

So serviert man Seafood im „Ca Na Toneta“ – mit einer Sauce aus gerösteter Paprika und gebeiztem Eigelb



# PURER GENUSS

Bon profit! Was klingt, als wünsche man sich erfolgreiche Geschäfte, ist Mallorquinisch für: guten Appetit! Aber der lohnt sich eben, denn kulinarisch hat die Insel sehr viel zu bieten – von bodenständigen Tapas bis zu raffiniertem Seafood, von der Strandbar bis zum Sterne-Restaurant

Text: ALEXANDRA KILIAN



Ca Na Toneta, Caimari

## AUTHENTISCH

### CA NA TONETA, CAIMARI

Bei Maria und Teresa Solivellas (mehr Infos auf S. 46) kommen die Aromen der Insel auf den Tisch. Durch einen Wein- und Delikatessenladen gelangt man links auf die Terrasse und rechts ins Restaurant, das früher das elterliche Wohnhaus war. Maria kocht mit selbst gezogenem Gemüse, Onkel Peps Olivenöl und Produkten von befreundeten Biobauern. Serviert wird ausschließlich ein Neun-Gänge-Menü (65 Euro) und die Warteliste dafür ist lang.

[canatoneta.com/de](http://canatoneta.com/de)

### NUS, PALMA

Erst vor Kurzem hat Chefköchin Irene Martínez López in Palmas Viertel Santa Catalina ihr Restaurant eröffnet. Und mit ihr steht bisher nur ein weiterer Koch in der Küche, was sportlich ist, bei den vielen, köstlichen Tapas, die auf die langen Holztische kommen und mallorquinische Zutaten mit asiatischen Gewürzen vereinen, z. B. Escabeche auf japanisch, Tortilla mit Kimchi oder ein Roter-Drachenkopf-Fisch vom Grill.

[nuspalma.com](http://nuspalma.com)

### SES COVES, CAMPANET

Eingebettet in die Hänge des Monte de Sant Miquel, direkt vor den Tropfsteinhöhlen von Campanet, ist das Ses Coves merkwürdiger- und glücklicherweise immer noch ein Geheimtipp. Josep Joan

steht am mit Mandelholz befeuerten Grill, serviert werden Gambas aus Sóller und Fleisch vom Lyo-Rind. Kerzen schimmern auf den schlicht gedeckten Terrassentischen unter uraltem Baumbestand. Als Dessert gibt es geräucher-tes Ziegenkäseis. Sensationell!

[de-de.facebook.com/sescoves](https://de-de.facebook.com/sescoves)

### ES VERGER, ALARÓ

Hier, auf 650 Höhenmetern und halber Strecke zum Castell d'Alaró, gibt es das beste Lamm der Insel. Die Gaststätte gehört zum benachbarten Bergbauernhof, wird in dritter Generation geführt und Tante Antonia übergießt die legendäre Lammschulter, die drei bis vier Stunden im 200 Jahre alten, gusseisernen Ofen an der Stirnseite des Gast- raums schmort, regelmäßig mit Bier.

[facebook.com/EsVergeraloro](https://facebook.com/EsVergeraloro)

### EL PEÑÓN 1957, CIUDAD JARDIN

Näher am Meer kann man nicht sitzen. Die Strandbar mit Blick auf die Bucht von Palma wird seit 1957 familienge- führt und ist der perfekte Ort für einen Sundowner. Herrlich unprätentiös, was auf Mallorca eine erfrischende Ausnah- me ist, genießt man schön oldschool Tapas wie Sardinien-Rillettes, Pimientos de Padrón, Meeresfrüchtesalat und frit- tierte Tintenfischringe.

[elpeon1957.com](http://elpeon1957.com)

## LEGER UND FEIN

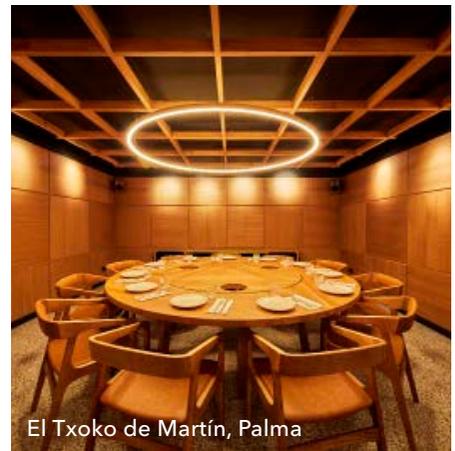
### D'MENU, PALMA

Sterne-Koch Adrian Quetglas konzen- triert sich auf den Mittagstisch und ser- viert jede Woche zwei neue Menüfolgen zu sehr fairen Preisen. Der Sohn eines Mallorquiners und einer Argentinierin würzt lokale Küche international. Die geröstete Süßkartoffel zu seiner butter- zarten Kalbsbacke serviert er z. B. mit einer Orangenemulsion, Erdnüssen und der thailändischen Sriracha-Sauce.

