brut.

Director del restaurant:

Tomeu Quetglas.

Targetes de crèdit:

Mastercard, Visa, 4B.

Altres suggeriments de la carta:

Llom amb col, alberginies farcides,
arròs amb peix.

Cuiner:

Tomeu Quetglas.

Possibilitat de reservar taula



Bar Toni Cotxer

Una llarga tradició restauradora d'una família pobra que ha contribuït a fomentar el nom de sa Pobra gastronòmica arreu de Mallorca. Aquesta ha estat des de sempre la contribució de la família Mestre, tres generacions diferents que han convertit, des de fa més de mig segle, la visita al seu local de la Plaça Major en un lloc de devoció culinària. El **Bar Can Toni Cotxer** és conegut arreu de Mallorca pels seus variats i tapes, fidels i reconeguts representants d'aquest estil gastronòmic tan arrelat a sa Pobra, en una aportació que reproduceix l'autèntic costum dels berenars quotidians poblers. A més, les nits dels caps de setmana "**Cas Cotxer**" obre ara com a bar de copes, en un ambient entranyable on acabar d'arrodonir les vetlades pobleres. Tot això de la mà de Jaume Mestre "**Cotxer**", actual representant d'aquesta coneguda família que tants anys duu caracteritzant els bulliciosos matins de sa Pobra.



Llom amb esclata-sangs

Ingredients (4 persones)

500 gr. de carn de llom
500 gr. de esclata-sangs
300 gr. de tomàtiga triturada natural
3 grans d'all
1 pebre coent
1 fulla de llorer
30 cl. d'aigua
Sal, pebre bo i julivert



Elaboració

Sofregim els alls, el pebre coent i el llom. Quan el llom està ben sofregit adobam tota la carn amb la sal, el pebre bo, el julivert i la fulla de llorer. Tot seguit s'hi aboquen els esclata-sangs. S'hi afegeix la tomàtiga triturada i l'aigua i es deixa coure molt lentament, sense deixar de remenar.



Es pot rectificar l'acidesa de la salsa de tomàtiga afegint un poc de sucre, sobretot quan la salsa és casolana i feta amb tomàtiques naturals.



BAR TONI COTXER

Plaça Major, 19 - sa Pobla - Telèfon 971 54 00 05

Dia de descans:

Dimecres horabaixa
i dijous tot el dia.

Horari de menjador:

de 8 a 24 hores.

Capacitat:

12 taules a l'interior; 48 persones.
10 taules a la plaça durant l'estiu.

Berenars.

Especialitat de la casa:

Tapes variades.

Altres suggeriments de la carta:

Llom amb xampinyons,
fetge, ronyons, callos, sípia,
frit de porc, frit de mè,

arrebossats

(durant el cap de setmana).

Direcció:

Jaume Mestre Company.

Cuïnera:

Joana Maria Company.



Cafeteria Xisco

Dins de la sapiència gastronòmica poblera i la seva predilecció per l'estil de les tapes variades, una nova oferta culinària s'ha implantat a sa Pobla. La **Cafeteria Xisco** és un local ampli i confortable que uneix la il·lusió dels inicis amb l'experiència de provenir d'una llarga tradició restauradora. I és que la **Cafeteria Xisco** neix del bessó dels anys àlgids del Bar Polisportiu, els de la dècada dels 90, on la família Pol convertí aquelles instal·lacions en un privilegiat indret on assaborir els menjars més representatius de la localitat. Avui, Francesc Pol i Joana Maria Vives continuen aquella obra, dedicant-se més especialment al servei de cafeteria, però mantenint aquell gust per la gastronomia típica mallorquina amb la que varen créixer. Especial menció per a l'elaboració d'arròs brut, berenars i dinars d'empresa, des del coneixement de saber quins son els gusts i preferències dels poblers, emmarcat tot dins l'ambient agradable i la proximitat que permeten les cafeteries pobleres.



Potons

Ingredients (4 persones)

4 potons (fets a quarts)
3 tomàtiques
2 cebes
2 fulles de llorer
50 grams de pinyons
1 butifarró
Sal, pebre bo i julivert



Elaboració

Sofregim la ceba, tallada a tires, el butifarró a rodanxes, la tomàtiga, els pinyons, l'all, el julivert i les fulles de llorer.

Bullim els potons amb aigua, una ceba sencera, una tomàtiga també sencera i llorer.

Afegir els potons al sofregit i coure tot breument dins una greixonera de fang per a que la carn agafi el regust de la salsa. Finalment, amanim amb sal i pebre bo al nostre gust.



Les cassoles de fang s'han de mantenir en perfecte estat. Una cassola estellada pot donar gust de fum al menjar.



CAFETERIA CAN XISCO

C/ Lluna, 34 - Sa Pobla - Telèfon: 871 99 70 30

Dia de descans:

Dilluns.

Horari de menjador:

de 7 a 24 hores.

Capacitat:

Interior amb 6 taules, per 24 persones
i menjador amb 10 taules
per aproximadament 40 persones.

Berenars.

Dinars i sopars d'empresa.

Especialitat de la casa:

Tapes variades
i arròs brut (per encàrrec).

Possibilitat de reservar taula.

Altres suggeriments de la carta:

Sèpia a la planxa, bacallà,
variats, llom amb xampinyons,
llengua amb tàperes, callos.

Direcció:

Francesc Pol Reus.

Cuïnera:

Joana Maria Vives Bergues.



Ca's Borreret

Ca's Borreret és un restaurant emmarcat en un privilegiat emplaçament, un Casal Mallorquí protegit pel seu valor històric i arquitectònic que data del segle XVI, amb una sinya d'origen àrab soterrada entre els seus vestigis i un pati ajardinat amb fonts, pous, brolladors i piques de pedra, testimonis vius d'una època i unes costums amb les quals va créixer sa Pobla. Del mateix estil és la proposta gastronòmica del **Restaurant Cas Borreret**, cuina mallorquina autèntica, amb un receptari llegat per les antigues generacions de Maria Mir, qui passà tota la seva vida perfeccionant l'antic art de la cuina regional. Ara, els germans Siquier-Mir continuen amb aquesta tradició gastronòmica familiar, amb un profund respecte per les receptes més mallorquines, però també amb el saber del qui sap innovar i oferir un repertori de plats ample i suggeridor. Tot això amb el gust d'adaptar els menjadors a les antigues estances del casal i convertir així el local en un indret genuïnament mediterrani.



Albergínies farcides de bacallà i sobrassada

Ingredients (4 persones)

4 albergínies
500 gr. de bacallà dessalat
75 gr. de sobrassada
1 ceba
2 ous
Oli, sal, pebre bo
i galeta picada



Elaboració

Es tallen les albergínies per la meitat i es posen a bullir. Quan són mitges cuites es buiden sense fer malbé la pell i es reserva tot.

Es talla la ceba ben petita, se sofregeix i es reserva.

Es capola el bacallà, la carn de les albergínies, la ceba i la sobrassada fins aconseguir una massa ben fina. Després s'hi afegeixen els ous, la sal i el pebre bo.

Es farceix la pell de les albergínies amb la mescla anterior i s'empolvora amb la galeta picada per damunt. Es couen les albergínies al forn durant uns 45 minuts a una temperatura d'uns 200°C.



Perquè les albergínies siguin més saboroses es pot afegir a l'aigua una cullerada de sucre a l'hora de bullir-les.



RESTAURANT CAS BORRERET

C/ Crestatx, 23 - sa Pobla - Telèfon: 971 54 25 63.

Dia de descans:

Dilluns tot el dia i el dimecres vespre.

Horari de menjador:

de 12'45 a 15'45 i de 20 a 23 hores.

Targetes de crèdit:

Visa, Mastercard i 4B

Capacitat:

80 comensals a l'hivern i 100 a l'estiu..

Menú diari excepte diumenges i festius:

6,5 euros.

Especialitat de la casa:

Albergínies farcides de bacallà i sobrassada.

Altres suggeriments de la carta:

Mè al forn, flamencs, pitreres farcides, carabassons farcits de peix, pitreres "Cas Borreret"

Carta de vins:

Vins de la regió.

Direcció:

Germans Siquier-Mir.

Cuiners:

Margalida Bel i M. Antònia Siquier.

Possibilitat de reservar taula.



Casa Miss

Local de contrastes, el Bar Casa Miss combina a la perfecció el respecte pels fonaments culinaris que han marcat l'esdevenir de la gastronomia tradicional poblera amb les noves tendències que formen l'avantguarda dels locals amb implicacions allunyades d'un simple servei restaurador. Amb una il·luminació i decoració modernes i estudiades acuradament per a conservar l'esfera intimista que exigeixen les inquietuds culturals del local, el Bar Casa Miss acull exposicions de pintura des de 1983, sens dubte una pinzellada il·lustrativa de la personalitat artística dels seus propietaris. Unit tot als encontres poètics i concerts de cantautors que alberga un local que forma, des de 1967, part ineludible d'aquest centre neuràlgic en la vida dels poblers que és la Plaça Major de sa Pobla, en una perfecta simbiosi entre el saber gastronòmic de la cuina de Margalida Portell i el virtuosisme i la capacitat d'innovació de Francesc i Jaume Mir.



Llom amb salsa de porros i picornells

Ingredients (4 persones)

1/2 kg. de llom de porc
1 kg. de picornells
3 manats de porros
4 tomàtiques grosses
1 cabeça d'all
Un parell de fulles de llorer
Sal, pebre bo



Elaboració

Es fa un sofregit amb els picornells. Tot seguit s'hi afegeixen els porros, els alls, les fulles de llorer i s'adoba amb sal i pebre bo.

Es trempa el llom amb sal i pebre bo al gust i després es sofregeix.

S'ajunta tot en una mateixa cassola de fang i s'escalfa breument, removent tots els ingredients.



Per conservar els bolets durant llarg temps, es poden escaldar en aigua calenta i guardar-los en un pot de vidre amb oli d'oliva.



BAR CASA MISS

C/ Constitució, 3 - sa Pobla - Telèfon: 971 54 00 23

Dia de descans:

Dimarts.

Horari de menjador:

de 9 a 16 i de 19 a 23 hores.

Capacitat:

40 persones. Taules a la plaça
Major durant l'estiu.

Berenars.

Especialitat de la casa:

Tapes variades.

Altres suggeriments de la carta:

Variats, pa amb olis, entrepans,
ensalades, potons,
espinagades i cocarrois.

Carta de vins:

Rioja, Son Ros, El Coto,
Penedès i reserves.
Variada carta de caves.

Direcció:

Francesc Mir Tugores.

Cuina:

Margalida Portell Ribot.



Fonda Europa

Can Patena

*P*ossiblement un dels locals més estimats pels poblers, la **Fonda Europa**, coneguda a la localitat per Can Patena, té un regust d'antany, remembrança, sens dubte, de les generacions que feren de sa Pobla la vila que és avui en dia. D'eminent caire tradicional i casolà, la **Fonda Europa** fou fundada l'any 1909 i és llegat viu d'aquella sa Pobla del segle passat, conservant en la seva memòria tota l'essència històrica dels poblers i pobleres que feren d'aquelles terres els camps on llaurar les seves vides, il·lusions i esperances. Actualment, "Can Patena" és l'única fonda oberta a la localitat on s'ofereix la possibilitat d'allotjament i mitja pensió, amb tretze habitacions que mantenen l'estil i la decoració típiques de la Mallorca de mitjans del segle XX. Igual que el receptari de cuina de Guillem Sans i Margalida Sampol, tot un recull d'història i tradició gastronòmica balear, conservada gràcies a la dedicació i laboriositat d'aquesta família poblera.



Frit de tardor amb bolets

Ingredients (4 persones)

*Bolets (picornells,
esclata-sangs i gírgoles)*

Ceba

Carabassa

Xulla

Llom de porc

Patates pobleres

Sal, pebre coent i pebre bo



Elaboració

Es tallen tots els ingredients de forma allargada i fina, llevat de la xulla i el llom, que es tallaran a daus.

Fregim la carabassa i la patata i ho reservam. Es fregeixen i es reserven també els bolets.

Fregim la xulla i el llom amb un parell d'all i pebre coent fins que comenci a estar tot una mica tendre, moment en què s'hi posa la ceba. Quan aquesta estigui ja melosa, s'hi afegeixen els ingredients que hem reservat i es deixa confitar tot. Per a acabar es rectifica de sal i pebre bo, si cal.



Fora de temporada els bolets poden ser substituïts per verdures de tota varietat i convertir així el frit de bolets en un frit de verdures.



FONDA EUROPA, -CAN PATENA-

C/ Misteri, 3 - sa Pobla - Telèfon: 971 54 03 03

Dia de descans:

Dissabte al migdia

Horari de menjador:

Dinar diari de 13 a 15:30 hores.

Sopar, els dissabtes, de 20:30 a 23 hores.

Capacitat:

60 comensals.

Menú diari.

7 euros.

Berenars.

Possibilitat de reservar taula

Els dies festius, per abans de les 21 hores, i a qualsevol hora, els dissabtes.

Especialitat de la casa:

Cuina típica mallorquina.

Altres suggeriments de la carta:

Bacallà al forn, carabassa fregida, carabassons farcits de marisc, anguiles fregides i en greixonera, arròs de

marjal, escaldums de pollastre de corral amb pilotes. (Els dies no festius aquests plats són per encàrrec)

Carta de vins:

Bodegues Crestatx.

Direcció:

Guillem Sans Franch.

Cuïnera:

Margalida Sampol Palou.



