



# Islas Baleares

MALLORCA **MENORCA** IBIZA **FORMENTERA**



GUÍAS ► **e**COS

## SUMARIO

Recomendaciones para el viaje  
Gastronomía de baleares  
Paisaje y clima de Baleares

### **MALLORCA PASO A PASO**

Plano de Palma  
Mapa de la isla de Mallorca  
Mallorca, hoy  
Recomendaciones para el viaje  
Recorrido por Palma  
Recorrido por la Serra de Tramuntana  
10 visitas imprescindibles

- 1 CATEDRAL Y LA ALMUDAINA DE PALMA
- 2 SA LLOTJA
- 3 CASCO ANTIGUO DE PALMA
- 4 CASTILLO DE BELLVER Y FUNDACIÓ MIRÓ
- 5 MONASTERIO DE LLUC
- 6 SÓLLER Y DEIÀ
- 7 CAPDEPERA Y CALA RAJADA
- 8 ALCÚDIA
- 9 CUEVAS DEL DRACH
- 10 ES TRENC Y SES SALINES

### OTROS PUNTOS DE INTERÉS

Datos útiles

- DATOS ÚTILES | 10 restaurantes
- DATOS ÚTILES | 10 tiendas
- DATOS ÚTILES | 10 eventos

### **MENORCA PASO A PASO**

Mapa de Menorca  
Menorca, hoy  
Recomendaciones para el viaje

Las mejores calas de Menorca  
Recorrido por el norte de Menorca  
Recorrido por Ciutadella y su entorno  
10 visitas imprescindibles

- 1 MAÓ
- 2 TREPUCÓ Y TALATÍ DE DALT
- 3 CAP DE CAVALLERIA
- 4 CIUTADELLA
- 5 SANTUARIO DE TORO
- 6 CALES COVES
- 7 S'ALBUFERA DES GRAU
- 8 PUNTA NATI
- 9 NAVETA DES TUDONS
- 10 BINIBÈQUER VELL

OTROS PUNTOS DE INTERÉS

Datos útiles

DATOS ÚTILES | 10 restaurantes

DATOS ÚTILES | 10 tiendas

DATOS ÚTILES | 10 eventos

## **IBIZA Y FORMENTERA PASO A PASO**

Mapa de Ibiza

Mapa de Formentera

Ibiza y Formentera, hoy

Recomendaciones para el viaje

Recorrido por el norte de Ibiza

Recorrido por el sur de Ibiza

Recorrido por Formentera

10 visitas imprescindibles

- 1 DALT VILA (IBIZA)
- 2 SES SALINES (IBIZA Y FORMENTERA)
- 3 MIRADOR DE SA SAVINA (IBIZA)
- 4 SANTA EULÀRIA DES RIU (IBIZA)
- 5 PLA DE CORONA (IBIZA)
- 6 SANTA GERTRUDIS DE FRUITERA (IBIZA)

7 SANT FRANCESC (FORMENTERA)

8 ES CALÓ DE SANT AGUSTÍ (FORMENTERA)

9 SES ILLETES (FORMENTERA)

10 LA MOLA (FORMENTERA)

OTROS PUNTOS DE INTERÉS

Datos útiles

DATOS ÚTILES | 10 restaurantes

DATOS ÚTILES | 10 tiendas

DATOS ÚTILES | 10 eventos

GUÍAS DIGITALES ECOS

# VIAJAR A BALEARES

## CUÁNDO IR

El clima de las Islas Baleares es muy benigno, y puede viajar todo el año. Ello no impide que, en los meses centrales del invierno, aparezcan incluso nevadas en los picos más altos de la Serra de Tramuntana, en Mallorca, mientras que en Menorca los vientos -muy frecuentes- suelen ser bastante fríos. Sin lugar a dudas, la primavera es la mejor estación, cuando los centros de veraneo todavía no están abarrotados pero la temperatura ambiente y la del agua de mar ya permiten los baños. Además, finales de abril, mayo y junio es cuando se produce la floración en los campos y las aves están más activas, lo que resulta especialmente interesante para quienes deseen visitar las reservas naturales. El principio del otoño también es muy propicio, y es cuando la temperatura del agua del mar alcanza sus graduaciones más altas. El invierno queda reservado para viajes sosegados, con muchos centros vacacionales cerrados pero, precisamente por eso, ideal para una visita tranquila y de reposo.

