BUNTE ☆ TOP 100 HOT SPOTS MALLORCA

BUNTE

DER SOCIETY-GUIDE

TOP 100 *HOT-SPOTS* MALLORCA

RESTAURANTS / STRÄNDE / TAPAS BARS / HOTELS
TIPPS FÜR REGENTAGE / NIGHTLIFE / SHOPS / AUSFLÜGE
VIP-WATCHING / 10 ORTE, UM MALLORCA ZU VERSTEHEN

UNSER STAR

FERA

Im FERA ist ein Abend mit Freunden zugleich ein Galeriebesuch: Überall im Restaurant und in der großartigen Bar findet man zeitgenössische Kunst. Gemälde, Fotografien, Skulpturen und Installationen aus der Kunstsammlung von Ivan Levy – wie das Bild des niederländischen Pop-Art-Künstlers Selwyn Senatori „Big City Boys"

QUADRAT

Wer morgens früh auf den Beinen ist und stilvoll frühstücken möchte, findet keinen hübscheren Ort als das Restaurant in den ehemaligen Stallungen eines Stadtpalais. Aber natürlich ist das Quadrat am Platz Sant Francesc vor allem für die mediterrane Küche von Alvar Albaladejo berühmt. Im Garten zu einem leichten Lunch dem Zwitschern der Vögel zu lauschen und ein wenig mit Latino-Star Ricky Martin am Nachbartisch zu plaudern, macht happy für den Rest des Tages.

Quadrat
Plaça de Sant Francesc 5, Palma
Tgl. 7-11, 13-15.30, 19-22.30 Uhr
Preise: ★★★☆☆
www.hotelsantfrancesc.com

8

Wer einmal hier gegessen hat, kommt immer wieder! Mal für ein Menü, manchmal nur für die außergewöhnlichen Tapas von Küchenstar Simon Petutschnig und einen Sake an der Bar. Sake? Ja: Das Fera hat sechs verschiedene auf der Karte, die perfekt mit den asiatisch inspirierten Geniestreichen harmonieren. Der Österreicher (und Harley-Davidson-Fahrer) hat ein Herz für Vegetarier – vieles für sein köstliches Veggie-Menü wächst im Restaurantgarten.

FERA

Fera / Carrer de la Concepció 4, Palma
Tgl. 13-15, 19-22 Uhr
Preise: ★★★☆☆
www.ferapalma.com

Kein Fleisch, sondern ein Tartar aus roter Bete mit Shiso und Nüssen

9

Was Simon Petutschnig am Herd zaubert, hat Sterne-Niveau und bleibt unvergesslich

STERNE *IN SICHT!*

MARC FOSH

Fast zu hübsch zum Essen sind die Gerichte des Sternekochs

10

Mit Marc Fosh würde man am liebsten einen Abend um die Häuser ziehen, so herzlich und unkompliziert ist der Sternekoch. Und er hat viel zu erzählen: Wie wenig man ihm, dem Engländer, gute Küche zugetraut hatte und wie überrascht viele waren, dass er als erster Brite in Spanien einen Michelin-Stern bekam. Sein elegantes Restaurant ist auch zur Mittagszeit gut besucht, doch für das neungängige „Menú Marc" (89 Euro) muss man abends kommen. Dann schlemmt man mallorquinisches Spanferkel mit Rhabarber und Creme von Salz-Zitronen mit Kirsch-Rosenwasser. Mhmm ...

Marc Fosh
Carrer de la Missió 7 a, Palma
Tgl. 13-15, 19.30-22 Uhr
Preise: ★★★☆☆
www.marcfosh.com

BUNTE *PROMI-TIPP:*

„Einen Umweg lohnt das La Llonja: Im Port de Pollença erwartet Sie Miguel Salom, der perfekt deutsch spricht. Es liegt direkt am Hafen und serviert internationale Küche, die sich mit allem messen kann."

FRANK ELSTNER
SHOWMASTER

kvd creative