La Peña Artística

Amb una imatge en constant renovació fruit de la passió pel detall del seu propietari, Miquel Serra, el **Cafè Cerveseria La Peña Artística** és considerat unànimement com una de les ofertes més completes de la Part Forana mallorquina. Amb una nova sala d'exposicions on destaca la seva acurada il·luminació i elegància del seu estil, **La Peña Artística** ofereix un autèntic tomb pel món de les cerveses, amb més de 70 varietats diferents i una visita a la més arrelada gastronomia pobleira de l'experta mà de Maria Martí. A més, una original proposta alternativa neix amb el nom de "La Peña : dnit", amb concerts en directe, DJ's i programacions musicals especials. Ara, els caps de setmana **La Peña Artística** també posa en marxa un original tast de vins, un passeig per les millors bodegues, emmarcat tot en un local on la calidesa del seu tradicional estil irlandès s'uneix a l'ambient agradable d'un cafè que forma part de la història de sa Pobla.



Pilotes casolanes amb esclata-sangs i picornells

Ingredients (4 persones)

400 gr. de carn de porc capolada

150 gr. de farina

1 Ou

1 Ceba

Alls

Tomàtiga triturada

Esclata-sangs

Picornells

Sal, pebre bo, moraduiu i dues fulles de llorer



Elaboració

Es prepara una mescla amb la carn, la ceba i els alls picats, i s'adoba amb sal, pebre bo i moraduiu. Es formen, amb les mans, unes pilotes d'estructura consistent i s'arrebossen amb una mescla d'ou i farina. Es fregeixen les pilotes amb oli i a foc lent fins que agafin una solidesa adequada. Es reserven.

Per altra banda es prepara la salsa, daurant la ceba i afegint posteriorment la tomàtiga triturada, l'all i les fulles de llorer. A continuació es bullen els esclata-sangs i els picornells i s'afegeixen a la salsa. S'hi aboca també un tassó de vi blanc i es deixa reduir.

Per acabar, es presenten les pilotes acompanyades amb la salsa.



Si quan es van a condimentar les pilotes s'afegeix un poc de molla de pa o pa rallat, aquestes queden més sucoses i no es desfan.



CAFÈ CERVERERIA LA PENYA ARTÍSTICA

Plaça Major, 3 - sa Pobla - Telèfon 971 54 00 00 - [http:// www.lapenyaartistica.com](http://www.lapenyaartistica.com)

Dia de descans:

Dimecres.

Horari de menjador:

de 8 a 24 hores.

Capacitat:

8 taules a l'interior,
10 a la plaça durant l'estiu.

Berenars.

Especialitat de la casa:

Pa amb olis i tapes variades.

Altres suggeriments de la carta:

Especialistes en cerveses d'importació,
amb més de 70 varietats
d'arreu del món.

Croquetes i arrebossats casolans.

Carta de vins:

dedicada principalment als vins de la

regió i Rioja, setmanalment hi ha
tasts dels millors vins i de les
DO més apreciades.

Direcció:

Miquel Serra Martí.

Cuïnera:

Maria Martí Serra.

Possibilitat de reservar taula.



Rapinya

Amb més de seixanta anys d'història, el **Bar Rapinya** fou antigament lloc de tertúlies i esplai, un tradicional lloc de reunió per als veïns de sa Pobla. Avui, el **Bar Rapinya** viu una nova època, un nou local amb aires renovats conduït per quatre joves propietaris amb una àmplia experiència en el sector de la restauració. El **Bar Rapinya** s'ha convertit actualment en un local amb una nova imatge, nova decoració i excel·lent il·luminació, que permet fins i tot acollir exposicions artístiques, amb noves propostes culturals per als seus clients, com el festival "Als 4 vents", una sèrie de concerts estiuencs a la fresca units per la inspiració de la música mediterrània. Un estil fresc i creatiu, com el de la seva proposta culinària, ja que per la cuina del **Bar Rapinya** passen joves cuiners que col·laboren amb les seves propostes i innovacions gastronòmiques. A més, durant els caps de setmanes i festius el **Bar Rapinya** es converteix en bar de copes, amb música, concerts en directe i DJ's.



Bacallà amb "salsa de sa padrina"

Ingredients (4 persones)

6 patates pobleres

1 ceba

2 alls

Llorer

Oli de gira-sol

Sal

Bacallà



Elaboració de la salsa

Se sofregeixen la ceba i els alls. Una vegada cuitet, s'hi afegeix la tomàtiga i s'abaixa el foc. S'incorporen les bledes i segueix la cocció fins que amollin aigua, moment en què afegirem el vi blanc i, després de deixar coure un poc, s'hi addiciona el suc de llimona i les anxoves. Es tritura bé amb la batidora i, una vegada fred, es mescla amb la maïonesa i s'adoba amb sal i pebre bo.

Elaboració

Dins d'una palangana, es col·loquen les patates, tallades a rodanxes, amb la ceba, tallada fina, els alls, el llorer, sal i pebre bo. Es cobreix tot amb l'oli de gira-sol i es tapa amb paper de plata. S'enforna, a foc lent, fins que estigui cuitet. Es reserva. Es passa el bacallà per la planxa i es deixa poc fet. S'escorren les patates i es col·loquen a la part baixa d'una palangana, s'hi incorpora el bacallà al damunt, formant capes, i es cobreix amb la salsa. S'acaba de coure amb un cop de forn d'uns 10 minuts.



Un sofrit es cou a foc lent perquè quedi molt confitat i que tots els ingredients s'ablanin sense agafar color.

MENJAR BÉ A SA POBLA

BAR RAPINYA

C/ Plaça, 13 - sa Pobla - Telèfon: 610 03 52 87

Dia de descans:

Dilluns i dissabte matí.

Horari de menjador:

de 8 a 24 hores.

Capacitat:

9 taules,

36 persones a l'interior. Més terrassa a la fresca durant l'estiu.

Berenars.

Especialitat de la casa:

Pa amb oli Rapinya.

Altres suggeriments de la carta:

Pa amb olis, amanides, frit de porc, frit mariner, llom amb esclata-sangs, llom amb xampinyons, pilotes de carn, sípia amb salsa.

Direcció:

Bartomeu Soberats,
Jaume Serra,
Miquel A. Thomàs,
Joan Antoni Ignàcio.

Possibilitat de reservar taula.



Marina

Referent dins de la cuina poblera, el **Restaurant Marina**, amb els seus més de quaranta anys d'història, és un clàssic de la gastronomia insular i un dels restaurants poblers més coneguts arreu de Mallorca. Habitual de la Mostra de Cuina Mallorquina, el **Restaurant Marina** fa de la senzillesa dels seus plats tot un homenatge a la tradició culinària balear, amb una acurada selecció dels productes insulars més representatius, i amb el constant esforç per mantenir vives les receptes més nostres. De l'experta mà de Francisca Sastre el receptari del **Restaurant Marina** s'ha convertit en tota una mostra de cuina casolana, amb un estil gastronòmic llegat de generacions dedicades a la cuina regional i una laboriositat digna de qui coneix les seves arrels. Tot això dins de l'ambient familiar que només pot proporcionar qui estima i respecta la seva identitat.



Bacallà gratinat amb porros

Ingredients (6 persones)

1 kg de bacallà
3 ò 4 manats de porros
Oli, sal i pebre
Salsa de tomàtiga
Nata líquida
Patata poblera



Elaboració

Es fregeixen dins d'oli d'oliva i de forma separada, el bacallà, el porro i les patates, tallades en rodanxes. Es trempa a gust amb sal i pebre bo.

Dins d'una cassola de fang, es posa, per aquest ordre, una capa de patates, els trossos de bacallà i, finalment, el porro, de manera que cobreixi tot el peix. Posteriorment es tapa tot amb una cullerada de salsa de tomàtiga i una altra de nata ben mesclades. S'acaba la cocció gratinant, amb el forn a alta potència, durant aproximadament 10 minuts.

 És molt important controlar el punt de cocció del bacallà ja que és un dels peixos que es fan més aviat.

MENJAR BÉ A SA POBLA

RESTAURANT MARINA

C/ Marina, 15 - sa Pobla - Telèfon: 971 54 09 67

Dia de descans:

Diumenge vespre i dilluns.

Horari de menjador:

de 12 a 16 hores i de 20 a 24 hores.

Targetes de crèdit:

Visa, Mastercard i 4B

Capacitat:

18 taules, 80 places.

Menú diari:

8 euros.

Especialitat de la casa:

Cuina mallorquina.

Altres suggeriments de la carta:

arrossos, bacallà, anguiles,
rap amb porro, albergínies farcides,
filet de porc amb pasta de fulls
i postres casolanes.

Carta de vins:

Dedicada principalment
als vins de la regió.

Direcció:

Francisca Sastre Perelló.

Cuïnera:

Francisca Sastre.

Possibilitat de reservar taula.



Casal de la Tercera Edat

El Casal de la Tercera Edat de sa Pobla, ubicat de ple a la plaça Major, és un dels locals amb més afluència del centre, amb la concurrència de jornades de reunió on els majors de la localitat s'apleguen per passar una estona agradable en companyia dels amics de tota la vida. Aquest tranquil ambient combina a la perfecció amb la sòbria i tradicional cuina de Maria del Carme Vilches, fruit de la seva llarga experiència com a cuinera, assolida amb molts d'anys d'afany i perseverança en el món de la restauració. Així, no és d'estranyar que el **Casal de la Tercera Edat** tenguí una merescuda reputació en l'elaboració de menús casolans i típicament balears, amb especial esment per a les sopes mallorquines o llom amb col, plats habituals i quotidians en el seu temps i que ara es cuinen cada cop amb menys freqüència. Aquesta és una de les raons per les quals llocs com el **Casal de la Tercera Edat** no han de caure mai en l'oblit, pel respecte i l'estima que mereixen la seva cuina, la seva dedicació i la seva gent.



Conill amb gambes i caragols

Ingredients (4 persones)

1 conill d'aproximadament un quilo i mig

16 gambes

40 caragols (al gust)

4 cebes grosses

4 tomàtiques de ramellet

1 tassó de vi blanc sec

Llorer, alls, moradui, sal i pebre bo



Elaboració

Sofregim les gambes amb oli d'oliva, sal i pebre bo. Es reserven les gambes i, al mateix oli, es sofregeixen, a foc lent, el conill, tallat a quarts, amb una cabeça d'all matxucada, la ceba tallada a trossets i un tassó de vi blanc sec. S'hi afegeix un poc de moradui natural i les quatre tomàtiques triturades.

Quan la ceba estigui ben ofegada, s'hi afegeix un cassó o dos del brou amb el qual s'hauran bullit els caragols. Es deixa reduir un poc i s'hi afegeixen les gambes i els caragols. Per acabar, s'enforna tot 10 minuts, a temperatura ben elevada.



Perquè els caragols no surtin de l'olla quan es vagin a cuinar es pot untar la vora del recipient amb suc de llimona



CASAL DE LA TERCERA EDAT

C/ Curt, 2 (Plaça Major) - sa Pobla - Telèfon: 971 54 04 59

Dia de descans:

Dilluns.

Horari de menjador:

de 7:30 a 20 hores.

Capacitat:

*30 taules a l'interior, 120 persones.
Més taules al pati, durant l'estiu.*

Berenars.

Especialitat de la casa:

Tapes variades i cuina mallorquina.

Altres suggeriments de la carta:

*Callos, frit de matances,
costelles de mè, sopes mallorquines,*

*llom amb col, sipia torrada, arròs brut
i paelles per encàrrec.*

Direcció:

Maria del Carme Vilches.

Cuina:

Maria del Carme Vilches.



Sa Fona

Com el terme que dona nom al local, el **Bar Cafeteria Sa Fona** combina a la perfecció la senzillesa de l'elaboració dels seus productes amb la contundència que atorga el coneixement de dominar magistralment el seu ofici. I és que quan l'únic secret és extreure l'essència originària del que s'està cuinant, aquest senzill acte es converteix en tot un art gastronòmic. Aquests són els principis de Joan Cladera i Isabel Gutiérrez qui, lluny de decorar els seus plats amb recercades elaboracions, s'impliquen en l'aventura que suposa la recerca del sabor primitiu i originari dels productes de la seva cuina. Una interessant proposta la del **Bar Cafeteria Sa Fona**, amb la confiança que aporten els més de 20 anys d'experiència dels seus propietaris i amb un ample i acollidor local on gaudir amb comoditat de les receptes de carn, peix fresc a la planxa i les tapes variades que acompanyen diàriament els berenars dels poblers.



Gall de Sant Pere amb verdures torrades

Ingredients (4 persones)

4 galls de sant Pere
1 pebre vermell
4 cebes tendres
8 gírgoles
1 albergínia
1 carabassó
4 tomàtiques
Sal i oli d'oliva



Elaboració

Es fan netes totes les verdures i es tallen a rodanxes. S'unta la planxa d'oli d'oliva, s'hi espargeixen unes quantes polsades de sal i es torren les verdures. Un cop fetes, es reserven.

Es torren els galls de Sant Pere a foc moderat i, quan són cuits, se serveixen amb una picada d'all i julivert.



Per cuinar peix fregit sense olors es pot afegir un tros de pell de llimona i un gra d'all tallat a la paella.



BAR CAFETERIA SA FONA

C/ Fadrins cantonada amb Capità Pere, 87 - sa Pobla - Telèfon: 971 54 03 57

Dia de descans:

Dimarts.

Horari de menjador:

de 13 a 15 i de 19 a 23 hores.

Targetes de crèdit:

Mastercard, Visa, 4B.

Capacitat:

60 persones.

Especialitat de la casa:

Carns i peix fresc a la planxa,
i tapes variades.

Altres suggeriments de la carta:

Anguiles fregides amb pebres,
bacallà a la mallorquina,
sípia a la planxa, costelles de mè,
entrecots, entrepans de llom.

Carta de vins:

Vins de la regió i D.O. Rioja.

Director del restaurant:

Joan Cladera Soler
i Isabel Gutiérrez Muñoz.

Cuiner:

Joan Cladera Soler.

Possibilitat de reservar taula.



