¿Qué tipo cocina ofrecéis?

Nuestra especialidad son las carnes a la brasa (ternera, lechona, conejo, pollo y cordero) y, en especial, el corte argentino (entrecot, solomillo). También tenemos empanadillas y demás productos caseros del país.

¿Cómo describirías a vuestro cliente habitual?

Gente a la que le gusta comer en abundancia y disfrutar de buenos cortes de carne en un ambiente familiar y acogedor.

Un plato y un vino que nos recomendarías probar de vuestra carta.

Os recomendamos probar nuestra parrillada argentina compuesta de chorizos, morcillas, vacío, asado y entraña, por sólo 11 EUR por persona. ¿Un vino?... bueno, os recomiendo Colección Privada Malbec, un reserva 2007 de las Bodegas Navarro Correas de Mendoza (Argentina), perfecto para maridarlo con carnes rojas asadas, ya que resaltarán las notas especiadas del vino.

¿Qué te gustaría decirles a los lectores de Infomag para que vayan a disfrutar de la experiencia gastronómica de Parrilla Tres Pinos?

Para fin de año ofreceremos un menú especial que consistirá en una tabla de fiambres y quesos, escabeche de conejo y de berenjenas como entrante. De primer plato, "Vitel Tonel", una mezcla de sabores diversos como la carne de ternera, el atún o las anchoas, las aceitunas negras, la crema de leche y la mayonesa. Un clásico de la Navidad que resulta muy sabroso acompañado de una lechona asada "argentina". Mesa de confituras y postres, vinos, cava, cotillón, todo por 60 EUR por persona.

What sort of cuisine do you offer?

Our speciality is grilled meat such as beef, suckling pig, rabbit, chicken or lamb. Paying special attention to the Argentinean most typical pieces of meat entrecote or fillet steak.

In general terms, how would you describe your clients?

In general terms, our customers respond to the profile of people who love to eat a great amount of food in one dish and moreover, to enjoy the best pieces of any meat in a charming and familiar atmosphere.

A dish and a wine you would recommend?

We strongly recommend our Argentinean grill, in which you can enjoy a wide assortment of grilled cold meats together with the most typical slices of Argentinean meat such as the Vacio, the Entraña and the Asado, at the incredible price of 11EUR per person. To what wine is referred, I would recommend the Private collection of Privada Malbec, a criaza of 2007 by bodegas Navarro Correas de Mendoza Argentina-. It is simply perfect to enjoy with red meat, since it would stand out the spiciest notes of the wine.

How would you encourage our readers to visit you?

We are offering a special menu for New Year's Eve that consists in an assortment of cold meats and cheeses as well as aubergine and rabbit marinated in a soft vinegar sauce as a starter. The first course: "Vitel Tonel" is a mixture of flavours between veal and tuna, together with anchovies and black olives, cream and mayonnaise. It is a classic Christmas meal that deals perfectly with the real Argentinean roasted suckling pig. This will be followed by a wide assessment of jams and puddings... wine, cava and "cotillion" will also be included. The price: 60EUR

Más info. en GUÍATE pagina 68

Ca na Toneta

"Medio mundo muere de hambre y el resto morimos de empacho, está claro que este sistema no funciona"

Vuelve la comida de verdad, sin conservantes ni colorantes, la que es un placer saborear, la que invita a una buena sobremesa. La que recuerda los manjares que preparaban las abuelas. Os podemos asegurar que ellas ponen todo de su parte para que así sea. Son dos hermanas, se llaman María y Teresa Solivellas, y son dos piezas primordiales de este conjunto creativo gastronómico que os vamos a presentar.

Buenas noches, María, ¿qué te ha enseñado la tierra?

Yo soy una intérprete del territorio, del paisaje, de la tierra , así entiendo mi oficio , un territorio al que pongo en valor con creatividad , humildad, respeto y responsabilidad . La tierra me enseña a diario muchas cosas, pero sobre todo me hace tener conciencia de lo que soy, de mi dimensión, que soy una minúscula molécula que integra ese todo.

¿Cómo se refleja en tus creaciones culinarias?

