

Top Ten

Die zehn besten Palmas

Hauptstadt-Highlights

Unsere Favoriten in der Inselmetropole. Egal, ob Sie ein Lokal für die Shopping- oder Mittagspause suchen, szenig am Strand, italienisch im Hafen oder ein gepflegtes Dinner genießen wollen – hier dürfte in jedem Fall das Richtige dabei sein.

13 %

Hundertprozentige Empfehlung
Palma, Sant Feliu 13a Seite 88

Arume Sushi Bar & Restaurant

Robfischorgie
Palma, San Miquel 83 Seite 89

El Tula

Nice to meet you
Palma,
Portixol, Marques de la Romana 22 Seite 91

Living

... is easy
Palma, Santa Catalina, Cotoner 47 Seite 93

Nassau Beach Club

Palmas bestes Plätzchen
Palma, Portixol, Paseo de Portixol s/n Seite 96

Nautic

Mister Peter und die Seeanemonen
Palma, Muelle de San Pedro 1 Seite 98

Portixol

Weltläufig, cool, schick
Palma, Portixol, Sirena 27 Seite 101

Santa Eulàlia

Demut & Devotion
Palma, Santa Eulàlia 7 Seite 105

Sea Restaurant

Back to the basics
Palma, Cala Estancia, Congrio 26 Seite 106

Simply Fosh

Wenn's doch auch einfach geht
Palma, Missió 7a Seite 108

Top Ten

Preiswert & gut

Spaß für Sparschweinchen

Ebbe in der Urlaubskasse? Taschengeld schon weg? Auf Mallorca kein Grund, auf fettiges Fast Food zurückzugreifen. Pa amb oli, Tapas, Raciones und Montaditos (vgl. auch „Kaffee & Tapas“) sind ebenso preiswert und gut wie die warmen Gerichte, die untenstehende Restaurants anbieten. Vitamin- und Stimmungshoch auch bei Finanztiefs.

13 %

Hundertprozentige Empfehlung
Palma, Sant Feliu 13a

Seite 88

Bar Loventó

Port d'Andratx paradox
Port d'Andratx, Camí Vell d'es Far 1

Seite 111

Bon Lloc

Öko-Oase in der Altstadt
Palma, Sant Feliu 7

Seite 90

Café Colón

Tapas und Jugendstil
Llucmajor, Plaza España 17

Seite 170

El Barrigón/Xelini

Tapas-Berg-Station
Deià, Archiduc Lluís Salvador 19

Seite 123

El Greco

Der letzte Tsatsiki
Im Festivalpark Marratxi

Seite 172

Estragon

Der Weg ist das Ziel
Felanitx, Plaza Peralada 14

Seite 151

L'Arca d'en Peter

Portemonnaie- und figurfreundlich
Alcudia, d'en Serra 22

Seite 135

La Miranda

Die Alternative in Valldemossa
Valldemossa,
Plaza Miranda des Lladoners 3

Seite 126

Mas Natural

Salat satt
Palma, Plaza Comtat de Rosselló 6
Palma, Plaza España 8

Seite 94

Top Five

Stadtpalais & Bistro

Art Déco & Co.

Im stilvollen Ambiente zwischen historischen Mauern, in säulenumrahmten Patios, auf zauberhaften Plazas und sonnenbeschienenen Dachterrassen speist es sich nochmal so gut. Urbane Eleganz auf der Ferieninsel. - In den Bistros geht es locker und léger zu - mal abgesehen von Platz 1.

BISTRO

1. **Bistro del Tristán**
Von Burger bis Steinbutt
Puerto Portals, Local 1 Seite 111
2. **Bistro 33**
Das Ende der Fosb-Ära
Santa María del Camí,
Ctra. Vieja Santa María-Alaró s/n Seite 169
3. **13 %**
Hundertprozentige Empfehlung
Palma, Sant Feliu 13a Seite 88
4. **Flanigan**
Internationales Schiffsplanken-Parkett
Puerto Portals, Local 16 Seite 114
5. **Tres Punts**
Dorfschönheit Campos, die Zwote
Campos, Nou 50 Seite 165

STADTPALAIS

1. **Es Coc**
Eine echte Entdeckung
Santanyí, S'Aljub 37 Seite 148
2. **Cassandra**
Eine Reise wert
Capdepera, Ciutat 14 Seite 145
3. **Parlament**
Mehr Demokratie wagen
Palma, Conquistador 11 Seite 100
4. **La Calatrava**
Stimmig
Artà, Ses Roques 13 Seite 154
5. **Clivia**
Und jährlich grüßt das Fischtablett
Pollença, Avenida Pollentia 5 Seite 133