Sa Fortalesa

*Imaginatiu i original, el restaurant **Sa Fortalesa** fa de la cuina un procés absolutament innovador, mescla d'una estudiada creativitat crescuda sota l'ombra de la saviesa clàssica i popular de la cuina regional. Aquesta aposta neix de la necessitat d'explorar noves sensacions, nous sabors, en una combinació llançada a la recerca de nous estímuls i recolzada en l'ambient familiar i agradable que distingeix el caràcter pobler. Amb una decoració privilegiada, sens dubte fruit de la sensibilitat artística d'Antoni Hurtado, propietari i pintor, el restaurant **Sa Fortalesa** és testimoni d'exposicions on pintures i ceràmiques dels millors artistes locals guien els sentits en aquesta fascinant aventura que és la gastronomia poblera. Tot això encapçalat per la laboriositat i talent culinari de Isabel Jaume, amb el coneixement i l'experiència de qui forja la seva il·lusió en aprendre dia a dia.*



Rellom amb salsa de picornells i bolets de tardor.

Ingredients (4 persones)

*4 relloms de porc
1/4 Kg. de picornells
1/4 de bolets de temporada
1/2 litre de nata líquida
Patates pobleres, butifarró
i pasta de fulls
Sal, pebre bo, julivert,
nou moscada i alls*



Elaboració

Per a la salsa:

Posam al foc una paella amb mantega i s'hi sofregeixen dos alls, la meitat dels picornells i adobam amb sal, pebre bo i nou moscada al nostre gust.

Una vegada està ben sofregit, es passa tot per la batidora.

Es redueix la nata i es mescla amb la salsa que hem fet anteriorment.

Per al Rellom:

S'escalfa una paella amb mantega i s'hi posen els relloms, prèviament condimentats, fins que estiguin ben daurats. Passam els relloms al plat i s'hi afegeix la salsa de picornells. Per acompanyar-los, feim un saltejat amb els bolets i els picornells restants, patates pobleres al forn i butifarró amb pasta de fulls.



Perquè la nata no es talli es pot afegir una mica de bicarbonat i batre sempre cap a la mateixa direcció.



RESTAURANT SA FORTALESA

C/ Comerç, 55 - sa Pobla - Telèfon 971 54 02 85

Dia de descans:

Dilluns.

Horari de menjador:

de 8 a 16 i de 20 a 24 hores.

Capacitat:

*40 persones a l'interior
i 40 més al menjador.*

Targetes de crèdit:

Mastercard, Visa, 4B.

Berenars.

Menú diari:

7 euros.

Especialitat de la casa:

Carta variada de receptes de carn.

Altres suggeriments de la carta:

*Confit d'ànec amb salsa de menta,
rellom amb salsa de taronja,
pitrera de pollastre farcida amb salsa*

d'ameia, orada a l'espatla,

*Gall de Sant Pere amb salsa de porros,
porcella al forn (diumenges).*

Direcció:

*Isabel Jaume Cantallops i
Antoni Hurtado.*

Cuina:

Isabel Jaume Cantallops.

Possibilitat de reservar taula.



Sa Marisqueria

*P*roposta nova la de Joan Antoni Bennàssar, qui va convertir el seu interès per la gastronomia mediterrània en una oferta culinària inèdita dins la localitat, explorant un mercat, el del peix i marisc fresc, poc conegut dins sa Pobla. El **Restaurant sa Marisqueria** aposta decididament per fomentar aquest tipus de cuina, basant-se principalment en la qualitat dels seus productes i amb un format realment nou. Així, el **Restaurant sa Marisqueria** només elabora els seus plats amb reserva prèvia, preservant d'aquesta forma la màxima qualitat de la seva cuina, amb la garantia que el peix i el marisc seran així frescs del dia. A més, s'ofereixen menús mensuals amb un plat diferent cada cap de setmana, amb plats elaborats i creatius, autèntics homenatges al nostre Mar Mediterrani i als seus fruits. Tot dins un ambient agradable i tranquil on poder gaudir amb total comoditat dels privilegis que ens ofereixen els nostres pescadors.



Anguiles fregides amb salsa de pebres torrats a l'aroma d'anxoves

Ingredients (4 persones)

Per a les anguiles:

1 kg. d'anguiles fines

Farina

Sal i pebre bo

Per a la salsa:

2 pebres vermells

2 tomàtiques ben madures

1 ceba

1/2 cabeça d'all

1/4 de pebre coent

Oli d'oliva d'alta qualitat

Anxoves d'alta qualitat

Sal i pebre bo



Elaboració

Es torren a la planxa les verdures, molt lentament. Una vegada cuinades es passen per la batedora fins que se n'obtingui un puré ben fi. S'hi addiciona l'oli d'oliva i el de les anxoves, amanint també amb sal i pebre bo. S'ha de tenir en compte que l'oli de les anxoves ja duu sal. Es reserva la salsa. S'enfarinen les anguiles, a trossos i ben netes, i es fregeixen. Es mesclen les anguiles amb la salsa anterior, ben calenta i preparam el plat decorant-lo amb filets d'anxova.



Si es volen dessalar les anxoves ràpidament, es poden rentar amb abundant aigua freda i després submergir-les en un recipient amb vinagre durant 15 minuts.



RESTAURANT SA MARISQUERIA

C/ Donants de sang, 14 - sa Pobla - Telèfon: 971 86 20 98

Horari de menjador:

Divendres i dissabtes de 20:30 a 23
i diumenges de 13 a 15 hores,
sempre amb reserva.

Capacitat:

10 taules, aproximadament 40
comensals.

Targetes de crèdit:

Visa i Mastercard.

Especialitat de la casa:

Peix i marisc fresc del dia.

Altres suggeriments de la carta:

Pop a la gallega, tonyina,
salmó salvatge,
gambes i escamarlans.

Carta de vins:

De la regió i especial dedicació als
blancs, ribeiros i albariños.

Direcció:

Joan Antoni Bennassar.

Cuiner:

Joan Antoni Bennassar.



Sa Taverneta

*L*a consolidació definitiva del **Bar Sa Taverneta** arriba de la mà de Maria Aloy i Miquel Cantallops amb la seva aposta decidida d'unir a la tradició gastronòmica poblera insòlites i imaginatives aportacions personals. Així resulten originals plats, mescla de la nostrada senzillesa del pa amb oli i distingits amb la personalitat d'acompanyaments contundents com les costelles de mè (el famós Peter Xot de la Tardor 2003) o les guàtleres tendres d'aquesta edició. A més, els vespres dels caps de setmana **Sa Taverneta** obre com a animat bar de copes on no és difícil aplegar combinats, bona música i... banderilles ben coentes, en una mescla tan inusual com original i autèntica. Tot això recuperant l'antic ambient de les tavernes d'antany, aquella mescla de companyonia i gastronomia, a més de la profunda satisfacció de saber que estàs entre amics. Un magnífic ambient el que han sabut reproduir al **Bar Sa Taverneta**.



Pa amb oli amb guàtleres

Ingredients (per persona)

2 llesques de pa blanc

2 guàtleres

*Acompanyament: ventresca,
olives, gírgoles, fonoll marí*

Per l'adob:

Pebres vermells, pebres verds

Alls, julivert, pebres coents

Moraduix

Oli d'Oliva, vinagre

Suc de llimona

Pebre vermell dolç triturat

Mesclar-ho i triturar-ho tot



Elaboració

En un recipient que es pugui tancar, posam les guàtleres i les cobrim completament amb una mescla feta a partir d'alls picats, julivert, pebres coents triturats, abundant oli, sal i pebre bo. Ho guardam al frigorífic, ben tancat, durant uns dies.

Torram les guàtleres senceres a la planxa, breument i les posam cada una damunt cada llesca de pa amb oli, prèviament torrat. Finalment es mullen les guàtleres amb l'adob i ho servim.



Es poden afegir innumerables ingredients a l'adob, per exemple un bon raig de conyac o ou bullit ben picat.



BAR SA TAVERNETA

Plaça Constitució, 8 (darrera l'Ajuntament) - sa Pobla - Telèfon 971 54 00 07

Dia de descans:

Dilluns

Berenars.

Especialitat de la casa:

Pa amb olis.

Carta de vins:

Gran varietat de Rioja, blancs i ribeiro.
Cerveses d'importació

Horari de menjador:

De 9 a 23 hores.

Altres suggeriments de la carta:

Tapes variades, potons, pop a la gallega,
bacallà amb ceba i porros,
Peter Xot, frit de gírgoles, frit de porc,
llom amb salsa.

Direcció:

Miquel Cantallops Aloy.

Capacitat:

8 taules al menjador, 32 places.
Terrassa a l'estiu.

Cuïnera:

Maria Aloy Torrens.

Possibilitat de reservar taula.



Sant Francesc

*L*ocal precursor a la vila, el **Bar Sant Francesc** fou la primera pizzeria que s'instaurà a sa Pobla. Aquesta nova oferta restauradora suposà, fa ara onze anys, tota una novetat pel seu nou estil gastronòmic, el seu ampli local i la possibilitat de servei a domicili, proposta que ben aviat aconseguí una gran acceptació entre els poblers. Actualment la seva propietària, Apol·lònia Mestre ha optat per elaborar els seus plats amb una laboriositat i gusts inusuals per a ser menjar de presta elaboració. Un toc de personalitat per a hamburgueses, sandvitxos i pizzes que només pot aportar qui aposta decididament per convertir aquest tipus de cuina en productes casolans i imaginatius amb el toc mediterrani del qui entén de gastronomia. El secret? Gust i dedicació... a més de la pasta fresca feta a casa i tota la massa duita diàriament d'un forn artesanal.



Salmó amb crema de mostassa

Ingredients (4 persones)

8 rodanxes de salmó
2 tassons de brou de peix
1 tassó de nata líquida
1 cullerada de mostassa
en salsa
sal i pebre



Elaboració

Coure, molt lentament, les rodanxes de salmó en una cassola de fang durant cinc minuts. Reservar. Reduïm el brou de peix a la meitat i incorporam la nata. Afegim la mostassa, sal i pebre i reduir breument. Ja podem afegir la salsa al salmó, decorant el plat amb un brot de julivert. Un bon acompanyament seria patates pobleres bullides afegint a l'aigua de bullir mitja llimona sencera, una cullerada de mantega i sal.



Perquè el Salmó quedi més suau es pot cobrir amb suc de llimona i deixar-lo macerar 24 hores dins del frigorífic.



BAR RESTAURANT SANT FRANCESC

C/ Traginers, 47 - sa Pobla - Telèfon 971 54 20 13

Dia de descans:

Dilluns.

Berenars

entrecot i rellem amb salses.

Menú diari:

5,75 euros.

Direcció:

Apol·lònia Mestre Serra.

Horari de menjador:

de 10 a 15'30 hores i de 18'30 a 24.

Especialitat de la casa:

Hamburgueses i sandvitxos casolans.

Cuïnera:

Apol·lònia Mestre Serra.

Capacitat:

12 taules al menjador, 48 places.

Altres suggeriments de la carta:

Pizzes i calzones d'elaboració pròpia.

Possibilitat de reservar taula.



Espai *Xesc Reina*

Inaugurat al juny de 2003, l'**Espai Xesc Reina** neix com una iniciativa de caire molt personal que defuig del determinisme d'un estil gastronòmic únic i estàtic per definir-se més lliurement com "essències mediterrànies en moviment". Aquest és el concepte que usa Francesc Reina i Bosch, nascut a Sant Hilari de Sacalm, Mestre Artesà cansalader de la Generalitat de Catalunya i Mestre Artesà carnisser-embotidor balear, qui ha desenvolupat des d'una òptica íntima i creativa l'ús dels productes i l'estudi de la gastronomia tradicional de l'illa, aportant la seva imaginació i profund coneixement en els productes del porc. L'**Espai Xesc Reina** ofereix així plats artesanals i a l'hora creatius, en una combinació de modernitat i tradició aliada amb el plaer de l'estada en un casal típic pobler del segle XIX restaurat i adaptat a les exigències gastronòmiques actuals, però que manté aquella essència i aparença de l'època. Especial menció mereix sopar a la sala de la llar de foc: una delícia per als cinc sentits.



Costella de Porc Negre amb salsa de sobrassada i mel

Ingredients (4 persones)

4 costelles de porc negre
Sobrassada de porc negre
Mel
Iogurt
Saïm
Herbes i espècies (opcional)
Flor de sal (opcional)



Elaboració

Es fon la sobrassada a foc lent i es passa pel colador xinès, s'hi afegeix posteriorment el iogurt, al gust. Es Reserva. Es sofregeixen les costelles amb saïm, fins que estiguin ben rosses. Es reserven a part, i se'n treu el saïm.

Posam a foc viu aigua i mel, a parts iguals i, en començar a bullir, s'hi afegeixen les costelles, se'ls dona només dues voltes i es treuen.

Opcionalment, i abans de servir, es poden condimentar amb espècies com coriandre, macís o cardamom, a més de salar-les amb flor de sal. Aquest plat pot acompanyar-se d'unes peres amb vi, pomes amb palo o patates pobleres caramel·litzades.



Trencar les herbes i espècies amb els dits al moment d'utilitzar-les multiplica la seva aroma i millora el sabor del plat.



ESPAI XESC REINA

C/ Ric, 35 - sa Pobla - Telèfon: 871 999 555 - Pàgina web: xescreina.com.

Horari de menjador:

Divendres, dissabtes i vigílies de festius, a partir de les 21 hores. Es poden concertar altres dies i hores per a grups.

Capacitat:

40 comensals.

Targetes de crèdit:

Visa i Mastercard.

Especialitat de la casa:

Cada setmana es proposa un menú degustació diferent compost per sis plats i postres.

Altres suggeriments de la carta:

Per als grups concertats hi ha la possibilitat d'elegir el menú degustació antic, degustació d'embotits tradicionals de Mallorca i la Mediterrània.

Carta de vins:

Carta variada amb vins mallorquins i altres denominacions. Caves i xampanyes de qualitat.

