

ES TAST DE NA SILVIA
Restaurant

Slow Food
Ciutadella de Menorca

NA SILVIA
Slow Food
Restaurant Km 0



Slow-Food-Pioniere:
Silvia Anglada und Toni
Tarragó vor ihrem
Restaurant „Es Tast
de na Silvia“ in
Ciutadella de Menorca

MENORCA: EINE INSEL IM AUFWIND

Mit Weitblick und sanftem Tourismus hat Menorca seine Identität gewahrt, seine Natur geschützt – und eine beachtliche Gastro-Kultur entwickelt, die sich vor großer Nachbarschaft nicht verstecken muss

TEXT INKEN BABERG FOTOS GUNNAR KNECHTEL



Hafenblick hinauf
zum Rathaus
von Ciutadella,
der einstigen
Inselhauptstadt

- 1 In neuem Gewand: Sílvia Meringue birgt einen Kern feinsäuerliches Zitronensorbet
- 2 In alten Mauern: Menorca erstes Slow-Food-Restaurant „Es Tast de na Sílvia“ in Ciutadella
- 3 Gut aufgelegt: Coca mit glasierten Zwiebeln, Honig, Sobrasada und menorquinischem Käse
- 4 Nach Sílvia Geschmack: Arroz de la tierra mit autochthonem Inselweizen

Für Menorca muss du dich entscheiden. Die Insel dient sich nicht an“, sagt Alvin Delanghe. Und dass sie Massentourismus auf Menorca sowieso nicht brauchen, fügt er noch hinzu. Seit 18 Jahren lebt der freundliche Hüne, gebürtiger Belgier, auf Menorca, arbeitet hier als Guide und wird uns seine Insel zeigen. Alvin hat sich für Menorca entschieden, auch weil sie anders tickt, bedächtiger, stoischer vielleicht, als ihre populäre Nachbarin im Südwesten, an die viele als Erstes denken, wenn ihnen nach Urlaub am Mittelmeer ist.

Insel der Süßschnäbel

Wir stehen in der kleinen Konditorei Forn de C'an Diego am Rande der Altstadt von Ciutadella, der einstigen Inselhauptstadt ganz im Westen Menorcas. Sílvia Anglada, Mitte 50, die Prada-Brille ins kurze aschblonde Haar geschoben, sondiert, was dazu taugt, einen Eindruck zu vermitteln von der ausgeprägten Gebäckkultur ihrer Heimatinsel. Neben pudergezuckerten Mürbeteigalern in Blütenform, den „pastissets“, die an die Fenster der Kathedrale von Ciutadella erinnern, üppig garnierte Meringue-Schnitten, Kokos-Baisers, die unvermeidlichen Ensaimada-Schnecken (die auf Menorca „coca bamba“ heißen) und halbmondförmige Biskuitkuchlein mit Zuckerguss, „mitja lluna“ – kulinarische Zeugnisse aus Zeiten türkischer Besatzung. Sie sind typisch, denn: Sie sind süß. Mittelmeerküche, ja. Aber das heißt nicht, dass man am Zucker spart. Oder am Öl.

Slow Food aus Prinzip

Natürlich liegt nicht falsch, wer bei Menorca an Mittelmeerküche denkt. Fisch und Seafood sind in den Restaurants präsent, und den typischen Langusten-Eintopf Caldereta, die ganze Languste in zwei Gängen serviert, lassen sich die



1



2



3



4

Gastronomen fürstlich bezahlen. Dass die raren Krustentiere mitnichten verlässlich frisch aus dem Meer vor der Tür stammen – geschenkt. Bei Sílvia und ihrem Mann Toni steht das insulare Signature Dish, das in keinem Reiseführer fehlt, nicht auf der Karte. Toni's Augen funkeln hinter seiner Brille hervor: „Wir servieren sie gar nicht. Das ist Geldmacherei. Alle Welt serviert den Lobster, und die Preise sind nicht mehr normal.“ Toni und Sílvia führen das erste Slow-Food-Restaurant auf Menorca, setzen auf die Produkte von hier und nutzen sie dann, wenn es sie gibt.

