

ISLAS BALEARES

RESTAURANTE BRI (Palma de Mca, julio 2011)

C/Reina María Cristina, 9 (junto Avenidas)

07004 Palma

971-595904 / 670-862753

www.brirestaurant.com



Dispone de platos sin gluten entre su oferta diaria. También tienen pan sin gluten.

Fuente: Infoceliaquía/ACIB

PIPPOS (Palma de Mca, julio 2011)

C/Guillem Massot, 52

971-763330

asociacion@pippos.es

www.pippos.es

Disponen de pizzas sin gluten para llevar o comer en el restaurante. Bases de Schär. También disponen de pasta sin gluten.

Fuente: Infoceliaquía/ ACIB

(Ha realizado Jornada formación ACIB en 2010)

Infoceliaquía recomienda ponerse siempre en contacto con el restaurante con antelación.

REST. + NATURAL (Palma de Mca, agosto 2011)

Plaza de España, 8 bajos.
07002 Palma
971-722232

Plaza Comtat del Rosselló, 6 bajos
07002 Palma
971 227177
www.masntrl.com
masnatural@masntrl.com

Se trata de un restaurante cuya carta puede adaptarse perfectamente a la dieta sin gluten. Disponen de muchas variedades de ensalada que puedes completar con los ingredientes que desees. Han incorporado pasta sin gluten de Proceli.

<http://www.masntrl.com/sabias.php>

Fuente: Infoceliaquia/ (Ha realizado jornada formación ACIB en 2010)

CAFÉ BARROCO (Palma de Mallorca, agosto 2011)

C/Margarita Caimari, 17
Palma
871-951619
[web barroco](#)

Disponen de pan sin gluten para hacer pa amb oli.

Fuente: Infoceliaquía/ACIB

COSA NOSTRA (Palma de Mca, enero 09)

COSA NOSTRA, que cuenta con 5 establecimientos en Palma y estas son sus direcciones:

- Paseo Marítimo (en el antiguo Champs). Tfn.: 971-282898
- Cecili Metel, 14. Tfn.: 971-727272
- Industria, 6. Tfn.: 971-730740
- Centro de ocio Ocimax. Tfn.: 971-201220
- Plaza del Olivar. Tfn.: 971-721900

Tienen 3 tipos de pasta sin gluten. Recomendaría hablar con el cocinero previamente y asegurarme sobre todo de las salsas a pedir. No tienen pan ni postres sin gluten.

Fuente: Infoceliaquía

RESTAURANTE MAMMA MIA (Palma de Mca.)

C/del Socorro nº 30
Palma de Mallorca
971 727131

Fuente: ACIB

REST. PICCOLA ITALIA (Palma de Mca, junio 2010)

Paseo Marítimo, 27 (Palma de Mallorca)
971 458036

info@piccolaitaliamallorca.com
www.piccolaitaliamallorca.com

Tienen espaguetis sin gluten. Todas las salsas con tomate son aptas. No disponen de pan ni de postres sin gluten.

Fuente: Infoceliaquia (C.B) / (Ha realizado jornada formación ACIB en 2010)

RESTAURANTE CA NA LEVIS CAFÈ I MÉS (Palma de Mca, septiembre 2011)

C/Caputxines, nº2
07003 Palma de Mallorca
971 729014

www.cafeimes.com
info@cafeimes.com



Tienen conocimiento sobre la dieta sin gluten y buena disposición para explicar los ingredientes y marcas de los productos utilizados en la elaboración de los platos. Entre los platos aptos tienen: todas las ensaladas, pastel de berenjenas, revueltos, pollo con coco y cilantro con arroz al vapor, pollo criollo, lomo en especias cajún, risotto de verduras y gambas, cuscus de cordero (se sustituye por arroz), risotto de verduras, granada de berenjenas. De postre: sorbete de frutas. Próximamente incorporarán dos postres sin gluten: isla flotante y tarta de queso (con galleta sin gluten).

Fuente: Infoceliaquia/ACIB

REAL CLUB NÁUTICO (Palma Mca, enero 08)

Muelle de San Pedro, nº1
07012 Palma de Mallorca
971-726848

www.realclubnauticopalma.com/club.php

Disponen de carta para celíacos y pan sin gluten.

