



RUTAS  
GASTRONÓMICAS



Menorca cuenta con una tradición gastronómica que se ha transmitido de forma oral de generación en generación, fiel a su origen y que resume la esencia de la gente de esta tierra: sencilla, con un carácter apacible, y que sabe disfrutar de la vida y de los frutos que su isla ofrece. En Menorca se mantiene el gusto por los alimentos tradicionales, y la preparación de platos con los productos propios de la temporada. Y desde hace algunos años, la cocina isleña vive una nueva época dorada: la cocina está hoy más viva que nunca, se celebran jornadas gastronómicas centradas en un producto, se han creado sellos de calidad y garantía, y se han introducido nuevas técnicas e ingredientes. La cocina menorquina ha recuperado su prestigio, y su aparente humildad esconde toques geniales, herencia de las múltiples civilizaciones que han habitado la isla. El hecho de estar rodeados por

el mar, con recursos naturales escasos, ha marcado notablemente esta gastronomía. Durante siglos se ha practicado una gastronomía de subsistencia, aprovechando los alimentos que la tierra y el mar ofrecen. Y de la necesidad, se hizo virtud: la imaginación se disparó para conseguir grandes platos a partir de pequeños ingredientes. Muchos de los manjares que el visitante encontrará en Menorca tienen su origen en los platos que los marineros improvisaban en el mar, con el pescado recién capturado. La Ruta Gastronómica proporciona al viajero la oportunidad de conocer, degustar y comprar productos locales, así como la visita a las instalaciones donde se elaboran, una experiencia que vale la pena vivirla. Esta Ruta se ha estructurado en cuatro partes: la Ruta del Vino, Ruta del Queso, Ruta de las Recetas Tradicionales y, finalmente, la Ruta por la Gastronomía Marinera.



Fundació Destí Menorca  
C/ Camí des Castell, 28  
07702 Mahón (Menorca)  
Tel. (+34) 971 368 678  
info@menorca.es  
www.menorca.es



Depósito legal: ME 506 - 2014



RUTAS  
GASTRONÓMICAS  
MENORCA





## RUTA DEL VINO ILLA DE MENORCA

Menorca, como isla mediterránea, y con una larga tradición marinera, ha ofrecido excelentes caldos a lo largo de su historia. Se tiene constancia que ya en el siglo XIII se producía vino en la isla. Tras vivir un importante crecimiento durante el siglo XVIII (a partir de la primera



dominación británica de la isla), la producción vitivinícola desaparece a finales del XIX por una plaga que arrasa las vides. Las últimas décadas, Menorca ha recuperado lentamente sus viñas, hasta alcanzar, en el año 2002, el sello de calidad 'Vi de la Terra Illa de Menorca', una indicación geográfica protegida que atestigua la calidad y procedencia de sus vinos. Actualmente existen diversas bodegas que han recuperado la tradición vitivinícola, ofreciendo unos vinos muy respetables. Algunas de las bodegas ofrecen visitas a sus instalaciones y degustaciones de sus productos. En la isla, además, se experimenta un importante interés por este apasionante mundo, y algunos establecimientos organizan catas y cursos. Además, muchos restaurantes de la isla han incorporado los vinos menorquines a sus cartas. Déjate seducir por unos caldos que son una experiencia para el paladar. Bébet Menorca.

Su proceso de elaboración se ha mantenido invariable en los llocs, transmitido de generación en generación, incorporando avances tecnológicos y sanitarios, pero fiel a su origen. Elaborado con leche de las vacas de la isla, el queso Mahón-Menorca tiene un sabor intenso e inconfundible. El Consejo Regulador certifica su autenticidad con una etiqueta numerada, una vez superados los controles de calidad. El Mahón-Menorca, se denomina Artesano, cuando el queso está elaborado con leche cruda de la propia explotación. Las distintas variedades: tierno, semicurado y curado, tienen amplia aplicación en la cocina. Apetece, ¿verdad?

