

Un menú que es música para los sentidos

El restaurante Fera, en Palma, ofreció un exclusivo menú combinado con la actuación de una violinista y un arpista

Unas 50 personas disfrutaron ayer de una velada muy especial en el restaurante Fera, situado en la calle Concepción de Palma. El chef austriaco Simon Petutsching ofreció un menú degustación a los comensales compuesto por ostra gillardeau, foie, lubina, solomillo y un postre de chocolate. Cada uno de estos platos estuvo maridado con vinos de Felanitx, Banyalbufar y Binissalem, elegidos por la sumiller del restaurante, Silvia Boffo.

El ágape fue el colofón a una noche que comenzó con un cóctel y siguió con un concierto de una hora de duración a cargo de la violinista Nina Heidenreich y el arpista José Antonio Domené, que interpretaron una selección de obras de los compositores Händel,

Massenet, Fauré, Saint-Saëns, Pierné y Monti.

Los asistentes desembolsaron 129 euros y el local registró un lleno. Los socios del Círculo Mallorquín, en cuyo edificio se encuentra el restaurante, tuvieron un descuento del 20 por ciento.

Simon Petutsching, que también es el cocinero del restaurante The Kitchen, es reactivo a ponerle un nombre a su tipo de cocina. «Creo que uno la calidez y la pasión del Mediterráneo con el alma de Asia y si una palabra me definiera sería 'mediterráneo'».

Antes de embarcarse en el proyecto de Fera The Kitchen como chef ejecutivo y socio, Petutsching dejó su impronta en el restaurante Quadrat del hotel Sant Francesc.

J. Moreda Fotos: TERESA AYUGA



A la izquierda, un momento del cóctel y, a la derecha, el chef y socio de Fera, Simon Petutsching, con uno de sus platos.



La violinista Nina Heidenreich y el arpista José Antonio Domené, durante un momento del concierto.



El propietario del restaurante Fera, Ivan Levy (derecha), junto a su hija Shaana y el marido de ésta, Uraaz Bahl.



La carta de coctelería cuenta con una gran variedad de sabores y una elegante presentación.



A la izquierda, unos clientes disfrutan de las vistas al mar de Puerto Portals en un ambiente playero y relajante.

Aventura de verano en el nuevo UM The Beach House

El objetivo es un concepto de ocio selecto y mediterráneo

El pasado mes de junio se abrieron las puertas de UM The Beach House La Calita, en la costa de Portals, junto al Sporting Tennis Club. Una apuesta gastronómica y de ocio, presentada ayer a los medios de comunicación con gran proyección de futuro e intención de expansión.

Nicolás Longo, responsable de sala, comenta que «elaboramos cocina mediterránea y natural elaborada con producto local». La coctelería de gran calidad es otra sugerente oferta para una clientela que destaca la lograda decoración, con materiales en maderas y piezas talladas a mano, en un agradable ambiente y música apropiada. La empresa Umami Group, proyecta para el próximo verano la adquisición del Mood y ampliar su primer beach club en Mallorca.

Julián Aguirre



Entre las especialidades, un 'pa amb oli' con fusión de sabores.



Nicolás Longo, en el centro, responsable de sala del 'beach'.