Mit süßer Beute im Gepäck ziehen wir weiter zur Markthalle. Hier, wenige

Schritte entfernt von ihrem Restaurant „Es Tast de na Sílvia“, kaufen die beiden ihren Fisch: Sepien, Drachenkopf, Klippfisch, liegen in offener Auslage auf Eis, gestern gefangen, Herkunft: Zona Illes Balears. Sílvia begutachtet, wechselt auf Katalanisch einige Worte mit der Verkäuferin und wählt: Möllera, Gabeldorsch, kein populärer Edelfisch aus aller Welt, sondern einer von hier. „Der lässt sich sehr gut im Ofen garen“, erklärt Toni. Sílvia und er führen ihr Restaurant zu zweit. Eine Karte gibt's nicht, dafür kann man dabei zusehen, wie Sílvia in der offenen Küche Coca zubereitet, Buñuelos und Arroz de la tierra. Nach Rezepten, die einen Bezug



CA'S QUINTU

QUÈSTAT?-BAR-CAFETERIA

QUÈSTAT?-BAR-CAFETERIA

QUÈSTAT?-BAR-CAFETERIA

CAFE LES POU

In Ciutadellas
Altstadt: An der
Plaça Nova laden
Straßencafés
zum Verweilen

DER QUESO DE MAHÓN

WIRD INSELWEIT VON HAND GEMACHT

zur Insel herstellen, zu ihrer Tradition und ihren Möglichkeiten.

Herkunft bewahren

Menorca ist traditionell landwirtschaftlich geprägt. Mit der Globalisierung kam der Wandel, lokale Erzeuger konnten mit den Weltmarktpreisen nicht mithalten, gaben auf oder wurden geschluckt. 2005 wurden auf der Insel 11 000 Milchkühe gehalten, heute sind es rund 6000. Doch es gibt noch immer Produzenten, die mit ihrem Milchvieh die lokale Käseproduktion aufrechterhalten. Mit Queso de Mahón-Menorca, der über die Inselgrenzen hinweg als herkunftsgeschütztes Regionalprodukt Karriere machte. Martina Fedelich kann mehr dazu sagen. Sie führt mit ihrem Mann David Pons und Sohn David junior die Käserei Son Piris. Auf ihrer Farm, zehn Kilometer südlich von Ciutadella, hält die Familie 50 Kühe, aus deren Milch sie ihre mehrfach ausgezeichneten Käse herstellen – in Hand-, sprich Knochenarbeit: „Rund 30 Kühe werden zweimal täglich gemolken, Morgen- und Abendmilch mit Lab gemischt und dickgelegt“, erklärt Martina, während Sohn David einen Batzen dickgelegte Milch abmisst, auf ein Baumwolltuch gibt, zum Quader verschnürt und in eine mechanische Presse wuchtet. 30 Liter Milch brauchen sie für den 3-Kilo-Käse.

Zurück zu Silvia. Sie hat aus dem Rohstoff einen Snack zubereitet: Buñue-



1



2



3

1 Käsen ist Handarbeit: Martina Fedelich und Sohn David verschnüren Quader dickgelegter Milch im Tuch
2 Farmwirtschaft: Das Land ist gepachtet, das Futter für ihr Milchvieh bauen Martina und ihr Mann selbst an
3 Im Reiferaum: Halbfester Queso de Mahón (semi-curado) reift zwei bis fünf Monate, fester (curado) sechs

los – knusprige Käsekrapfen mit Kapern und einem Tupfen Mayonnaise, pardon: mahonesa!, serviert. Mit der samtigen Emulsion hat es hier auf der Insel eine spezielle Bewandnis. Sie wurde nämlich – sorry, Paris! – auf Menorca erfunden. Und zwar von einem Wirt in Mahón nach der französischen Eroberung der Insel im Juni 1756: Um die kümmerliche Qualität seiner letzten Fleischreserve zu kaschieren, rührte der Mann eine recht geschmeidige Mischung aus Eigelb, Olivenöl, Zitronensaft und Salz zusammen und servierte sie einem gewissen Marschall Richelieu, der gerade die britischen Besatzer der Insel besiegt hatte. Der hungrige Marschall,

ein Großneffe des berühmten Kardinals, notorischer Frauenheld und Feinschmecker, war derart angetan, dass er nach seiner Rückkehr in Paris von seiner Entdeckung berichtete. Eine Legende, die inzwischen historisch verbürgt ist durch einen Brief Richelieus an eine auf Menorca zurückgelassene Geliebte: „Sollte ich Euch jemals vergessen, Madame, diese zarte Sauce, mit welcher Ihr meinen Gaumen so viele Male glücklich machtet, wird mich stets an Euch erinnern, und von jetzt an will ich sie, da ich ihr nicht Euren Namen geben kann, nur noch ‚mahonesa‘ nennen.“ Mahonesa, die Versuchung aus Mahón. Damit war die Sauce in der Welt, die