[instagram.com/dmenu1](https://instagram.com/dmenu1)



Ses Coves, Campanet



El Txoko de Martín, Palma

### EL TXOKO DE MARTÍN, PALMA

Der baskische Inhaber und Küchenchef Martín Berasategui gehört zu den höchstdekorierten Köchen Spaniens. Das Lokal auf Mallorca ist sein zwölftes Restaurant und statt aufwendigem De- gustationsmenü gibt es im angesagten Santa Catalina köstliche Snacks und Ta- pas, iberische Wurst- und Käsespeziali- täten, Reis-, Fisch- und Fleischgerichte, Upbeat-Sound und Szenepublikum.

[eltxokodemartin.com](http://eltxokodemartin.com)

### ANDANA, PALMA

Die Lederbänke der mallorquinischen Brasserie in der ehemaligen Bahnstati- on von 1875 sind in Racing Green bezogen, die offene Küche mit Fisch- grätmuster gefliest. Diese unkompli- zierte Alternative zu ihren beiden geh- oben Insel-Restaurants hat Maca de Castro erst kürzlich eröffnet und macht ihre Gäste z. B. mit kross-knusprigen Garten-Kroketten aus Rindfleisch, Lin- sen und Kaisergranat glücklich.

[andanapalma.es](http://andanapalma.es)

### VANDAL, PALMA

Bernabé Caravotta hat schon im „No- ma“ gekocht und bietet nun vor den mit Streetart versehenen Wänden in Santa Catalina mediterran-asiatisch inspi- rier- te Avantgarde. Auf der Karte stehen so kreative Gerichte wie „Gerupftes Huhn“ in gegrillter Banane, Ceviche-Hörnchen mit Kokoschaum oder Jakobsmuscheln mit Macadamia-Curry-Toffee und Qui- noa. Sehr zu empfehlen sind auch die Cocktails mit ausgefallenen Namen wie „Charismatic“ und „Smoky Sour“, die Lust darauf machen, nach dem Essen noch in eine der vielen Bars um die Ecke weiterzuziehen.

[vandalpalma.com](http://vandalpalma.com)

>



Fera, Palma

**COR BARRA I TAULA, PALMA**  
Pa amb oli? So nennt man das für die Insel typische, geröstete, mit Olivenöl, Knoblauch und Tomate eingeriebene Brot. Was daran besonders ist? Dass es als Tapas-Version in einem Lokal von Santi Taura serviert wird, der vor allem für sein Sterne-Restaurant „Dins“ (S. 135) bekannt ist. Ebenfalls toll: seine mallorquinische Pizza-Variante Coca und seine Varianten der „Arroz“-Reispfanne.  
*corbarraitaula.com*

**ROMANTISCH**  
**ES TALLER DE VALLEMOSSA, VALLEMOSSA**  
Kaum zu glauben, dass das hier mal eine Autowerkstatt war! Nur die „Firestone“-Plakette über der offenen Küche und die Fenster in Garagentorgröße erinnern daran. Das Interior ist ein Mix aus Industrie-Look und natürlichen Materialien wie Holz und Bast. Nicolás Auberts Küche ein Mix aus mediterranen und südamerikanischen Zutaten.  
*estallervalldemossa.com*



Maca de Castro, Port d'Alcúdia

**FERA, PALMA**  
Man sitzt in einem der schönsten Gärten Palmas oder in einer Etage des Altstadt-Palacios, während Chef Simon Petutschnig lokale Produkte mit asiatischen Aromen kombiniert: Jakobsmuscheln mit Panko-Crumble, Kokosnuss-Ingwer-Zitronengras-Schaum und Tamarinden-Karotten-Curry-Püree. Und ja, wenn Gerichte so lange Namen tragen, sind sie komplex, schmecken hervorragend und dauern. Also Zeit mitbringen.  
*ferapalma.com*

