



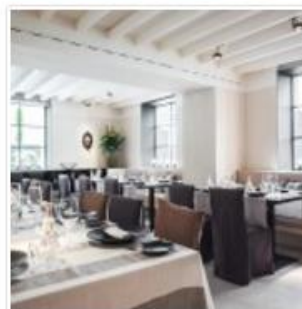
Restaurante Quadrat en el Hotel Sant Francesc en Palma

Uno de los restaurantes más nuevos de **Palma de Mallorca** ofrece un excelente 'menú del día' en un ambiente de 5 estrellas. abcMallorca ha ido a comer a Quadrat, en el casco antiguo de la ciudad.

Tentados por la cobertura mediática y el interés por Palma como destino turístico, los turistas están llegando desde muy lejos para visitar el más nuevo de los hoteles de cinco estrellas de Palma. Sin embargo, no es necesario alojarse en el **Hotel Sant Francesc Singular** para probar su excelente restaurante.

Quadrat está en el antiguo establo de la reformada **mansión del siglo XIX**: toques decorativos atractivos dan algún guiño a su uso original. La sala principal y la sala secundaria (destinada a cenas privadas de hasta 12 personas) ofrecen un elegante escape para uno de los días de calor del verano mallorquín.

También hay un par de mesas en el jardín, donde gracias a su tranquilidad olvidarás que estás en el corazón de la bulliciosa capital.

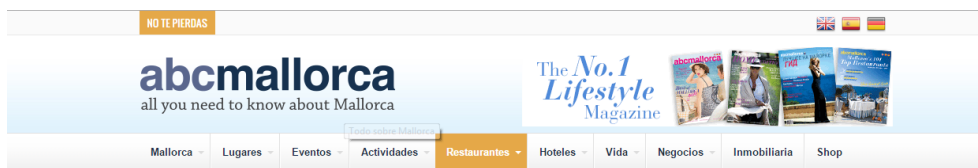


Fuimos a por el 'menú del día' y recibimos una calurosa bienvenida. El servicio es, sin duda alguna, de cinco estrellas, supervisado a la perfección por Eduardo Salazar, el encantador gerente. Su currículum incluye el **Gran Hotel Son Net, Hilton Sa Torre** y tres años en **Jumeirah Port Soller**.

El '**menú del día**' de tres platos cuesta 25€ (IVA incluido), cambia cada dos o tres días y está disponible los siete días de la semana. El **tipo de cocina es mediterráneo** con el toque moderno del jefe de cocina, **Simon Petutschnig**, que trabajaba en el establecimiento hermano **Majestic Hotel & Spa en Barcelonay** ha trabajado en varios restaurantes de **estrella Michelin**.

Mientras estudiábamos la carta, disfrutamos del excelente pan con **aceite de oliva orgánico Arbequina** (de Petra), y 'flor de sal'. Luego, la casa nos ha invitado un aperitivo de cubitos congelados de sandía y sangría en palillos servido en una cama de hielo.

De la elección de dos entrantes, escogimos el **ceviche de dorada con mango y tomate negro**, servido en un bowl blanco. El pescado marinado a la perfección vibraba con la frescura del cítrico. De los dos platos principales, escogimos el succulento bacalao marinado en miso, servido con puré de patata y kale (un vegetal poco común de **Mallorca**), que adicionaba un toque de color saludable al plato.



Probamos ambos postres. El primero consistía de pequeños triángulos de tarta de queso con mango, crumble de canela y sorbete de mango, adornado con trozos de fresa y estaba servido en un plato negro mate adicionándole un artístico efecto dramático. El otro eran trozos de piña asada con espuma de coco y helado de chocolate, presentado en un bowl con tapa de vidrio. Se trata de un 'menú del día' espectacular en la relación de calidad/precio.

De la carta de vinos, Eduardo nos recomendó el **Miraval Rosé 2013** (49€) – una excepción en nuestra práctica habitual de beber **vino mallorquín**. Este pálido rosé con un bouquet de fresas, peras y notas florales se traduce en la copa como un vino con sabor a frutos rojos de verano, hierbas y mandarinas con una acidez refrescante. A los críticos de vinos les encanta, iy no solo por el hecho de que Chateau Miraval es propiedad de Brad Pitt y Angelina Jolie! Hotel Sant Francesc es el único sitio en Palma que ofrece este vino. Si Brangelina decidiesen pasar por **Palma**, les recomendaríamos comer en Quadrat...

Quadrat está abierto todos los días para comer de 13:00-15:30h (y para cenar)

Hotel Sant Francesc

Plaça Sant Francesc, 5

Palma de Mallorca

Tel +34 971 495 000