Direcció:

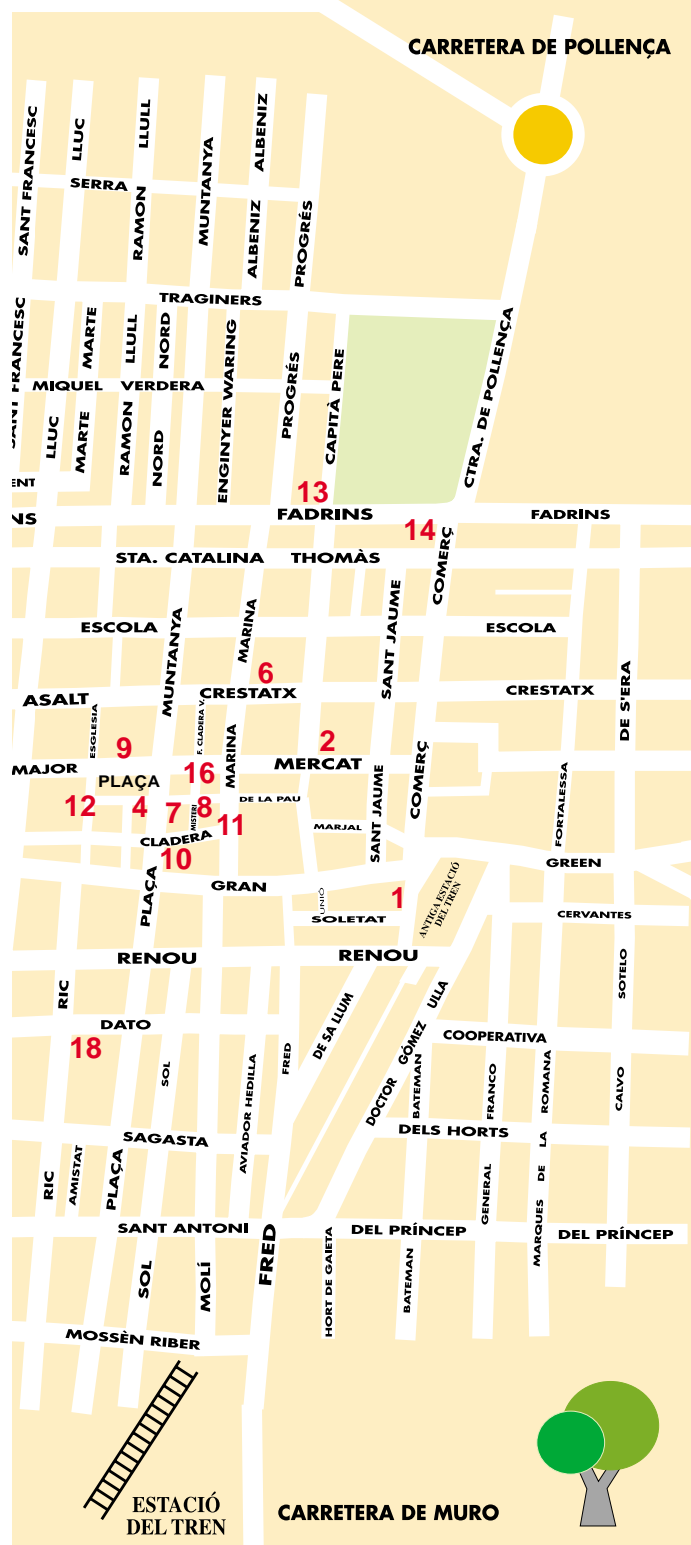
Xesc Reina.

Chef:

Xesc Reina.

Possibilitat de reservar taula.

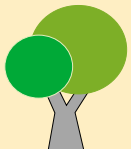
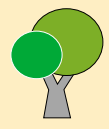
VIA DE SANTA MARGALIDA



- 1 - BAR DES TREN
- 2 - BAR MIR
- 3 - BAR POLIESPORTIU
- 4 - BAR TONI COTXER
- 5 - CAFETERIA XISCO
- 6 - CAS BORRERET
- 7 - CASA MISS
- 8 - FONDA EUROPA
- 9 - LA PENYA
- 10 - RAPINYA
- 11 - RESTAURANT MARINA
- 12 - TERCERA EDAT
- 13 - SA FONA
- 14 - SA FORTALESA
- 15 - SA MARISQUERIA
- 16 - SA TAVERNETA
- 17 - SANT FRANCESC
- 18 - XESC REINA

CARRETERA DE L'ALBUFERA
(AL PORT D'ALCÚDIA)

CAMÍ DE SON AMER
(A CA'N PICAFORT)



Sa Pobla

ESTACIÓ
DEL TREN

CARRETERA DE MURO

Costilla de Cerdo Negro con salsa de sobrasada y miel

Ingredientes (4 personas)

4 costillas de cerdo negro

Sobrasada de cerdo negro

Miel

Yogur

Manteca

Hierbas y especias (opcional)

Flor de sal (opcional)



Elaboración

Se funde la sobrasada a fuego lento y se pasa por el chino, se añade posteriormente el yogur, al gusto. Se Reserva. Se sofríen las costillas con manteca hasta que estén bien doradas. Se reservan a parte, sacándoles el exceso de manteca. Se pone a fuego vivo agua y miel, a partes iguales y, al iniciar el hervor, se añaden las costillas, se les dan unas vueltas y se apartan. Opcionalmente, y antes de servir, se pueden condimentar con especias como cilantro, macis o cardamomo, además de salarlas con flor de sal. Este plato puede acompañarse de unas peras al vino, manzanas al palo o patatas de sa Pobla caramelizadas.



Desmenuzar las hierbas y especias con los dedos en el momento de utilizarlas multiplica su aroma y mejora el sabor del plato.



ESPAI XESC REINA

C/. Ric, 35 - Teléfono: 871 999 555 - Página web: xescreina.com

Horario de comedor:

Viernes, sábados y vigilias de festivos, a partir de las 21 h. Se pueden concertar otros días y horas para grupos.

Capacidad:

40 comensales.

Tarjetas de crédito:

Visa y Mastercard.

Especialidad de la casa:

Cada semana se propone un menú degustación diferente compuesto por seis platos y postres.

Otras sugerencias de la carta:

Para grupos concertados cabe la posibilidad de elegir el menú degustación antiguo, degustación de embutidos tradicionales de Mallorca y el Mediterráneo.

Carta de vinos:

Carta variada con vinos mallorquines y otras denominaciones. Cavas y champán de calidad.

Dirección:

Xesc Reina.

Chef:

Xesc Reina.

Posibilidad de reservar mesa.



Espai *Xesc Reina*

Inaugurado en Junio de 2003, el **Espai Xesc Reina** nace como una iniciativa de cariz muy personal que rehuye del determinismo de un estilo gastronómico único y estático para definirse más libremente como “esencias mediterráneas en movimiento”. Este es el concepto que usa Francesc Reina i Bosch, nacido en Sant Hilari de Sacalm, Maestro Artesano especializado en variedades del tocino por la Generalitat de Cataluña y Maestro Artesano carnicero-embutidor balear, quien ha desarrollado desde una óptica íntima y creativa el uso de los productos y el estudio de la gastronomía tradicional de la isla, aportando su imaginación y profundo conocimiento sobre los productos del cerdo. El **Espai Xesc Reina** ofrece así platos artesanales y a la vez creativos, en una combinación de modernidad y tradición aliada con el placer de la estancia en una casa típica *poblera* del siglo XIX, restaurada y adaptada a las exigencias gastronómicas actuales, pero que mantiene aquella esencia y apariencia de la época. Especial mención merece cenar en la tradicional sala de la chimenea: una delicia para los cinco sentidos.



Salmón a la crema de mostaza

Ingredientes (4 personas)

8 rodajas de salmón
2 vasos de caldo de pescado
1 vaso de nata líquida
1 cucharada de mostaza en salsa
Sal y pimienta



Elaboración

Cocer, muy lentamente, las rodajas de salmón en una cazuela de barro durante cinco minutos. Reservar.

Reducimos el caldo de pescado a la mitad e incorporamos la nata. Añadimos la mostaza, sal y pimienta y reducir de nuevo brevemente. Ya podemos añadir la salsa al salmón, decorando el plato con un brote de perejil.

Un buen acompañamiento sería hervir patatas *pobleres* añadiendo al agua de hervir medio limón entero, una cucharada de mantequilla y sal.



Para que el Salmón quede más suave se puede cubrir con zumo de limón y dejarlo macerar 24 horas dentro del frigorífico.

MENJAR BÉ A SA POBLA

BAR RESTAURANTE SANT FRANCESC

C/. Traginers, 47 - sa Pobla - Teléfono 971 54 20 13

Día de descanso:

Lunes.

Meriendas.

entrecot y solomillo con salsas variadas.

Menú diario:

5,75 euros.

Dirección:

Apol·lònia Mestre Serra.

Horario de comedor:

de 10 a 15:30 y de 18:30 a 24 horas.

Especialidad de la casa:

Hamburguesas y sándwiches caseros.

Cocinera:

Apol·lònia Mestre Serra.

Capacidad:

12 mesas en el comedor, 48 plazas.

Otras sugerencias de la carta:

Pizzas y calzones de elaboración propia.

Posibilidad de reservar mesa.



Sant Francesc

Local precursor en el municipio, el **Bar Sant Francesc** fue la primera pizzería que se instauró en sa Poblá. Esta nueva oferta restauradora supuso, hace ahora once años, toda una novedad por su nuevo estilo gastronómico, su amplio local y la posibilidad de servicio a domicilio, propuesta que bien pronto consiguió una gran aceptación entre los *poblers*. Actualmente su propietaria, Apol·lònia Mestre ha optado por elaborar sus platos con una laboriosidad y gustos inusuales para ser comida de rápida elaboración. Un toque de personalidad para hamburguesas, sándwiches y pizzas que sólo puede aportar quien apuesta decididamente por convertir este tipo de cocina en productos caseros e imaginativos con el toque mediterráneo de quien entiende de gastronomía. ¿El secreto? Gusto y dedicación... además de la pasta fresca hecha en casa y toda la masa traída diariamente de un horno artesanal.



“Pa amb oli” con codornices

Ingredientes (por persona)

2 rebanadas de pan blanco

2 codornices

*Acompañamiento: panceta,
aceitunas, “gírgoles”, hinojo
marino*

Para el adobo:

Pimientos rojos

Pimientos verdes

Ajos, perejil, pimientos picantes

Mejorana

Aceite de oliva, vinagre

Jugo de limón

Pimentón dulce triturado

Mezclarlo y triturarlo todo



Elaboración

En un recipiente que se pueda cerrar herméticamente, ponemos las codornices y las cubrimos completamente con una mezcla hecha a partir de ajos picados, perejil, guindillas trituradas, abundante aceite, sal y pimienta. Lo guardamos en el frigorífico, bien cerrado, durante unos días. Asamos las codornices enteras en la plancha, brevemente y las ponemos cada una encima de cada rebanada de “pa amb oli”, previamente tostado. Finalmente se bañan las codornices con el adobo y lo servimos.



Se pueden añadir innumerables ingredientes al adobo, por ejemplo un buen chorro de coñac o huevo hervido, bien picado.



BAR SA TAVERNETA

Plaça Constitució, 8 (detràs del Ayuntamiento) - sa Pobla - Teléfono 971 54 00 07

Día de descanso:

Lunes.

Horario de comedor:

De 9 a 23 horas.

Capacidad:

*8 mesas en el comedor, 32 plazas.
Terraza en verano.*

Meriendas.

Especialidad de la casa:

Pa amb olis.

Otras sugerencias de la carta:

*Tapas variadas, caminantes, pulpo a la gallega, bacalao con cebolla y puerros,
Peter Xot, frito de gírgoles, frito de cerdo, lomo con salsa.*

Carta de vinos:

Gran variedad de Rioja, blancos y ribeiro. Cervezas de importación.

Dirección:

Miquel Cantallops Aloy.

Cocinera:

Maria Aloy Torrens.

Posibilidad de reservar mesa.



Sa Taverneta

La consolidación definitiva del **Bar Sa Taverneta** llega de la mano de Maria Aloy y Miquel Cantallops con su apuesta decidida por unir, a la tradición gastronómica *poblera*, insólitas e imaginativas aportaciones personales. Así, resultan originales platos mezcla de la sencillez del *pa amb oli* y distinguidos con la personalidad de acompañamientos contundentes como las costillas de cordero (el famoso *Peter Xot* del Otoño 2003) o las tiernas codornices de esta edición. Además, las noches de los fines de semana **Sa Taverneta** abre como animado bar de copas donde no es difícil aunar combinados, buena música y... banderillas muy picantes, en una mezcla tan inusual como original y auténtica. Todo esto recuperando el antiguo ambiente de las tabernas de antaño, aquella mezcla de compañerismo y gastronomía, además de la profunda satisfacción de saber que estás entre amigos. Un magnífico ambiente el que han sabido reproducir en **Sa Taverneta**.



Anguilas fritas con salsa de pimientos asados al aroma de anchoas

Ingredientes (4 personas)

Para las anguilas:

1 Kg. de anguilas finas

Harina

Sal y pimienta

Para la salsa:

2 pimientos rojos

2 tomates muy maduros

1 cebolla

1/2 cabeza de ajos

1/4 de guindilla

Aceite de oliva de categoría superior

Anchoas de calidad

Sal y pimienta



Elaboración

Se asan a la plancha las verduras, muy despacio. Una vez cocinadas se pasan por la batidora hasta obtener un puré muy fino. Se adiciona el aceite de oliva y el de las anchoas, aderezando también con sal y pimienta. Hay que tener en cuenta que el aceite de las anchoas ya lleva sal. Se reserva la salsa.

Se enharinan las anguilas, a trozos, se dejan muy limpias, y se fríen.

Se mezclan las anguilas con la salsa anterior, muy caliente y se prepara el plato decorándolo con filetes de anchoa.



Si se desea desalar las anchoas rápidamente, se pueden enjuagar con abundante agua fría y después sumergirlas en un recipiente con vinagre durante 15 minutos.