**ES RÚSTIC PETIT RESTAURANT, CONSELL**  
Werden die Tage kälter, ist es hier besonders gemütlich. Denn um den Kamin haben nur etwa sechs Tische Platz. Vor zehn Jahren hat Familie Seguí Marroig dieses Kleinod im sonst eher spärlich mit Restaurants gesegneten Dorf Consell eröffnet. Chefin Ana lässt sich vom täglichen Marktbesuch inspirieren, wunderbar: ihr Kabeljau-Carpaccio.  
*restaurantesrustic.com*

**ANTIC ES GARRIGÓ, BUNYOLA**  
Vergangene Saison hat Ivan de Crespo sein eigenes Restaurant eröffnet. Den Spaß, den der Küchenchef beim Kochen hat, schmeckt man am besten in seinem Degustationsmenü, sechs Gänge für faire 59 Euro, zwölf für immer noch faire 99 Euro. Tintenfischkroketten, Enten-Gyoza oder zartrosa Lammkoteletts mit Pfefferminzöl genießt man entweder auf den hübschen, salbeigrünen Terrassensesseln oder im Kaminzimmer.  
*Facebook: Restauran-Antic-es-Garrigó*

**CLANDESTÍ, PALMA**  
Rote Ledersessel und verspiegelte Eingangstüren, schwarz getünchte Wände, Fischmaulskelette an der Abzugshaube und Holzfässer, auf denen sich mit Wachs betropfte Weinflaschen im Kerzenschein drängeln: Die Kulisse hat etwas von „Fifty Shades of Grey“, und das gefällt sicherlich nicht jedem, aber ein unvergessliches Erlebnis ist der Besuch allemal. Inhaber Pau Navarro und seine Partnerin und Gastgeberin Ariadna Salvador kochen und servieren direkt am Tresen. Platz gibt es für maximal 16 Gäste und die Küche ist mindestens so sinnlich wie das Interior.  
*clandesti.es*

**AUSGEZEICHNET**  
**ANDREU GENESTRA, CAPDEPERA**

Es gibt nur zwei Sterne-Köche auf Mallorca, die auch den Grünen Stern tragen: Maca de Castro (siehe unten) und Andreu Genestra. Damit zeichnet der Michelin-Führer Restaurants aus, die durch vorbildliche Initiativen und Maßnahmen nachhaltig arbeiten. Seit zehn Jahren residiert Genestra im Boutique-Hotel „Predi Son Jaumell“ und baut seine Zutaten in einem 12000 Quadratmeter großen Garten selbst an, sogar seinen eigenen Weizen „Xeixa“. Die Menüs verbinden Land und Meer, Muscheln mit gebratenem Entenmagen. In der Weinkarte möchte man lange blättern und das Wissen von Käse-Maitre David Serano Córdoba ist beeindruckend.  
*andregenestra.com*

**MACA DE CASTRO, PORT D'ALCÚDIA**  
Als Kind verbrachte sie ihre Tage in der Gaststätte der Eltern, heute hat Maca de Castro selbst drei Restaurants, von denen das erste seit 20 Jahren ihren Namen trägt und eins von elf Sterne-Lokalen der Insel ist (Foto links). Beim Kreieren ihrer Gerichte verwendet Maca de Castro hauptsächlich lokale Produkte – viele von ihrer Farm in Sa Pobla –, bereitet diese aber gerne mit internationalen Techniken zu. Eines ihrer Signature Dishes ist zum Beispiel fangfrischer Rochen in Salz gebacken, den sie mit Meerfenchel und einer fantastischen Hollandaise a la Escoffier serviert.  
*macadecastro.com/de*

## ZARANDA, PALMA

Das Interior des Restaurants ist in dunklen Tönen gehalten und nur von einem Vorhang von der Bar im Eingangsbereich getrennt, während die offene Küche in weißem Marmor erstrahlt. Die gläsernen Böden geben den Blick in den Keller frei, wo sich die Farbbecken der einstigen Gerberei befinden. Seit knapp zwei Jahren residiert Sterne-Koch Fernando Arellano im Restaurant des Boutique-Hotels „Es Príncipe“ und veredelt spanische Produkte mit einem Hauch von Avantgarde und den Aromen arabischer Küche. Köstlich: sein Lamm mit Safran-Kichererbsen, Couscous im Weinblatt und Kurkuma-Joghurt.

