

# Öns

Livet på Mallorca

**Vinn!**

lyxig hotell-  
natt för 2 på  
La Reserva  
Rotana

nr 3: september, oktober, november | 2025

**FRAMGÅNGSRIKA  
ENTREPRENÖRER  
– EN NORDISK  
INSPIRATIONSKÄLLA**

Hemliga  
favoriter  
Öns bästa  
bubbel!

*Vi  
fyller*

**10** ÅR

MALLORCA-  
MÄKLARNAS  
HETA TENDENSER  
& OVÄRDERLIGA  
TIPS

**VANDRINGSWEEKEND**  
som ger mersmak

**ÖNS SKÖRDEFESTER**  
Färgstarka upplevelser

**FÖRFÖRISKA DOFTER**  
Parfymen för festliga tillfällen

# Vandringss- weekend

– SOM GER MERSMAK

Upptäck norra Mallorcas skarp-skurna berg, grönskande dalgångar och stillsamma medeltida byar. Här slingrar sig vägar och vandringsleder genom pinjeträd, ekar, olivlundar och lantliga hotell där lugnet råder.

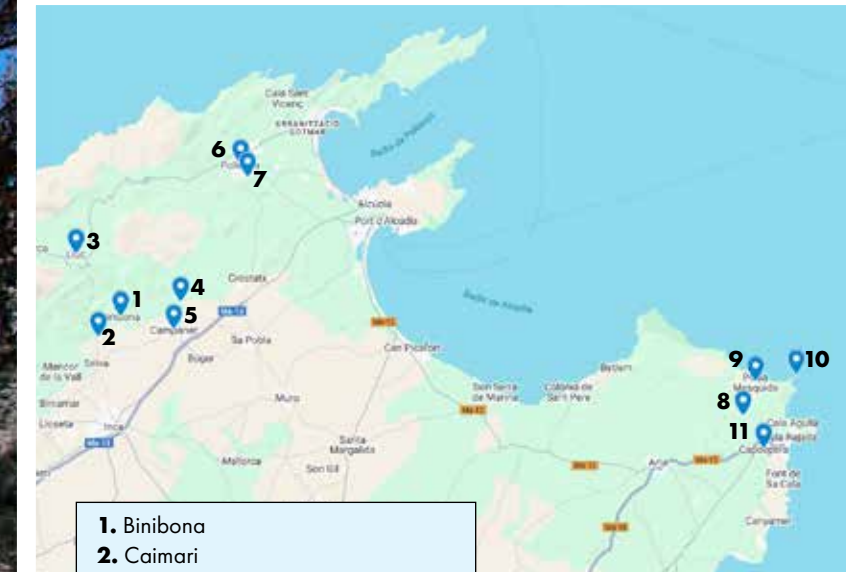
text & foto CENNETH SPARBY



*En av många vackra kustvandringar är leden mellan Cala Mesquida och Cap des Freu, med det blånande havet i blickfång.*

**V**ild natur, slow food och lantgårdsliv är några av ingredienserna under dagarna på norra Mallorca. En bra utgångspunkt för vandringar i Tramuntanabergen är Binibona-dalen och hotellet Can Beneit. En lantgård med endast tio rum dit vi kommer vandrande om aftonen från klostret Santuari de Lluc högt ovan Can Beneit. Klostret har under århundranden varit Mallorcas andliga centrum och en vallfartsort för pilgrimer på 1200-talet. Det går dessutom att övernatta i en av längorna, för att ägna tiden åt kontemplation och vilsamma vandringar i den vidsträckta dalen strax öster om klostret. Via Camí Vell de Lluc är en historisk pilgrimsled som sträcker sig mellan klostret till Caimari via byn Binibona. En milslång led som nyttjats av mallorkiner i generationer för att nå helgedomen i Lluc från dalen. Den ringlar sig likt en serpentin utför de branta bergssluttningarna, vilket kräver sin goda tid och energi. Och det gäller att ha koll på var man sätter fötterna när det lutar brant utför.

**VÄL FRAMME** vid Can Beneit, som en gång i tiden var Binibonas olivoljefabrik, väntar vinprovning och middag. Sommelieren Amy Dunn har dukat upp med en handfull viner från utvalda "fincas" på ön, och berättar engagerat om "vinboomen" på Mallorca – från 70-talets bulkviner till dagens småskaliga producenter med ekologiska förtecken. Vinerna matchar väl den unge kökschefen Raúl Linares Pinzóns rätter. Efter en tid på tvåstjärniga Michelinkrogen Avaro i Canyamel ville han tillbaka till rötterna och en mer traditionsrik matlagning på Can Beneit och restaurang Mirabona. Lamm, pärlhöns och vaktel är några av favoritråvarorna. Dessutom finns grönsakslandet utanför köksfönstret och örtagården strax bakom. Till sin hjälp har han kocken Cristian Peguero, som svarar för matlagningen denna afton. Han frestar med smakrika tapas och en tomat- och apelsinsoppa med räktartar från Sóller som väl matchar vinerna vi provar. Amy visar oss även den gamla olivpressen, som tronar i ett stort rum utanför receptionen. En unik manuell pjäs som det endast finns tre kvar av i hela Spanien. Den är fortfarande i bruk på gården. För ägaren Toni Duran har mer än 700 olivträd en bit längre upp i dalen, som ger rikliga skördar om hösten. →