13 %*Hundertprozentige Empfehlung*

Die Füße tun weh? Der Magen knurrt mäßig bis laut? Und Sie haben Lust auf was richtig Leckeres, aber ohne viel Aufhebens? Einfach von der zentralen Bummelmeile am Born in die Sant Feliu abbiegen, die Gasse im ruhigeren Part der Altstadt etwas hinauflaufen, und schon geht's ein paar Stufen hinab ins Souterrain des sympathischen Lokals. Man lässt sich an blauen Zweiertischen nieder, gerne auf den bequemen Bänken an der Wand. Das Ambiente gibt sich jung, frisch, mit bunten Akzenten, aber ohne angestrengten Designschnickschnack. Blickfang ist ein gut gefülltes Weinregal. Die dort präsentierten Fläschchen sind ebenso wie etwas Feinkost auch zum Mitnehmen zu erwerben. Dementsprechend darf man sich auf ein gutes Tröpfchen zum Essen freuen, selbst im offenen Ausschank. Aber zurück zum knurrenden Magen. Dem wird Etliches geboten für den herzhaften Hunger wie für den leichten Appetit. Da wären verschiedene kalte Platten mit mallorquinischen und iberischen Wurst- und Käsespezialitäten, die wie viele andere Offerten als halbe oder ganze Portion zu haben sind. Klasse, so lässt sich einiges probieren. Para picar zum Beispiel appetitliche Naschereien für Zwischendurch wie klassische Boquerones oder die Mini-Kartoffeln mit Mojo-Saucen, den kanarischen Dips (3,50/4,20 Euro). Wir verknuspern bei unserem Besuch mit Freude Crostinis mit hausgemachten Artischocken- und Olivencremes (3,50 Euro). Nicht zu vergessen, dass vorab ein feines Gläschen Cava Laune macht (für schlappe 3 Euro). Leckere Salate machen sie hier, zum Beispiel den „Ensalada Lisboa“, der reizvoll Tomate, Zwiebeln, Kartoffeln und Thunfischfilet kombiniert (8,50 Euro). Mit dem „Provençal“ wird in Calvados und Curry mariniertes Hühnchen serviert (10,50 Euro). Wir sind rein vegetarisch glück-

lich. Dabei erweisen sich Taboulé, der herrlich lockerer Cous-cous-Salat, und die Melange von knackig jungem Spinat mit Champignons, Sojasprossen und Limonen-Dressing als wunderbares Duo (4,20/7,50 Euro). Von den Specials des Hauses können wir den Pulpo galizische Art nur wärmstens empfehlen. Butterzarte Scheiben Oktopus ruhen schön paprikawürzig auf einem leckeren Kartoffelbett (9,80 Euro). Und von den gut fünf Carpaccio-Varianten (auch mit See-teufel, Thunfisch, geräuchertem Straußenfleisch) zergeht der marinierte, hauchdünne Lachs mit Senf-Dill-Sauce köstlich auf der Zunge (10,50 Euro). Dann passt als Näscherchen gerade noch eines der leckeren Bütterken (Canapés, Crostinis und Tostados), die unter anderem mit Paté vom Pata Negra, mit Sobrasada oder mit Ziegenkäse samt Frühlingszwiebeln fein bestrichen respektive überbacken sind. Unseres ist mit einer Kombi aus Blauschimmelkäse und Birnen zum Nach-

tisch genau richtig (je um 4,50 Euro). Dazu schmeckt der Verdejo, einer der drei offen angebotenen Blancos, noch prima (2,90 Euro für 0,2l). Als Tinto hätte es unter anderem der Carmesí vom Inselwinzer J. Puntiró sowie ein Rioja oder Ribera del Duero sein können. Yummie. Das Angebot hier reicht für viele Probierrunden. Besonders günstig wird das Vergnügen mit dem Mittagsmenü. Da kann man aus sechs Offerten drei auswählen und bezahlt inklusive Dessert korrekte 10,80 Euro. Für die Palma-Pause ist das 13 % eine hundertprozentige Empfehlung.

emkazwo

Sant Feliu 13a. Fon 9 71 42 51 87
mo-sa 12-24 Uhr, so geschlossen
MASTER/VISA/Electronic Cash
HG 3-16 Euro
Menú del día 10,80 Euro
Raucher/Nichtraucher
DIE ZEHN BESTEN PALMAS
BISTRO RANG 3
PREISWERT & GUT

**13 %****801***Am Ende viel Gelabert*

Das Ding hat das Zeug zum Place to be, und ohne Frage trifft sich im Erdgeschoss des zweistöckigen Restaurants eine urbane Klientel, die schicke Häppchen oder preiswerte Mittagsmenüs essen und sich dabei zusehen lassen möchte. Die großen Fenster Richtung Markthal machen aus dem schicken Lokal eine Bühne, und da das Gebäude einst eine Bank beherbergte, schwingt aus der alten Zeit vielleicht noch ein Rest von Gediegenheit, Geld und Aufstiegselan mit – wären nicht alle Yuppieträume in den letzten Monaten gnadenlos zerschellt. Die sexy Montaditos und bunten Tapas, die sie im 801 machen, erinnern heutigentags eher an die vielfarbigem Antidepressions-Pillen der Krisenzeit; so richtig haben wir uns mit diesen zwar sehr kreativ angerichteten und mit allerlei Blütenblättchen und Gewürzpulverchen dekorierten Kleinigkeiten nie anfreunden können, aber das ist Geschmackssache. Im unteren Restaurant jedoch, ehemals der Trezorraum, wartet der Schatz des Hauses, die offene Showküche. Das macht Spaß, hier zu sitzen und der flinken Brigade beim Wirbeln zuzusehen; auch die Vitrine ist ein Schmuckstück und verleitet den forschen Gast, mal auf einen frischen Fisch, mal auf ein gut abgehangenes Rinderfilet zu zeigen und mit dem Koch sein persönliches Menü zusammenzustellen. So engagiert sind wir heute Abend mal nicht und studieren lieber aufmerksam die Karte, die solide mediterrane Genüsse annonciert. Fast wie eine Blaupause einer Business-Standardkarte wirkt das Ganze; es scheint, als sei man nach den zerplatzten Börsenträumen nun auch in der Küche wieder eher an konservativen Werten orientiert. Ganz klassisch kann sich der Gast vom iberischen Schinken, Frito mallorquin mit Sobrasada oder gegrillter Gänseleber mit Calvados-Apfelpüree zu den Hauptgängen durch-