## CLIMA

Las Baleares gozan de un clima mediterráneo puro. Es decir, temperaturas templadas todo el año, muchas horas de sol y nivel bajo de precipitaciones, concentradas en otoño e invierno. Sin embargo, al tratarse de un archipiélago, hay que hacer algunas aclaraciones. Menorca y Eivissa, por carecer de montañas significativas,

están muy sometidas a los efectos del viento -unos 150 días al año de media-. Mallorca, con la Serra de Tramuntana, y Eivissa, con la Serra de la Mala Costa y diversas tachuelas orográficas, quedan más protegidas.

Las temperaturas medias en las Baleares son:

	<b>ENERO</b>	<b>AGOSTO</b>
<b>PALMA</b>	14°C/6°C	29°C/20°C
<b>MAÓ</b>	12°C/6°C	26°C/18°C
<b>EIVISSA</b>	13°C/7°C	27°C/20°C
<b>SA SAVINA</b>	14°C/7°C	28°C/21°C

## **QUÉ LLEVAR**

Durante el buen tiempo serán imprescindibles el bañador, la crema solar, el gorro o sombrero, las gafas de sol y un calzado cómodo. En invierno hay que ser cuidadoso y no dejarse tentar por la idea de un clima siempre templado: hace frío. Ello es especialmente importante si tiene pensado realizar senderismo por la Serra de Tramuntana, en la isla de Mallorca.

En las islas no se es muy formal para salir a cenar o acudir a festivales y conciertos, aunque en algunos de ellos, en función de su categoría, se esperará que los hombres acudan con pantalones largos y camisa con cuello.

En cuanto a medicamentos, es importante recordar que en España solo los expiden las farmacias con la correspondiente receta. Asegúrese de viajar con fármacos que utilice habitualmente por enfermedades crónicas y/o alergias y cualquier otra cosa podrá conseguirla en farmacias o visitando la red de centros sanitarios que hay por todo el territorio.

## CÓMO LLEGAR

### Avión

La mayoría de los vuelos de línea regular aterrizan en el aeropuerto de Son Sant Joan, en Palma (Tel. 902 404 704. [www.aena.es](http://www.aena.es)). Aunque algunas compañías operan directamente con Menorca y Eivissa, lo habitual es que antes se haga una escala en Palma o en Barcelona.

Del **aeropuerto de Palma** al centro de la ciudad hay un servicio de autobuses (Línea 1) que parten del patio central de la terminal de llegadas. Salen cada quince minutos entre las 6 y las 1.50 h en verano y entre las 6 y las 1.10 h en invierno. El billete sencillo cuesta 3 €. Una vez en la ciudad realizan un recorrido por las rondas que sirven de anillo a la capital, por lo que tiene varias paradas convenientes en el centro. Otra posibilidad es la Línea 21 S'Arenal-Aeropuerto, que conecta el aeropuerto con diferentes hoteles de la playa de Palma. Sale cada treinta minutos entre las 7 y las 0.30 h en verano y entre las 7 y las 22.10 h en invierno. El billete sencillo cuesta 3 €. Información: Tel. 971 214 444. [www.emtpalma.es](http://www.emtpalma.es).

