

Bienvenida

La huerta de Menorca

El cultivo de huerta y fruta menorquina es heredera del legado andalusí, y ha tenido un papel relevante en la gastronomía isleña, muy mediterránea, rica en vegetales y productos frescos de todo tipo.

Un aspecto destacable de esta horticultura menorquina es el cultivo en "tierra seca" de la huerta de verano que aún mantienen algunos productores

Aceite de casa, mahonesa y mantequilla El aceite de Menorca e influencias

El aceite de oliva menorquín está consiguiendo cada año una mayor producción que se traduce en una mayor visibilidad en el mercado tanto interno como externo. Desde hace unos años, nosotros nos sumamos a estas iniciativas y ya disponemos de nuestro propio aceite. En su uso, nace en Menorca la mahonesa el 18 de abril de 1756 el Mariscal Richelieu y sus allegados atacan el Fuerte de San Felipe de Mahón, dónde se encontraban los ingleses. Tras su victoria, en la cena de celebración se servirá una salsa que entusiasma a los franceses, esta será bautizada con el nombre de "mahonaise"



Raola de escarola y pescado, accituna y caviar

La época talayótica

La cultura talayótica es una etapa cultural que se desarrolla en las Islas Baleares sobre todo en Menorca y Mallorca durante la época prehistórica.

Edad del Bronce y la Edad del Hierro. La alimentación talayótica seguía un modelo mixto entre ganadería, cultivo, recolección y caza.

Cultivo y mar. Uno de los platos emblemáticos de nuestras casas y que nos viene de los árabes: las raolas. Estas ya aparecen en el libro del Coch, Robert de Nola, en el siglo XV y se elaboran tal y como se hace ahora

Aspic de lengua amb tapres

Lengua con alcaparras. Este plato es muy típico en el recetario balear y también se encuentra en los recetarios catalanes. La vaca roja menorquina fue probablemente la raza marinera, extendida antes por el litoral catalán y levantino y que hoy ya ha desaparecido. La presencia del ganado bovino en la isla data por lo tanto de la época talayótica

Sobrasada crujiente

El cerdo negro menorquín

En Menorca hay una gran tradición de elaboración de embutidos que, como el resto del área del Mediterráneo, está ligada a la matanza del cerdo, nuestras porquetjades. Entre los embutidos más valorados está la sobrasada, de la que se distinguen diferentes tipos, dependiendo de la tripa en que se ha embutido

Taco trotamundos de shiho, papada de cerdo menorquín a la sal de piña, ahumado en casa con mole manchamanteles

Empezamos a viajar por el mundo con el producto de Menorca, en este caso vamos a México y Asia

Ramen de oliagua clarificado

El Oliagua

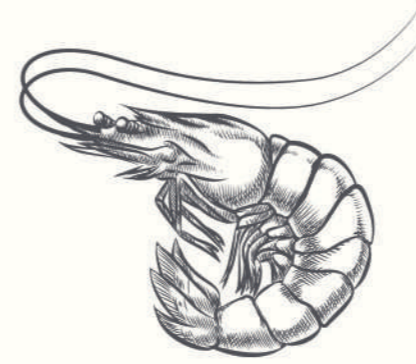
El oliagua es uno de los platos tradicionales de la cocina menorquina, pero no pueden decir que sea un plato de cocina muy antigua, al utilizar los ingredientes sobretodo que obtenemos en verano. Muchos de ellos fueron incorporados a nuestra cocina a partir del siglo XVI o XVII. Sin duda este es uno de los platos más icónicos de nuestro recetario popular. Viajando antes por México, nos quedamos en Asia y lo fusionamos con uno de sus platos más icónicos de su recetario



Berenjena, strachatella, limón, ajo y puerro

Sabores de Italia con huerta de aquí

Dentro de nuestros viajes, saltamos a momentums actuales de viajes gastronómicos ligados a nuestros productos



Gamba roja de Menorca acorchada en Tailandia

La gamba de Menorca viaja a Tailandia

La gamba roja se pesca en el talud occidental de la isla de Menorca, entre los 300 y los 800 metros de profundidad, su sabor exquisito, yodado y dulce hace que no tenga nada que envidiar a otras gambas rojas del mercado nacional

Momentum del día

Actualmente Santa Mariana realiza una cocina de autor, que trabaja mucho la temporalidad y que quiere crear y divertirse cocinando, por eso hemos dejado este espacio abierto

Pescado

Panadera deconstruida de raya, jugo de azafrán y pimiento multicolor

La panadera menorquina es un plato que ha ido evolucionando durante la época medieval. Actualmente es un plato de mesa, que transcurre con la temporalidad, lo podemos comer todos los Momentums del año, añadiendo productos de la época y de aquí

Carne

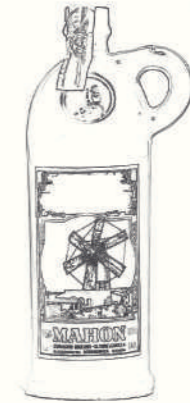
Pato, mise de zanahoria, falso ravioli de foie y jugo nipón

Durante la guerra de los siete años, los franceses ocuparon Menorca desde 1756 hasta 1763. En ese año, Menorca fue devuelta a los británicos como parte del Tratado de París, que puso fin a la guerra. Una de las proteínas cárnicas que más representa a nuestros vecinos franceses es el pato

Postres

Pomada especiada pic

Después de nuestros vecinos franceses volvieron a la isla los británicos. Ellos nos han dejado muchas herencias, como en nuestra arquitectura, vocabulario y recetario. Una de ellas es la ginebra. Esta es con la que se formula una de nuestras bebidas preferidas del verano



Glosa contemporánea del emblemático postre de La Menorquina

En el año 1935 nace como una empresa familiar en Menorca "La Menorquina" fabricando helados y postres. Con el tiempo, la empresa se expandió y comenzó a distribuir sus productos a nivel nacional e internacional. En el 57 crearon un helado que, sin ellos saberlo, se volvería en el sabor de las tardes o postres veraniegos de muchos menorquines y visitantes de la isla; "Creación 57"

Pequeños Momentums de placer

