vinetur

L’Àtic lanza Evolución 2.0: el menú de Juan Pinel que une Mallorca y Asia

El restaurante del Hotel Saratoga apuesta por producto local, técnica y sabores del sudeste asiático

lunes 9 de marzo de 2026



El restaurante L’Àtic, ubicado en la séptima planta del Hotel Saratoga de Palma, ha presentado su nuevo menú degustación Evolución 2.0, una propuesta del chef Juan Pinel que combina producto mallorquín, técnica precisa y una clara inspiración en la

cocina de Vietnam y Tailandia. Esta nueva etapa consolida la identidad culinaria de Pinel, reconocido como Chef Revelación 2025 en los Premis Gastronòmics de Mallorca, y refuerza la apuesta del restaurante por una cocina que dialoga entre el arraigo local y la mirada internacional.

El menú Evolución 2.0, disponible solo con reserva previa y a un precio de 62 euros (IVA incluido), arranca con dos snacks que funcionan como introducción: Serviola, escabeche y limón, un bocado ácido que estimula el paladar, y Vaca, alcaparra y almendra, una revisión de un guiso de lengua cocinada durante 48 horas y servida sobre brioche tostado con salsa reducida y flor de alcaparra frita. La propuesta continúa con platos principales que reflejan la filosofía del chef. La Gamba roja con curry panang y patata traslada al comensal al sur de Tailandia, adaptando el guiso especiado al producto local. El Salmonete con pasta orzo y calamar utiliza calamar de potera mallorquín guisado en sofrito de cebolla y ajo, caldo de salmonete y lomo de salmonete a la plancha, acompañado de paté de sus interiores. Este plato, que ya es un clásico de Pinel, reivindica el aprovechamiento total y la cocina de fondo.

El recorrido culmina con el Porc negre, tupinambur y orejones, una terrina de cochinillo mallorquín cocinada a baja temperatura, servida en lingotes deshuesados con piel crujiente y jugo reducido, acompañada de crema de tupinambur y orejones. Los postres apuestan por la frescura y el contraste: Naranja, AOVE y romero es un postre cítrico con esferas aromáticas y notas herbáceas, mientras que Flor de carnaval, San Simón y membrillo transforma un dulce popular en una composición gastronómica con matices crujientes y lácteos.

La experiencia en L’Àtic se completa con la programación musical del Blue Jazz Club, reinaugurado el pasado otoño y que esta temporada refuerza su apuesta por la música en directo. El club, situado en el mismo hotel, ofrece conciertos de jazz, soul y blues los jueves y sábados, así como noches de piano en vivo los miércoles y viernes. Las entradas para los conciertos, que comienzan a las 22 horas tras el servicio de cena, se pueden adquirir en la recepción del hotel por 15 euros e incluyen una consumición. Entre las actuaciones previstas para marzo figuran Good Vibes (sábado, 7 de marzo), Sergi Selles Quartet (jueves, 19 de marzo), Miki Ramón (sábado, 21 de marzo) y Dani Roth Trio (jueves, 26 de marzo).

El restaurante L’Àtic abrió sus puertas en febrero de 2024 tras una reforma integral. El espacio se divide en dos zonas: una barra de cocina con capacidad para seis comensales, desde la que se puede observar el trabajo en los fogones y disfrutar de las vistas a la Catedral, y una sala con mesas rodeadas de ventanales con vistas al puerto de Palma. Juan Pinel, natural de Calvià y con experiencia en restaurantes como Viavelez, Kena o Zaranda, basa su cocina en la tradición y el respeto al producto, pero incorpora técnicas de vanguardia y elaboraciones aprendidas en sus viajes al sudeste asiático.

Además del menú degustación, L’Àtic ofrece un menú ejecutivo al mediodía de cinco pases por 38 euros y la posibilidad de pedir a la carta tanto en almuerzos como en cenas. El Hotel Saratoga, inaugurado en 1962, cuenta con 180 habitaciones y suites, tres piscinas (una de ellas solo para adultos en la azotea y otra climatizada en la zona wellness), gimnasio y spa. El restaurante abre de 12 a 00 horas, con cocina de 13.15 a 15.30 y de 19.30 a 22 horas, y cierra los domingos, lunes y martes.