

FREE GRATUIT

YOUTHING

GUIA DE MALLORCA

el teu youthing a **.es**

Foguerons · Correfocs · Gloses Sa Pobla, Muro, Manacor, Artà...

SANT ANTONI POBLE A POBLE

Correfoc Parc de la Mar

ATIARFOC

Musical amb les cançons de l'ormeu Penya

ILLAMOR

Auditori



Concert Teatral

EL PESCAO



Homenaje a The Clash Teatre de Lloseta

CHUCK PROPHET & The Spanish Bombs

Concert Teatre Principal

AMICS DE LES ARTS amb Bed&Banda

Circ Teatre Xesc Forteza

CIRCUS KLEZMER

DOVER

PLAÇA JOAN CARLES I



LAX'N'BUSTO

PLAÇA JOAN CARLES I

BETH

PLAÇA DE GAT



LOQUILLO

PLAÇA MASOR



Palmo Programa complet de les festes a l'interior

REVELLA DE SANT SEBASTIÀ

KIKO VENENO

PLAÇA SANT FRANCESC

Concert Plaça Espanya

MAGO DE OZ

Funk Blues Ville

MIKO WEAVER



SIN MANTEL

Omar Olaneder



Edoardo Burrini

St. Ambros

Los italianos son unos genios del 'marketing' y del 'bel canto'. En 1903, Enrico Caruso fue el primer cantante en conseguir un 'disco de oro' con su grabación del aria 'Veni la giubba' ('Ponte el traje'), de Leoncavallo. Si la pizza es el bocado más internacional, la canción más popular del siglo XX y parte del XXI es 'Volare', de Domenico Modugno. Es fácil que este tema forme parte de la banda sonora del *St. Ambros* gracias al arte de algún músico ambulante de paso por la plaza Coll. El millonés Edoardo Burrini se apostó en una de sus esquinas hace dos años y medio para ofrecer una breve carta de cocina casera, servida en un ambiente informal y a precios piadosos, seña de identidad de una 'trattoria', donde no se cocinan pizzas. Hay sabor tanto en el ambiente de la *piazzola* como en todos sus platos: 'cassone' toscano con paté de bigadillos de pollo y 'speck' ahumado, berenjenas a la parmesana, pollo a la soja con verduras salteadas (al dente), conejo confitado con jarrete de Patna y adicoria... También hay, diariamente, buenos y abundantes platos de pasta fresca: 'penne' con salchicha y akachola, fideos de patata con salsa de gorgonzola, grapa y suaves, 'trofie' (pasta riolada) con pesto genovés fresco... Los parroquianos se decantan por la ensalada de pulpo fresco con patatas y juliana de apio y zanahoria, y por el 'ossobuco' (jarrete) a la milanesa, que se sirve sobre un 'risotto' al safrán y lleva la preciosa 'gremolata', picada mediterránea a base de ajo, perejil y ralladura de limón. Cierra en febrero, pero regresa el 1 de marzo con su terraza de seis mesas: 'Nel blu dipinto di blu...'

St. Ambros, Plaça d'en Coll, 11, Palma, 971 725 226. Cierra domingos. Plato y postre: 9€, menú de tres platos: 12,90€

428

YOUTHING / GUIA DE MALLORCA / 11_GENER_2011
T. 971728312 / mallorca@youthing.es

PRÒXIM NÚMERO 21 DE GENER