1. Binibona
2. Caimari
3. Lluc
4. Coves de Campanet
5. Campanet
6. Pollença
7. Santuari de la Mare de Déu del Puig
8. Hotel Cases de Son Barbassa
9. Playa Mesquida
10. Cap des Freu
11. Capdepera



**NÄSTA MORGON** lånar vi varsin elcykel för att utforska Binibonadalens natur och små byar, med Tramuntanas imponerande bergstoppar som fond. Vi trampar i maklig takt förbi olivlundar och väldoftande lavendelfält, och möter flera vandrare och cyklister på upptäcktsfärd. Lagom till lunch är vi framme i **Caimari**, grannby till Binibona. Vid en av de trånga gränderna driver Maria och Theresa Solivellas **Ca Na Toneta**. Mer ett hål i väggen, där syst-rarna frestar med sinnrika avsmakningsmenyer till både lunch och middag. Grönsakerna kommer från egna odlingar och köttet från bönder i trakten. Den pinfärska fisken och skaldjuren hämtar Maria i Port de Pollença.

Den somriga menyn inleds med stenugnsbakat bröd från Campanet, olivolja från en mor-bror och oliver från mammas gård.

– Ja, hela släkten är inblandad i vår matlagning, säger Maria med ett leende, där hon står i det trånga köket, med förföriska dofter från grytorna på spisen.

Systrarna är uppvuxna här i Caimari och djupt rotade i byn och landskapet.

– För oss är det viktigt att samverka med lokala matproducenter och hantverkare. Så alla råvaror och viner liksom vårt porslin och möbler andas kvalitet och förankring.

Vid vårt bord inleds nu en räcka serveringar med bland annat Söllerråkor, blåmusslor från

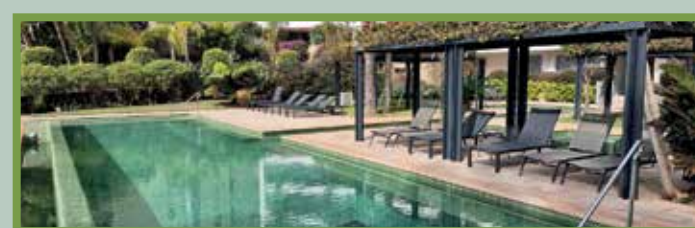
Menorca, sobrasada med bönor samt kronärt-skocka med ägg och bacon.

Ny dag stundar med vandring längs den smala landsvägen mot byn **Campanet** och kalkstensgrottorna vid **Coves de Campanet**. Ett fascinerande grottsystem vid den södra slutningen av **Puig de Sant Miquel** i Serra de Tramuntana. Här får vi ta del av storslagna pelarsalar och gallerier med stalaktiter och stalagmiter, som formats under miljontals år. Ett sällsamt besök som får ta sin goda tid.

Lunchar gör vi i Campanet. En rofylld by med smala kullerstengator, gedigna stenhus och ett mysigt torg med kyrka och kaféer. Här möter vi än fler cyklister och vandrare som fyller på energidepåerna inför den fortsatta färderna. Vi har inte bråttom utan passar även på att spana in marknadsstånden med nyskördade grönsaker, lokala charkuterier, olivolja, vin, bakverk och honung

Sedan tar vi lokalbussen till **Pollença**, två mil längre norrut, och den väntande login på **Can Aulí**. Boutiquehotellet ligger mitt inne i stadens historiska centrum, som romarna en gång grundade. Men vi börjar med att utforska Pollenças stolthet – den till synes ändlösa Calvriotrappan som leder upp till ett kapell med Kristusstaty. 365 rejäla trappsteg som innebär ett svettigt motionspass för oss så här på eftermiddagen. →

*Santuari de Lluc är ett populärt vandringsmål. Från det anrika klostret leder flera fina vandringsstråk. Och utsikten är minst sagt hänförande.*



## YOUR LIFE EASIER

*Comprehensive maintenance and cleaning*

### Community maintenance,

A comprehensive solution designed to meet the multiple maintenance needs of residential environments.

This service covers key aspects such as cleaning common areas, pool maintenance, landscaping, and other essential aspects to ensure a safe, healthy, and aesthetically pleasing environment in communities.

### Garden and pool maintenance and cleaning,

These services can be adapted to different property sizes, we provide outdoor spaces in optimal condition, where the client does not have to worry about maintenance and cleaning tasks associated with gardens and pools.

info@gusima.es  
Tel. +34 687 598 288



*Finca Can Beneit i Binibona lockar med rustikt boende och lokal gastronomi vid foten av Tramuntanabergen.*

**DE VINDLANDE GRÄNDERNA** bjuder dessutom på en mängd hantverksbutiker, kaféer, tapasbarer och restauranger, där **La Fonda de L'Aigua** är ett säkert tips. Den klart mest prisvärda om man gillar rustik lantmat med finesse.