## RUTA QUESO MAHÓN MENORCA

Menorca no podría entenderse sin uno de sus productos estrella: el queso. Condecorado en multitud de certámenes, y reconocido con una Denominación de Origen Protegida desde 1985, el queso explica en buena parte el paisaje de Menorca. La configuración actual, con pastos verdes, cuidados, y un campo salpicado de eras y llocs (fincas, en menorquín), tiene su explicación, en parte, por el queso. La Ruta del Queso que se ofrece aquí al visitante, aúna todas las empresas en las que podrá degustar, comprar, y adentrarse en este sabroso mundo, el del queso Mahón-Menorca.



Tradicional Menorquina os ofrece aquellos restaurantes en los que podrás encontrar recetas tradicionales, platos centenarios bien en su presentación original, bien con versiones actualizadas. La ruta te llevará también por aquellos lugares en los que el visitante descubrirá las técnicas de elaboración de nuestros platos más representativos, a través de talleres y actividades relacionadas con la gastronomía tradicional menorquina. Los pescados y el marisco ocupan un lugar importante entre nuestros platos más recomendables, junto a carnes y hortalizas. El recetario propio propone desde platos muy elaborados, hasta propuestas más sencillas y humildes, pero igualmente sabrosas. Y, la gran desconocida, es la repostería menorquina. Te enseñamos algunas ideas para degustar, comprar, y experimentar.

## RUTA POR LA GASTRONOMÍA MARINERA

Esta Ruta nos lleva al lado del mar, un mar que condiciona casi todos los aspectos de la vida cotidiana de Menorca: sus platos, su paisaje, su gente. La Ruta de los Oficios, Tradiciones y Gastronomía Marinera nos permite conocer los más antiguos oficios relacionados con el mar, y nos llevará hasta todos los puertos de la isla. También nos acercará hasta la compra de pescados en los animados mercados, y degustarlos en entornos muy especiales, un lujo que el visitante no se puede perder. Los restaurantes que encontrarás aquí ofrecen recetas locales (y elaboradas con pescado fresco de



la isla) sabedores del valor culinario que tiene el fruto de nuestro mar. La caldereta de langosta tiene parada propia en esta Ruta, una delicia irresistible con una fama más que merecida. Aunque este conocido plato no es el único: el visitante descubrirá un sinfín de propuestas, a cual de ellas más deliciosas, con sabor salado, sabor a mar.

