fera, FELICES NAVIDADES

Situado en el epicentro de Palma, en los bajos del edificio del Círculo Mallorquín, fera propone un concepto de evocación sensitiva global. Todo en fera está pensado para que el comensal disfrute, muy bien arropado por el buen gusto y la profesionalidad, de una experiencia gastronómica de altos vuelos, de la cual el chef Simon Petutschnig es el principal responsable. Las propuestas de Simon son personalísimas creaciones que sorprenden al comensal.

En fera, nada más entrar, el cliente se ve envuelto en un influyo tan distinguido como evocador. Esculturas, pinturas... de la colección de arte Levy, y el bello sincretismo de la decoración y el mobiliario, preparan al comensal para recibir la bienvenida de un servicio de sala tan diligente como profesional.

Más info: Carrer de la Concepció, 4, Palma. T: 971595301 reservations@ferapalma.com

Menú fin de año
31 diciembre

WAGYU
Nori, Trufa, Oliva

BOGAVANTE
Caviar, Aguacate, Tomate

FOIE GRAS
Chutney, Pera, Kalamansi

LUBINA
Zanahoria, Curry, Bullabesa

MOJITO
Lima, Maracuyá, Sake

TERNERA SIMMENTAL
Setas, Périgord, Patata

CHOCOLATE
Turrón, Café, Baileys

PETIT FOUR
Macaron, Trufa, Gominola

.. Y un maridaje seleccionado especialmente para la ocasión por nuestro equipo de sumilleres.

189€

Menú Navidad
24 & 25 de diciembre

ANGUS SON MAYOL
Nori, Trufa, Oliva

FOIE GRAS
Avellana, Sake, Membrillo
O
CANELÓN
Pollo, Setas, Parmesano

LUBINA
Apio Nabo, Hinojo, Azafrán
O
PORCELLA CAN COMPANY
Calabaza, Naranja, Chalotas

CHOCOLATE
Yuzu, Dulce de Leche, Albahaca

PETIT FOUR
Macaron, Trufa, Turrón

49€

Menú Navidad
24 & 25 de diciembre noche

ANGUS SON MAYOL
Nori, Trufa, Oliva

ATÚN BLUEFIN
Caviar, Erizo de mar, Yema

FOIE GRAS
Avellana, Sake, Membrillo

RODABALLO
Apio Nabo, Hinojo, Azafrán

GIN FIZZ
Lima, Manzana, Citronela

CORDERO LECHAL
Calabaza, Naranja, Chalotas

CHOCOLATE
Yuzu, Dulce de Leche, Albahaca

PETIT FOUR
Macaron, Trufa, Turrón

... Y un maridaje seleccionado especialmente para la ocasión por nuestro equipo de sumilleres.

149€