Fuente: Infoceliaquia (C.B)

REST. CAN PINYOL (Palma de Mca, julio 2010)

C/Annibal, 15
Santa Catalina (Palma de Mca.)
971 732770
www.restaurantecanpinyol.com

Ofrecen varios platos sin gluten. Tienen clientes celíacos. Además, son dueños de una pastelería cercana **TALLER DE TARTAS CAN PINYOL** que también ofrece tartas sin gluten.

Fuente: Rediris/ACIB

RESTAURANTE AFRIKANA (Palma Mca, febrero 09)

C/Dameto, 17
Santa Catalina (Palma de Mallorca)
07013
971-287007

La propietaria y cocinera Zemam Tekle, agrónoma de profesión, comenta que la comida africana es muy saludable y apta para celíacos. Experta en pan africano, elabora tortas de pan hechas con harina de mandioca que ella misma importa de Brasil.

Fuente: Infoceliaquía

CAFÈ-BOTIGA AMADIP-ESMENT (julio 2011)

Plaça Es pes de sa palla s/n
Palma
971-722505

Crtra. Palma-Andratx s/n (entrada Palmanova, salida 13)
Palmanova
971-597300
www.amadipesment.org

Disponen de platos sin gluten marcados en su carta. El tipo de carta es un menú con platos a elegir. No disponen de pan sin gluten

Fuente: Infoceliaquía/ACIB

Infoceliaquía recomienda ponerse siempre en contacto con el restaurante con antelación.

PIZZERÍA LA PIAZZETA (Palmanova, sept. 2011)

**Paseo del Mar, 10
Palmanova
971-683177**

Casi toda la carta es Sin Gluten. La masa de la pizza es casera. Tienen croquetas, calamares romana... Han incorporado lasaña casera sin gluten y varios postres: tarta de queso, tarta de piñones y tarta con dulce de leche. No disponen de pan sin gluten aunque es posible que lo incorporen próximamente.

Fuente: Infoceliaquía/ ACIB

HAMBURGUESERÍA ARARAT (Marratxí, junio 2011)

**Avda. Jaume I
Festival Park
Marratxí
971-605382**

Disponen de menú sin gluten

Fuente: Infoceliaquía/ ACIB

BAR PAYMA (Marratxí, junio 2010)

**C/Gabriel Maura, s/n (local 13)
Marratxí**

Se trata de una carnicería + bar cuyos propietarios tienen un hijo celíaco. En el bar puedes pedir cualquier plato sin gluten. En la carnicería dispones de muchos preparados sin gluten.

Fuente: Infoceliaquía/ACIB

REST. SON MORAGUES (Valldemossa, junio 07)

**Camí de Son Moragues, s/n
07170 Valldemossa (Mallorca)
971 616111**

"No dispone de carta para celíacos, pero se come muy bien y están atentos a tus necesidades. No hay ningún problema a la hora de comentarte qué llevan sus platos o de ofrecerte varias opciones.

Para llegar al restaurante, recomiendo hacerlo desde Valldemossa."

Fuente: Infoceliaquía

RESTAURANTE CAN MATEU (Algaida, junio 2010)

**Ctra. Algaida-Manacor, km. 21.100
971 665 036**

Tienen conocimiento de la dieta sin gluten y te adaptan los platos.

Fuente: ACIB (Ha realizado jornada formación con la ACIB en 2010)

Si vas a Algaida, recuerda que hay una pastelería que prepara dulces deliciosos sin gluten y a buen precio. Es necesario llamar antes y encargarlos. Su dirección es:

**FORN CAN SALEM (Algaida)
C/Laberint, 16 (detrás de la iglesia).
971-665010**

Fuente: Infoceliaquía

RESTAURANTE BINICOMPRAT (Algaida, agosto 07)

Ctra. Manacor, km 22.7
07210 Algaida-Mallorca
971 125412

www.binicomprat.com
info@binicomprat

"No dispone de carta para celíacos pero si avisas con antelación pueden adaptarse a tus necesidades."

