

Neues Edel-Lokal im schicken Hafen

Neues Nobel-Restaurant auf Mallorca: Jetzt hat das Grill-Restaurant Yara in erster Meereslinie im Yachthafen Puerto Portals im Südwesten der Insel eröffnet – nur gut zehn Kilometer von der Balearen-Hauptstadt Palma entfernt. Das Yara ist ein Schwester-Restaurant des Feinschmecker-Tempels Fera im Herzen Palmas. Hinter beiden Projekten stehen das Schweizer Unternehmerpaar Sheela und Ivan Levy sowie der Österreicher Simon Petutschnig, der für das kulinarische Konzept verantwortlich zeichnet.

Tafeln mit Blick auf Luxus-Yachten

Speisen im Yara mit seinen rund 100 Plätzen innen und 100 Plätzen draußen auf der schönen Terrasse ist ein außergewöhnliches Erlebnis: Das Restaurant liegt am Kai von Puerto Portals, wenige Meter von den Chrom blitzenden Luxusbooten entfernt. Und auch die Inneneinrichtung des Lokals ist ein Hingucker: Denn Interieur-Designerin und Mitbesitzerin Sheela Levy hat im Yara nach Feng-Shui-Kriterien ein Wohlfühlambiente mit exquisiten Möbeln, Naturstoffen und zahlreichen Pflanzen geschaffen. Großformatige Bilder des balearischen Künstlers Antoni Pedraza unterstreichen das einzigartige Flair.

Asiatisch-mediterrane Küche im Insel-Hafen

„Im Yara bieten wir Feines auf asiatisch-mediterrane Art, wir verbinden Beste aus beiden Küchen“, sagt der Kärntner Chefkoch, der erst im Frühjahr vier Wochen in Japan verbracht hatte, um noch tiefer in die Kunst des japanischen Kochens einzutauchen.

Simmental-Rinderfilet vom Robata-Grill

Man schmeckt's im Yara. Denn das Team von Simon Petutschnig serviert zum Beispiel im Rahmen des Chefs-Menüs derzeit Köstliches wie Gillardeau-Austern mit einem Sake Sour und Apfel zum Auftakt – oder Noris, gefüllt mit knusprigem Seegrass, Wagyu-Tatar und Kaviar. Es folgt ein Carpaccio vom fein marmorierten Wagyu-Rind, eine Auswahl an Sashimi, Dim Sums mit Shiitake-Pilzen und iberischem Schinken – bevor ein Filet vom Simmental-Rind vom Robata-Grill mit Périgueux-Sauce und Frühlingszwiebeln auf dem Tisch duftet. Der Wolfbarsch wiederum ist begleitet von einem weißen Miso-Jus, der Brokkoli von einem Sesam-Dressing. Und den süßen Abschluss bilden ein Schokoladen-Coulant und ein hausgemachten Lemon Pie mit grüner Shiso-Eiscreme ...

Im Yara wird das Teilen übrigens ganz großgeschrieben. Denn die Speisen kommen nicht als Tellergerichte, sondern verführerisch angerichtet auf dunklem Geschirr perfekt zum gemeinsamen Genießen daher.

Text: Kirsten Lehmkuhl

Restaurant Yara Puerto Portals

Puerto Portals, Local 1

E-07181 Puerto Nous, Mallorca

Telefon: +34 616-45 38 09

www.yarapuertoportals.com