El **aeropuerto de Menorca** (Tel. 902 404 704. [www.aena-aeropuertos.es](http://www.aena-aeropuertos.es)) está cerca de Maó, ciudad con la que está unido mediante la línea 10 de autobuses, que parte de la terminal cada media hora en verano (de 5.55 a 23.50 h) y cada hora en invierno (de 5.55 a 20.55 h). El billete cuesta 2.60 €. Información: Tel. 902 075 066. [www.bus.e-torres.net](http://www.bus.e-torres.net).

En el **aeropuerto de Eivissa** (Tel. 902 404 704. [www.aena.es](http://www.aena.es)) hay un servicio de autobús (Línea 10) que conecta el aeropuerto con la estación de autobuses de Ibiza, la estación marítima de Formentera, el puerto y con San Jorge. En verano funciona de 6 a 24 h, con salidas

cada 20 minutos (15 minutos en julio y agosto) y en invierno de 7 a 23.30 h, con salidas cada 30 minutos. El billete cuesta 4,30 €. Información: Tel. 971 340 382 / 971 340 412. <http://ibizabus.com>.

En los tres aeropuertos hay servicio de taxi. Se encuentran los tres a menos de 10 km del centro de sus ciudades respectivas, por lo que hay que contar que una carrera al centro puede costar alrededor de 30 €.

## Barco

Los principales puertos de las Islas Baleares son los de Palma de Mallorca, Alcúdia (Mallorca), Maó (Menorca), Ciutadella (Menorca), Ibiza y Sa Savina (Formentera). Además hay una amplia red de puertos deportivos para aquellos que quieren vivir la experiencia de llegar con su propia embarcación.

Las Baleares también son punto de parada de muchos cruceros que realizan escalas y diariamente hay ferris de línea regular que conectan las islas entre sí.

Las principales compañías de transporte marítimo desde la península son:

**Trasmediterránea:** Tel. 902 454 645.  
[www.trasmediterranea.es](http://www.trasmediterranea.es).

**Baleària:** Tel. 902 160 180. [www.balearia.com](http://www.balearia.com).

**Iscomar:** Tel. 902 119 128. [www.iscomar.com](http://www.iscomar.com).

## MOVERSE POR LAS ISLAS

### En avión

La conexión entre islas está pensada para pasar siempre por Mallorca. Es decir, es imposible, en cualquier época del año, volar sin escalas entre Menorca y Eivissa. Generalmente las esperas son cortas, pero la frecuencia de vuelos tampoco es alta. En cualquier caso, de Mallorca a las islas menores hay varios vuelos al día, lo que permite desplazarse por todo el archipiélago en una sola jornada.

## En tren

En las Islas Baleares solo funciona una línea de ferrocarril. Es la que cubren los convoyes tradicionales entre Palma y Sóller. De marzo a octubre salen de la capital a las 8, 10.10, 10.50, 12.15, 13.30, 15.10 y 19.30 h. Y de Sóller parten a las 7, 9.10, 10.50, 12.15, 14, 18.30 y 19 h (este último solo los fines de semana). De noviembre a febrero cambian las frecuencias. Los trenes arrancan de la estación de la Plaça d'Espanya de Palma a las 8, 10.50, 13.05, 15.15 y 19 h. Y de Sóller hacia la capital, a las 7, 9.10, 11.55, 14.10 y 18 h. Los trenes invierten una hora en el recorrido. Este ferrocarril se detiene siempre en Bunyola, por lo que puede ser una alternativa para ir a esa localidad.

En Sóller es posible conectar con el tranvía que lleva a Port de Sóller, cada 60 min en invierno y cada 30 min en verano. Es posible comprar los billetes por internet ([www.trendesoller.com](http://www.trendesoller.com)), aunque es mejor llamar antes al Tel. 971 752 051.

## En coche

Desplazarse en vehículo propio es una manera ideal de conocer las islas, pues permite visitar lugares apartados de las rutas típicas y, además, no estar pendiente de horarios.