Fuente: Infoceliaquía

RESTAURANTE DE VINCI (Manacor, enero 09)

C/ del Príncipe, nº 16 (Manacor)
971-550416

www.restaurantedevinci.com
info@restaurantedevinci.com



Este establecimiento junto a su chef, Norberto De Vinci, se ha comprometido a celebrar una jornada de degustación de menús para celíacos una vez al mes. Si esta iniciativa tiene el éxito esperado se incorporarán nuevas propuestas.

Fuente: ACIB

BAR ES VERMUT (Manacor, enero 09)

C/Bosc nº8
971-552449

Los celíacos pueden comer muchas de las cosas que tienen en su carta habitual. Disponen de cerveza sin gluten.

Fuente: ACIB

Infoceliaquía recomienda ponerse siempre en contacto con el restaurante con antelación.

RESTAURANTE LIORNA (Manacor)

C/ Major

Fuente: ACIB

PIZZERÍA MARCO POLO (Manacor, junio 2010)

Ctra. Palma-Manacor, esquina Avda. Fray Juníper Serra, 78
Manacor
971-845232 / 971-837863

Pizzas SG para llevar

Fuente: ACIB

REST. SA CUINA DE N'AINA (Sencelles, junio 2010)

C/Rafal, 31
Sencelles
971-872992
www.sacuinadenaina.com

Fuente: ACIB

PIZZERIA-TRATTORIA GIARDINO (Port d'Alcúdia, septiembre 08)

Carretera d'Artà, s/n

07400 Port d'Alcúdia (desde Can Picafort a Alcudia, llegando al núcleo urbano del Port d'Alcúdia. El hotel Alcudia Garden está sobre el restaurante y delante tiene el Viva Golf)

971 066305

971 547474

pizzeria.giardino@gardenhotels.com

Se trata de una pizzería que está en combinación/colaboración con el hotel Alcudia Garden (uno de los hoteles que tenemos en el listado de Hoteles Sin). Tienen un amplio conocimiento sobre la dieta sin gluten, han recibido formación. Disponen de 5 pizzas sin gluten, varias pastas a combinar con diferentes tipos de salsa, platos de carne y pescado... Disponen de pan sin gluten.

Fuente: Infoceliaquía (J.P)

RESTAURANTE PIERO ROSSI (Port d'Alcúdia, oct.07)

Ctra. Alcanada, 3

Port d'Alcúdia – Mallorca

971-548611

Disponen de carta aparte para celíacos.

Fuente: Mallorca Restaurantes 121

RESTAURANTE PAGO PAGO (Pto. Alcudia, junio 2010)

C/Estrella de Mar. Rincón Ctra. Artà s/n

Puerto de Alcudia

Platos sin gluten y pizzas artesanas

Fuente: ACIB

RESTAURANTE ES MOLLET (Can Picafort, junio 2010)

**C/Felicia Fuster, 38
Can Picafort (Frente Club Náutico)
971-850566**

Pasta y pizzas caseras con ingrediente a elegir.

Fuente: ACIB

RAPHA ´S (Can Picafort, enero 09)

***Paseo Colón, 169. Ca ´n Picafort (Mallorca) 971-851863
Los miércoles tienen cerrado.**

Se trata de un restaurante especializado en cocina castellano-leonesa con gran variedad de platos: tapas, pasta, pescado, carne...

- Tiene pan sin gluten.
- Tiene pasta (espaguetis, macarrones sin gluten)
- Utilizan: harina Maizena, tomate Orlando...
- Disponen de: freidora, tostadora diferenciada para la cocina sin.
- En caso de ser varios comensales que van a compartir un mismo plato (ej.: tapa de calamares a la romana), se cocina como plato sin gluten pues entienden que la comida para celíacos es apta para los no celíacos.
- Disponen de helados de la Menorquina (que figuran en las listas como aptos).
- El precio NO se altera por incluir pan sin o pasta sin (es el mismo) pues en la carta no figuran: pan con/sin; pasta con/sin... Sólo figura: pan/pasta...



Fuente: Infoceliaquía

Infoceliaquía recomienda ponerse siempre en contacto con el restaurante con antelación.

