



La gastronomía de Mallorca hunde sus raíces en la cocina mediterránea y, fundamentalmente, en la gastronomía catalana.

El **frito mallorquín** (frit mallorquí) es uno de los platos más populares: consiste en una fritura de hígado con patatas fritas y pimientos; puede ser de sangre y/o asadura de cordero, cerdo y hinojo marino. Otra opción es también el **frito marinero**, que lleva una mezcla de pescados cortados en trozos pequeños a los que también se acompañan patatas fritas e hinojo marino.

También son deliciosas las **sopas mallorquinas**, el **tumbet** y las berenjenas rellenas.

Existen diversas formas de preparar el arroz, la más típica es el **arròs brut**, que consiste en un arroz caldoso con setas, caracoles, carne de cerdo, conejo, aves y verduras.

El **pa amb oli**, propio de algunas cenas o como simple acompañamiento de otras comidas, es otro de los platos más tradicionales de la isla.

En comidas y encuentros familiares es típico hacer **porcella asada**, con patatas troceadas y condimentadas con hierbas de la isla, como el romero. También son típicos los "escaldums" -trozos de pavo o pollo- guisad con patatas.

Excelentes son también los embutidos mallorquines: **sobrasada**, **llonganissa**, **butifarrón**, **camaiot** y **blanquet** entre otros.

Repostería y pastas

El dulce estrella es la **ensaimada** que suele tomarse en el desayuno, pero que también se hacen de tamaños familiares rellenas de crema, cabello de ángel, chocolate o con trozos de sobrasada y calabaza confitada. En semana santa son esenciales las

empanadas

, rellenas de cordero. Pueden estar hechas de pasta dulce o salada.

También son típicos los **crepsells** y los **robiols**, rellenos tradicionalmente de requesón, de cabello de ángel y de mermelada.

Otra delicia es la **Coca de verdura**, hecha de trempó o de pimientos rojos asados, junto a los Cocarrois, que son una especie de empanadas de origen árabe en forma de media luna rellenas de verdura y pasas.

Los **vinos mallorquines** están teniendo buena acogida en otras partes de España y Europa en los últimos años. Mallorca cuenta con dos denominaciones de origen:

D.O. Binissalem-Mallorca y D.O. Pla i Llevant

, así como con una indicación geográfica Vino de la Tierra Mallorca.