

CULTURA



Sebastià y Marcos Picornell, padre e hijo, responsables del éxito de Son Tomàs. FOTO: S. LLOMPART

## El restaurante Son Tomàs celebra su 25 cumpleaños en Banyalbufar

V. SÁNCHEZ. Palma.

Mucho ha llovido desde aquellos años ochenta en el que el matrimonio formado por Sebastia Picornell y Roswitha Funke decidiera embarcarse en la aventura de la restauración. Ha cambiado el turista, el tipo de comida y la exigencia del cliente, incluso Banyalbufar no era el pueblo que es ahora. Por eso, cumplir 25 años es, más que una fecha simbólica, toda una proeza. El restaurante Son Tomàs celebra estos días con el regalo de una botella de cava especial la fidelidad de todos sus amigos.

Con una vista privilegiada al mar, en su carta se pueden encontrar productos frescos y variados fieles a la dieta Mediterránea. "Al principio fue difícil encontrar un jefe de cocina

que se quedara más de una temporada. Preferían irse a hacer de albañiles porque ganaban más dinero. Así que decidí probar yo mismo y la cosa empezó a funcionar mejor. Ahora, afortunadamente, es mi hija Natalia la que se encarga de todo", cuenta Picornell.

Ese sabor único de sus platos ha sido testado por clientes de excepción, entre ellos la Infanta Pilar "que optó por pescado a la mallorquina y *gatò* casero" y el legendario director de cine Michelangelo Antonini. También han cenado en su terraza la cantante Annie Lenox y el actor Santiago Ramos.

El futuro del local está asegurado. Los hijos del matrimonio continuarán con el espíritu de Son Tomàs.