

9,95 €   



# abcMallorca

GIVING YOU THE BEST EXPERIENCE OF MALLORCA

# BE SIN SI ADDRESSES

2019  
GEO

# FERA

C/ de la Concepció 4, Palma · Tel +34 971 595 301 · [www.ferapalma.com](http://www.ferapalma.com)

If we eat with our eyes, then the gourmet experience at fera begins before you have even sat down. Expectant diners first enter from the charming cobblestone streets of central Palma into a wonderful seduced courtyard, dotted with exotic greenery and ceramic sculpture – a first taste of what's to come. You next step inside to an oasis of understated chic, warm magnolia walls providing the canvas for an impressive collection of art, curated by co-owner and interior designer Sheela Levy with works from artists, both local and international, established and rising stars. The application of Feng shui philosophy give a feeling of space and fluidity as you are ushered through the historic palazzo, under Balinese shell chandeliers and ancient stone arches, towards your table. With a string of successful restaurant's behind him, Austrian chef Simon Petutschnig is one of the island's top chefs. He takes inspiration from Mediterranean and Asian gastronomy to create a cuisine he refers to as 'Borderless Mediterranean'. It's a cooking style not restricted by culinary boundaries, but instead focuses on the primary produce being used and the ingredients and techniques that best complement them. Also unique to the bustling metropolis is their Organic Herb and Vegetable Garden which provides homegrown produce both for their vegetarian

Si comemos por los ojos, entonces la experiencia gastronómica que te aguarda en fera comienza induso antes de que te hayas sentado a la mesa. Tras atravesar las calles empedradas del casco antiguo palmesano, los impacientes comensales acceden a un maravilloso patio rodeado por una exótica vegetación y salpicado por esculturas de cerámica, todo un preludio de lo que vendrá después. El oasis que te da la bienvenida a continuación es discreto y elegante. Las paredes de color magnolia constituyen el lienzo perfecto para la impresionante colección de arte seleccionada por Sheela Levy, copropietaria y diseñadora de interiores. Está compuesta por obras de diferentes artistas locales e internacionales, tanto consagrados como emergentes. A medida que recorras este histórico palacete bajo lámparas de conchas balinesas y antiguos arcos en piedra para dirigirte a tu mesa, podrás percibir una sensación de espacio y fluidez, que se logra gracias a la utilización del Feng Shui.

El austriaco Simon Petutschnig es uno de los chefs más famosos de la isla, y el artífice del éxito que han cosechado numerosos restaurantes. Se inspira en la gastronomía mediterránea y asiática para crear un estilo al que denomina "Cocina Mediterránea sin fronteras". Haciendo hincapié en los productos principales así como en los ingredientes y técnicas que mejor los complementan, no se ve

Wenn auch das Auge mitisst, dann fängt das kulinarische Erlebnis bei Fera bereits an, bevor Sie an Ihrem Tisch Platz genommen haben. Von einer reizenden Kopfsteinpflasterstraße im Zentrum Palmas betreten die erwartungsvollen Gäste einen wunderschönen, lauschigen Innenhof mit exotischen Grünpflanzen und Keramikskulpturen – ein kleiner Vorgesmack auf das anstehende Essen. Im nächsten Schritt befinden Sie sich in einer Oasis schlichter, schicker Magnolienwände – eine perfekte Kulisse für die eindrucksvolle Kunstsammlung, die von der Mitinhaberin und Innendesignerin, Sheela Levy, zusammengestellt wurde und Werke von lokalen und internationalen sowie bekannten und aufsteigenden Künstlern umfasst. Das Feng Shui-Prinzip sorgt für ein angenehmes, harmonisches Raumgefühl, während Sie durch den historischen Palast, unter balinesischen Kronleuchtern und antiken Steinbögen hindurch, zu Ihrem Tisch geführt werden. Der erfahrene österreichische Koch, Simon Petutschnig, gehört zu den Spitzenköchen der Insel. Seine von der mediterranen und asiatischen Gastronomie inspirierte Küche bezeichnet er als „schrankenlos mediterran“. Sein Kochstil wird nicht von kulinarischen Trennlinien begrenzt, sondern konzentriert sich auf die verwendete Grundzutat und die dazu am besten passenden Zutaten und Techniken. Ebenfalls einzigartig in der lebendigen

“ El chef demuestra su habilidad para evocar la quintaesencia del océano, y despliega todo su talento para realizar un emplatado espectacular. ”

constreñido por límites culinarios. Fera cuenta asimismo con un huerto de verduras y hierbas orgánicas que proporciona los ingredientes necesarios para elaborar sus platos vegetarianos así como sus maravillosos e innovadores cócteles.

El Dim Sum ahumado de lechón mallorquín, propuesta creada con los mejores ingredientes de la isla, constituye el perfecto ejemplo de la fusión del Mediterráneo con el Lejano Oriente. En el “Mar en Concha de una Ostra”, el chef demuestra su habilidad para evocar la quintaesencia del océano, y despliega todo su talento para realizar un emplatado espectacular. En fera encontrarás cuatro menús degustación, un menú del día (con una sorprendente relación calidad-precio) y platos a la carta. Para su elaboración se emplean ingredientes internacionales de primera calidad, como el atún rojo y la ternera Wagyu. Gracias a su selección de casi cien vinos, en fera el viaje gastronómico constituye toda una experiencia, en la que cada plato se convierte en una obra de arte multisensorial maravillosamente elaborada. \*



“ Experience the chef’s skill in evoking the quintessence of the ocean matched with his talent for impressively theatrical presentation. ”

dishes and wonderfully innovative cocktails. If you start with the Smoked Mallorcan Suckling Pig Dim Sum, you’ll find a perfect example of the fusion of the Mediterranean with the Far East, and with ingredients sourced from the finest of island produce. Or if you sample the ‘Sea in an Oyster Shell’ you’ll experience the chef’s skill in evoking the quintessence of the ocean matched with his talent for impressively theatrical presentation. Top-quality international ingredients such as Bluefin tuna and Wagyu beef also feature on the restaurant’s gastronomic repertoire, which includes four tasting menus, a surprisingly good-value set lunch menu, and an à la carte option. And paired with a choice of almost a hundred wines, the dining experience at fera is just that – an experience – one in which each dish is a beautifully crafted, multi-sensorial work of art. \*



“ Erleben Sie das Geschick des Kochs, die Essenz des Ozeans herauszuarbeiten und diese beeindruckend zu präsentieren. ”

Großstadt ist Feras biologischer Kräuter- und Gemüsegarten, dessen Erzeugnisse sowohl für die vegetarischen Gerichte als auch für die wunderbar innovativen Cocktails verwendet werden.

Das geräucherte mallorquinische Spanferkel Dim Sum, das mit den besten Zutaten der Insel zubereitet wird, ist ein perfektes Beispiel für die Fusion zwischen Mittelmeer und Fernem Osten. „Das Meer in einer Auster“ ist Zeugnis für das Geschick des Kochs, die Essenz des Ozeans herauszuarbeiten und diese beeindruckend zu präsentieren. Internationale Spitzenprodukte, wie Blauflossenthunfisch und Wagyu-Rind, sind ebenfalls Teil des kulinarischen Repertoires. Es gibt vier Degustationsmenüs, ein überraschend günstiges Mittagsmenü und à la carte Optionen.

Und in Kombination mit der umfassenden Weinkarte mit fast hundert Weinen wird die Verköstigung bei Fera zu einem wahren Erlebnis, bei dem jedes Gericht ein wunderschön gestaltetes, multisensorielles Kunstwerk ist. \*