1 Vom Fach: Winzertochter Clara Salord ist Kellermeisterin des Weinguts Binitord. Ihr Rosé und ihr Weißwein sind auf der Insel gefragt



2 Agriturismo: Sant Joan de Binissaida bei Es Castell eint Hotelbetrieb, Restaurant und Olivenfarm 3 Guter Boden: Auf der Farm wachsen Koroneiki-, heimische Arbequina- und wilde Olivenbäume 4 Früchte der Arbeit: In Binissaida wird ausgezeichnetes Koroneiki-Olivenöl gepresst, die eingelegten Oliven sind den Hausgästen vorbehalten



die Franzosen seither als ihre Mayonnaise ausgeben.

Kleine Pizza namens Coca

Silvia hat derweil einen Inselklassiker arrangiert: Coca, ein Hefeteigfladen, mit Gemüse, Knoblauch, frittierten Kartoffelscheiben und Blutwurst belegt. Ein saftiger, herzhaft-würziger Zwischen gang, der genug Platz lässt für Arroz de la tierra, eine paellaartige Reispfanne, die sie mit einem Garnelen-Carpaccio serviert. Statt Reis nutzt sie Xeixa, eine vor wenigen Jahren wiederentdeckte alte Weizensorte, widerstandsfähig, bekömmlich, glutenfrei, die heute auf Menorca wieder angebaut wird. Die Mòleres, die vor einer Stunde noch in der Markthalle auf Eis lagen, serviert sie in Olivenöl mit frischen Knoblauchzehen ausgebacken: knusprig, mit festem grätenarmen, sehr schmackhaften Fleisch. Messer und Gabel sind fehl am Platz.

Toni schenkt Rosé dazu aus. Dass es hier Wein gibt, verdankt die Insel den Römern, diesen speziellen zwei Freunden, die vor 16 Jahren im Süden von Ciutadella begannen, ein paar Hektar Land zu rekultivieren und sich mit frischen, kräftigen Rosé- und Weißweinen in Bioqualität einen Namen machten. Weine, bei denen man schmeckt, woher sie kommen: Eine stete Brise geht hier über die Insel, die kein nennenswertes Gebirge hemmt, fährt durch die Reben, hinterlässt ihre salzige Spur in der Luft und den Böden. Man kann sie schmecken, zumindest ahnen, im Wein wie im Rohmilchkäse von Son Piris, dem Queso de Mahón mit seiner charakteristischen feinsäuerlichen Note.

Natur im Aufbau

Ein eher sanfter Tourismus, der bewusste Umgang mit der Natur – seit 1973 dürfen neue Hotels an der Küste höchstens drei Stockwerke haben und müssen einen signifikanten Abstand zum Strand

wahren, 66 Prozent der Insel sind Biosphärenreservat – trägt Früchte: Im Hafen von Mahón gedeihen Miesmuscheln. Wilde Kräuter wachsen überall. Der Safran, der im November geerntet wird, ist gefragt, wird für Käse genutzt und den Insel-Gin. Es gibt vorzüglichen Honig. Und was wäre eine grüne Mittelmeerinsel ohne Oliven?

Die Auffahrt zum Hotel Sant Joan de Binissaida, auf dem Land nahe Es Castell, dem östlichsten Ort der Insel gelegen, ist gepflegt geschottert. Zwölf Hektar landwirtschaftliche Fläche wurde in den vergangenen 20 Jahren für das Agriturismo-Ensemble mit Restaurant und Hotelbetrieb rekultiviert. Rund 1400 Olivenbäume wachsen hier, knapp 800 werden beerntet, der Rest der Bäume ist zu jung. Bis ein Olivenbaum Früchte trägt, dauert es schon mal fünf Jahre. Die alten Bäume stehen auf 6 mal 3 Metern Fläche, die neu gepflanzten auf komfortableren 6 mal 6 Metern. „Sie pflücken von Hand, der Platz erleichtert die Ernte“, übersetzt Alvin. „Ein Schirm um den Stamm herum fängt herabfallende Oliven auf. Das ist einfacher, als Netze am Boden auszulegen.“ Versorgt werden die Bäume per unterirdischer Tröpfchenbewässerung, um Verdunstung zu vermeiden. Wie auf vielen Mittelmeerinseln gab es auch auf Menorca von jeher Olivenhaine, die man zur Ölgewinnung nutzte. Doch erst in den vergangenen Jahren wuchs die Produktion auf größeren Plantagen. Binissaida zählt zu den jungen Projekten, denen, die bewahren wollen, was die Insel aus sich heraus hat.