[zaranda.es/de](http://zaranda.es/de)



Voro by Alvaro Salazar, Canyamel

## VORO BY ALVARO SALAZAR, CANYAMEL

Alvaro Salazar verbindet in seinem Restaurant im „Cap Vermell Grand Hotel“ seine alte Heimat Andalusien mit seiner neuen auf Mallorca – und spielt in elf bis 15 avantgardistischen Gängen mit einer Finesse und Kreativität wie derzeit kein Zweiter auf der Insel. So werden z.B. Tintenfische bei ihm zu Eis, Crumble und einer knusprigen Krokette, die mit einer Shiso-Mayonnaise-Squid-Creme gefüllt ist.

[capvermellgrandhotel.com](http://capvermellgrandhotel.com)

## DINS SANTI TAURA, PALMA

Santi Tauras Teller sind eine Hommage an die Kulturgeschichte Mallorcas. In 14 Gängen interpretiert der Mallorquiner und Autodidakt Rezepte, die aus antiken Büchern stammen, völlig neu. Und er liebt es, seine Gäste neben dem Kochen zu unterhalten – nicht nur in seinem Stammrestaurant Dins, sondern auch in seiner eigenen TV-Show.

[dinsantitaura.com](http://dinsantitaura.com)



Zaranda, Palma

## AM STRAND

### BUGAMBILIA, CAS CATALÀ

Mitten an der überfüllten Südwestküste gibt es diesen versteckten Strand, an dem man vor allem Einheimische findet: Cas Català. Feiner Sand, kristallklares Wasser und eine Strandbar (auf Spanisch: Chiringuito), die für eine Ganztagsverpflegung sorgt: zum Frühstück Tostadas mit Ramallet-Tomate, Croissants und Granola, zwischendurch Eis oder sehr gute Pommes frites, mittags und abends Pasta, Paella, gegrillte Seezunge oder T-Bone-Steak.

*Ctra. Andratx 29, 07184 Calvià*

### SA FORADADA, DEIÀ

Rund 50 Minuten ist man zu Fuß unterwegs, möchte man den schönsten Sonnenuntergang und die beste Paella der Insel genießen. Beim Gut Son Marroig beginnt der Weg auf die Halbinsel Sa Foradada. Nach etlichen Serpentinaen erreicht man die Badebucht und das schilfgedeckte Lokal. Die Paella wird seit 1973 nach demselben Rezept zubereitet, aber der Baby-Calamar und der Flügelbutt schmecken auch großartig.

[restaurantesaforadada.com](http://restaurantesaforadada.com)

## Restaurants

### PONDEROSA BEACH, PLAYA DE MURO

Miesmuscheln mit Ingwer, Kirschtomaten und Basilikum oder ein kross geröstetes, innen softes und karamellisiertes Brioche-Brötchen mit geschmortem Schweinefleisch? Seit fast einem halben Jahrhundert gibt es im Ponderosa Beach, nicht weit von Alcúdia entfernt, köstliches Komfort-Food. Gegessen wird auf Tischen unter balinesischen Sonnenschirmen oder auf den Holzplanken des Gastraums im Shabby-Stil.

[ponderosabeach.com/en](http://ponderosabeach.com/en)

### CAP FALCÓ BEACH, CALVIÀ

Selbst gebaute Möbel aus Bambus, darüber Sonnensegel, die sich zwischen Piniennästen spannen, Liegen, Schirme und eine strohgedeckte Bar: Wer hier, auf der Halbinsel bei Sol de Mallorca im Südwesten, essen möchte, sollte, bevor er sich auf den Weg macht, reservieren. Denn Stephan Ohneck's Dorade, Hummer und auch sein köstliches Rote-Beete-Carpaccio sind beliebt. Morgens gibt es zudem Frühstück, tagsüber feine Snacks und abends Beach-Partys.

[facebook.com/Cap.Falco.beach](https://facebook.com/Cap.Falco.beach)

### PATIKI BEACH, PORT DE SÓLLER

Die Küche des Patiki Beach (mehr Infos S. 42) gehört zu den besten der Insel. Gekocht wird im renovierten Bootschuppen, gegessen mit Blick auf den pittoresken Hafen. Die Karte wechselt täglich, die Zutaten sind marktfrisch und was aus ist, ist aus. Unbedingt reservieren und hoffen, dass vom Shredded Chicken im kross-süßen Brioche mit Aioli, Sellerie, Rosinen, Pickles und Salsa picante noch etwas übrig ist.

[patikibeach.com](http://patikibeach.com)



Patiki Beach, Port de Sóller