COCINA DE LA TIERRA

Enclavado en Caimari, un pequeño pueblo de la Serra de Tramuntana, el restaurante Ca na Toneta te hace sentir donde estás: en las profundidades de Mallorca. No en las profundidades submarinas, sino en pleno corazón rural. Desde 2001, las hermanas Maria y Teresa Solivellas mantenemos encendidos sus fogones durante todo el año. Y durante todo el año vamos adaptando nuestro oficio y nuestra pasión, la cocina, a lo que van dando las estaciones. Guiada por el entusiasmo, nuestra madre, Catalina Rotger, tuvo el valor de arrancar con esta aventura gastronómica en 1996.

En Ca na Toneta ofrecemos una cocina basada en productos locales de estricta temporada, en muchos casos variedades autóctonas que hemos contribuido a recuperar como parte esencial del patrimonio agroalimentario de la isla. Buena parte de la despensa se nutre de alimentos ecológicos procedentes de la finca agrícola familiar y que alcanzan en el plato su máxima expresión de sabor.

Pequeños productores de la isla implicados en la defensa del paisaje —ganaderos, payeses, pescadores, vinateros— completan una despensa basada en la calidad y en el calendario. Trabajar en estrecha relación con ellos y cultivar un huerto propio es lo que facilita esa cercanía y complicidad con el sabor. Por eso, más que cocina de mercado, practicamos una cocina de la tierra.

Y si la mejor materia prima es uno de los pilares y fuentes de inspiración de nuestra cocina, el otro es la memoria gustativa, formada a través de un profundo conocimiento del recetario tradicional vía transmisión familiar. Además de recuperar alimentos, rescatamos platos ancestrales, tan arraigados como infrecuentes en los restaurantes mallorquines. Todo esto hace de Ca na Toneta un reducto de sabor dentro de una isla cuya gastronomía se ha visto gravemente erosionada por el monocultivo turístico. Nuestra cocina, sincera y con raíces, surge directamente de la tradición y del entorno.

Esta filosofía culinaria se concreta en un menú de cocina mallorquina de estricta temporada, a 28 euros (bebidas aparte).

Un menú equilibrado, sin altibajos ni carencias, basado en la sabiduría de la dieta mediterránea y que se despliega en seis entregas: dos entrantes (líquido y sólido), una coca salada, un plato de pescado, otro de carne y el postre. No falta la sopa —tan relegada en los restaurantes— y tanto verduras como legumbres recuperan el protagonismo que siempre tuvieron en la saludable dieta de los isleños. Un menú coherente, que busca la armonía y se inspira en los sabios hábitos alimentarios de nuestros antepasados.

Caimari

Crema de guisantes con calamar de potera

Coca de harina de Xeixa con cebolla confitada y romero

Tumbet con huevo de gallina feliz

Cuaderno de recetas familiar

Aceite de oliva virgen extra Solivellas

Maria Solivellas, chef de Ca na Toneta

Teresa Solivellas maître de Ca na toneta

Maria Solivellas en el huerto de Ca na Toneta

Alcachofa negra del huerto de Ca na Toneta

Llorenç Palleras, maestro artesano quesero

Tomeu Torres, criador de Porc negre

Detalle del comedor Ca na Toneta

Detalle del comedor Ca na Toneta

Terraza de Ca na Toneta

Horario de verano:
Abierto todos los días a partir de las 8 pm

Horario de invierno:
Abierto viernes, sábado, domingo y víspera de festivo a partir de las 8 pm.
Sábado, domingo y festivos a partir de las 13:30 pm

info@canatoneta.com
T + 34 971 51 52 26
M + 34 605 22 31 21
Horitzó 21
07314 Caimari, Mallorca