vinetur

El variat, la tradición que sobrevive en los bares de Palma

Cinco bares muestran la autenticidad de este plato que refleja la vida cotidiana de la ciudad

martes 17 de febrero de 2026



En Palma, la gastronomía de bar mantiene una de sus costumbres más arraigadas: el variat. Este plato, compuesto por pequeñas raciones calientes servidas juntas en un solo plato, es una de las formas más directas y sinceras de comer en la ciudad. No se elige ni se personaliza, y rara vez se explica. El variat llega a la mesa tal y como lo ha preparado la cocina ese día, reflejando una relación sencilla y sin artificios con la comida de bar.

El variat puede incluir croquetas, frit mallorquí, sepia, albóndigas, callos, lengua o calamares, según el día y el bar. Suele ir acompañado de una salsa y se sirve al mediodía, normalmente para comer de pie o en mesas pequeñas. No es habitual fotografiarlo ni compartirlo en redes sociales. Es una comida funcional, pensada para quienes frecuentan el mismo bar y conocen al camarero, sin necesidad de preguntar qué hay disponible.

Esta forma de comer responde a la lógica insular de aprovechar lo cocinado y ofrecer una comida completa en poco tiempo. El variat es una práctica cotidiana que habla de cercanía y de una relación relajada con la comida. Es un código interno de la ciudad, algo que se entiende solo cuando se vive Palma desde dentro. Para los viajeros, probar el variat es una manera de acercarse a una de las tradiciones más auténticas de la capital balear.

La ruta del variat recorre cinco bares que mantienen viva esta costumbre. El Bar Bosch, fundado en 1936, es uno de los más emblemáticos del centro. Aquí el variat es parte del pulso diario, con frit mallorquín, albóndigas, croquetas, sepia y guisos tradicionales. No es un reclamo turístico, sino una costumbre que comparten locales y visitantes que buscan autenticidad.

En el Mercado de Santa Catalina, Can Frau integra el variat en la vida del mercado. El plato cambia según lo que se haya preparado ese día, pero es habitual encontrar frit, guisos de cuchara, carnes estofadas y recetas muy ligadas a la tradición mallorquina. Se come entre el bullicio del mercado, de pie o en mesas sencillas.

Clandestí. Taller Gastronòmic ofrece una versión contemporánea del variat, respetando la tradición y utilizando técnicas actuales. Aquí las pequeñas raciones mantienen el espíritu original, pero se cuida especialmente la materia prima y la elaboración, demostrando que el variat puede dialogar con la cocina actual sin perder su esencia.

Bodega La Rambla, con su estética de bodega tradicional y ambiente íntimo, es un espacio donde la cocina de barra sigue siendo protagonista. Su variat es contundente y generoso, con guisos intensos, frituras bien ejecutadas y recetas de siempre. Es el lugar donde se aprecia el lado más robusto de este plato.

El Bar Micar representa el variat como parte de la rutina diaria, más que como una experiencia gastronómica puntual. Es un bar de barrio donde los platos tradicionales cambian según el día y se sirven con la familiaridad propia de la cultura de bar mallorquina.

Estos cinco bares demuestran que el variat no es un plato homogéneo. Cada uno refleja el carácter de su barrio, su ritmo y su relación con la clientela. Recorrerlos no es hacer una ruta gastronómica convencional, sino entender cómo una misma fórmula puede adaptarse a diferentes entornos sin perder su identidad. El variat sigue siendo una puerta de entrada a la Palma más auténtica, la que se vive en los bares y en la rutina diaria de sus habitantes.