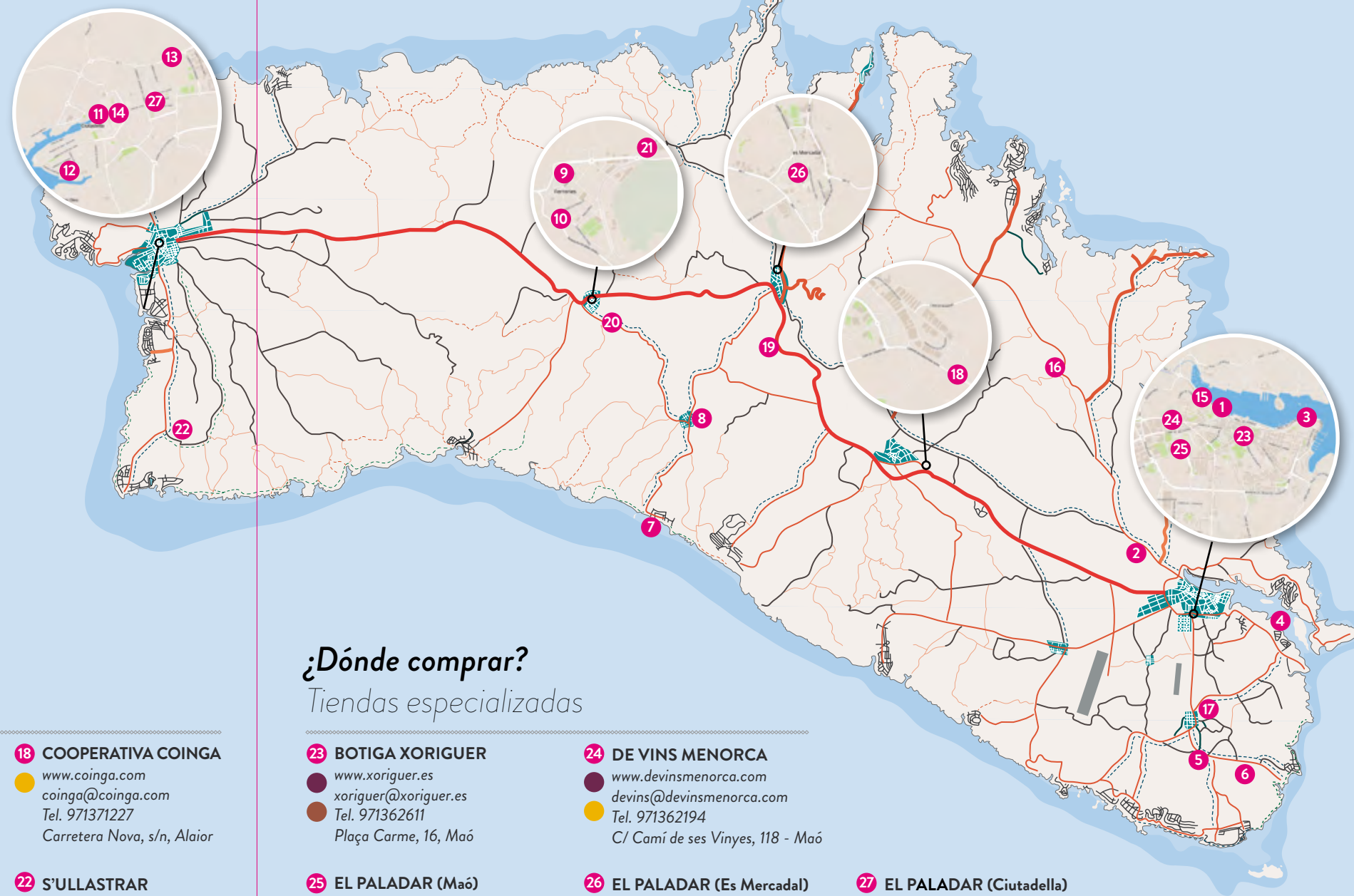
“Sabías que la Mahonesa es originaria de Menorca?”

## ¿Dónde degustar? Restaurantes y Cafeterías

- AKELARRE JAZZ CLUB**  
akelarrelivemusic.com  
info@akelarrejazz.es  
Tel. 971368520  
Moll de Ponent, 41-43, Maó
- CAN BERNAT DES GRAU**  
www.canbernatdesgrau.com  
ritewatt@yahoo.es  
Tel. 650974685  
Ctra. Maó - Fornells, km 3, Maó
- LA JOSEFINA - Club Marítim**  
lajosefinamaritim@gmail.com  
Tel. 971353368  
Moll de Llevant, 292, Maó
- LA JOSEFINA**  
rlajosefina@gmail.com  
Tel. 971354950  
C/ Ruíz y Pablo, 95, es Castell
- SA PEDRERA DES PUJOL**  
www.sapedreradespujol.com  
sapedreradespujol@hotmail.com  
Tel. 971150717  
Camí des Pujol, 14, Sant Lluís
- ALCAUFAR VELL**  
www.alcaufarvell.com  
hotel@alcaufarvell.com  
Tel. 971151874  
Ctra. Cala Alcaufar, km 8, Sant Lluís
- REST. DON TOMAS**  
www.playasantotomas.com  
mossa@mossa.es  
Tel. 971370000  
Urb. Santo Tomás, parc. H4, Sant Tomás
- S'ENGOLIDOR**  
www.sengolidor.es  
sengolidor@sengolidor.es  
Tel. 971370193  
C/ Major, 3, Es Migjorn Gran
- LIORNA**  
www.restaurant-pizzeria-liorna.es  
liorna2010@hotmail.com  
Tel. 971373912  
C/ de Dalt, 9, Ferreries
- MESON RIAS BAIXAS**  
www.riasbaixasmenorca.es  
riasbaixasmenorca@gmail.com  
Tel. 971374558  
Plaça Menorca, 1, Ferreries
- DESSPORT**  
www.recibaria.com  
desport@recibaria.com  
Tel. 971480022  
C/ Marina, 23 Port de Ciutadella
- ES PASSEIG**  
www.cafestaurantespasseig.com  
espasseig@gmail.com  
Tel. 971386325  
C/ Gabriel Martí i Bella, 19, Ciutadella
- HOTEL RURAL SANT IGNASI**  
www.santignasi.com  
santignasi@santignasi.com  
Tel. 971385575  
Ronda Nord s/n - Ciutadella
- SES VOLTES**  
www.espai-sesvoltes.com  
sesvoltes@recibaria.com  
Tel. 971381498  
C/ Ses Voltes 16 i 22 - Ciutadella

