

Wir danken unseren Partnern
Agradecemos a nuestros colaboradores
With Thanks To Our Sponsors

desas
Agentur für Medienkommunikation


CASTELL SON CLARET


printzentrum
FÜR KREATIVE DIGITALDRUCKER

Großer Gourmet Preis
Gran Premio Gourmet
Grand Gourmet Award

Mallorca 2015

Valduero

 plus ultra style

Gramona

VOORTREKKER
GIN OF THE NETHERLANDS


FEVER-TREE
PREMIUM NATURAL MIXERS

Pilsa
hosteleria técnica hospitality solutions

Der Große Gourmet Preis Mallorca ist eine Veranstaltung vom
Castell Son Claret Mallorca und desas, Agentur für Medienkommunikation.

El Gran Premio Gourmet de Mallorca es un evento del
Castell Son Claret Mallorca y desas, Agentur für Medienkommunikation.

The Grand Gourmet Award of Mallorca is an event of the
Castell Son Claret Mallorca and desas, Agentur für Medienkommunikation.



magma
de Cabreiros


FEUERRING®
DAS ORIGINAL


Hapag-Lloyd
Kreuzfahrten
Great Moments. Great excursions.

14 de junio 2015, 14.00 h
Castell Son Claret, Calvià, Mallorca

· Menü ·

THE AMOUSE BOUCHE PREFACE

Serviert auf der Olivera Terrasse

Thunfisch mit leichter Vinaigrette, Avocado, Fenchel und Zitrone
Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hamburg)

Gesalzene Bonbons
Tomeu Caldentey (Restaurante Es Moli d'en Bou, Sa Coma)

Marinierter Zackenbarsch mit Paprika-Terrine
Marc Fosh (Restaurante Simply Fosh, Palma)

THE MAIN ACTS

Unser Baby-Tintenfisch „A la Bruta“
Imperial Gran Rerserva Brut 2010, Gramona, D.O. Cava
Santi Taura (Restaurante Santi Taura, Lloseta) *Serviert in der Olivera Küche*

Garnele aus Cala Ratjada mit Mandeleintopf, grünen Erbsen und mallorquinischem schwarzen Schwein
Rosado Barrica, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Andreu Genestra (Restaurante Andreu Genestra, Capdepera) *Serviert im Olivera Winter Garten*

Tartar von der Rotbarbe
Rose Brut Reserva, Gramona, D.O. Cava
Macarena de Castro (Restaurante Jardín, Port D'Alcudia) *Serviert in La Clastra Innenhof*

Seehecht, gelbe Paprika und Blutorange, Reis und Tonkabohne
Valduero Garcia Viadero, Bodegas Valduero, Castilla y Leon
Rafael Sánchez (Restaurante Es Fum, Costa D'En Blanes) *Serviert auf dem Olivera Rasen*

Geschmorte Rinderbäckchen, Allium, Petersilie, Aprikose mit gebratenem Heu und Mark-Emulsion
Arbucala, Bodegas Valduero, D.O. Toro
Marc Fosh (Restaurante Simply Fosh, Palma) *Serviert im La Clastra Innenhof*

Cannelloni 2001
Una Cepa, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Tomeu Caldentey (Restaurante Es Moli d'en Bou, Sa Coma) *Serviert im Zaranda Indoor-Restaurant*

Die drei kleinen Schweinchen
Crianza, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Fernando P. Arellano (Restaurante Zaranda) *Serviert in der Zaranda Küche*

THE SWEET PERFORMANCE

Serviert auf der Olivera Terrasse

Quark-Mousse mit Infusion von Waldfrüchten, Zitronengras und Basilikumreis
Thomas Martin

Frischer „Käse-Sponge“, Tomate „Ramallet“ und Passionsfrucht
Santi Taura

Avocado mit Joghurt und Mandel
Macarena de Castro

Balm von Eucalyptus und Zitrus, Pfefferminze und Pistazie
Andreu Genestra

Holzkohle
Rafael Sánchez

Burrata Zaranda, gerahmter Ziegenkäse mit Erdbeeren und Basilikum
Fernando P. Arellano

· Menú ·

THE AMOUSE BOUCHE PREFACE

Servido en la terraza Olivera

Atún en vinagreta con aguacate, hinojo y limón
Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hamburg)

Bombones salados
Tomeu Caldentey (Restaurante Es Moli d'en Bou, Sa Coma)

Mero marinado con terrina de pimientos
Marc Fosh (Restaurante Simply Fosh, Palma)

