



Josep Borràs
i Damia Borràs

LA MILLOR CUINA DE MENORCA

Els mífics plats de l'Hotel Sevilla
i del restaurant Rocamar, del port de Maó.

De la Caldera a l'oliago, de l'aguiat als frits, passant per les oranes, els cocs, els flaons, les formatjades i, per descomptat, la cèlebre maonesa... Des de fa segles, la cuina de Menorca ha estat farcida d'olors i sabors molt variats, fruit de la seva privilegiada situació enmig de la Mediterrània. El cuiner Josep Borràs i el seu fill Damia —poeta, novel·lista, traductor i també gastrònom— ens conviden a seure a la taula de qual-sevol cuina de l'illa per assaborir un centenar i mig de plats únics i inclassificables, que contribueixen a engrandir el valor d'aquesta inoblidable cuina tradicional.



Josep Borràs

(Maó, 1931)

Va aprendre l'ofici de cuiner a l'hotel Sevilla sota el mestratge de la seva mare, i durant quaranta anys va ser el xef del restaurant Rocamar del Port de Maó. Jubilat des de 1995, ha continuat lligat al món de la gastronomia de la seva terra.



Damia Borràs

(Maó, 1957)

Autor del poemari *Poemes amb adreça* i de les novel·les *El preu de marès*, *Qui la fa la paga* i *Marès Nostrum*, és traductor de clàssics com ara Goldoni, Vian o Genet, tasca que ha compaginat amb la divulgació del patrimoni culinari menorquí.



Col·lecció: Milfulls, 32

Pàgines: 176

Format: 16 x 26 cm

Enquadernació: rústica cosida amb solapes

PVP: 18 €

Data d'aparició: abril del 2021