



Mallorca

¿qué visitar?

PALMA

Palma tiene un montón de rinconcitos encantadores que os recomendamos que descubráis a pie. Visitad por supuesto la Catedral (solo podréis acceder al interior en horario de misa o si tenéis [entradas](#) - ahora se pueden visitar las terrazas y sus supervistas), el Mercat de l'Olivar y la Plaza Mayor. Pasead por Passeig des Born, las Ramblas, Carrer Sant Miquel, sobre la antigua muralla de Palma... La plaza favorita de Irene es la Plaça de Sant Jeroni ☺

En la Plaça de Cort, buscad una lagartija y un caracol en la fachada del ayuntamiento: son las firmas del maestro picapedrero, Jaume Caragol, y el maestro escultor, Francesc Dragó, que diseñaron el edificio. Entrad en el edificio si podéis, veréis expuestas las figuras de gigantes y cabezudos que se utilizan en las fiestas populares.

Si os apetece visitar algún museo, os recomendamos el Casal Balaguer, que tiene una expo muy chula de una antigua casa mallorquina, y Es Baluard (arte contemporáneo).

PUEBLECITOS Y RINCONES PRECIOSOS

Si tenéis la oportunidad de salir de Palma, hay varios sitios que no os podéis perder. Sóller es uno de ellos. Si no queréis alquilar coche, podéis ir en el tren histórico, y bajar al puerto en el tranvía. Si queréis ir a comer un arroz rico, os recomendamos Ses Oliveres en el Puerto de Sóller.

Todos los pueblos de Mallorca son bonitos, pero no os perdáis Valldemossa, Banyalbufar, Pollença, Fornalutx, Santanyí y Deià. En Deià podréis comer sobre el mar en Ca's Patró March.

Para dar un paseo por la playa (o bañaros, si hace bueno), os recomendamos Sa Ràpita i Es Trenc (están pegados), Es Carbó o Cala Agulla. Para ver un atardecer espectacular, no hay mejor sitio que Es Refugi de s'Àguila. Y si tenéis ganas de senderismo, podéis hacer la excursión a La Trapa desde Sant Elm o la excursión al castillo de Alaró (parada obligada en Es Verger para comer cochinillo/porcella).

eventos y ferias

1 de mayo

Estellencs - Feria del queso y del vino con actividades para niños

Ses Salines - Feria artesanal con exposiciones y conciertos

Costitx - Feria de la flor



Mallorca

¿dónde comer?

COCINA MALLORQUINA

El clásico de comida mallorquina en Palma es el Celler Sa Premsa - cuidado porque los domingos está cerrado. A las afueras de Palma, en Gènova, encontraréis varios restaurantes: Ca'n Pedro, Ca'n Pep y Ca na Joana. Y si podéis salir de Palma, os recomendamos Es Cruce y Cal Dimoni.

Los platos típicos son el arròs brut, el frito mallorquín, la porcella, los caracoles, la lengua con alcaparras, el tumbet... y de postre el Cardenal de Lloseta acompañado de un “reventat”.

Para desayunos y meriendas, en Palma tenéis Ca'n Joan de S'Aigo. Hay tres establecimientos en Palma pero el original y más emblemático es el de Carrer Sanç. Os recomendamos que pidáis la ensaïmada lisa de ración (la mejor del mundo), el cuarto y un helado almendra o de fresa.

PARA TOMAR ALGO

Para tomar un café, son muy buenas opciones el Cappuccino de Carrer Sant Miquel y el café del Antic Forn des Teatre.

Para tomar algo, no os perdáis el barrio de Santa Catalina, que es el barrio de moda de Palma. En la Plaça des Mercat, podéis probar los maravillosos cócteles del Gibson y mezclarlos con la fauna local - muy recomendable.

El Bar Ábaco es una antigua casa mallorquina convertida en coctelería y casa museo (los cócteles son un poco caros pero la visita al museo es gratis). Otra opción chula es el Varadero - un bar en el puerto de Palma que tiene unas vistas impresionantes de la Catedral de noche.

¿qué me llevo?

Lo más importante es que os llevéis un buen recuerdo, pero si os queréis llevar algo más... Si queréis ensaïmadas, tened en cuenta que os las tenéis que comer pronto (al cabo de dos días están duras para romper cristales). Las podéis encargar en Ca'n Joan de Saigo. Truco - si están rellenas, aguantan más: rellenas de crema quemada, cabello de ángel o chocolate.

Si os queréis llevar una buena sobrasada, compradla en el Colmado Santo Domingo. Las del cordón rojo pican bien y las del cordón negro son para los que no tengan miedo. También es típica la sal de las Salinas (Flor de Sal).