THE MAIN ACTS

Nuestro chipirón „A la Bruta“
Imperial Gran Rerserva Brut 2010, Gramona, D.O. Cava
Santi Taura (Restaurante Santi Taura, Lloseta) *Servido en la cocina de Olivera*

Gamba de Cala Ratjada con guiso de almendras, guisantes y cerdo negro mallorquín
Rosado Barrica, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Andreu Genestra (Restaurante Andreu Genestra, Capdepera) *Servido en Olivera Winter Garden*

Tartar de salmonete
Rose Brut Reserva, Gramona, D.O. Cava
Macarena de Castro (Restaurante Jardín, Port D'Alcudia) *Servido en Sa Clastra*

Merluza, pimiento amarillo y naranja roja, arroz y tonka
Valduero Garcia Viadero, Bodegas Valduero, Castilla y Leon
Rafael Sánchez (Restaurante Es Fum, Costa D'En Blanes) *Servido en el cesped de Olivera*

Carrillera de buey, alliums, perejil, albaricoco con emulsión de heno asado y tuétano
Arbucala, Bodegas Valduero, D.O. Toro
Marc Fosh (Restaurante Simply Fosh, Palma) *Servido en La Clastra*

Canelón 2001
Una Cepa, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Tomeu Caldentey (Restaurante Es Moli d'en Bou, Sa Coma) *Servido en Zaranda restaurante interior*

Los tres cerditos
Crianza, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Fernando P. Arellano (Restaurante Zaranda) *servido en la cocina de Zaranda*

THE SWEET PERFORMANCE

Served on Olivera terrace

Mousse de infusión de frutos del bosque, citronela y helado de albahaca
Thomas Martin

Esponja de queso fresco, tomate „Ramallet“ y fruta de la pasión
Santi Taura

Aguacate con yogur y almendra
Macarena de Castro

Bálsamo de eucalipto, menta y pistacho
Andreu Genestra

Carbón
Rafael Sánchez

Burrata Zaranda, cremoso de queso de cabra, fresas y albahaca
Fernando P. Arellano

· Menu ·

THE AMOUSE BOUCHE PREFACE

Served at Olivera terrace

Tuna with light vinaigrette, avocado, fennel and lemon
Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hamburg)

Savoury bombons
Tomeu Caldentey (Restaurante Es Moli d'en Bou, Sa Coma)

Marinated grouper fish with a terrine of roasted peppers, preserved lemons and argan oil
Marc Fosh (Restaurante Simply Fosh, Palma)

THE MAIN ACTS

Our baby squid „A la Bruta“
Imperial Gran Rerserva Brut 2010, Gramona, D.O. Cava
Santi Taura (Restaurante Santi Taura, Lloseta) *Served in Olivera Kitchen*

Shrimp from Cala Ratjada with almonds stew, green peas and Mallorcan black pork
Rosado Barrica, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Andreu Genestra (Restaurante Andreu Genestra, Capdepera) *Served in Olivera Winter Garden*

Tartar of red mullet
Rose Brut Reserva, Gramona, D.O. Cava
Macarena de Castro (Restaurante Jardín, Port D'Alcudia) *Served in La Clastra inner courtyard*

Hake, yellow pepper and blood orange, rice and tonka beans
Valduero Garcia Viadero, Bodegas Valduero, Castilla y Leon
Rafael Sánchez (Restaurante Es Fum, Costa D'En Blanes) *Served at Olivera Lawn*

Braised beef cheek, alliums, parsley, apricots with roasted hay and bone marrow emulsion
Arbucala, Bodegas Valduero, D.O. Toro
Marc Fosh (Restaurante Simply Fosh, Palma) *Served in La Clastra inner courtyard*

Cannelloni 2001
Una Cepa, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Tomeu Caldentey (Restaurante Es Moli d'en Bou, Sa Coma) *Served in Zaranda indoor restaurant*

The three little pigs
Crianza, Bodegas Valduero, D.O. Ribera del Duero
Fernando P. Arellano (Restaurante Zaranda) *Served in Zaranda Kitchen*

THE SWEET PERFORMANCE

Served at Olivera terrace

Quark mousse with berries infusión, lemongrass, basil ice cream
Thomas Martin

Fresh cheese sponge, tomato „Ramallet“ and passion fruit
Santi Taura

Avocado with yogurt and almond
Macarena de Castro

Balm of eucalyptus and citrus
Andreu Genestra

Charcoal
Rafael Sánchez

Burrata Zaranda, goat's cheese, strawberries and basil
Fernando P. Arellano