RESTAURANTE IRU (Pto. Pollença, junio 2010)

Paseo Anglada Camarassa
971-867002

Tienen carta para celíacos.

Fuente: ACIB (Ha realizado jornada formación con la ACIB en 2010)

REST. ANIMA SEA LOUNGE (Cala Estancia, julio 08)

C/Pins, 17
07610 Cala Estancia (Mallorca)
971 745437 / 690 073190
<http://www.anima-mallorca.com/es/index.html>

Tanto en la web como en su carta especifican que tienen platos sin gluten.

Fuente: Infoceliaquía (C.B)

RESTAURANTE CALA GALDANA (Menorca, julio 08)

Avda. Virgen del Toro, 2
Ferrerries-Menorca
971 373030

Restaurante del Hotel Loar.

Fuente: ACIB

RESTAURANTE ES CACTUS (Menorca, julio 08)

Urbanización Platges de Fornells, Menorca.
971 376679

Fuente: ACIB

REST-PIZZERÍA EL PATO (Menorca, junio 2010)

Portitxol-Lago de Cala'n Bosch
07760-Ciutadella (Menorca)
971-387044 / 686-912 206

Fuente: ACIB/ACM

**RESTAURANTE EL CASTILLO SANCHO PANZA
(Menorca, junio 2010)**

Avda. Central, 75
Cala'n Porter
07730 Alaior (Menorca)
971-377868

Fuente: ACM



Infoceliagua recomienda ponerse siempre en contacto con el restaurante con antelación.

RESTAURANTE S'AMETLLER (Ibiza, agosto 2011)

C/Pere Francés, 12
07800 Ibiza
971-311780

www.restaurantsametller.com

Adaptan sus platos a la dieta sin gluten. La cocinera ha colaborado con la ACIB en cursos de cocina para celíacos.

Fuente: ACIB

RESTAURANTE BALAFIA (Ibiza, junio 2010)

Crta. Eivissa-San Joan Km. 15.400
07810 Sant Llorenç
971-325019

Ensalada, patatas fritas, carne a la brasa. Embutidos NO aptos. Reservar con antelación.

Fuente: ACIB

BAR-RESTAURANTE LA PALOMA (Ibiza, junio 2010)

San Lorenzo
07810 Sant Llorenç
971-325543

www.palomaibiza.com

Cocina italiana-india con ingredientes de huerto propio y de cultivo ecológico. Preguntar por platos sin gluten del día.

Fuente: ACIB

RESTAURANTE S'HORTET (Ibiza, agosto 2011)

**C/Ramón y Cajal, 5 (frente al Hotel Llevant)
Sant Antoni de Portmany
07820**

www.hotellevant.net

609 729923

Ibiza

Dueño celíaco. Menú sin gluten: hamburguesas, sandwich, pizzas, pastas... Todos los ingredientes que usan son sin gluten. Carta restaurante:

http://www.celiacosbalears.org/fueradecasa/carta_restshortet_eivissa.jpg

Fuente: Infoceliaquia/ACIB

HELADERÍA TORRES TALLÓN (Ibiza, agosto 2011)

C/es Cubells, 26 (edificio multicines)

07800 Ibiza

971-192513

Amplia gama de helados artesanos sin gluten. Desayunos y meriendas sin gluten. Tartas, tartas heladas, muffins por encargo, etc. Colaboran siempre en el Día del celíaco.

Fuente: ACIB

AEROPUERTO PALMA DE MALLORCA (Marzo, 08)

Acuerdo FACE-AENA. La empresa que gestiona la parte de alimentación es AREAS:

aerop.pmi.compras@areas.es

A partir de marzo 08 los siguientes bares del aeropuerto empiezan a ofrecer menús sin gluten. Están en una primera fase de implantación y disponen de magdalenas y pan de hamburguesa.

**BAR FOOD GALLERY 4º PLANTA SALIDA
BAR MEDAS READY TERMINAL A
BAR BIER GARDEN TERMINAL C
BAR MEDAS BIER TERMINAL D
BAR ARS 4º PLANTA - PRÓXIMA APERTURA**

Fuente: Infoceliaquia (C.B)

