CA NA TONETA

Por que tu cuerpo se lo merece
Because your body deserves it

Después de trece años sirviendo comida sana, las hermanas Solivellas ya son toda una referencia gastronómica en Caimari. Fervientes defensoras de la cocina ecológica y de mercado, en Ca Na Toneta volverás a descubrir el verdadero sabor de los alimentos.

After three years of serving delicious, healthy food, the Solivellas sisters are a gastronomic focal point in the town of Caimari. They are fervent advocates of ecological cuisine, so by eating at Ca Na Toneta you'll re-discover the authentic taste of food.

Olvídate de luces de neón y de grandes letreros en la fachada, si buscas este restaurante mejor apúntate bien la dirección porque, aunque no es difícil de encontrar, el edificio en el que se encuentra el restaurante Ca Na Toneta es tan único y modesto como la comida que se sirve en su interior. A diferencia de muchos restaurantes que apuestan por la comida complicada, cubriendo unos sabores con otros y sirviendo platos basados en ingredientes 'de moda', María y Teresa - las hermanas que llevan Ca Na Toneta - hacen todo lo contrario. Preparan platos basados en recetas tradicionales compuestos únicamente por ingredientes de temporada. Si te apetece comer fresas y no es época de fresas, no las verás en el menú. Así de sencillo. Si por el contrario es época de esclatasangs o de nísperos, aquí los encontrarás incluidos en algún plato. Esto es lo que hace diferente a Ca Na Toneta.

El restaurante en sí recuerda un poco a una casita de muñecas, hasta la cuenta se sirve en pequeñas cazuelas de juguete, pero las reducidas dimensiones del establecimiento no afectan la sensación acogedora y casera que se respira en ella. Aquí estás como en tu casa, con la diferencia de que aquí la comida es mejor y más sana y no te la tienes que cocinar tú. Disponen también de una terraza en la que se cena con vistas a la montaña en verano.

Su menú degustación de seis platos (26€ bebidas aparte) varía cada semana y los ingredientes de cada plato dependen de lo que se cultiva en Mallorca en ese momento.

Forget neon lights and huge signs; if you're looking for this restaurant you'd better make sure to jot down the address well because, although it's not difficult to find, the building in which Ca Na Toneta is located is as unique and unassuming as the food they serve inside. Many restaurants pride themselves on their complicated cuisine, layering flavour upon flavour and serving dishes using 'fashionable' ingredients; María and Teresa – the sisters who run Ca Na Toneta – do just the opposite, preparing dishes based on traditional recipes using only seasonal produce. If you feel like eating strawberries and it's not the right time of year, you won't see them on the menu. It's that simple. By the same token, if it is the season for peaches or wild mushrooms, for example, then you're sure to see them included in one dish or another. This is how they do things in Ca Na Toneta – a little differently.

The restaurant is vaguely reminiscent of a doll house – right up to the point that the bill is served to you in a little toy saucepan – but the establishment's reduced dimensions don't affect the warm, homely feeling it exudes. Indeed, in Ca Na Toneta you almost feel as though you're in your own home... except here the food tastes better, it's more healthy and you don't have to cook it yourself. Moreover, the restaurant has a terrace where, in summer, you can dine in full view of the mountains.

Ca Na Toneta's tasting menu of six dishes (26€, drinks not included) varies from week to week and the ingredients depend on what Mallorca is offering at that particular moment.

La mayoría de su verdura proviene de su propio huerto, donde zanahorias, coliflores, espinacas, tomates, pimientos, acelgas y multitud de hierbas aromáticas crecen libremente sin pesticidas ni otras ayudas artificiales - adquiriendo proporciones descomunales, propias del libro Guinness de los Record, y un sabor que poco tiene que ver con las insípidas variedades híbridas que se venden en algunas tiendas. El secreto del sabor de los platos de Ca Na Toneta es tan sencillo como lo es difícil de encontrar en otros restaurantes. Las hermanas Solivellas saben de donde provienen todos y cada uno de los ingredientes que usan. Compran el pescado a los pescadores locales, pero no se dejan seducir por el producto más grande y bello que estos recogen en sus redes. María defiende el llamado 'pescado pobre' a capa y espada. "No es el pescado más bonito y tampoco está a la moda como la lubina o el gallo, por eso la gente no lo compra mucho, pero es un pescado sabrosísimo y de bajo precio con el que elaboramos platos deliciosos." La carne proviene de granjas locales donde no sólo conocen al granjero por su nombre sino que también tienen la certeza de que el animal ha crecido libremente y ha sido alimentado de forma natural. "¿Para qué traer el cordero de Nueva Zelanda cuando aquí en Mallorca tenemos un cordero buenísimo? Vivimos en un mundo en el que nos hemos acostumbrado a comer lo que nos apetece en cualquier estación.

