RESTAURANTES

Gust, la propuesta mallorquina más playera de Santi Taura

Santi Taura revalida con Gust su propuesta gastronómica en el hotel Iberostar Playa de Muro con una carta basada en el producto local y los sabores mallorquines

19 agosto, 2019 - 18:25

EN: COCINA TRADICIONAL Y DE MERCADO

Cristina R. Bareño

Lo mejor: Costilla de ternera lacada
Dirección: Av. de s'Albufera, 8 Playa de Muro, 07458, Islas Baleares, España
Teléfono: 671 71 43 59 **Url:** https://restaurantgust.com/
Horario: Ma-Do 13:00-15:00 19:30-22:30 **Precio:** 35 euros
Tipo de cocina: Mediterránea **Nota:** 4/5

Lo más leído

1 Imágenes del día: Laura Matamoros, duramente criticada por el mensaje de...
2 Los médicos amputan las extremidades a una mujer que se dejó dar 'besos'...
3 Gema, la dependienta de Zara que se fue a Alemania a buscarse la vida y...
4 Una mujer desnuda se pasea por Ibiza sobre el capó de un Ferrari: la...
5 Desmontando a Óscar Camps: el dueño del Open Arms salva migrantes pero...

CONCURSOS
¡Participa y gana un viaje para 2 a Isla Mauricio!
PARTICIPA

Completamente abierto al Mediterráneo gracias a su ubicación, dentro del hotel Iberostar Playa de Muro, el restaurante **Gust**, regentado por el chef **Santi Taura**, es un claro homenaje a la gastronomía mallorquina.

Su ambiente cálido, con una decoración luminosa y muy cuidada, permite disfrutar de una oferta con el protagonismo que los matices de las brasas de encina le aportan a cada una de sus propuestas.

A ello se le suma una cocina vista que ayuda a reforzar la percepción y deja ver cómo el equipo de Santi desarrolla su genialidad poniendo el máximo cariño en cada elaboración.

Gust - Coca de prebes

Producto local y sabores mallorquines

Con un formato ideado para compartir y disfrutar se presenta la carta de **Gust**. Un concepto desenfadado e informal que permite degustar diferentes platos y sabores en una misma visita. "Lo mejor es llenar la mesa de platos para poder ir cogiendo de aquí y de allá", nos indica el equipo de sala, y así lo hicimos.

Comenzamos con el jamón de atún rojo, dos tradicionales cocas mallorquinas (de verduras y sardina ahumada, y de pimientos rojos asados y *porc negre*), el *foie mi cuit* ahumado, las croquetas del día a la brasa y la fritura de gamba blanca mallorquina.

Como imprescindibles a pedir, la berenjena rellena de Santi, un clásico que no puede faltar en a comanda; y el canelón XL de carnes asadas gratinado de queso trufado, una auténtica delicia, mejor para compartir ya que es una receta contundente.

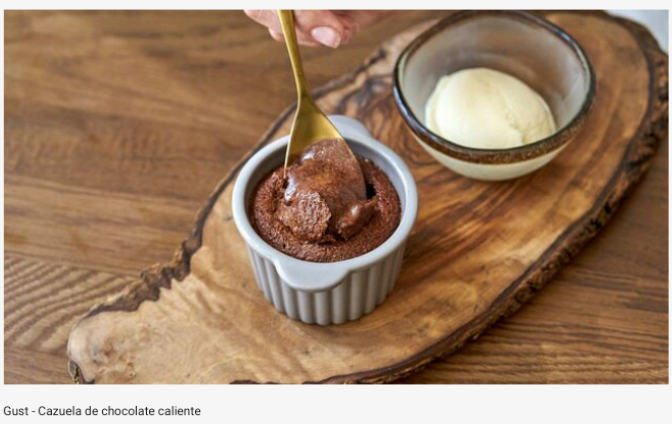
Gust - Costilla de ternera madurada

Como principal, la costilla de ternera madurada y lacada es un espectáculo. Se cocina a fuego lento durante horas para dar como resultado una carne sabrosa y tan tierna que se deshace en la boca.

Desde el mar hasta la tierra y la huerta, el producto local y los sabores mallorquines están presentes en todas las elaboraciones para recordarnos la importancia de utilizar ingredientes de kilómetro cero y el placer de poder probar lo mejor, no solo de cada estación, sino también de cada lugar.

Un final muy dulce... y original

En la sección de postres, **Taura** continúa sorprendiendo con dulces irresistibles y muy llamativos. Basándose en recetas de toda la vida que nos llevarán a nuestra infancia, ha creado desde una fina tarta de manzana con helado de ron Amazona, hasta la clásica barrita de *Snicker* a su manera. Y para más perdición, la cazuela de chocolate caliente con helado de vainilla *bourbon*.



Gust - Cazuela de chocolate caliente

La cuidada bodega cierra una propuesta veraniega con la que acertar, tanto en un almuerzo informal y divertido, como en una velada más íntima y tranquila. Las referencias de Mallorca son claras protagonistas y, sin duda, las mejores opciones para acompañar la carta de **Gust**. Su selección de blancos y tintos demuestra es una clara demostración del buen trabajo que se está realizando en las bodegas de la isla.

La creatividad y la ambición de Santi se fusionan con su humildad y su afán por mejorar cada día. Gracias a esta combinación su cocina ofrece un resultado equilibrado y exquisito, que incita a querer seguir probando cada propuesta. Sin duda, uno de los cocineros más sorprendentes de Baleares y, por supuesto también, del panorama español. Ojalá Taura pronto en la capital para poder continuar degustando lo mejor de Mallorca durante todo el año.