



canQUET DEIA magazine

JUNIO'18  
Gastronomía  
Arte y exposiciones  
Música y otros

- PALETILLA DE CORDERO  
*Chef Patricio Molina*
- VERNISSAGE  
*Pere Ignasi / Vidrio*
- CONCIERTOS  
*02 Noche de Chançons*  
*09 Tango argentino*  
*16 Jazz brasileiro*  
*23 Gipsy Swing Jazz*  
*30 Jazz Quartet*
- ANDREA BOCELLI  
LONDON  
CONCERT

VEN A  
CANQUET Y GANA  
TUS VUELOS Y  
ENTRADAS PARA EL  
CONCIERTO  
EN LONDRES

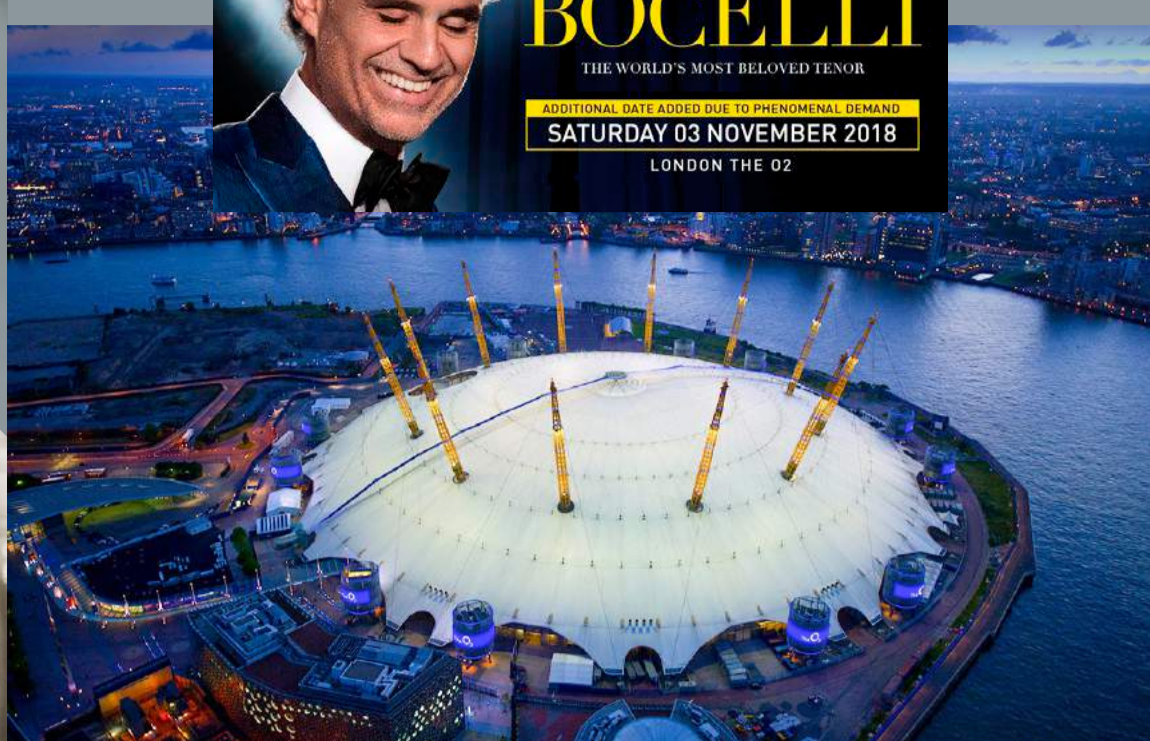
CAN QUET TE INVITA AL CONCIERTO

## Andrea Bocelli en Londres

Ven a cenar a Can Quet e informarte sobre la promoción. Entre todos los participantes sorteamos los tickets de vuelo y entradas para 2 personas al concierto en Londres el 3 de noviembre.

Come to dinner at Can Quet Restaurant and find out about the promotion. Among all participants we raffle flight tickets and entrance tickets for 2 people to the London concert on November 3.

www.andreabocelli.com



Ctra. Valldemossa-Deià, s/n - 07179 Deià - Mallorca - Spain  
T +34 971 639 196

info@restaurantecanquet.com · www.restaurantecanquet.com

Amplio Parking propio

## Esculturas en vidrio

Pere Ignasi es el autor de "Arte en Vidrio", la exposición de este mes. Este escultor trabaja el vidrio soplado y estirado, que conoce bien, gracias a la tradición vidriera mallorquina.

En 1985 recibió el Premio Nacional de Diseño otorgado por el Ministerio de Industria y Energía.

En sus creaciones más recientes, Pere Ignasi se inclina por los temas zoomorfos, que realiza combinando el vidrio con el hierro forjado.



## Vernissage

Sábado 9 de junio 19:00 hs

Habrà una entrevista con el artista y te invitamos a una copa de cava & canapés.

## Glass Sculptures

Pere Ignasi works blown and stretched glass. In 1985 he received the National Design Prize awarded by the Ministry of Industry and Energy.

Vernissage Saturday June 9 8 p.m.

There will be an interview with the artist and we invite you to a glass of cava & canapés.

