

Spanien: Restaurant Fera, Palma de Mallorca

Österreicher als einer der richtig spannenden Newcomer der spanischen Gourmetszene

Mallorca als kulinarischer Hotspot im Mittelmeerraum wartet mit einer außergewöhnlichen Dichte gastronomischer Topadressen. Der aus Kärnten stammende Simon Petutschnig kocht in der Inselhauptstadt auf und gilt als einer der richtig spannenden Newcomer der spanischen Gourmetszene.

Ein Adelspalast im Herzen der Altstadt von Palma ist die stilvolle Bühne für die kreative Mittelmeerküche von Simon Petutschnig. Der aus Kärnten stammende Kreative ist seit 2016 Chefkoch und Miteigentümer des Restaurants Fera (www.ferapalma.com) mitten im Zentrum von Palma de Mallorca. Feinschmecker tauchen dort ein in die besondere Atmosphäre eines stilvoll restaurierten, Jahrhunderte alten Adelspalasts. Das Fera ist der perfekte Ort für entspannte Mittagessen, feine Dinner oder einen lockeren Drink an der Bar.

Bei schönem Wetter lädt auch der zauberhafte Garten ein, Petutschnigs Gerichte zu genießen. Er und sein Team verwöhnen mallorquinische und internationale Besucher mit fein komponierten Degustations-Menüs sowie raffinierten Speisen à la Carte wie etwa Simmentaler Rind mit knusprigen Nori-Algen, Trüffel und Olivenöl. Und selbstverständlich einer handverlesenen Auswahl feiner Weine.

Simon Petutschnig hat zuvor in Österreich, der Schweiz sowie in Sterne-Restaurants auf dem spanischen Festland mit Top-Köchen wie Paco Pérez, Jordi Vila und Sergi Arola gearbeitet.

Mehr Informationen:

***Restaurant Fera, Carrer de la Concepció 4, E- 07012 Palma de Mallorca/Spanien
info@ferapalma.com, www.ferapalma.com***