Can Aulí öppnade för fyra år sedan och döljer en oas för den som söker lugn och ro, kryddat med lokalt mathantverk. Kökschefen Tina Bestard, som driver egen matblogg, lägger stor vikt vid frukosten. Varje rätt bär på en berättelse om Mallorcas smaker, traditioner och hantverk. Hemlagade marmelader, charkuterier, kolgrillsbakat bröd, färskpressade juicer och grönsaksfyllda omeletter är några goda exempel.

Passar perfekt efter att ha inlett följande morgon med en vandring i ottan upp till klostret **Puig de Maria**, som ligger på en kulle drygt 300 meter ovan havet. Det byggdes i mitten av 1300-talet som ett skydd mot digerdöden. Från toppen kan man under klara dagar skåda Alcúdiabukten, Tramuntanabergen och **Cap de Formentor**.

**CASES DE SON BARBASSA** nästa, dit har vi ordnat skjuts med en god vän efter Tinas stärande frukost. Den stilfulla lantgården ligger

knappa fem mil österut, nära bergskedjan **Serra de Llevant** och naturreservatet med samma namn. Från byn **Capdepera**, vars medeltida borg vakar över staden, leder en knappt skönjbar grusväg vidare till **Cases de Son Barbassa** och **Cap de Ferrutx**, som bjuder på flera fina vandringsalternativ.

**VÄRDEN JOAN BONNIN** välkomnar oss utanför den gamla porten. Han är själv en hängiven vandrare och kommer med flera goda tips, bland andra tipsar han om **Cala Mesquida** och **Cap des Freu**. En led längs den klippiga kusten knappa halvmilen norr om gården. Joan rustar oss sedan med mineralvatten, frukt och några rejäla smörgåsar med sobrasada och färrost som pålägg. För nu väntar en solig eftermiddag till fots i naturreservatet. Ledsträckningen går att ladda ner via en QR-kod och efter knappa timmen är vi framme vid **Cala Mesquidas** vidsträckt strand, med ett stilla hav som skimrar i turkosblått. Den smala stigen leder genom ett säreget klipplandskap med en karg skönhet som berör. En stund senare lunchar vi med några bergsgetter som sällskap och en sydvästvind som svalkar innan vi tar ett efterlängtat bad i en av vikarna. □

**FAKTA**  
**Vandra i norr**

Det är hyfsat lätt att vandra på egen hand längs den åtta mil långa **GR-221** i Tramuntanabergen. Men missa inte avstickarna – för här finns flera gamla handels- och pilgrimsleder som söker sig ner mot dalgångarna. **Parc Natural de Llevant** längre österut bjuder på flera fina vandringsleder med havet inom räckhåll. Och kombinera gärna dina vandringsdagar med lokalbuss. Kan vara skönt vissa sträckor. **MER INFO:** [seemallorca.com/walking/guide](http://seemallorca.com/walking/guide) [seemallorca.com/busesmallorcahiking.com](http://seemallorca.com/busesmallorcahiking.com)



*Maria Solivellas värnar det hållbara köket. Tillsammans med systern Teresa driver hon den lilla krogen Ca Na Toneta.*



*På Can Aulí i Pollença skapar kökschefen Tina Bestard underverk vid frukosten. Här tillsammans med kollegan Raquel Gonzalez, t.v.*



*Amy Dunn på Can Beneit håller vinprovningar för gårdens gäster, gärna i samklang med tapas lagade av kocken Cristian Peguero.*



*Soluppgång i Binibonadalen, från terrassen på Can Beneit.*

**BO BRA**  
**Can Beneit**

Lantgården ligger i Binibonadalen, vid foten av Tramuntanabergen i norr. De äldsta husen har anor från medeltiden. Lokal gastronomi, vin och vandring är självklara teman under vistelsen. [fincacanbeneit.com](http://fincacanbeneit.com)

**Can Aulí**

Det lantliga hotellet med välbevarade stenvälv rymmer ett 20-tal rum i en gammal 1600-talsgård i Pollença, och är mer än bara ett boende. En plats

där design, natur och lokal kultur smälter samman. Frukosten har blivit vida omskriven, tack vare kökschefen Tina Bestards omsorg om råvarorna. [canauliluxuryretreat.com](http://canauliluxuryretreat.com)

**Cases de Son Barbassa**

För den som söker vila och ro är den familjedrivna lantgården på norra Mallorca perfekt. Den ligger i utkanten av naturreservatet Levante och har vandringslederna utanför husknuten. Intim krog, där värden Joan Bonnin har god koll på vinerna. [sonbarbassa.com](http://sonbarbassa.com)

**MISSA INTE!**

Systrarna Maria och Theresa Solivellas utträttar stordåd i all sin enkelhet på **Ca Na Toneta** i byn Caimari, nära Binibona och lantgården Can Beneit. Här är det slow food som gäller, med avsmakningsmeny som tar sin goda tid. [canatoneta.com](http://canatoneta.com)



*Vila vid Cases de Son Barbassa.*