Será mejor evitarlo, sin embargo, en el interior de Palma, Maó, Ciutadella y Eivissa capital, pues hay muchas zonas peatonales, los cascos históricos son estrechos y abigarrados y perderá mucho tiempo en aparcar (además de que los barrios más céntricos suelen estar regulados por parquímetros, que obligan a regresar al coche cada poco tiempo a renovar el pago).

Solo hay autovías en la isla de Mallorca, que cuenta además con un túnel de peaje en Sóller (5 €). En el resto del territorio encontraremos carreteras de carácter comarcal, donde la velocidad máxima oscila entre los 90 y los 70 km/h, en función de la peligrosidad del tramo.

En muchas zonas, además, transitaremos por pistas rurales sin asfaltar. Hay que hacerlo cuidadosamente para no dañar el vehículo (es posible que el seguro no cubra una avería fuera del asfalto), así como también para no asustar al ganado, y porque puede haber senderistas o ciclistas ocupando la vía. Además, cada vez que encontremos una valla que delimita una finca agrícola debemos dejarla tal cual la hemos encontrado (abierta o cerrada).

## **Alquilar un coche**

El alquiler de coches en Baleares es un trámite muy sencillo. Las tarifas varían enormemente por temporadas. Es más barato alquilar el coche por semanas que por días sueltos. La mayoría de compañías ya utilizan el sistema de kilometraje ilimitado, pero asegúrese bien de que es así antes de aceptar el trato. Cada vez es más frecuente que el coche se recoja con el depósito lleno y se deba entregar "vacío". Ello es ventajoso para la compañía, pues

el cliente siempre pecará de prudente y jamás apurará hasta el final. Muchas compañías utilizan el sistema de recogerlo lleno y entregarlo de la misma manera. Es mucho más interesante para el usuario.

En Baleares operan docenas de compañías de alquiler. En los aeropuertos encontrará las firmas internacionales, aunque también existen de ámbito local que prestan un servicio igualmente competente, en ocasiones a precios más ventajosos.

Es interesante que reserve el coche que quiere alquilar con antelación. Acuerde previamente el lugar de recogida y entrega.

**Avis**, Tel 902 110 261.

**Hertz**, Tel 971 789 670.

**Budget**, Tel 971 789 187.

**Europcar**, Tel 902 105 055.

**Record Go**, Tel 902 123 002.

**BK**, Tel 971 308 800.

En Formentera, por el tamaño de la isla, durante el buen tiempo es más eficaz alquilar una motocicleta que un turismo.

## GASTRONOMÍA DE BALEARES

La cocina balear tiene unas características muy definidas. Es puramente mediterránea, y a la clara influencia de los platos judíos, árabes y catalanes e incluso de las técnicas sajonas fruto de la dominación sobre Menorca se les ha unido una adaptación a los productos locales que dan como resultado una gastronomía rica, visualmente muy apetecible y que se basa en platos sencillos pero sabrosos.

El *trempló* (ensalada) es muy ecléctico. Los ingredientes pueden ser de lo más variado, aunque siempre intervendrán el tomate y los pimientos. Pero en una ensalada mallorquina, por ejemplo, será raro que no caigan unas hojas de *fonoll marí* (hinojo marino), una planta que se da de forma silvestre en los acantilados y que se conserva en vinagre. Y es que los encurtidos de alcaparra, rábano, coliflor, pimiento o remolacha son una parte fundamental de los acompañantes isleños.

El aceite de oliva, que se utiliza para cocinar todos los platos, gana además protagonismo en presentaciones tan amadas por los isleños como el *pa amb oli* (pan frotado con tomate y regado con aceite y sal, variante balear del *pa amb tomàquet* catalán), la *sobrassada d'hortolà* (tostadas rociadas con aceite de oliva y espolvoreadas de pimentón dulce) o los picatostes que se incorporan a diferentes sopas como el *oliaigua* o la sopa escaldada.

