

## Zona gastronómica

Ca Na Toneta es una opción inteligente, probablemente de las más inteligentes gastronómicamente hablando que podemos encontrar en Mallorca



María trabaja una cocina que siente la tierra y convierte la suculencia en norma.

# Cocina sensata en... Ca Na Toneta

Situado en una callejuela del corazón de Caimari, sorprende que desde la calle no se divise ningún cartel. La casa de las hermanas Solivellas es tan sencilla que encanta, tan encantadora que embelesa. María y Teresa apuestan por los alimentos locales de calidad. Visitar su coqueta tonda reconforta cuerpo y alma; el primero porque agradece la pureza de los ingredientes, la feliz naturaleza del producto bien tratado desde la cuna, ya que María trabaja rigurosamente la despensa de temporada y es estricta con la procedencia de los ingredientes, casi exclusivamente ecológicos. Y el alma, porque en esta época que nos ha tocado vivir, las personas de convicciones que se posicionan y proyectan, y cuentan y transmiten utilizando la fuerza de la pasión para intentar cambiar el mundo, no pueden menos que fascinar al simple de los mortales.

Elas piden transparencia y lo hacen invitando a la reflexión desde cada detalle de su restaurante. De la cocina de las hermanas Solivellas destacaría sobretodo su sinceridad. Se enfrentan al comensal sin máscaras ni artificios. No persiguen grandes aspiraciones, a pesar de que sus platos están muy por encima de la media del grueso de establecimientos de la geografía insular.

Su cocina, mallorquina depurada, invita al comensal a encontrarse con sabores nítidos, claros. Es innegable que María, aunque autodidacta, tiene una habilidad especial para coger los contrapuntos sápidos y los puntos de cocción.

Esta temporada ofrece un menú único de recambio semanal que se compone de cinco entregas: aperitivo, que suele ser un caldito o crema caliente, entrante, normalmente una de sus cocas, pescado, carne y postre. El precio es de 26 euros (bebidas

## MENÚ ÚNICO POR EL PRECIO DE 26 EUROS

aparte). En mi última visita, el festín arrancó con unas adictivas y salvajes aceitunas que macera virtuosamente la madre de las chicas. Unas raholitas de jonquillo dieron paso a la primera sorpresa: Pan Cuit, donde María dejó claro una vez más que ella es la reina plasmando excelitud a través de la sencillez. La invitación al deleite llegó de mano de una de sus afamadas cocas, emblema del restaurante, en esta ocasión de cebolla caramelizada y bolets; de masa fina e interesante morderura, ligeramente crujiente, generosa en tropezones, pero sobretodo, insultantemente sabrosa. Soberbia en boca. A continuación unos salmonetes desespinaados con alcachofa y salsa de mandarina que volvieron a evidenciar la intuición de María para hacer sucumbir a los paladares más exigentes. Sensibilidad y armonía también en la entrega de carne, donde la costilla de porc negre y patata con reducción de salsa de albaricoques secos augura el acercamiento del fin de un festín que no quiero que acabe (...) El semifrío de mandarina con cuarto y helado de chocolate negro se convirtió en la guinda de una comida memorable, de esas que sobreviven en el tiempo.

Permítanme que acabe, una temporada más, destacando a Ca Na Toneta entre mis restaurantes preferidos.

Si van a visitar la casa de las hermanas Solivellas, recuerden que sólo abren los viernes, sábados y domingos, por lo que es recomendable efectuar una reserva previa. Teléfono: 971.515226. ¡Qué lo disfruten!

**INÉS CALLE**