## Conciertos JUNIO 2018 Concerts

02 Noche de Chançons  
Yasmina Petrovich, voz  
Amar Amarni, guitarra  
Richard Vinton, piano

09 Tango & Folclore argentino  
Sandra Iriarte, voz & percusión  
Franco Luciani, armónica  
Raúl Chiochio, guitarra

15 Concierto de Deià Cultural en Can Quet  
The Big Yuyu

16 Jazz y música brasileira  
Nayla Yenquis, voz  
Julio Arcalá, piano y voz  
Cesar Capote, bajo

23 Gipsy Swing Jazz  
Christa Elmer, voz & armónica  
Fernandi Rubin, guitarra  
Pedro Riesta, guitarra y clarinete

30 Xema Borrás Jazz Quartet  
Xema Borrás, trombón  
Josep Sastre Saxo, flauta  
Wojtek Sobolewski, contrabajo  
Jaime Roig, batería & percusión

## Cordero a baja temperatura con esencia de tomillo limonero y menta chocolate

### Ingredientes para 5 personas:

- 5 paletillas de cordero lechal
- 1 manojo de tomillo limonero
- 1 manojo de menta chocolate
- 1 cabeza de ajos
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 2 cebollas blancas
- 2 tomates pera
- 200 gr de apio nabo
- 100 ml de soja
- 100 ml de miel de flores
- 3 litros de agua mineral
- ½ litro de vino tinto
- Sal y pimienta al gusto

### Elaboración:

- Para hacer el caldo
- Dividir la paletilla a la altura de la articulación.
- Introducir la parte del jarrete al horno a 200°C unos 20 minutos junto con la zanahoria, el puerro, las cebollas, los tomates y el apio nabo.
- Pelar la cabeza de ajos y reservar 5 dientes. Sofreimos la cabeza de ajos en una olla.
- Cuando la verdura y el cordero están bien tostados, los añadimos a la olla donde hemos sofrido los ajos junto con ½ litro de vino tinto. Dejamos reducir.
- Agregamos los 3 litros de agua, el tomillo limonero y la menta chocolate. Dejamos reducir el caldo hasta el 50%.
- Colar el caldo. En una olla lo dejamos reducir un 30%.
- Incorporamos en la reducción la soja, la miel y corregimos de sal y pimienta, dejamos en el fuego 5 minutos más y reservamos.

### Para la cocción a baja temperatura

- Salpimentamos bien las 5 partes superiores de la pierna de cordero por delante y por detrás.
- Las introducimos en bolsas de vacío con una rama de tomillo, unas hojas de menta, un diente de ajo y el fondo de cordero que previamente hemos hecho.
- Sellamos las bolsas de vacío a un 95% y metemos al horno a vapor con una temperatura de 85°C durante 18 horas.

### Para el emplatado

- Abrimos las bolsas de vacío y sacamos el cordero.
- Horneamos la paletilla a 215°C hasta que la piel quede crujiente.
- La sacamos del horno y emplatamos.
- Salseamos por encima el jugo que ha soltado durante el horneado.
- Podemos incorporar unas hojas de menta y tomillo para decorar, así como unos brotes germinados de berros y rábano morado o una flor de calabaza.



El equipo creativo de nuestra cocina

**Chef Patricio Molina y Luis Trives**

The creative team of our kitchen



## ¡Prueba algo nuevo!

### Cenar en Can Quet es tener mucho de todo:

Descubrirás un lugar ideal para quedar con amigos a cenar en familia. Nuestra cocina te prepara los más deliciosos platos, a precios muy razonables.

Ana y su equipo se encargan para que no te falte nada, en un ambiente tranquilo.

Nuestras terrazas ofrecen una agradable frescura de verano y hermosas vistas.

Conozca nuestras noches de conciertos en vivo y las exposiciones de arte.

Recuerda: puedes ganar el viaje para dos al concierto de Andrea Bocelli en Londres.

Tendrás ganas de repetir pronto.

## Try something new!

### Dining in Can Quet is having plenty of everything:

You will discover a perfect place for a relaxed or stylish evening meal with friends or family.

Our kitchen prepares you the most delicious dishes, at very reasonable prices.

Ana and her team take care so you do not miss anything, in a quiet environment.

Our terraces offer a pleasant freshness in summer and beautiful views.

Come and enjoy our live music nights and see our art exhibitions.

Remember: You can win the trip for two to Andrea Bocelli's London concert. You will want to repeat soon.



Este mes de junio, 5 conciertos en Can Quet Jazz / Swing / Chançons...

Live Music todos los sábados, de 20:00 a 21:30 hs

El restaurante abre de martes a domingo de 19.00 a 24.00 hs

T +34 971 639 196

This month, 5 Live Music concerts Jazz / Swing / Chançons...

Every Saturday from 8 pm to 9,30 pm

Can Quet Restaurant opens from Tuesday to Sunday from 7 pm to midnight

GANE VUELOS & ENTRADAS  
Andrea Bocelli en Londres  
CANQUET TE INVITA AL CONCIERTO



JUNIO'18  
Gastronomía  
Arte y exposiciones  
Música y otros