

zona gastronómica

Tras un raudo periplo de puertas cerradas en pos de una reforma estructural del establecimiento, Ca na Toneta reactiva sus fogones bajo la misma premisa: la cocina de temporada



Para las calurosas noches estivales, Ca na Toneta dispone de una espléndida terraza, donde proyectan excelsas cenas a base de cocina de temporada.

Cenas de una noche de verano en Ca Na Toneta

Tras un mes de cierre por reformas estructurales, Ca na Toneta recuperó el bullicio y volvió a extender manteles a partir del día 1 de julio para estrenar una temporada de verano que se promete larga. Hasta que el tiempo lo permita, sólo servicio de cenas y con la terraza en marcha. Desde su fonda de Caimari, las hermanas María y Teresa Solivellas siguen apostando por un estilo culinario que muy pocos practican: auténtica y estricta cocina de temporada trabajada con productos locales. En menos palabras, cocina del entorno. Culinaria cotidiana, en la que priman los sabores naturales. Fogones donde la sinceridad se impone al virtuosismo técnico, por lo común inexpresivo y superfluo.

Estas noches de verano pueden disfrutarse en su acogedora terraza con vistas platos tan sencillos y arraigados como estos: revoltito de huevos de corral y tomate sobre torradas de pan de xeixa (trigo autóctono de calidad superior), carpaccio de calabacín con queso de cabra al horno y olivada, raios de garbanzos con salsa de hierbabuena, coqueta de sardinas con tomate y olivas negras, huevos fritos o pescado del día con tumbet, pollo campero con gambas, raya en escabeche o ensalada pagesa, receta típica de Formentera a base de pescado seco, pimienta roja, tomate y costres de pan crujiente.

De martes a jueves, Ca na Toneta ofrece un menú único que se compone de cinco entregas: aperitivo, que suele ser una crema fría o una coca; entrante, normalmente una

EN SU FONDA DE CAIMARI, MARIA Y TERESA SOLIVELLAS APUESTAN POR LOS ALIMENTOS LOCALES DE ALTA CALIDAD



ensalada creativa; pescado, carne y postre. El precio es de 26 euros (bebidas, aparte). Los fines de semana, la oferta es exclusivamente a la carta.

Entre sus platos de la última primavera, destacamos las torradas con tomate de ramellet, ajos tiernos y arengada desmigada, receta inspirada en un almuerzo antiquísimo; la coca de cebolla, espinacas, requesón de oveja roja mallorquina, piñones y fresas, el papillote de salmonetes con verdura, versión del tradicional pescado a la mallorquina; el asado de lechona (de porc negre) con salsa agrídulce de granada y el estofado de gallina faraona con gambas, un antiguo mar-y-montaña. Ca na Toneta. Horitzó, 21. Caimari. 971 515 226. En verano, sólo cenas. Cierra lunes. **Redacción MC**