CA NA TONETA:
Un trozo de Mallorca en el plato

Comer o cenar en Ca na Toneta es casi un ejercicio de simbiosis con nuestra tierra; una forma de reencontrar nuestros orígenes y encender una pasión sin precedentes por los sabores que recordamos desde niños; una experiencia que fluye de forma natural envuelta en valores y promovida por el respeto hacia la propia naturaleza de la isla.

La historia de **Ca na Toneta** es de esas historias que nos hacen creer en que hay ciertas cosas que están escritas, caminos vitales ineludibles que al final, aportan la satisfacción individual y la común.

Ya son más de quince años de vida del pequeño rincón gastronómico de Caimari, una ilusión nacida, paradójicamente, de la hermana y madre de **Maria Solivellas**, su chef y defensora actualmente. Ninguna de ellas sabía cómo cocinar y aún así, su motivación e ilusión les llevó a poner en marcha el proyecto. Contrataron un cocinero pero la asombrosa creatividad de la progenitora la animó a meterse en la cocina…y ahí, la capacidad innata de la familia comenzaba a hacerse un lugar en la realidad. Ajena a ello, **Maria Solivellas** dedicaba su carrera a la producción de teatro y música, pero tras estar años alejada de su tierra natal, sintió que necesitaba un cambio, un trabajo creativo, poder utilizar sus manos, estar en contacto con la misma creatividad que había demostrado su madre. En un verano descubrió cuanto la satisfacía cocinar y aprendió desde cero su oficio utilizando las armas innatas que había dentro de ella, su intuición y sentido común. Autodidacta incansable descubrió la inmensidad de la gastronomía y sus conexiones con la naturaleza. *"El empezar tarde me permitió encontrar el camino que quería, sentirme libre, siempre he visto la cocina desde la conexión con la tierra, con los productos de la tierra y eso es lo que intentamos ofrecer en los platos, un trozo de Mallorca"*, explica Maria.

Ca na Toneta · Ca na Toneta · Ca na Toneta · Ca na Toneta

Ca na Toneta · Ca na Toneta · Ca na Toneta · Ca na Toneta

Ca na Toneta · Ca na Toneta · Ca na Toneta · Ca na Toneta

Sabores de siempre, recuerdos en cada bocado

En **Ca na toneta** se utilizan productos locales y ecológicos, un principio ineludible para las hermanas Solivellas, Maria en cocina y Teresa en sala. Cada semana plantean un nuevo menú degustación para que viernes, sábados y domingos, los clientes disfruten de los sabores de las islas. 2 aperitivos, un entrante, un plato de carne, otro de pescado y un postre; un completo menú por un precio más que asequible, 28€; una prueba más de que comer sano y potenciando los productos locales no es una experiencia cara. Platos como *"sopa de tomate de ramillete con ajo, pan rallado y huevo roto"*, *"Lomo de cerdo negro con col"* o *"Coca de cebolla confitada, alcachofa y jonquillo"* sorprenden a los asistentes transportándolos a otros tiempos. *"Una de las cosas que más me gustan son los sabores, me gusta que sean un vehículo para navegar entre los recuerdos; recuperar productos que se reconozcan; trabajo con respeto y con humildad, que el producto tenga personalidad y una identidad clara"*, comenta la chef. La cocina de **Ca na Toneta** conecta con el paisaje y la cultura, inspirada en el recetario tradicional mallorquín; promueve la recuperación de ese patrimonio rural y natural del que todos somos responsables. *"Es importante establecer una relación estrecha con el payés, dignificar su trabajo, les tenemos muy cerca aquí en Mallorca y con un contacto cercano podríamos mejorar su situación y a la vez proteger el patrimonio del producto local; debemos ser conscientes porque comprando productos hechos con el sistema convencional que sobreexplota los recursos dejamos una deuda que pagarán nuestros hijos y nietos"*, afirma María.

Una experiencia ecológica y más que placentera

Alimentarse en **Ca na Toneta** es una experiencia delirante; por los recuerdos y sabores, por el respeto, por la salud; y porque las hermanas Solivellas contagian su pasión por la isla, sus productos y unos alimentos que no sólo cumplen una función básica; sino que enlazan múltiples conexiones en un ámbito social, mediambiental y además es importante para nuestra salud. *"Tenemos una cocina diferente al resto del estado pero no estamos tratando el producto como deberíamos, a mí me interesa el producto, me tomo el tiempo necesario para encontrarlo y recolectarlo; los cocineros tenemos una gran responsabilidad y la situación de la gastronomía tiene un futuro muy prometedor si miramos de frente lo que tenemos y no le damos la espalda"*, apunta María. Ir a probar la experiencia **Ca na Toneta** nos devuelve a los sabores puros y al respeto, alimentando cuerpo y alma y haciéndonos sentir como si pudiéramos darle un bocado a la isla que tanto gusta a residentes y visitantes; un trozo de Mallorca en el plato que simboliza mucho más que un trozo de vida.

RTE. CA NA TONETA
Horitzo, 21 Selva
971 515 226