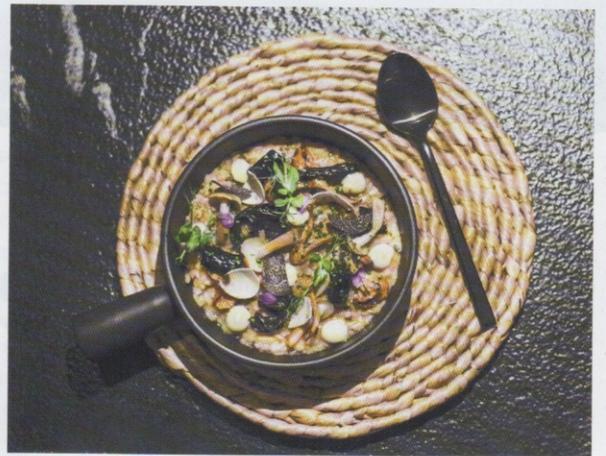
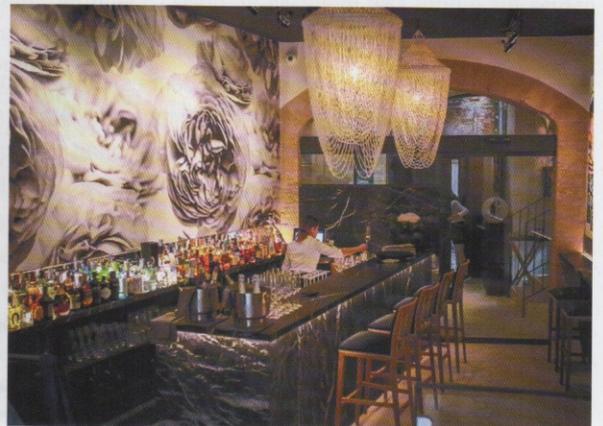




Edel, modern, schön – so präsentiert sich das Restaurant.

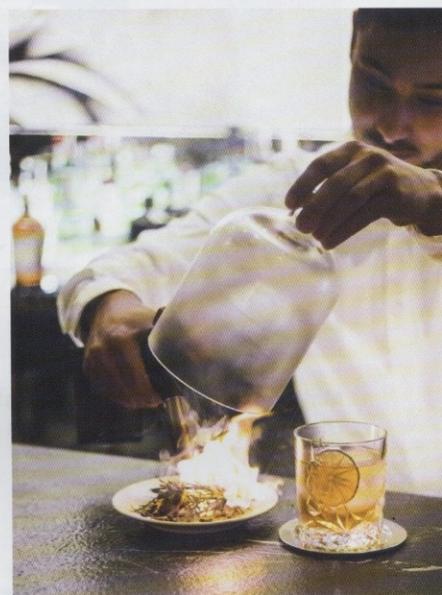


Gourmetküche und Kunst verschmelzen zu einer glamourösen Destination.



GENUSS für alle Sinne

Dieses Restaurant befindet sich nicht in „irgendwelchen“ Räumlichkeiten, nein, es residiert im Erdgeschoss des „Circulo Mallorquin“ – dem ältesten und renommiertesten Gesellschaftsclub Mallorcas – in einem traumhaft restaurierten Altstadtpalais. Das fera zählt zu den außergewöhnlichsten Gourmet-Adressen der Insel. Nur eine Minute von der quirligen Einkaufsmeile Jaime III in Palmas Zentrum entfernt, ist es der perfekte Ort für einen entspannten Lunch, für ein feines Dinner oder einen Drink an der Bar. Gourmetküche und Kunst verschmelzen zu einer glamourösen Destination. Geschaffen haben das wunderschöne Ambiente die neue Besitzerin, Innenarchitektin Sheela Levy und ihr Mann Ivan Levy. Großartige Gemälde zeitgenössischer Künstler, Skulpturen, Keramiken und modernes Interieur bilden den perfekten Rahmen für die kulinarischen Darbietungen von Gastgeber und Küchenchef Simon Petutschnig. Die Stationen des Österreichers schmücken große Namen wie die des katalanischen Zwei-Sternekochs Paco Pérez oder Jordi Vilà, sterngekrönter Meisterkoch im Restaurant Alkimia in Barcelona. Zehn Jahre lebte der gebürtige Kärntner in Barcelona, bevor es ihn auf die Baleareninsel zog. Heute sagt er: „Palma ist jetzt definitiv mein Zuhause“, fügt schmunzelnd hinzu: „Aber Kärntner Kasnudeln bleiben mein Lieblingsgericht.“ Seine Art zu kochen fasst der 39-Jährige nicht gern in einem Wort zusammen: „Ich sage es mal so, ich vereine die Wärme und Leidenschaft des Mediterranen mit der Seele Asiens.“ Mittags speist man à la Carte oder wählt das Drei-Gang-Menü, das alle zwei Wochen wechselt. Am Abend überrascht die Küche mit raffinierten Degustationsmenüs. Den Auftakt macht zum Beispiel das Tatar vom Angus-Rind Son Mayol. Danach verführen „Das Meer in einer Austernschale mit asiatischen Noten“ sowie als weiterer Zwischengang Ei mit schwarzer Trüffel, Belotta-Schinken Arturo Sánchez und Kartoffelchips. Schwarzer Sepia-Reis mit gegrilltem Oktopus, Miesmuscheln und Plankton-Aioli oder doch lieber Entenbrust mit fünf Ge-



Die gemütlich-stylische Bibliothek ist ideal für kleine, private Dinner.

würzen, Apfelmus, Auberginen-Miso und Birnen-Chutney – das ist die anschließende Frage. Zum süßen Abschluss verwöhnen Vanille-Pannacotta, Biskuit, Joghurt-Eis, Himbeer-Creme und eine Auswahl an Petits Fours. Zu allen Speisen funkeln handverlesene Weine im Glas. Dass nur hochwertigste Produkte zum Einsatz kommen, ist eine Selbstverständlichkeit. Viele Erzeuger kennt Simon Petutschnig persönlich. Entspannung findet der Harley-Davidson-Fan auf seiner Maschine und beim Sound seiner Lieblingsband Metallica. Wer im fera beim Genuss unter sich sein möchte: die gemütlich-stylische Bibliothek ist ideal für private Dinner (bis zu zwölf Personen), der lang gestreckte, in

Orange- und Grautönen gehaltene Speiseraum eine Location für größere Events. Für den kleinen Hunger bietet die Bar eine Auswahl köstlicher Tapas. Hier kann man den Tag bei einem Cocktail stilvoll ausklingen lassen. ■

fera Restaurant und Bar
Gastgeber und Küchenchef: Simon Petutschnig
Carrer de la Concepció, 4
Palma de Mallorca, 07012
Telefon: 00 34 / 9 71 / 59 53 01
E-Mail: reservations@ferapalma.com
Internet: www.ferapalma.com
Öffnungszeiten: 13.00 Uhr bis Mitternacht
Mittagessen: 13.00 – 15.30 Uhr
Abendessen: 19.00 – 22.30 Uhr
Bar/Tapas: 13.00 – 22.30 Uhr