Ella manda, es la esencia, mi aportación es humilde. Lo que destaca en la cocina de Ca na Toneta es ella, su generosidad, contundencia en sabores, su diversidad, temporalidad, abundancia y carácter.

¿Qué te inspira a la hora de crear un menú degustación y cómo representas tus raíces mallorquinas en ello?

Soy una enamorada del recetario tradicional mallorquín, en mi opinión poco valorado y mal interpretado en general. Es sabio, cuanto más popular y más pobre, más sabio es, totalmente conectado al territorio y a las necesidades fisiológicas de cada temporada, tremendamente equilibrado. Es el claro ejemplo de la venerada dieta mediterránea. Por lo cual es mi base, yo después lo reinterpreto. Está compuesto de mucha, mucha verdura, legumbre, frutas, un poco de carne y un poco de pescado, todo sazonado con un excepcional aceite de oliva virgen. Hago dos aperitivos y un entrante que se pueden considerar vegetarianos, un pescado, una carne y un postre. Pero lo que me gusta es que a los que no son muy amigos del vegetal les encanta y se sienten satisfechos, entiendo que es porque nos esforzamos para conseguir el equilibrio.

Productos frescos de la huerta, hortalizas, verduras, legumbres, son imprescindibles en vuestra cocina. ¿Cómo lográis tener esos productos todo el año en el restaurante?

Lo logramos con empeño, compromiso, sentido común y una dosis importante de romanticismo que es el motor, como todo en la vida, ¿no? Tenemos la suerte de tener nuestro propio huerto ecológico que nos abastece casi la totalidad de verduras y nos permite trabajar con variedades recuperadas con un valor gustativo diferencial, son sabores que no encuentras en el mercado. También estamos muy conectadas con pequeños productores, ganaderos, pescadores. Todos nuestros productos tiene nombre y apellido, tienen alma, y eso se refleja en la mesa, claro.

De la tierra al plato y conocer el verdadero gusto de los productos. ¿Cómo podemos educar el paladar de las nuevas generaciones para que descubran este fascinante viaje a las raíces del alimento?

Reeducándonos a nosotros primero. La única manera de que las nuevas generaciones se reconecten con el alimento es mamándolo en casa y en el colegio, así se pueden formar nuevos consumidores conscientes, con criterio. La educación del gusto es la única herramienta para combatir la estandarización y homogenización de los sabores en la que nos vemos avocados. Como en cualquier faceta de la vida necesitas tener una amplia información , experiencia y ejemplo para formar criterio, pero hemos caído en las fauces de este modelo agroalimentario industrial , que nos ha llevado a una insipidez absurda y a una esquizofrenia alimentaria, nunca habíamos hablado tanto de comida (recetas, programas de TV. . .) y nunca habíamos comido tan mal. Medio mundo muere de hambre y el resto morimos de empacho, está claro que este sistema no funciona. Ante la abundancia hemos perdido el respeto al alimento, ya no hay ritual, ya no lo veneramos.

¿Encuentras que un buen cocinero tiene que ser un buen gastrónomo y qué opinas sobre crecimiento de los neo-gastrónomos?

Por supuesto un cocinero debe ser gastrónomo, lo del "buen" dependerá de su capacidad. Un gastrónomo debe entender la gastronomía desde toda su amplitud, no solo desde el placer, el placer conlleva una responsabilidad , y el placer tiene consecuencias directas con muchos aspectos a tener en cuenta. Hay que entender el alimento desde sus múltiples conexiones: con el paisaje, con el medio ambiente, con lo social, con la salud, con la cultura. Esto es la neo-gastronomía eso es o debería ser la gastronomía del futuro.

Ya para acabar amigas ... Un saber que se está perdiendo

Uff, ¡estamos perdiendo tantos!, supongo que también ganamos otros, pero, no sé si es de estos saberes que nos preguntas, pero creo que la gran pérdida es la del sentido común y otra muy importante es la del control del tiempo, el tiempo nos domina, nos controla y no nos permite saborear la vida con la total dedicación y deleite que se merecería.

Más info. en GUÍATE pagina 67