



Josep Borràs
y Damià Borràs

LA MEJOR COCINA DE MENORCA

Los míticos platos del Hotel Sevilla, de Ciutadella, y del restaurante Rocamar, del puerto de Maó.

De la caldereta al oliago, de los aguiats a los frits, pasando por las oranes, los cocs, los flaons, las formatjades y —por supuesto— la célebre mahonesa... Desde hace siglos, la cocina de Menorca ha sido una mezcla de olores y sabores muy variados, fruto de su privilegiada situación en el Mediterráneo. El cocinero Josep Borràs y su hijo Damià —poeta, novelista, traductor y también gastrónomo— nos invitan a saborear más de un centenar de platos únicos e inclasificables, que contribuyen a singularizar esta inolvidable cocina tradicional.



Josep Borràs
(Maó, 1931)

Siguiendo los pasos de su madre, aprendió el oficio de cocinero en el Hotel Sevilla, de Ciutadella, y durante cuarenta años fue el chef del restaurante Rocamar de Maó. Jubilado en 1995, ha continuado vinculado al mundo de la gastronomía de su tierra.



Damià Borràs
(Maó, 1957)

Autor del poemario *Poemes amb adreça* y de las novelas *El preu de marès* y *Qui la fa la paga*, es traductor de clásicos como Goldoni, Vian o Genet, tarea que ha compaginado con la divulgación del patrimonio culinario menorquín.



9 788412 100068

Colección: Milhojas, 5

Páginas: 176

Formato: 16 x 26 cm

Encuadernación: rústica cosida con solapas

PVP: 18 €

Distribución: abril del 2021