

„Mallorca Restaurant Week 2026“ mit den Restaurants Fera (Palma) und Yara (Puerto Portals)

Gourmet-Frühling auf der Sonneninsel

Richtig gut schlemmen auf Mallorca ist bis zum 31. März 2026 so einfach. Denn rund 40 Insel-Restaurants bieten bei der „Mallorca Restaurant Week 2026“ spezielle Menüs zu erschwinglicheren Preisen an. Darunter sind Michelin-prämierte Häuser und bekannte Spitzenlokale wie das Fine-Dining-Restaurant Fera in Palma oder das Yara mit seiner japanisch-mediterran inspirierten Küche im Yachthafen Puerto Portals. Die Unternehmer-Familie um den Schweizer Ivan Levy sponsort das kulinarische Event mit ihren beiden mallorquinischen Brands Montesión Wine Estate und Son Naava.

Denn zu dem Unternehmen gehören nicht nur die beiden Feinschmecker-Tempel Fera und Yara. Auch edles, kalt gepresstes Olivenöl unter anderem der Marke Son Naava sowie die Weinlinie Montesión sind Teil des Firmen-Portfolios, beides produziert nach höchsten ökologischen Standards. Sowohl das Öl als auch der Wein sind mit dem anspruchsvollen Demeter-Siegel für bio-dynamische Landwirtschaft ausgezeichnet.

Mallorca – Sonneninsel des guten Geschmacks

„Die beiden Markenauftritte Son Naava und Montesión Wine Estate als Sponsor für die „Mallorca Restaurant Week 2026“ sind bewusst gewählt“, sagt Ivan Levy. „Sie repräsentieren unterschiedliche, sich ergänzende Bereiche unseres Engagements auf Mallorca. Die „Mallorca Restaurant Week“ ist zudem für uns eine hervorragende Plattform, um einen nachhaltigen Austausch innerhalb der Branche zu fördern. Sie bringt Menschen zusammen, die Gastronomie und Qualität schätzen.“

Damit ist das Sponsoring der Unternehmensgruppe ein aktiver Beitrag zur Stärkung der lokalen Gastronomie. Schließlich vernetzt die „Mallorca Restaurant Week“ Produzenten, Restaurantbetreiber und Foodies, von den Einheimischen bis zu den Urlaubern auf der Sonneninsel im Mittelmeer.

Überraschende, authentische Genuss-Erlebnisse

In diesem Jahr findet die „Mallorca Restaurant Week“ bereits zum zweiten Mal statt. Dass sie bewusst in der Nebensaison veranstaltet wird, überzeugt Ivan Levy dabei besonders. „Gerade in einer Zeit mit traditionell geringerer Auslastung belebt dieses kulinarische Event das Geschäft und gibt jenen Gästen die Möglichkeit, unsere Küche kennenzulernen, die sich einen Besuch sonst vielleicht nicht leisten würden“, betont er.

Die gut einen Monat währenden Frühlings-Gourmet-Wochen unterstützt auch das balearische Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Umwelt, um so Mallorcas kulinarischer Kultur sowie den lokalen Erzeugnissen mehr Sichtbarkeit zu verleihen. Sie sind ein bedeutender Wirtschaftsfaktor.

Köstliches vom Kärntner Top-Koch Simon Petutschnig

Die speziellen Menü-Preise sind in den teilnehmenden Lokalen übrigens nur bei diesem besonderen Gastro-Ereignis zu bekommen. Die feine Speisefolge im Nobelrestaurant Fera in Palmas Altstadt von Küchenchef Simon Petutschnig kostet während der „Mallorca Restaurant Week“ zum Beispiel mittags 49 Euro und abends 69 Euro. Und im Restaurant Yara in Puerto Portals, wo der Österreicher Petutschnig ebenfalls für köstliche Kreationen sorgt, lassen es sich die Gäste mittags für 39 und abends für 58 Euro so richtig schmecken.

Reservierungen unter <https://restaurant-week.es/>. Weitere Informationen auch unter ferapalma.com, yrapuertoportals.com