

SPEND IN

ESPAÑA

7 € • Autumn issue 2017



www.spend-in.com



LA ESENCIA DE LO ESENCIAL



TOMEU

Palma de Mallorca

Sant Jaume, 22
www.boutiquehotelsantjaume.com

El Boutique Hotel Sant Jaume esconde el restaurante Tomeu donde el chef mallorquín Tomeu Caldentey recupera el concepto de cocina mallorquina clásica. Los productos e ingredientes de las Islas Baleares son los protagonistas.

Texto por: **ISABEL SAURAS**

La carrera del chef mallorquín Tomeu Caldentey es imparable. Ama la comida y ama cocinar, su trabajo es su verdadera pasión y eso hace que todo esfuerzo sea poco cuando se trata de emprender un nuevo proyecto. Cuando se hacen las cosas con pasión, la recompensa siempre es grande, explica el chef, por eso se siente especialmente orgulloso de haber sido premiado en 2004 con una estrella Michelin, convirtiéndose en el primer mallorquín en obtener este galardón.

En la actualidad, lidera un restaurante gastronómico en Sa Coma que se llama BOU, Taronja Negre Mar en el Club de mar de Palma, y acaba de abrir un nuevo restaurante dentro del magnífico y acogedor hotel boutique Sant Jaume, “Otro sueño que se hace realidad”, explica el chef.

El Boutique Hotel Sant Jaume se encuentra en pleno centro histórico de Palma, en una de las calles más antiguas de la ciudad y en un edificio que data del siglo XVIII. Miguel Conde, propietario del grupo hotelero al que pertenece el establecimiento, tuvo claro desde el principio que la apuesta gastronómica de su hotel debía correr a cargo de Tomeu Caldentey, por su propuesta sincera basada en el amor y respeto por el producto autóctono, fresco y de temporada. “Nuestro objetivo es hacer que lo más local se convierta en universal”. El restaurante Tomeu es un remanso de paz en medio de la ciudad, un lugar donde disfrutar de un buen vino y la mejor gastronomía, que recupera el concepto de cocina mallorquina clásica donde los productos e ingredientes de las Islas Baleares son los protagonistas. Para volver al pasado sin perder de vista el presente y el futuro.



Tomeu Caldentey.

Además cuenta con una selección de vinos que recorre notas aromáticas y recuerdos que empiezan por Mallorca y las Islas Baleares para luego adentrarse en las zonas vinícolas más representativas de toda España y sus variedades más características con el único fin de entrar en completa armonía con el plato. “De esta manera, nuestras raíces se convierten en el punto de partida para explorar y descubrir a través del gusto y los demás sentidos”, explica Tomeu Caldentey. En esta misma línea, el Boutique Hotel Sant Jaume aloja también el BARTOMEU donde la coctelería clásica se reinventa con un matiz muy personal ya que recuperan la tradición y la artesanía de una antigua técnica de elaboración procedente del caribe francés para conseguir dos maceraciones distintas de cada uno de los cuatro alcoholes básicos de la coctelería: gin, whisky, vodka y ron.

“Nuestro objetivo es hacer que lo más local se convierta en universal”