Man findet überall auf der Insel noch wild wachsende Olivenbäume. Die Früchte sind sehr klein und von sehr guter Qualität. Aber man braucht sehr viele, um genügend Öl daraus zu gewinnen. Und man braucht Maschinen, die die kleinen Früchte verarbeiten können, erfahren wir. Binissaida konzentriert



1 Chef und Erneuerer: Daniel González Mora überblickt die Geschicke seines Restaurants „Sa Pedrera d'es Pujol“ **2** Fleisch hat seinen Platz: Daniels Paté „Seven Meats“, mit Pickles und zarten Kräutern **3** Bücher, Wein, entspannte Stimmung: Im „Sa Pedrera d'es Pujol“ wird Atmosphäre mitserviert



sich auf die Verarbeitung von Koroneiki- und zunehmend Arbequina-Oliven. Damit ein ausbalanciertes Öl entsteht, ist der Reifegrad der Früchte entscheidend: „Wir ernten die Oliven möglichst grün, sie liefern Geschmack, aber wenig Öl. Daher kommen dunklere Früchte dazu, die mehr Öl enthalten.“ Für 1 Liter Öl pressen sie 10 Kilo Oliven. 1 zu 10, wie beim Queso de Mahón. Handwerk, immer noch im kleinen Stil.

Altes behutsam erneuern

Die Tradition, sie wird hochgehalten auf Menorca. Auch von Daniel González Mora, Küchenchef des Restaurants „Sa Pedrera d'es Pujol“, fünf Kilometer

südlich von der Inselhauptstadt Mahón. Vor 35 Jahren kam er mit seinen Eltern auf die Insel. Verschwand in der Küche. Und blieb. Als wir eintreffen, ist er nicht zu sehen. Wir werden an einer kleinen Bibliothek und dem Separee mit der Weinabteilung vorbei in den stilvoll-rustikalen Essraum geführt. Der Blick geht hinaus auf sonnig beschienenes Grün. Daniel zeigt uns, wie man die bodenständige menorquinische Küche, die Eintöpfe schätzt und Fleisch nicht fürchtet, auf ein neues Niveau hebt.

Los geht's mit hausgemachtem Carob-Brot. Dazu gibt's mahonesa zum Dippen, mit Mohn und Orangenschale – erfrischend raffiniert. Es folgt ein Suppen-



Fischmarkt von Mahón: Verschiedene Stände offerieren ihre Speisen. Nur noch ein kleiner Bereich dient dem Fischverkauf



Nachhaltig beeindruckend:
Fabios confierter Tintenfisch
mit karamellisierten
Kirschtomaten und Basilikum

CASUAL FINE DINING UND SEAFOOD ITALIAN-STYLE



1 Das Erste am Platze: 2021 bezog das „El Romero“ neue Räume mit Terrasse an der Plaça Conquesta in Mahón
2 Selfmade-Chef Fabio richtet an: gegrillten Drachenkopf mit sautierten Kaiserschoten und Sauce hollandaise
3 Aus Italien nach Mahón: 2016 zogen Fabio Tullini und Francesca Baroni nach Menorca, drei Jahre später eröffneten sie ihr nachhaltiges Seafood-Restaurant

klassiker: „Das ist eine Oliaigua“, erklärt Ada, unsere Kellnerin. „Tomaten sind die Basis, Paprika ist drin und Feigen.“ Die elegante Neuauflage des einstigen Resteessens wird mit Panna-cotta-Einlage in Form einer Ochsenherztomate serviert, kalt, aber, so Ada: „Nicht zu verwechseln mit Gazpacho!“

Man setzt sich gern ab, vom Festlandspanien und von Mallorca, auch wenn es um die Wurst geht: Sobrasada, die luftgetrocknete mallorquinische Paprikastreiwurst, die es in milderer Machart auch auf Menorca gibt. Daniel González serviert sie mit Honig im Teigmantel frittiert. Dass er Fleisch schätzt, zeigt seine exzellente Pastete aus sieben Fleischsorten, dass er auch Seafood kann, sein Tintenfisch mit Mandeln, Zwiebeln und Kapern, drall gefüllt und wunderbar zart. Zum abschließenden Käse-Quintett wird Fruchtbrot mit Aprikosen, Walnüssen und Maulbeeren gereicht. Wer die ganze Bandbreite verfeinerter menorquinischer Fisch- und auch Fleischgerichte kennenlernen möchte, ist hier richtig.