RESTAURANTE SA MARISQUERIA

C/. Donants de Sang, 14 - sa Pobla - Teléfono: 971 86 20 98

Horario de comedor:

Viernes y sábados de 20:30 a 23
y domingos de 13 a 15 horas,
siempre con reserva.

Capacidad:

10 mesas, aproximadamente 40
comensales.

Tarjetas de crédito:

Visa y Mastercard.

Especialidad de la casa:

Pescado y marisco fresco del día.

Otras sugerencias de la carta:

Pulpo a la gallega, atún,
salmón salvaje,
gambas y cigalas.

Carta de vinos:

De la región y dedicación especial
a los blancos, ribeiros y albariños.

Dirección:

Joan Antoni Bennàssar.

Cocinero:

Joan Antoni Bennàssar.



Sa Marisquería

Propuesta nueva la de Joan Antoni Bennàssar, que convirtió su interés por la gastronomía mediterránea en una oferta culinaria inédita dentro de la localidad, explorando un mercado, el del pescado y marisco fresco, poco conocido dentro de sa Pobla. El **Restaurante sa Marisquería** apuesta decididamente por fomentar este tipo de cocina, basándose principalmente en la calidad de sus productos y con un formato realmente nuevo. Así, el **Restaurante sa Marisquería** únicamente elabora sus platos con reserva previa, preservando de esta forma la máxima calidad de su cocina, con la garantía de que el pescado y el marisco serán así, frescos del día. Además, se ofrecen menús mensuales con un plato diferente cada fin de semana, con platos elaborados y creativos, auténticos homenajes a nuestro Mar Mediterráneo y a sus frutos. Todo dentro de un ambiente agradable y tranquilo donde poder gozar con total comodidad de los privilegios que nos ofrecen nuestros pescadores.



Solomillo con salsa de "picornells" y setas de otoño.

Ingredientes (4 personas)

4 solomillos de cerdo
1/4 Kg. de "picornells"
1/4 Kg. de setas de temporada
1/2 litro de nata líquida
Patatas de sa Pobla,
butifarrón y hojaldre
Sal, pimienta, perejil, nuez
moscada y ajos



Elaboración

Para la salsa:

Ponemos al fuego una sartén con mantequilla y se sofríen dos ajos, la mitad de los *picornells* y adobamos con sal, pimienta y nuez moscada a nuestro gusto. Una vez está bien sofrido, se bate todo a conciencia. Se reduce la nata y se mezcla con la salsa que hemos hecho anteriormente.

Para el Solomillo:

Se calienta una sartén con mantequilla y se ponen los solomillos, previamente condimentados, hasta que estén bien dorados. Pasamos la carne al plato y se añade la salsa de *picornells*. Para acompañarlos, hacemos un salteado con las setas y los *picornells* restantes, patatas *pobleres* al horno y butifarrón con hojaldre.



Para que la nata no se corte se le puede añadir una pizca de bicarbonato y batir siempre hacia la misma dirección.



RESTAURANTE SA FORTALESA

C/. Comerç, 55 - sa Pobla - Teléfono 971 54 02 85

Día de descanso:

Lunes.

Horario de comedor:

de 8 a 16 y de 20 a 24 horas.

Capacidad:

40 personas en el interior
y 40 más en el reservado.

Tarjetas de crédito:

Mastercard, Visa, 4B.

Meriendas.

Menú diario:

7 euros.

Especialidad de la casa:

Carta variada de recetas de carne.

Otras sugerencias de la carta:

Confit de pato con salsa de menta,
solomillo con salsa de naranja,
pechuga de pollo rellena con salsa

de almendra, Gallo de San Pedro
con salsa de puerros,
lechona al horno (domingos).

Dirección:

Isabel Jaume Cantallops y
Antoni Hurtado.

Cocinera:

Isabel Jaume Cantallops.

Posibilidad de reservar mesa.



Sa Fortalesa

*I*maginativo y original, el restaurante **Sa Fortalesa** hace de la cocina un proceso absolutamente innovador, mezcla de una estudiada creatividad crecida bajo la sombra de la sabiduría clásica y popular de la cocina regional. Esta apuesta nace de la necesidad de explorar nuevas sensaciones, nuevos sabores, en una combinación lanzada en busca de nuevos estímulos y apoyada en el ambiente familiar y agradable que distingue el carácter *pobler*. Con una decoración privilegiada, sin duda fruto de la sensibilidad artística de Antoni Hurtado, propietario y pintor, el restaurante **Sa Fortalesa** es testigo de exposiciones donde pinturas y cerámicas de los mejores artistas locales guían a los sentidos en esta fascinante aventura que es la gastronomía *poblera*. Todo ello encabezado por la laboriosidad y talento culinario de Isabel Jaume, con el conocimiento y la experiencia de quien forja su ilusión en aprender día a día.



Gallo de San Pedro con verduras asadas

Ingredientes (4 personas)

4 gallos de San Pedro
1 pimiento rojo
4 cebollas
8 "gírgoles"
1 berenjena
1 calabacín
4 tomates
Sal y aceite de oliva



Elaboración

Se limpian todas las verduras y se cortan en rodajas. Se unta la plancha con aceite de oliva, se esparcen unos cuantos pellizcos de sal y se asan las verduras. Una vez hechas, se reservan. Se asan los pescados a fuego moderado y, cuando están hechos, se sirven con un picadillo de ajo y perejil.



Para cocinar pescado frito sin dejar malos olores se puede añadir un trozo de piel de limón y un diente de ajo cortado en la sartén, plancha o parrilla.



BAR CAFETERÍA SA FONA

C/. Fadrins, esquina Capità Pere, 87 - sa Pobla - Teléfono: 971 54 03 57

Día de descanso:
Martes.

Horario de comedor:
de 13 a 15 y de 19 a 23 horas.

Tarjetas de crédito:
Mastercard, Visa, 4B.

Capacidad:
60 personas.

Especialidad de la casa:
Carnes, pescado fresco a la plancha,
y tapas variadas.

Otras sugerencias de la carta:
Anguilas fritas con pimientos,
bacalao a la mallorquina,
sepia a la plancha, costillas de cordero,
entrecot, bocadillos de lomo.

Carta de vinos:
Vinos de la región y D.O. Rioja.

Director del restaurante:
Joan Cladera Soler
e Isabel Gutiérrez Muñoz.

Cocinero:
Joan Cladera Soler.

Posibilidad de reservar mesa.



Sa Fona

Como el término que da nombre al local, el **bar cafetería Sa Fona** (honda en mallorquín) combina a la perfección la sencillez de la elaboración de sus productos con la contundencia que otorga el conocimiento de dominar magistralmente su oficio. Y es que cuando el único secreto es extraer la esencia originaria de lo que se está cocinando, este sencillo acto se convierte en todo un arte gastronómico. Estos son los principios de Joan Cladera e Isabel Gutiérrez que, lejos de decorar sus platos con rebuscadas elaboraciones, se implican en la aventura que supone la búsqueda del sabor primitivo y originario de los productos de su cocina. Una interesante propuesta la del **bar cafetería Sa Fona**, con la confianza que aportan los más de 20 años de experiencia de sus propietarios y con un amplio y acogedor local donde se puede gozar, con comodidad, de las recetas de carne, pescado fresco a la plancha y las tapas variadas que acompañan diariamente las jornadas de los *poblers*.



Conejo con gambas y caracoles

Ingredientes (4 personas)

*1 conejo de
aproximadamente un kilo y
medio
16 gambas
40 caracoles
4 cebollas grandes
4 tomates de ramillete
1 vaso de vino blanco seco
Laurel, ajos, mejorana, sal
y pimienta*



Elaboración

Se sofríen las gambas con aceite, sal y pimienta. Se reservan las gambas y, en el mismo aceite, se sofríe, a fuego lento, el conejo, cortado a cuartos, con una cabeza de ajos machacada, la cebolla cortada a trocitos y un vaso de vino blanco seco. Se añade un poco de mejorana natural y los cuatro tomates triturados.

Cuando la cebolla está bien rehogada, se añade un cazo o dos del caldo con el cual, previamente, se habrán hervido los caracoles. Se deja reducir un poco y se añaden las gambas y los caracoles. Para terminar, se mete todo en el horno durante 10 minutos, a temperatura elevada.



Para que los caracoles no salgan de la olla cuando se vayan a cocinar se puede untar el borde del recipiente de cocción con jugo de limón.



CASAL DE LA TERCERA EDAD

C/. Curt, 2 (Plaça Major) - sa Pobla - Teléfono: 971 54 04 59

Día de descanso:

Lunes.

Meriendas.

*con col, sepia a la plancha, arroz "brut"
y paellas por encargo.*

Horario de comedor:

de 7:30 a 20 horas.

Especialidad de la casa:

Tapas variadas y cocina mallorquina.

Dirección:

Maria del Carme Vilches.

Capacidad:

*30 mesas en el interior; 120 personas.
Más mesas en el patio durante el verano.*

Otras sugerencias de la carta:

*Callos, "frit de matances", costillas
de cordero, sopas mallorquinas, lomo*

Cocinera:

Maria del Carme Vilches.



Casa de la Tercera Edad

La Casa de la Tercera Edad de sa Pobla, ubicada en el corazón la plaza Major, es uno de los locales con más afluencia del centro, de gran concurrencia en jornadas de reunión donde los mayores de la localidad se congregan para pasar un rato agradable en compañía de los amigos de toda la vida. Este tranquilo ambiente combina a la perfección con la sobria y tradicional cocina de Maria del Carmen Vilches, fruto de su larga experiencia como cocinera, alcanzada con muchos de años de afán y perseverancia en el mundo de la restauración. Así, no es de extrañar que la **Casa de la Tercera Edad** tenga una merecida reputación en la elaboración de menús caseros y típicamente Baleares, con especial mención para las sopas mallorquinas o el lomo con col, platos habituales y cotidianos que ahora se cocinan cada vez con menos frecuencia. Esta es una de las razones por las cuales lugares como la **Casa de la Tercera Edad** no deben caer nunca en el olvido, por el respeto y afecto que merecen su cocina, su dedicación y su gente.



Bacalao gratinado con puerros

Ingredientes (6 personas)


1 Kg. de bacalao
3 o 4 manojos de puerros
Salsa de tomate
Nata líquida
Patata "poblera"
Aceite, sal y pimienta



Elaboración

Se fríen dentro de aceite de oliva y de forma separada, el bacalao, el puerro y las patatas, cortadas en rodajas. Se rectifica con sal y pimienta.

Dentro de una cazuela de barro se pone, por este orden, una capa de patatas, los trozos de bacalao y, finalmente, el puerro, de manera que cubra todo el pescado. Posteriormente se tapa todo con una cucharada de salsa de tomate y otra de nata bien mezcladas. Se acaba la cocción gratinando, con el horno a alta potencia, durante aproximadamente 10 minutos.

 *Es muy importante controlar el punto de cocción del bacalao puesto que es uno de los pescados que se cuecen más rápidamente.*

MENJAR BÉ A SA POBLA

RESTAURANTE MARINA

C/. Marina, 15 - sa Pobla - Teléfono: 971 54 09 67

Día de descanso:

Domíngo noche y lunes.

Horario de comedor:

de 12 a 16 y de 20 a 24 horas.

Tarjetas de crédito:

Visa, Mastercard y 4B.

Capacidad:

18 mesas, 80 plazas.

Menú diario:

8 euros.

Especialidad de la casa:

Comida típica mallorquina.

Otras sugerencias de la carta:

arroces, bacalao, anguilas,
rape con puerro, berenjenas rellenas,
filete de cerdo con pasta de hojaldre
y postres caseros.

Carta de vinos:

Dedicada principalmente
a vinos de la región.

Dirección:

Francisca Sastre Perelló.

Cocinera:

Francisca Sastre.

Posibilidad de reservar mesa.

Referente dentro de la cocina *poblera*, el **Restaurante Marina**, con sus más de cuarenta años de historia, es un clásico de la gastronomía insular y uno de los restaurantes *poblers* más conocidos de Mallorca. Habitual de la "Mostra de Cuina Mallorquina", el **Restaurante Marina** hace de la sencillez de sus platos todo un homenaje a la tradición culinaria balear, con una esmerada selección de los productos insulares más representativos y con un constante esfuerzo por mantener vivas las recetas más nuestras. De la experta mano de Francisca Sastre el recetario del **Restaurante Marina** se ha convertido en toda una muestra de cocina casera, con un estilo gastronómico legado de generaciones dedicadas a la cocina regional y una laboriosidad digna de quien conoce sus raíces. Todo ello dentro del ambiente familiar que sólo puede proporcionar quien aprecia y respeta su propia identidad.



Marina



Bacalao con salsa de "sa padrina"

Ingredientes (4 personas)

6 patatas "pobleres"
1 cebolla
2 ajos
Laurel
Aceite de girasol
Sal
Bacalao



Elaboración de la salsa

Se sofríen la cebolla y los ajos. Una vez dorados se añade el tomate para, a continuación, bajar el fuego. Se incorporan las acelgas y se sigue la cocción hasta que suelten agua, momento en el que añadiremos el vino blanco y, después de dejar cocer un poco, adicionaremos el jugo de limón y las anchoas. Se tritura bien con la batidora y, una vez frío, se mezcla con la mayonesa y se adereza con sal y pimienta.

Elaboración

Dentro de una fuente se colocan las patatas, cortadas a rodajas, con la cebolla, cortada fina, los ajos, el laurel, sal y pimienta. Se cubre todo con el aceite de girasol y se tapa con papel de aluminio. Se mete en el horno, a fuego lento, hasta que esté cocido. Se reserva. Se pasa el bacalao por la plancha y se deja poco hecho. Se escurren las patatas y se colocan en la parte baja de una fuente, se incorpora el bacalao por encima, formando capas y se cubre con la salsa. Para terminar se mete en el horno unos 10 minutos.



Un sofrito se cuece a fuego lento para que quede muy confitado y que todos los ingredientes se ablanden sin coger color.

