

EL CRUCE

El Cruce ligger vid Palma-Manacor vägen, kilometerskytt 41 från Palma.

Text och foto:
Tomas Åkerblom

RESTAURANGEN MAN INTE KÖR FÖRBI

...i varje fall inte om klockan är mellan 6:00 och 21:00, och magen skriker efter något välsmakande, antingen det är frukost, lunch eller tidig middag. El Cruce är restaurangen dit de mallorquinska och spanska familjerna tar med sina bästa vänner när de vill bjuda på en god måltid. Till lunch kan du välja mellan tre olika rätter från en innehållsrik meny – till en kostnad som borde få skandinaviska krogägare att rodna av skam.

Vi körde från Palma på den starkt trafikerade vägen mot Manacor med lunch i sikte. Målet låg vid kilometerskytt 41, på höger sida alldeles före den stora rondellen som delar vägen som går söderut till Felanitx och Campos. Klockan var 14:50 när vi kom fram och parkeringsplatsen var mycket välfylld, så också restaurangen. Den stressade, men vänliga, restaurangägaren Guillermo, ordnade raskt ett bord i en av de stora lokalerna.

Sedan gick allt vidare i lika rask takt. In kom dricka med svarta oliver i en skål med citronklyftor och salladsblad, tillsammans med grovt mallorquinsk bröd. Sedan var det bara att bestämma sig för förrätten, som består av 15 olika smårätter, som traditionellt är lika mättande som en huvudrätt.

Dagens rekommendation var caracoles, arroz brut eller blandad sallad.



Grillen står på och restaurangen är öppen hela dagen mellan 6:00 och 21:00 varje dag – året runt.

Vårt val föll på arroz brut, som visade sig vara en välsmakande förrätt med fast ris som inte var degigt och tillagad med äkta saffran som fyller smaklökarerna. En förrätt till den nätta summan av 1,50 euro! Efter denna goda start fortsatte vi med huvudrätten, som efter en stunds dividerande blev spädgris (lechona) med sallad och stekt potatis – för 3 euro! Det var ett gott val som visade sig bestå av en välmarinerad spädgris med utpräglad "mallorquinsk" citronsmak. Inte speciellt stor bit, men precis lagom för att jag skulle orka



Guillermo ordnade raskt ett bord i lunchträngseln.



700 gäster får plats i restaurangen.



Välmarinerad "Lechona" (spädgris) för 3.50 euro.



Crema Catalana serverades i äkta keramikskålar och med äkta sockerlag på toppen (ovan).

Hemlagad mandelglass- och kaka (höger).

med desserten som bestod av hemlagad mandelglass med lika hemlagad mandelkaka som tilltugg – för 1,50 euro. Läger man sedan till 0,25 cent för bröd och oliver samt 1,05 euro för en liter mallorquinskt källvatten, så slutade hela kalaset på 7,30 euro per person – och jag kan lova att både jag och min kollega var mätta och belättna efter besöket på restaurangen i vägkorsningen. Klockan 16:20 satt vi i bilen och styrde kosan tillbaka mot Palma.

700 gäster

El Cruce öppnade 1975 och blev uppkallad efter platsen det ligger på. Från början var stället bara en liten familjekrog, men allt efter som trafiken ökade och allt fler upptäckte maten till det överkomliga priset, växte vägkrogen. I dag är det plats till 700 gäster i restaurangen, och kommer du mitt i lunchrusningen, så kan du faktisk riskera att få stå och vänta på bordplats.

Femton kypare ser till så att alla gäster får beställa sin mat och få den serverad medan den är varm och välsmakande, och för själva tillagningen står ett tiotal kockar. Köket är modernt, med stor plats avsatt för den gammaldags typiska vedeldade grillen som ger köttet den riktiga smaken.

Inga tryckta menyer

På El Cruce hittar du inga menyer. Det närmaste vi kom en meny var den som satt inramad bakom en sönderslagen glasruta på väggen utanför ingången. Men texten var mer eller mindre oläslig. Beställningarna tas upp muntligt, allt efter en handskrivna lapp i kyparens hand. Med andra ord, så bör du behärska lite restaurang-spanska om du väljer El Cruce. Kyparen räknar snabbt upp dom rätter som står på

dagens meny, och så är det bara att bestämma sig.

Vill du inte äta spädgris, så förtvivla inte. Det finns minst fjorton andra varmrätter att välja på – alla till samma låga pris, och efter utseendet att döma lika välsmakade och välsmakande. Som till exempel; lammsadel, lammkotletter, serviola (fisk), tumbet (mallorquinsk rata-touille), kyckling, pepparstek, escalope (schnitzel), grisfötter, sepia (fisk), frito mallorquin eller grillat kött av alla slag.

Dessertlistan består av glass av olika slag, flan, pudding, crema catalan m.m. - och till min stora glädje, smakade kaffet "kaffe", starkt och aromrikt, och inte den blaskiga "amerikanska" varianten som börjar dyka upp både här och där,

Guillermo, som representerar ägar-

na till El Cruce, berättar för "Vi Skandinaver" att det alltid

är lika folkligt på restaurangen vid lunchtid. Hit

kommer också

en del turister, men det

dominerande

språket runt

borden förs på

mallorquinska

eller spanska.



Grisfestlokal

Inredningen i El Cruce är inget för den som är ute efter en romantisk miljö. Stället liknar mer en gammaldags trevlig grisfestlokal.

Maten på restaurangen är faktiskt så prisvärd att det kan löna sig att köra från andra delar av ön för att njuta av deras rätter. Något som många gör. Min vän som rekommenderade restaurangen, blev tipsad av en spansk familj som bor i Puerto Pollença, och som reser till vägkrysset på Manacor-vägen utanför Villafranca de Bonany för att äta lunch en gång i veckan.

Mallorquiner älskar att gå ut och äta, och de är krävande gäster, berättade min vän, som själv har varit krögare på Mallorca. **VS**