Schöne Grüße aus Italien

Weiter geht's nach Mahón, in die Inselhauptstadt im Osten, zu Fabio Tullini und Francesca Baroni. Seit zwei Jahren betreiben die beiden in der Nähe der Iglesia Santa Maria de Mahón im Zentrum der Altstadt ihr Seafood-Restaurant „El Romero“: Und was Fabio, gelernter Som-



melier und am Herd Autodidakt, auf-tischt, verdient hohen Respekt. Den Tintenfisch zur Vorspeise hat er bei Niedrigtemperatur vollendet geschmeidig konfiert. Den Drachenkopf, frisch vom Markt, reicht er kurz gegrillt mit knackig sautierten Kaiserschoten und buttriger Sauce hollandaise. Und zwei pech-schwarze Cannoli mit Kabeljau-Mousse und Tapenade von verblüffend wuch-tiger Würze stellen klar: Der Chef pflegt seine italienischen Wurzeln. „Wir sind beide aus Norditalien“, erzählt Francesca, seine Frau, „Fabio aus Bologna, ich aus Rovereto, und wir hatten genug vom Urban Lifestyle.“ Die Stadtfucht hat geklappt und auch nicht: Für menorquini-



sche Verhältnisse liegt ihr Restaurant recht zentral in der Fußgängerzone der Altstadt. Und wer nicht im stilvollen Gasträum vor lokaler Kunst sitzen möchte, isst draußen auf der Terrasse und schaut den Flaneuren nach. Seit 2019 führen sie ihr Restaurant wie Silvia und Toni nach Slow-Food-Richtlinien. Darüber hinaus trägt „El Romero“ das Biosphären-Zertifikat der Insel, mit dem sie sich verpflichten, lokale Zutaten aus biologischem Anbau zu bevorzugen. Fleisch bekommt man bei ihnen nicht. „Wir sind täglich in Mahón auf dem Markt, um den besten Wildfisch von der Insel zu bekommen, die besten Garnelen. Was es nicht direkt von hier gibt,



beziehen wir aus dem erweiterten Mittelmeerraum“, erklärt Francesca. Für Gemüse gilt dasselbe: lokal und bio geht vor. Das klingt dogmatischer, als es ist. Denn richtig gute französische Austern findet man im „El Romero“ eben auch. Und eine beachtliche Weinauswahl: 120 Posten, bio-, biodynamische und Naturweine, ausdrucksstark und international gut bewertet. Menorcas Erzeuger sind breit vertreten und als 0-km-Weine gekennzeichnet. Auch das wunderbare mallorquinische Weingut 4Kilos ist dabei. Man merkt: Der Chef ist noch immer Sommelier. Über den Wein fand er zum Herd. Den richtigen Ort für das eigene Restaurant haben Francesca und er im Urlaub hier auf Menorca entdeckt und sind wiedergekommen, um zu bleiben.

Kunst trifft Kulinarik

Leicht ließe sich Menorca als verkannte Schönheit stilisieren, missverstehen als etwas gestrige kleine Schwester. Doch spätestens seit die Zürcher Kunsthändler Manuela und Iwan Wirth vor zwei Jahren auf der Isla del Rey vor Mahón einen Ableger ihrer Galerie Hauser & Wirth eröffneten, die Dependancen in London, New York und L.A., Hongkong, Gstaad und St. Moritz unterhält, ist klar: Die Insel, die in der Vergangenheit so oft fremden Besitzansprüchen ausgesetzt war, ist international im Blick. Auf 1500 Quadratmetern werden acht Galerieräume mit wechselnden Ausstellungen bespielt. Louise Bourgeois' „Spider“-Skulptur fand hierher, Bilder von Joan Miró, Exponate und Installationen von Eduardo Chillida, Franz West, Martin Creed. Die Anlage ist eingebettet in einen großzügigen mediterranen Garten, und sie zeigt, wie entspannt Kunst sich an die Seite der Kulinarik stellen kann.