MENJAR BÉ A SA POBLA

BAR RAPINYA

C/. Plaça, 13 - sa Pobla - Teléfono: 610 03 52 87

Día de descanso:

Lunes y Sábado por la mañana.

Horario de comedor:

de 8 a 24 horas.

Capacidad:

9 mesas, 36 personas en el interior, más terraza al aire libre durante el verano.

Meriendas.

Especialidad de la casa:

Pa amb oli Rapinya.

Otras sugerencias de la carta:

Pa amb olis, ensaladas, frito de cerdo, frito marinero, lomo con setas, lomo con champiñones, albondigas con salsa, sepia con salsa.

Dirección:

Bartomeu Soberats,
Jaume Serra,
Miquel A. Thomàs,
Joan Antoni Ignacio.

Posibilidad de reservar mesa.



Rapinya

Con más de sesenta años de historia, el **Bar Rapinya** fue antiguamente lugar de tertulias y entretenimiento, un tradicional lugar de reunión para los vecinos de sa Pobra. Hoy, el establecimiento vive una nueva época, un nuevo local con aires renovados conducido por cuatro jóvenes propietarios con una amplia experiencia en el sector de la restauración. El **Bar Rapinya** se ha convertido actualmente en un local con una nueva imagen, nueva decoración y excelente iluminación que permite incluso acoger exposiciones artísticas, con nuevas propuestas culturales para sus clientes como el festival “als 4 vents”, una serie de conciertos veraniegos al aire libre unidos por la inspiración de la música mediterránea. Un estilo fresco y creativo, como la de su propuesta culinaria ya que por la cocina del **Bar Rapinya** pasan jóvenes cocineros que colaboran con sus propuestas e innovaciones gastronómicas. Además, durante los fines de semana y festivos el **Bar Rapinya** se convierte en bar de copas, con música, conciertos en directo y DJ's.



Albóndigas caseras con "esclata-sangs" y "picornells"

Ingredientes (4 personas)

400 gr. de carne picada de cerdo

150 gr. de harina

1 Huevo

1 Cebolla grande

Ajos

Tomate triturado

Setas ("Esclata-sangs" y "Picornells")

Sal, pimienta, mejorana y dos hojas de laurel



Elaboración

Se prepara una mezcla con la carne, la cebolla y los ajos picados y se adereza con sal, pimienta y mejorana. Se forman, con las manos, unas albóndigas de estructura consistente y se rebozan con una mezcla de huevo y harina. Se fríen las albóndigas con aceite y a fuego lento hasta que cojan la solidez adecuada. Se reservan.

Por otra parte se prepara la salsa, dorando la cebolla y añadiendo posteriormente el tomate triturado, el ajo y las hojas de laurel. A continuación se hierven los esclata-sangs y los picornells y se añaden a la salsa. Se vierte también un vaso de vino blanco y se deja reducir.

Para terminar, se presentan las albóndigas acompañadas con la salsa.



Si cuando se van a condimentar las albóndigas se les añade miga de pan o pan rayado, éstas quedan más jugosas y no se deshacen.



CAFÉ CERVECERÍA LA PENYA ARTÍSTICA

Plaça Major, 3 - sa Pobla - Teléfono 971 54 00 00 - <http://www.lapenyartistica.com>

Día de descanso:
Miércoles.

Horario de comedor:
de 8 a 24 horas.

Capacidad:
8 mesas en el interior,
10 en la plaza durante el verano.

Meriendas.

Especialidad de la casa:
Pa amb olis y tapas variadas.

Otras sugerencias de la carta:
Especialistas en cervezas de importación, con más de 70 variedades de todo el mundo.
Croquetas y rebozados caseros.

Carta de vinos:
Dedicada principalmente a los vinos

de la región y Rioja, semanalmente se organizan catas de los mejores vinos y de las DO más apreciadas.

Dirección:
Miquel Serra Martí.

Cocinera:
Maria Martí Serra.

Posibilidad de reservar mesa.



La Penya Artística

Con una imagen en constante renovación fruto de la pasión por el detalle de su propietario, Miquel Serra, el **Café Cervecería La Penya Artística** es considerado unánimemente como una de las ofertas más completas de la *Part Forana* mallorquina. Con una nueva sala de exposiciones donde destaca su cuidadosa iluminación y la elegancia de su estilo, **La Penya Artística** ofrece un auténtico viaje por el mundo de las cervezas, con más de 70 variedades diferentes y una visita a la más arraigada gastronomía *poblera*, de la experta mano de Maria Martí. Además, una original propuesta alternativa nace con el nombre de “La Penya: dnit”, con conciertos en directo, DJ's y programaciones musicales especiales. Ahora, los fines de semana, **La Penya Artística** también pone en marcha una original cata de vinos, un paseo por las mejores bodegas, enmarcado todo en un local donde la calidez de su tradicional estilo irlandés se une al ambiente agradable de un café que forma parte de la historia de sa Pobra.



Frito de otoño con setas

Ingredientes (4 personas)

*Setas ("picornells",
niscalos y "gírgoles")
Cebolla
Calabaza
Panceta
Lomo de cerdo
Patatas de sa Pobla
Sal, guindilla y pimienta*



Elaboración

Se cortan todos los ingredientes en forma alargada y fina, salvo la panceta y el lomo, que se cortarán a dados.

Freímos la calabaza y la patata y lo reservamos. Se fríen y se reservan también las setas. A continuación freímos la panceta y el lomo con un par de ajos y guindillas hasta que comience a estar todo bien tierno, momento en el que se añade la cebolla. Cuando está ya tierna, se añaden los ingredientes que hemos reservado y se deja confitar todo. Para acabar se rectifica de sal y pimienta, si es necesario.



Si no es temporada de setas podemos sustituirlas por verduras de toda variedad y convertir así el frito de setas en un frito de verduras.



FONDA EUROPA - CAN PATENA -

C/. Misteri, 3 - sa Pobla - Teléfono: 971 54 03 03

Día de descanso:

Sábado a mediodía.

Horario de comedor:

*Almuerzo diario de 13 a 15:30 horas.
Cenas, los sábados, de 20:30 a 23 horas.*

Capacidad:

60 comensales.

Menú diario.

7 euros.

Meriendas.

Posibilidad de reservar mesa:

Los días festivos, para antes de las 21 horas, y a cualquier hora, los sábados.

Especialidad de la casa:

Comida típica mallorquina.

Otras sugerencias de la carta:

*Bacalao al horno, calabaza frita,
calabacines rellenos de marisco,
anguilas fritas y a la cazuela, arroz de*

"marjal", "escaldums" de pollo de corral con albóndigas. (En los días no festivos estos platos son por encargo).

Carta de vinos:

Bodegas Crestatx.

Dirección:

Guillem Sans Franch.

Cocinera:

Margalida Sampol Palou.



Fonda Europa

Can Patena

Posiblemente uno de los locales más apreciados por los *poblers*, la **Fonda Europa**, conocida en la localidad como **Can Patena**, tiene sabor de antaño, evocación, sin duda, de las generaciones que hicieron de sa Pobra la localidad que es hoy día. De eminente cariz tradicional y familiar, la **Fonda Europa** fue fundada el año 1909 y es legado vivo de aquella sa Pobra del siglo pasado, conservando en su memoria toda la esencia histórica de los *poblers* y *pobleres* que hicieron de aquellas tierras los campos donde labrar sus vidas, ilusiones y esperanzas. Actualmente, “**Can Patena**” es la única fonda abierta en la localidad donde se ofrece la posibilidad de alojamiento y media pensión, con trece habitaciones que mantienen el estilo y la decoración típicas de la Mallorca de mediados de siglo XX. Igual que el recetario de cocina de Guillem Sans y Margalida Sampol, todo un acopio de historia y tradición gastronómica balear, conservada gracias a la dedicación y laboriosidad de esta familia poblera.



Lomo con salsa de puerros y picornells

Ingredientes (4 personas)

1/2 Kg. de lomo de cerdo
1 Kg. de picornells
3 manojos de puerros
4 tomates grandes
1 cabeza de ajos
Un par de hojas de laurel
Sal, pimienta



Elaboración

Se hace un sofrito con los *picornells*. Acto seguido se añaden los puerros, los ajos, las hojas de laurel y se adereza todo con sal y pimienta. Se aliña el lomo con sal y pimienta a gusto y después se sofríe.

Se junta todo en una misma cazuela de barro y se calienta brevemente, removiendo todos los ingredientes con insistencia.



Para que las setas se conserven durante largo tiempo se pueden escaldar en agua caliente y guardarlas en un bote de vidrio con aceite de oliva.



BAR CASA MISS

C/. Constitució, 3 - sa Pobla - Teléfono: 971 54 00 23

Día de descanso:

Martes.

Horario de comedor:

de 9 a 16 y de 19 a 23 horas.

Capacidad:

40 personas.

Mesas al aire libre en verano.

Meriendas.

Especialidad de la casa:

Tapas variadas.

Otras sugerencias de la carta:

Variados, pa amb olis, bocadillos, ensaladas, callos, espinagades y cocarrois.

Carta de vinos:

Rioja, Son Ros, El Coto, Penedès y reservas. Variada carta de cavas.

Dirección:

Francesc Mir Tugores.

Cocinera:

Margalida Portell Ribot.



Casa Miss

Local de contrastes, el **Bar Casa Miss** combina a la perfección el respeto por los fundamentos culinarios que han marcado el acontecer de la gastronomía tradicional *poblera* con las nuevas tendencias que forman la vanguardia de los locales con implicaciones alejadas de un simple servicio restaurador. Con una iluminación y decoración modernas y estudiadas al detalle para conservar la esfera intimista que exigen las inquietudes culturales del local, el **Bar Casa Miss** acoge exposiciones de pintura desde 1983, sin duda una pincelada ilustrativa de la personalidad artística de sus propietarios. Todo ello unido a los encuentros poéticos y conciertos de cantautores que alberga un local que forma, desde 1967, parte ineludible de este centro neurálgico que es la Plaça Major de sa Pobla, en una perfecta simbiosis entre el saber gastronómico de la cocina de Margalida Portell y el virtuosismo y la capacidad de innovación de Francesc y Jaume Mir.



Berenjenas rellenas de bacalao y sobrasada

Ingredientes (4 personas)

4 berenjenas
500 gr. de bacalao desalado
75 gr. de sobrasada
1 cebolla
2 huevos
Aceite, sal, pimienta y
galleta picada



Elaboración

Se cortan las berenjenas por la mitad y se ponen a hervir. Cuando están medio cocidas se vacían procurando no estropear la piel, reservándolo todo.

Se corta la cebolla, a trocitos bien pequeños, se sofríe y se reserva.

Se pica el bacalao, la carne de las berenjenas, la cebolla y la sobrasada hasta lograr una masa muy fina. Después se añaden los huevos, la sal y la pimienta.

Se rellena la piel de las berenjenas con la mezcla anterior y se espolvorea con la galleta picada por encima. Se cuecen las berenjenas al horno durante unos 45 minutos a una temperatura de unos 200°C.



Para que las berenjenas sean más sabrosas y se acentúe su sabor se puede añadir al agua una cucharada de azúcar a la hora de hervirlas.



RESTAURANTE CAS BORRERET

C/. Crestatx, 23 - sa Pobla - Teléfono: 971 54 25 63

Día de descanso:

Lunes todo el día y miércoles noche.

Horario de comedor:

de 12:45 a 15:45 y de 20 a 23 horas.

Tarjetas de crédito:

Visa, Mastercard y 4B.

Capacidad:

80 comensales en invierno y 100 en verano.

**Menú diario excepto domingos
y festivos:**

6,5 euros.

Especialidad de la casa:

Cocina tradicional mallorquina.

Otras sugerencias de la carta:

Cordero al horno, flamencos,
pechugas rellenas, calabacines rellenos
de pescado, pechugas "Cas Borreret".

Carta de vinos:

Vinos de la región.

Dirección:

Hermanos Siquier-Mir.

Cocineros:

Margalida Bel y M. Antònia Siquier.

Posibilidad de reservar mesa.



Maria Mir, quien pasó toda su vida perfeccionando el antiguo arte de la cocina regional. Ahora, los hermanos Siquier-Mir continúan con esta tradición gastronómica familiar, con un profundo respeto por las recetas más mallorquinas, pero también con el saber de quien sabe innovar y ofrecer un repertorio amplio y sugerente de platos. Todo ello con el gusto de haber adaptado los comedores a las antiguas estancias del casal y convertido así el local en un sitio genuinamente mediterráneo.



Cas Borret es un restaurante enmarcado en un privilegiado emplazamiento, un casal mallorquín protegido por su valor histórico y arquitectónico que data del siglo XVI, con una noria de origen árabe soterrada entre sus vestigios y un patio ajardinado con fuentes, pozos, manantiales y fregaderos de piedra, testigos de una época y unas costumbres con las cuales creció sa Pobla. Del mismo estilo es la propuesta gastronómica del **Restaurante Cas Borret**, cocina mallorquina auténtica, con un recetario legado por las antiguas generaciones de

Cas Borret



Caminantes

Ingredientes (4 personas)

4 caminantes (cortados a cuartos)

3 tomates

2 cebollas

2 hojas de laurel

50 gramos de piñones

1 butifarrón

Sal, pimienta y perejil



Elaboración

Sofreímos la cebolla, cortada a tiras, el butifarrón a rodajas, el tomate, los piñones, el ajo, el perejil y las hojas de laurel.

Hervimos los caminantes con agua, una cebolla entera, un tomate también entero y laurel. Añadimos los caminantes al sofrito y cocerlos todo brevemente en una cazuela para que la carne coja el sabor de la salsa. Finalmente, aliñamos con sal y pimienta.



Las cazuelas de barro deben mantenerse en perfecto estado. Una cazuela astillada puede dar sabor de humo a la comida.



CAFETERIA CAN XISCO

C/. Lluna, 34 - sa Pobla - Teléfono: 871 99 70 30

Día de descanso:

Lunes.