### Las cocas

La harina de trigo, que también tiene un papel destacado en la increíble repostería balear, se ha utilizado para la creación de unos platos completamente versátiles, que tanto han servido antaño para ir al campo como ahora para un tentempié rápido de oficinistas, una cena de emergencia cuando en casa no queda nada o un pisco labis entre horas: las cocas. En las Illes Balears se comen desde hace más de mil años. Una

torta base de trigo horneada que puede llevar por encima espinacas, acelgas, patatas, pimientos, arenque, butifarra, sobrasada... Y si se trata de hacerlos dulces, no hay problema. Aparecen de albaricoque, limón, cerezas, con azúcar espolvoreado... Todavía hoy todas las panaderías y pastelerías de las islas las venden, y las han sofisticado cada vez con más variedades, así como con la variedad en forma de tartaleta, la *panada*.

De entre los platos principales, sobresalen los potentes platos de carne, de cerdo principalmente. Los arroces, que presumiblemente trajeron los valencianos, se desarrollan ahora de múltiples formas, pero el *arròs brut* (caldo y con especias como canela, pimienta y azafrán) es el campeón. De los platos de carne, los más destacados son el *frit de pagès*, una especie de revoltillo acompañado de pisto que toma diferentes variantes según la isla. En el interior de Mallorca, Menorca y Eivissa el cerdo ha tenido un protagonismo secular desde la llegada de los cristianos, a partir del siglo XIII. De ahí que hayan aparecido dos productos que definen la gastronomía balear: la sobrasada y la ensaimada.

## La sobrasada

La sobrasada es un embutido de característico color rojo que le viene dado por la generosa inclusión de pimentón. Las hay suaves, picantes y semipicantes. Se encuentran principalmente en Mallorca y Menorca, aunque hoy en día aparecen en los comercios de todo el archipiélago, y las variedades más apreciadas son la de *porc negre*, que se distingue precisamente por su envoltorio de color negro; y la de *porc faixat*, una raza autóctona menorquina. Los baleares no se ciñen a tomar la sobrasada con un pedazo de pan simplemente. La utilizan para rellenar ensaimadas, en el sofrito de los guisos, la incluyen en las sopas, e incluso la llegan a mezclar con miel, que proporciona una explosión de sabores contradictorios y deliciosos.

Por otro lado, la manteca de cerdo, el *saim*, da paso a la ensaimada. Es un bollo en forma de espiral muy esponjoso y húmedo. Son millones las que se facturan cada año en las tiendas para que los turistas se las lleven. Aunque los foráneos suelen ceñirse a las ensaimadas sin relleno o, a lo sumo, con cabello de ángel, nuevamente los baleares hacen gala de su ingenio y las consumen de todas las maneras posibles: con crema pastelera, con nata, rellena de turrón de Jijona, de sobrasada, de queso... El aprovechamiento de las ensaimadas de días atrás que se han quedado duras ha dado paso, sobre todo en Eivissa, al pudín conocido como *greixonera*, por el recipiente en el que se prepara.

La repostería balear es variada y sensacional: *robiols*, *crepells*, *galetes d'Inca*, *coca de brossat*, *orelletes*, *gatós* son solo algunas de las variantes que se hallan en los escaparates y que son de sabores matizados y generalmente muy azucarados.

En cuanto al pescado y el marisco, el plato más conocido en la Península tal vez sea la *caldereta de llagosta*, típico del norte de Menorca que ha trascendido a las demás islas. Se trata de un guiso marinero tradicional. Los estofados de raya y patatas y los arenques conservados en salmuera y bota (de cuando la refrigeración no existía) tienen papel preponderante. De hecho, el bacalao y otros pescados en salazón intervienen en ensaladas y acompañantes.

De la producción lechera de la que Menorca siempre ha sido vanguardista han aparecido los famosos quesos de Mahón, que cuentan con esa denominación de origen pero se producen en toda la isla. También Mallorca y, en menor medida, Eivissa, producen quesos de calidad, generalmente de vaca, aunque muchos son mezclados.