PESCADO Y MARISCO DEL MAR BALEAR:

Cada especie en su momento óptimo

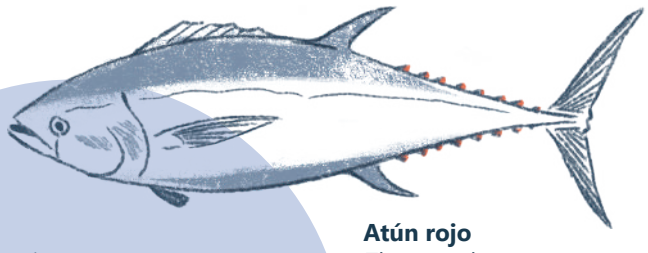
Breca
Pagellus erythrinus
-G, H

Pescado de ESCAMAS

Con escamas grandes y fuertes, su buen tamaño los hace perfectos para cocinarlos al horno.

Chopa
Spondyliosoma cantharus
-G, H

Sardina
Sardina pilchardus
-J PRIMAVERA, VERANO



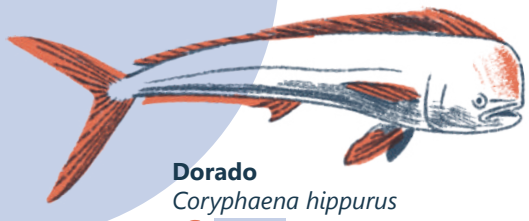
Atún rojo
Thunnus thynnus
-B VERANO, OTOÑO

Boquerón
Engraulis encrasicolus
-J PRIMAVERA, VERANO

Pescado AZUL

Los más ricos en omega 3.
De la sardina al atún, siempre es la temporada de alguna de las especies.

Picarel
Spicara smaris
-E, F OTOÑO, INVIERNO



Dorado
Coryphaena hippurus
-C OTOÑO

Langosta
Palinurus elephas
-H

Gamba roja
Aristeus antennatus
-F

CRUSTÁCEOS

Las diferentes gambas del mar Balear son una verdadera delicia.

Gamba blanca
Parapenaeus longirostris
-F, I

PRIMAVERA

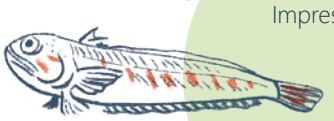
VERANO

OTOÑO

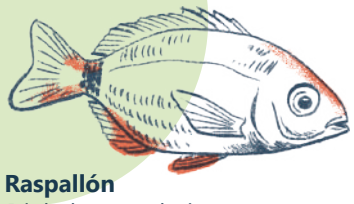
INVIERNO

Pescado de SOPA

Imprescindibles para elaborar un buen caldo.



Araña
Trachinus draco
-F, H



Raspallón
Diplodus annularis
-H

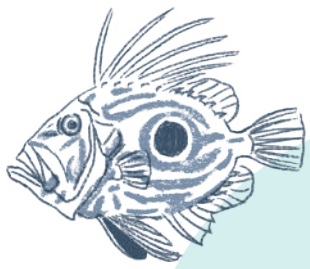
Calamar
Loligo vulgaris
-A, F

Sepia
Sepia officinalis
-H

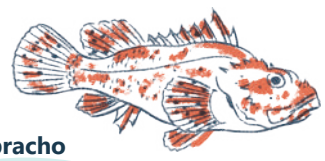
CEFALÓPODOS

Un recurso muy renovable y fuente de proteínas que se consume fácilmente al no tener espinas.

Pulpo
Octopus vulgaris
-F, I



Gallo de San Pedro
Zeus faber
-F, G, H PRIMAVERA



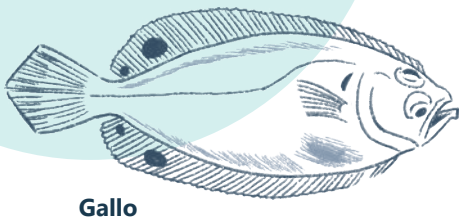
Cabracho
Scorpaena scrofa
-F, G, H PRIMAVERA, VERANO

Salmonete
Mullus surmuletus
-F, H VERANO, OTOÑO

Pescado BLANCO

Con bajo contenido en grasa, su carne blanca de textura firme contiene proteínas de alta calidad.

Brótola de fango
Phycis blennoides
-F



Gallo
Lepidorhombus boscii
-F

CHANQUETE

Parecen larvas, pero son adultos, ya que no crecen más de 5 cm.

Chanquete
Aphia minuta
-D

Las especies mostradas no están a escala.

Artes de pesca

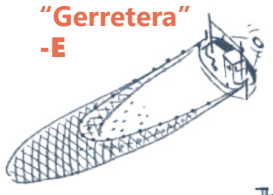
Potera
-A

Currican, caña y línea de mano
-B

Llampuguera
-C

Jonquillera
-D

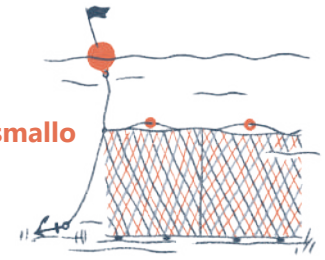
"Gerretera"
-E



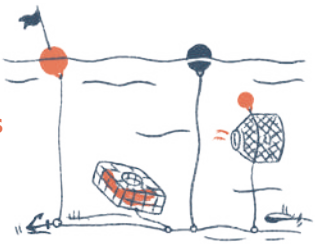
Arrastre
-F

Palangre
-G

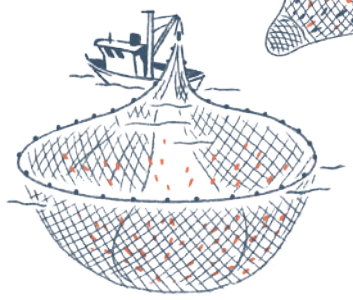
Trasmallo
-H



Nasas
-I



Cerco
-J



Consell de Mallorca | Museu Marítim de Mallorca | Conselleria de Turisme, Cultura i Esports – Direcció General de Cultura | Federació Balear de Confraries de Pescadors | Carasso Daniel&Nina | CSIC | Instituto Español de Oceanografía | Planet tuna

Expertos consultados. **Museu Marítim de Mallorca:** Albert Forés, Maria Àngels Castañer **- Federació Balear de Confraries de Pescadors:** Domingo Bonnín, Rafel Mas, Reis Martínez, Gori Fuentes **- Instituto Español de Oceanografía-CSIC:** Sandra Mallol, Marta Albo, Patricia Reglero
Redacción de textos: María López **- Diseño e ilustración:** Flavia Gargiulo