

Guethary. Cocinas y cocineros con Estrella

Para analizar y calibrar la importancia de la llegada de Guethary a tierras mallorquinas hay que retroceder a su origen.

En Getaria, Guipúzcoa, ubica Elkano abierto como bar en 1964 por Pedro Arregui y su esposa María José Artano. Con el tiempo crean un concepto diferenciador y un punto visionario sobre el tratamiento de pescados y mariscos sobre las brasas. Minimalismo extremo en el trato del mejor producto que ofrece pescado y marisco del Cantábrico con fuego y brasas como aliados. Es en 2002 cuando su hijo Aitor se incorpora al restaurante familiar, después de una intensa trayectoria como futbolista profesional. En 2015, con Aitor al frente, obtienen estrella de la prestigiosa guía Michelin. En 2018 ya lo incluyen entre los 50 mejores restaurantes del mundo en la guía The World's Best Restaurants. Su restaurante es lugar de peregrinaje de los amantes del mejor pescado y marisco mínimamente tratado en brasa.

Desembarco en Mallorca

La importante y decidida apuesta de Iberostar por la gastronomía de alto nivel ha hecho realidad que una parte de la plantilla de Elkano se traslade a la Platja de Palma y abrir Guethary, con la misma filosofía del asador vasco.

Varios meses antes de la apertura ya estaba la plantilla comandada por Ruth Pérez recorriendo la isla, buscando proveedores locales, desde un forn de Fornalutx para el pan hasta el aceite de oliva virgen extra con DO Mallorca en Sencelles y por supuesto el mejor pescado de lonja a la que acuden a diario en la subasta de pescado.

Un local espacioso y cómodo que destila minimalismo con el blanco como protagonista y la parrilla a la vista del comensal. Amplio espacio entre mesas con fino mantel de hilo y vajilla artesanal hecha a mano en Porró. El servicio atento y eficiente.

El menú Diario de Mallorca

Es un buen momento para conocer y degustar Guethary con la propuesta que ofrecen para los lectores de Diario de Mallorca durante

Desde Getaria, Elkano abre Guethary en Mallorca

Con Diario de Mallorca descubre el secreto de un gran asador donostiarra

Miquel Àngel Adrover



Ruth Pérez y su equipo.



Un cap roig (cabracho) en la brasa.



Jurel sobre ajo blanco.



Pulpo de roca de Mallorca.

Importante y decidida apuesta de Iberostar por la gastronomía de alto nivel con Guethary

El producto que ofrecen es de origen local, desde el aceite hasta el pescado de lonja

los meses de Agosto y Septiembre: Aperitivos con sabor local en los que destaca el pan de masa madre elaborado en Fornalutx, aceitunas trencades de la cooperativa de Soller y el aceite de oliva virgen extra con DO Mallorca, variedad picual, elaborado en Sencelles.

En tiempos de calor la suavidad de un ajoblanco que acompaña un jurel ahumado inicia los entrantes para continuar con un pulpo de roca de Mallorca, inigualable sabor a mar. Continúa una suave crema de cangrejo para acabar con un vistoso revuelto de gamba con patatò de Petra.

Llega el plato principal con un pescado de lonja del día, asado a la vista del comensal sobre la brasa.

Dulce final con higos a la brasa con helado de leche fresca.

LOS VINOS

Vinos mallorquines con alto contenido humano, fruto de la colaboración de Esment y 4 Kilos Vinícola en sus instalaciones de Son Ferriol. Personas con discapacidad intelectual cuidan las viñas y elaboran vinos de la mano del conocido enólogo Francesc Grimalt.



SA CUSSA ANTÒNIA BLANCO 2023

Prensal, Malvasía y Macabeu VI DE LA TERRA. MALLORCA

Curioso nombre que recuerda a una descendiente directa de la perra espacial Laika que aun vive en el norte de Mallorca.

Viñedos ecológicos con una viticultura de mínima intervención. Vinifican y evolucionan por separado hasta el momento del coupage. Un vino fresco, muy aromático y fácil de beber. Invita a repetir.



GALLINAS & FOCAS

TINTO 2020 Manto negro VI DE LA TERRA. MALLORCA

Su nombre es el resultado de una tormenta de ideas realizada por miembros de Esment, las gallinas son divertidas y las focas aplauden. Cultivo ecológico certificado con selección manual de la uva. Vinificado en fudres de 4.000 l. y en barricas de 500 l. Crianza de 12 meses en barricas de 500 l. de roble francés. Evolucionará favorablemente en los próximos años.

Información y Reservas

Escanea el QR para acceder directamente a la web