Horario de comedor:

de 7 a 24 horas.

Capacidad:

Interior con 6 mesas, para 24 personas
y comedor con 10 mesas
para aproximadamente 40 personas.

Meriendas.

Almuerzos y cenas de empresa.

Especialidad de la casa:

Tapas variadas
y arroz "brut" (por encargo).

Posibilidad de reservar mesa.

Otras sugerencias de la carta:

Sepia a la plancha, bacalao,
variados, lomo con champiñones,
lengua con alcaparras, callos.

Dirección:

Francesc Pol Reus.

Cocinera:

Joana Maria Vives Bergues.



Cafetería Xisco

*E*n el saber gastronómico *pobler* y su predilección por el estilo de las tapas variadas, una nueva oferta culinaria se ha implantado en sa Pobla. La **Cafetería Xisco** es un local amplio y confortable que une la ilusión de los inicios con la experiencia de provenir de una larga tradición restauradora. Y es que la **Cafetería Xisco** nace de la experiencia de los años álgidos del Bar Poliesportiu, los de la década de los 90, donde la familia Pol convirtió aquellas instalaciones en un privilegiado lugar donde saborear las comidas más representativas de la localidad. Hoy, Francesc Pol y Joana Maria Vives continúan aquella obra, dedicándose más especialmente al servicio de cafetería, pero manteniendo aquel gusto por la gastronomía típica mallorquina con la que crecieron. Especial mención merece la elaboración de arroz *brut*, meriendas y almuerzos de empresa, desde el conocimiento de saber cuales son los gustos y preferencias de los *poblers*, enmarcado todo dentro del ambiente agradable y la proximidad que permiten las cafeterías *pobleres*.



Lomo con setas

Ingredientes (4 personas)

500 gr. de carne de lomo
500 gr. de setas (níscalos)
300 gr. de tomate triturado
natural
3 dientes de ajo
1 guindilla
1 hoja de laurel
30 Cl. de agua
Sal, pimienta y perejil



Elaboración

Se sofríen los ajos, la guindilla y el lomo. Cuando el lomo está bien hecho se adereza con la sal, la pimienta, el perejil y la hoja de laurel. A continuación se vierten los níscalos. Se añade el tomate triturado y el agua y se deja cocer muy lentamente, sin dejar de remover.



Se puede rectificar la acidez de la salsa de tomate añadiendo un poco de azúcar, sobre todo cuando la salsa es casera y hecha con tomates naturales.

MENJAR BÉ A SA POBLA

BAR TONI COTXER

Plaça Major, 19 - sa Pobla - Teléfono 971 54 00 05

Día de descanso:

Miércoles por la tarde
y jueves todo el día.

Horario de comedor:

de 8 a 24 horas.

Capacidad:

12 mesas en el interior, 48 personas.
10 mesas en la plaza durante el verano.

Meriendas.

Especialidad de la casa:

Tapas variadas.

Otras sugerencias de la carta:

Lomo con champiñones, hígado,
riñones, callos, sepia,
frito de cerdo, frito de cordero,

rebozados

(durante el fin de semana).

Dirección:

Jaume Mestre Company.

Cocinera:

Joana Maria Company.



Bar Toni Cotxer

Una larga tradición restauradora de una familia *poblera* que ha contribuido a difundir el nombre de sa Pobra gastronòmica en toda Mallorca. Esta ha sido desde siempre la contribución de la familia Mestre, tres generaciones diferentes que han convertido, desde hace más de medio siglo, la visita a su local de la Plaça Major en un lugar de devoción culinaria. El **Bar Can Toni Cotxer** es conocido en toda Mallorca por sus variados y tapas, fieles y reconocidos representantes de este estilo gastronómico tan arraigado en sa Pobra y que reproduce la auténtica costumbre de las usuales meriendas en el pueblo. Además, las noches de los fines de semana “**Cas Cotxer**” abre ahora como bar de copas, en un ambiente entrañable donde terminar de redondear las veladas pobleres. Todo ello de la mano de Jaume Mestre “**Cotxer**”, actual representante de esta conocida familia que tantos años lleva caracterizando las bulliciosas mañanas de sa Pobra.



Arroz "brut"

Ingredientes (6 personas)

Carne variada: pollo, conejo, costilla de cerdo, pato, tordos y pichón

Arroz (3 o 4 tazas)

1 Cebolla grande

1 Sepia

2 alcachofas tiernas

Setas ("esclata-sangs" y "picornells")

Agua (aproximadamente 10 tazas, según lo espeso que se quiera)

Arroz (4 tazas)

Pimienta, especias variadas, canela, azafrán, ajo y perejil



Elaboración

Sofreír toda la carne con un poco de sal. Cuando la carne coja color, poner la cebolla cortada a trozos pequeños y al estar bien confitada añadimos los tomates y la sepia, también a trozos. Dejamos cocer un poco y adicionamos las especias, mezclando bien.

Luego añadimos el agua. Cuando la carne esté bien cocida añadimos los guisantes, las alcachofas y las setas, juntamente con el arroz. Cocemos hasta que el arroz coja el punto adecuado, momento en el que pondremos un picadillo a base de ajo, perejil y pimienta, al gusto. También se pueden añadir un par de gambas, cocinadas previamente.



Para hacer un buen arroz, éste debe meterse en el caldero cuando el caldo esté en ebullición y a fuego muy vivo. Además, si añadimos un poco de sobrasada al sofrito el plato será más sabroso.

MENJAR BÉ A SA POBLA

BAR RESTAURANTE POLIESPORTIU

Polideportivo Municipal de sa Pobla - Teléfono: 971 54 18 65

Día de descanso:

Martes.

Capacidad:

180 personas.

Carta de vinos:

Vinos de la región.

Horario de comedor:

de 13 a 15 y a partir de las 20 horas.
Viernes, sábados y domingos,
baile de salón.

Especialidad de la casa:

Arroz "brut".

Director del restaurante:

Tomeu Quetglas.

Tarjetas de crédito:

Mastercard, Visa, 4B.

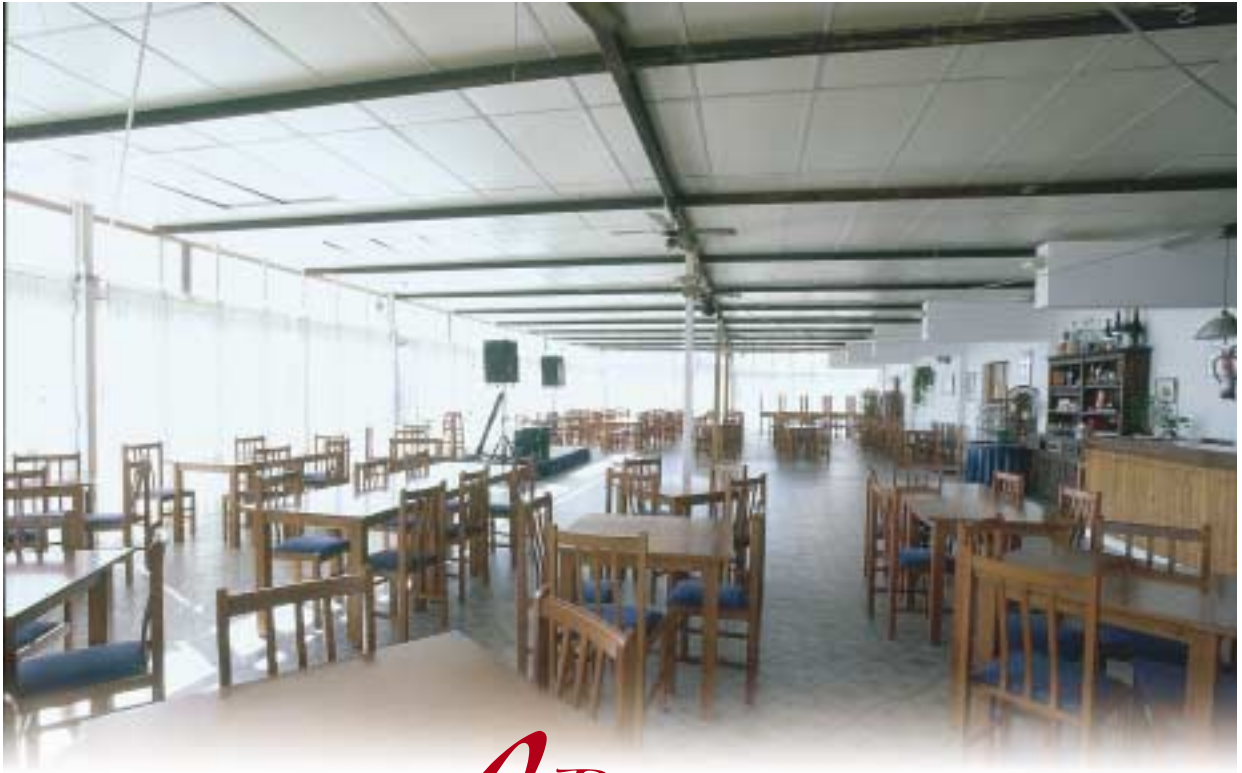
Otras sugerencias de la carta:

Lomo con col, berenjenas rellenas,
arroz de pescado.

Cocinero:

Tomeu Quetglas.

Posibilidad de reservar mesa.



Bar restaurant *Poliesportiu*

Auténtico maestro de este saber gastronómico que supone cocinar arroz brut en sa Pobla, Tomeu Quetgas “Quic” conoce como nadie este mítico plato, verdadera esencia de los aromas que mejor conocemos los *poblers*. En una íntima relación, el fuego extrae del caldero toda la magia del arroz *pobler*, profundo y aromático en su sabor, hasta darnos a conocer la gran riqueza y variedad de productos que nos ofrece este plato. Caza, campo y mar se unen con el arroz de una forma que nos vincula ineludiblemente con la cocina más tradicional y que nos transporta, sin duda, a jornadas de compañerismo típicamente *pobleres*. Y todo en uno de los sitios con más vida de sa Pobla, el polideportivo municipal, el lugar más adecuado donde gozar de este emblemático plato y del resto de especialidades de la carta, amenizado todo ahora con el baile de salón y música en directo que se ofrece cada fin de semana en el **Bar restaurant Poliesportiu**.



Codornices escabechadas

Ingredientes (4 personas)

4 codornices
1 manojo de acelgas
1 manojo de cebolletas
1 manojo de puerros
1 manojo de espinacas
1/4 Kg. de col
3 o 4 dientes de ajo
3 o 4 hojas de laurel
1 taza de coñac
1 vaso de vinagre
Harina
Sal y pimienta



Elaboración

Se aderezan las codornices con sal y pimienta, se enharinan y se fríen.

Se cuece a fuego lento la verdura, cortada a trocitos, con un vaso de agua y otro de aceite. Cuando la verdura esté medio hecha se añaden las codornices, a continuación, una taza de coñac y el vaso de vinagre. Se cuece a fuego lento.



Es esencial enjuagar bien el interior de las codornices y tenerlas poco tiempo al fuego ya que si se hacen demasiado quedan duras, fibrosas y pierden su sabor.



BAR MIR sociedad de cazadores "La Veda"

C/. Capità Pere, 26 - sa Pobla - Teléfono: 971 54 00 21

Día de descanso:

Lunes por las tardes.

Especialidad de la casa:

Codornices y platos de caza.

Carta de vinos:

Vinos de la región.

Horario de comedor:

de 9 a 24 horas.

Otras sugerencias de la carta:

Bacalao con cebolla y gambas,
costillas de cordero, frito de cerdo,
lomo con champiñones, frit de
freixura, albóndigas con salsa, callos,
lengua, judías escaldines, tumbet.

Dirección:

Jaume Serra Cañellas.

Capacidad:

12 mesas, 46 comensales.

Cocinera:

Antònia Company Serra.

Meriendas.

Posibilidad de reservar mesa.



Bar Mir

Sociedad de cazadores "La Veda"

Cerca de cumplir los 70 años de existencia, el **Bar Mir** integra en su sede la sociedad de cazadores "La Veda", asociación que reúne alrededor de doscientos miembros que comparten esta afición tan íntimamente relacionada con la gastronomía. Por este motivo, la familia Serra-Company, que regenta el **Bar Mir** desde hace 6 años, se ha especializado en la elaboración de platos relacionados con productos de caza, como las codornices escabechadas que presentan este año, perfeccionado esta propuesta tan apreciada en nuestra región. Además, la cocina del **Bar Mir** se dedica fundamentalmente a la gastronomía mallorquina, y lo hace por tradición familiar, conservando las recetas que han acumulado a través de las diferentes generaciones de la familia y que se mantienen vivas ahora en la memoria del **Bar Mir**. Es este un estilo gastronómico que destaca por la intensidad de su sabor, una propuesta que necesita de unas manos expertas como las de Antònia Company para dominar la viveza de sus matices.



Frito de Cerdo

Ingredientes (4 personas)

2 Kg. de patatas de sa Pobla
500 gr. de lomo
150 gr. de panceta
150 gr. de hígado
300 gr. de pimientos rojos
1 cabeza de ajos
2 pimientos picantes
Sal y pimienta



Elaboración

Freímos y reservamos la patata, después la panceta y el lomo juntos. A continuación freímos también juntos los pimientos y el hígado. Después se mezcla todo y se añade la cabeza de ajos y dos guindillas enteras. Finalmente, adobamos todo con sal y pimienta a nuestro gusto.



No se debe cocer excesivamente el lomo de cerdo, éste debe mantener su interior tierno y jugoso. Para eso siempre añadiremos la sal al final de la cocción.



BAR DES TREN

Plaça des Tren, 6 - sa Pobla - Teléfono: 971 54 00 22

Día de descanso:

Domingo.

Horario de comedor:

de 8:30 a 15 horas.
Sábados de 8:30 a 11:30
(Almuerzos sólo bajo reserva).