## ¿Dónde conocer y comprar? Productores

- DESTILERIA XORIGUER**  
www.xoriguer.es  
xoriguer@xoriguer.es  
Tel. 971362197  
Moll de Ponent, 93, Maó
- SANTA CATALINA**  
www.quesosantacatalina.com  
quesosantacatalina@gmail.com  
Tel. 971188030  
Ctra. Maó-Fornells, km 10, Maó
- BODEGUES BINIFADET**  
www.binifadet.com  
bodega@binifadet.com  
Tel. 971150715  
Ctra. Sant Lluís - Es Castell, km. 0,5
- COOPERATIVA COINGA**  
www.coinga.com  
coinga@coinga.com  
Tel. 971371227  
Carretera Nova, s/n, Alaior
- S'ARANGÍ**  
sarangimercadal@gmail.com  
Tel. 971154077  
Ctra. General, km 19,5, Es Mercadal
- SON MERCER DE BAIX**  
www.sonmercerdebaix.com  
info@sonmercerdebaix.com  
Tel. 648249003  
Ctra. Ferreries-Es Migjorn, km 1,5, Ferreries
- HORT DE SANT PATRICI**  
www.santpatrici.com  
info@santpatrici.com  
Tel. 971373702  
Camí de Sant Patrici, Ferreries
- S'ULLASTRAR**  
sullestra@gmail.com  
Tel. 650577981  
Camí Son Xoriguer, s/n, Ciutadella
- BOTIGA XORIGUER**  
www.xoriguer.es  
xoriguer@xoriguer.es  
Tel. 971362611  
Plaça Carme, 16, Maó
- DE VINS MENORCA**  
www.devinsmenorca.com  
devins@devinsmenorca.com  
Tel. 971362194  
C/ Camí de ses Vinyes, 118 - Maó
- EL PALADAR (Maó)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971369248  
C/ Ciutadella, 97-99, Maó
- EL PALADAR (Es Mercadal)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971375458  
C/ Nou, 5, Es Mercadal
- EL PALADAR (Ciutadella)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971382088  
C/ Maó, 10, Ciutadella



## ¿Dónde comprar?

### Tiendas especializadas

- BOTIGA XORIGUER**  
www.xoriguer.es  
xoriguer@xoriguer.es  
Tel. 971362611  
Plaça Carme, 16, Maó
- DE VINS MENORCA**  
www.devinsmenorca.com  
devins@devinsmenorca.com  
Tel. 971362194  
C/ Camí de ses Vinyes, 118 - Maó
- EL PALADAR (Maó)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971369248  
C/ Ciutadella, 97-99, Maó
- EL PALADAR (Es Mercadal)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971375458  
C/ Nou, 5, Es Mercadal
- EL PALADAR (Ciutadella)**  
www.elpaladar.es  
info@elpaladar.es  
Tel. 971382088  
C/ Maó, 10, Ciutadella