1 Licht, arrangiert: Im Inneren der Cantina gehen Shop, Küche und Gasträum lässig ineinander über **2** „Seafood Pairing“: Zum Garnelen-Carpaccio mit Zitrone stehen u.a. drei menorquinische Weißweine zur Wahl **3** Chefs Sache: Daniel Poleo, Venezolaner mit italienischen Wurzeln, schätzt Fusion-Küche im Inselstil



Essen ist hier nicht bloß Beiwerk. Bis zu 200 Gäste täglich setzen im Sommer auch deshalb mit dem Wassertaxi aus Mahón über auf die Königsinsel, weil sie die menorquinischen Spezialitäten von Küchenchef Daniel Poleo genießen möchten: Meatballs in Mandelsauce, Rochen vom Grill, Arroz de la tierra mit Wurst oder vegetarisch und die frischen Fisch- und Seafood-Platten zum Teilen. Wie schön ist das, wenn es gelingt, Kunst und Kulinarik zu verkuppeln. Wenn eins das andere befruchtet und nicht stört.

Wir sind noch einmal bei Silvia Anglada in Ciutadella und beim Dessert angelangt, sie hat die Meringue von Forn de C'an Diego angerichtet: ein Torten-

stück zuckrig abgeflämmtes Baiser auf Rührteigboden, und dazu eine eigene moderne Version – ein Baiser-Wölkchen mit Zitronensorbet, frischer Minze und Zitronenverbene. Ein kleiner Contest zwischen Tradition und Moderne. Auf Menorca, der vielleicht entspanntesten der Baleareninseln, kann beides recht gut nebeneinander bestehen. Ob es so bleibt? Auch das: eine Frage der Entscheidung.



»e&t«-Redakteurin **Inken Baberg** ist tief entspannt von Menorca zurückgekehrt, mit dem stillen Wunsch wiederkommen – mit der Fähre von Barcelona aus, in aller Ruhe.

Cantina Hauser & Wirth:
Zum Essen lädt der
schattenspendende
mediterrane Garten
der Kunstgalerie





Unverwüstlich: Die Kathedrale von Ciutadella, erbaut im 13. Jahrhundert, überstand Piratenangriffe, Feuer und Plünderungen

UNSERE ADRESSEN & TIPPS

Essen

El Romero Plaça de la Conquesta 5, 07701 Maó, Tel. +34 971 35 17 80, <http://elromero.bio>

Es Tast de na Sílvia Carrer de Santa Clara 14, 07760 Ciutadella, Tel. +34 971 38 78 95, <http://estastdenasilvia.com>

Hauser & Wirth Cantina Moll de Llevant 1, Isla del Rey, c/o 07701 Maó, Tel. +34 871 03 56 48, <http://menorca.hauserwirth.com>
Mi–So 10–15 Uhr stündlich per Wassertaxi von Mahón erreichbar

Sa Pedrera d'es Pujol Camí des Pujol 14 07711 Sant Lluís. Abfahrt bei km 6 auf Ctra. Sant Lluís–Bini-ancolla. Tel. +34 971 15 07 17, Whatsapp: +34 629 6424 22, <http://sapedreraespujol.com>

Ses Culleres Gute Tapas, Treffpunkt der Locals. Pont des Castell 6, 07701 Maó, Tel. +34 971 35 27 11, <http://sesforquilles.com>

Einkaufen

Käseri Son Piris Camí d'Alpara s/n, 07769 Ciutadella, Tel. + 34971 48 92 16, <http://agroixerxa.menorca.es>

Bodega Binitord Cami Lloc de monges s/n, 07769 Ciutadella, Tel. +34 722 47 45 55, binitord.com

Konditorei Forn de C'an Diego Plaça d'Artrux 13, 07760 Ciutadella, Tel. +34 971 38 09 85

Schlafen

Hotel Artiem Capri 4-Sterne-Hotel mit Rooftop-Pool und gutem Frühstück, Biosfera-zertifiziert (s. Tipp). Carrer de Sant Esteve 8, 07703 Mahón, Tel. +34 971 36 14 00, artiemhotels.com/de/capri-mahon/

Agriturismo Sant Joan de Binissaida Landhotel mit Restaurant und Olivenfarm. Im Sommer u.a. Yoga-Retreats. Camí de Binissaida, 108, 07720 Es Castell, Tel. +34 971 35 55 98, <http://binissaida.com>

Tipp

Produkte, Unternehmen und Dienstleistungen, die nach ökologischen, kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Kriterien entwickelt wurden, um die Umwelt, Identität und Kultur Menorcas zu schützen, sind auf der Insel oft mit Menorcas „Reserva de Biosfera“-Siegel gekennzeichnet.