Capacidad:

6 mesas en el interior, 30 personas.
20 personas más en el comedor.

Meriendas.

Especialidad de la casa:

Tapas variadas
y comida típica mallorquina.

Otras sugerencias de la carta:

Bacalao con salsa de tomate y
pimientos, caminantes, callos, "frit de
matances", lomo con setas.

Carta de vinos:

Vino de Crestatx, Binissalem y Rioja.

Dirección:

Tomeu Bisbal Soler.

Cocinera:

Antònia Petro Tortell.

Posibilidad de reservar mesa.



Bar d'és Tren

*E*ssencia de antiguos encuentros entre viajeros y comerciantes, el **Bar d'és Tren** nació en 1918 con el nombre de “Fonda y café del Ferrocarril” como antiguo lugar de reunión y alojamiento entre comerciantes que vendían su género en el mercado de la plaza del Mercat de sa Pobla. De aquellos días el **Bar d'és Tren** conserva los antiguos bullicios que se formaban en el local mientras los ganaderos definían los precios de su género y que en el presente se transforma en la animada congregación alrededor de la mesa de su comedor con todos los carteles del Sant Antoni *pobler* como testigo. El **Bar d'és Tren** es hoy un local típicamente *pobler* que debe su nombre a la antigua estación del tren, crecido de la mano del pueblo de sa Pobla y que conserva el gusto de sus inicios por la buena cocina *poblera*. Hoy, Bartomeu Bisbal y Antònia Petro mantienen el recetario gastronómico que les fue legado por aquellas generaciones que tanto hicieron por nosotros.



otro, en los fogones de su casa. De un patrimonio ancestral de sabores y de aromas les viene la íntima inspiración, peculiar, el toque personal de preparar con gracia y cordura los platos específicamente nuestros.

Herederos de la substanciosa cocina del ayer, perfeccionando las viejas recetas, los restauradores de hoy en día ofrecen de una forma genuina y afinada, los mejores platos de la tradicional, y popular, cocina *poblera*. Tradición con imaginación convive en las cartas de fondas, bodegas y restaurantes de sa Pobra. Desde el bar más modesto al restaurante más detallista de entre cuantos han recogido Llorenç Gost y Pep Vicens, los futuros comensales lo comprobarán con creces.

Yo recuerdo centenares de vivencias, a lo largo de mi existencia de *pobler* apasionado, en las cuales, personas de fuera de sa Pobra, o de fuera de Mallorca, al haberse establecido, entre sorprendidas y satisfechas, permanecían admiradas de la calidad y sabor de unos platos que, si bien para ellos les resultaban extraordinarios, para cualquier *pobler* eran absolutamente normales. Y, esta sensación agradecida de los foráneos, se acontecía tanto en ágapes más o menos oficiales, como almuerzos o cenas completamente informales. Sa Pobra se ha ganado, con todos los merecimientos, el renombre de ser uno de los pueblos de Mallorca dónde mejor se come.

La expresamente concisa prosa de Llorenç Gost, atendiendo la suprema finalidad informativa, nos describe las características de unos locales *poblers*, mencionando los antecedentes históricos, para hacernos llegar a conocer el ambiente y los nombres de los actuales responsables, tanto de la dirección del establecimiento, como del mando de la cocina, lugar sagrado y mágico de todo restaurante. Un trabajo excelentemente ordenado, claro y convincente. El texto se complementa con unas magníficas fotografías del conocido Pep Vicens. Una guía, “Menjar bé a sa Pobra”, que cumple magistralmente su función: Informar.

Leyendo y releendo la variada relación de platos que nos propone Llorenç Gost Caldés, *pobler* de buena savia tenía que ser, desvelándonos los secretos de la preparación, confidencias de cocinero o de cocinera, se comprende perfectamente que, en sa Pobra, se come bien. Óptimamente. A la existente bibliografía sobre temática *poblera*, acertadamente ampliada estos últimos años, ahora, para conocer una parte de la idiosincrasia *poblera*, “Menjar bé a sa Pobra”, acontecerá como un texto imprescindible.

Alexandre Ballester.

Cronista Oficial de sa Pobra.

Otoño 2004.



Cocina e idiosincrasia “poblera”

El libro “Menjar bé a sa Pobla” (Comer bien en sa Pobla), de Llorenç Gost y Pep Vicens, como las buenas tentaciones, nos lleva, directamente, con conocimiento y elegancia, a caer en uno de los asuntos capitales de la vida social *poblera*. Y, por social, quiero entender aspectos ordinarios y festivos, de unas relaciones humanas placenteras y, básicamente, alimenticias. Recordando que comer es una acción más compleja, y más noble, que alimentarse. Comida, con los pies bajo mesa, es un incuestionable signo de civilización. El qué se come, y cómo se come, marcan las pautas de progreso de un pueblo.

Hablar de gastronomía, en sa Pobla, es abrir la caja mayor de las esencias *pobleres*. El tradicional trabajo en los campos de cultivo, y la creciente actividad urbana, con la joya del vivir y la responsabilidad del convivir, serían otras de las esencias *pobleres*, unidas a una remarcable inquietud cultural que, si ya era notoria allá en los años cincuenta, en los últimos decenios, con las nuevas hornadas de jóvenes bien preparados, se ha intensificado notablemente, tanto en las letras como las artes.

Pero la comida, empezando por las meriendas de las mañanas, ritual diario seguido con fervor por gran parte de la población, o los almuerzos o las cenas, especialmente los colectivos, son acontecimientos de una aparente simplicidad nutritiva que, bien observados, proporcionan segmentos definitorios del típico, y tónico, talante *pobler*.

Resumiendo la cuestión, con los peligros de reducción que supone, se puede expresar en la fórmula: trabajar, hacer fiestas y comer bien. Los asuntos del intelecto, por lógica consecuencia, florecerán en una mente bien nutrida. La proposición es antigua, escolástica: “Primum vivere deinde filosofare”. Primero vivir, después filosofar. O razonar.

Esta actitud, digámosle de pragmatismo *pobler*, incluye unos sepultos precedentes culturales. Es enseñando y aprendiendo como se hace cultura. En general, sin el aprendizaje por vía familiar, por obra de madres y abuelas, en las casas de sa Pobla, hoy, no se cocinaría la consistente, y exquisita, variedad de platos, algunos casi exclusivos de nuestra villa que, en una ancha gama de sabores, y de acuerdo con la época del año, costumbre adelantada a las normas de la actual dietética, forman y conforman el suculento inventario culinario *pobler*.

No es ningún secreto y, mediante el libro de Llorenç Gost y Pep Vicens, se confirma una condición previa, determinante. La mayoría de los *amos*, o de las *madones* que, en sa Pobla, tienen un restaurante, bodega o fonda abierta al público, empezaron a saber cómo y de qué manera se cocinaba un plato u



Una oferta atractiva, un objetivo cumplido

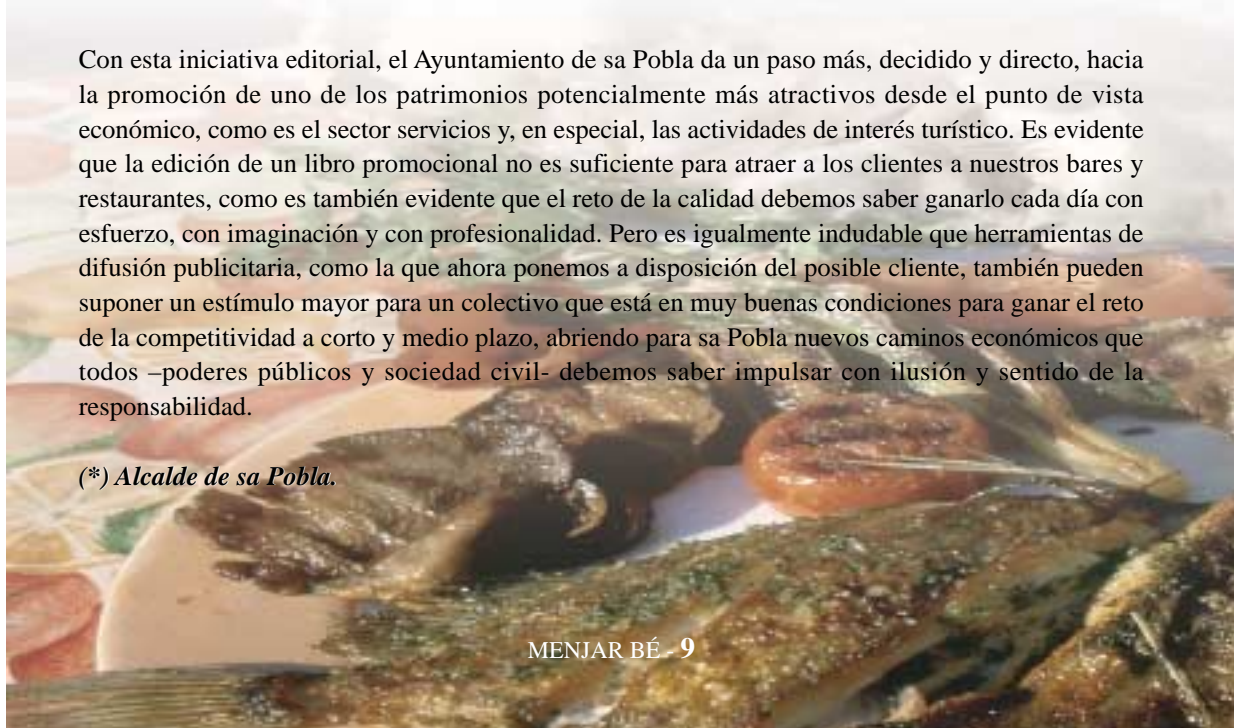
Antoni Serra Mir ()*

La guía que presentamos a los lectores es, sobre todo, el fruto de la combinación de una serie de factores. Por una parte, el notable interés mostrado por un sector de los profesionales del ámbito de la restauración de sa Pobra, animados por el proyecto municipal que, en los últimos dos años, ha contribuido a dar a conocer de una manera más pormenorizada su oferta culinaria. Por otra parte, la gran aceptación que, de manera progresiva y creciente, está viviendo la gastronomía *poblera* a nivel de Mallorca, hasta el extremo que se está convirtiendo en un reclamo de primera magnitud para la su economía. Y finalmente, el compromiso –explícito y concreto- del alcalde de sa Pobra, en el sentido de continuar impulsando todas las iniciativas (y la campaña “Menjar bé a sa Pobra” sin duda lo es) que puedan contribuir a diversificar el sector productivo *pobler*, incorporando nuevas vías de diversificación empresarial y económica a un pueblo que, como ya hemos dicho en otras ocasiones, deberá acostumbrarse a abrir nuevos caminos de progreso si quiere ganar su futuro.

El resultado de todos estos factores es esta primera guía “Menjar bé a sa Pobra”, un documentado y visualmente atractivo inventario de algunos de los principales establecimientos gastronómicos de nuestro pueblo. Mediante un tratamiento altamente sugerente e innovador de la información gastronómica, la guía repasa la historia –más extensa o más reciente- de cada uno de los mencionados establecimientos, y también incorpora una descripción– documental- detallada e impecablemente plasmada en imágenes- de alguna de las principales especialidades de la casa, además de comentarios o incluso curiosidades que sin duda pueden resultar interesantes, no sólo para el aficionado al arte culinario, sino para todos los ciudadanos que, atraídos por el contenido de la Guía, se acercarán probablemente a alguno de los dieciocho locales incluidos en la primera edición de este “Menjar bé a sa Pobra” literario.

Con esta iniciativa editorial, el Ayuntamiento de sa Pobra da un paso más, decidido y directo, hacia la promoción de uno de los patrimonios potencialmente más atractivos desde el punto de vista económico, como es el sector servicios y, en especial, las actividades de interés turístico. Es evidente que la edición de un libro promocional no es suficiente para atraer a los clientes a nuestros bares y restaurantes, como es también evidente que el reto de la calidad debemos saber ganarlo cada día con esfuerzo, con imaginación y con profesionalidad. Pero es igualmente indudable que herramientas de difusión publicitaria, como la que ahora ponemos a disposición del posible cliente, también pueden suponer un estímulo mayor para un colectivo que está en muy buenas condiciones para ganar el reto de la competitividad a corto y medio plazo, abriendo para sa Pobra nuevos caminos económicos que todos –poderes públicos y sociedad civil- debemos saber impulsar con ilusión y sentido de la responsabilidad.

() Alcalde de sa Pobra.*



ÍNDICE

PRESENTACIÓN _____	9
PRÓLOGO _____	10-11
BAR D'ES TREN _____	12-13
BAR MIR _____	14-15
BAR POLIESPORTIU _____	16-17
BAR TONI COTXER _____	18-19
CAFETERIA XISCO _____	20-21
CA'S BORRERET _____	22-23
CASA MISS _____	24-25
FONDA EUROPA _____	26-27
LA PENYA ARTÍSTICA _____	28-29
RAPINYA _____	30-31
RESTAURANT MARINA _____	32-33
TERCERA EDAT _____	34-35
SA FONA _____	36-37
SA FORTALESA _____	38-39
SA MARISQUERIA _____	40-41
SA TAVERNETA _____	42-43
SANT FRANCESC _____	44-45
XESC REINA _____	46-47
PLANO DE SITUACIÓN _____	48



Llorens A. Gost.
Pep Vicens.



Associació de Comerciants i Empresaris de Sa Pobla



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Comerç, Indústria i Energia



AJUNTAMENT DE SA POBLA



Proyecto, coordinación y textos:
Llorenç A. Gosí.

Fotografía:
Pep Vicens.

Edita:
Magnífic Ajuntament de Sa Pobla.

Diseño portada:
Ferran Piza, artista local.

Título de la portada:
Kartofeln Bodegon.

Prólogo:
Alexandre Ballester.



Maquetación, impresión y encuadernación:
Gráficas Gelabert, S.L. - Sa Pobla.

Depósito legal:
PM 2475-2004