Esto no es un consumo responsable ya que el coste medioambiental que supone transportar ese cordero hasta nuestra mesa es mucho más elevado de lo que pensamos. Tampoco tenemos información de las condiciones en las que vivió ni murió el animal, ni de cómo fue alimentado. Todo esto ocurre mientras que en Mallorca hay cordero para todos." En cuanto a verdura, si se quedan sin col, como les ocurrió la noche en que fuimos a visitarlas, no hay ningún problema. Conducen 4 minutos hasta su huerto y recogen lo que necesitan de la misma tierra. Más fresco, imposible. Según María, los clientes suelen pedirle qué ingredientes utiliza para elaborar sus platos y cómo logra esos sabores, a lo que ella les responde "así es como saben los productos de verdad".

Seguramente todos hayamos comprado uvas, tomates o algún pescado sin consultar de dónde venían o si era normal encontrarlos en esa época del año. Pero María lo desaconseja, "Si no apoyamos el producto local, los payeses dejarán de cultivar y desaparecerán. Ellos son una pieza fundamental en nuestra sociedad. Son los que custodian nuestro territorio (gracias a ellos tenemos los almendros en flor, imagen tan recurrida para promocionar la isla) y los únicos que nos pueden dar una garantía alimentaria para el futuro." El restaurante Ca Na Toneta también apoya las bodegas locales, sirviendo únicamente vino de Mallorca - el 95% del cual es ecológico. Su menú es una celebración del huerto, la tierra y el mar - una conexión directa con la naturaleza. Todo un lujo hoy en día. ■

María, who takes care of the food, and Teresa, who makes the desserts and tends the tables, have their ideas very clearly defined when it comes to using Mallorca's natural produce all year round. The majority of their vegetables come from their own patch, where carrots, cauliflower, spinach, tomatoes, peppers, chard and a multitude of aromatic herbs grow freely without pesticides or any other artificial aids. They grow to huge proportions (fit for the Guinness Book of World Records, it would seem) and boast a taste that few people get to enjoy nowadays, in this age of insipid, hybrid variations. This is the Ca Na Toneta's secret – as simple as it is difficult to find those same flavours in other restaurants.

The Solivella sisters know exactly where each and every one of their ingredients comes from. They buy their fish from local fishermen, but refuse to be enticed by the largest, prettiest produce caught in their nets. María defends so-called 'poor fish' tooth and nail. "It's not the best-looking fish and it's not in fashion like sea-bass or sole, so people don't tend to buy it. But it's extremely tasty and inexpensive and we make delicious dishes with it." The meat comes from local farms where the sisters not only know the farmer by name, but also know for certain that the animals have been raised freely and fed naturally. "Why import lamb from New Zealand when we have beautiful lamb right here in Mallorca? We live in a world in which we have grown accustomed to eating what we feel like regardless of the season. But this is not responsible consumerism and the environmental impact caused by transporting this lamb to our table is much higher than we imagine.

Also we don't have any information about the conditions in which the animals lived or died, or how they were fed. Meanwhile, there's enough lamb for everyone right here in Mallorca." Indeed, 'local' seems to be the buzzword in the Ca Na Toneta operation. If, just before service they run out of cabbage, it's not a problem – they can simply drive four minutes to their vegetable patch and take what they need right from the earth. It doesn't get fresher than that. According to María, guests at Ca Na Toneta regularly ask them what ingredients they cook with and how they achieve their particular taste. To this she replies: "That's how real ingredients taste."

We have all bought grapes, tomatoes or some type of fish without checking to see where they came from or whether it's normal to come across them at that particular time of year. But María reasons against this negligence. "If we don't support local produce, then the farmers will stop cultivating and they will disappear. They are a key part of our society. They are the ones who take care of our countryside and it is thanks to them that the almond trees bloom (an image frequently used to promote our island). They are the only ones who can guarantee our food for the future." In line with their admirable philosophy, the sisters also help to support local vineyards, serving Mallorcan wines exclusively, 95% of which are classified as 'ecological'. All things considered, their menu is a celebration of the vegetable garden, the earth and the sea – having a strong, direct connection with nature – and is composed only of what is in strong supply: a luxury dining option these days. ■