

fera restaurant & bar, altas revoluciones sensoriales

*Situado en el epicentro de Palma, en los bajos del edificio del Círculo Mallorquín, fera propone un concepto de evocación sensitiva global. Todo en fera está pensado para que el comensal disfrute, muy bien arropado por el buen gusto y la profesionalidad, de una experiencia gastronómica de altos vuelos, de la cual el chef **Simon Petutschnig** es el principal responsable.*



>> Simon Petutschnig propone una cocina con grandes fundamentos



>> Uno de los bellísimos ambientes del restaurante fera.

En fera, nada más entrar, el cliente se ve envuelto en un influjo tan distinguido como evocador. Esculturas, pinturas... de la colección de arte Levy, y el bello sincretismo de la decoración y el mobiliario, preparan al comensal para recibir la bienvenida de un servicio de sala tan diligente como profesional. Antes de pasar a la mesa, la primera recomendación que nos hacen es tomar un aperitivo en el bar, donde disponen de una coctelería realmente atractiva.

Ya entre manteles, Simon Petutschnig se presenta con cuatro menús degustación: **fera (49€)**; **fera Art (69€)**, **fera Gourmet (89€)** y **fera vegetariano (49€)**, donde el chef austríaco sorprende, una y otra vez, con magistrales ejecuciones basadas en un personalísimo concepto de cocina mediterránea sin fronteras.

A propósito del menú degustación vegetariano es, probablemente, la mejor opción de Ciutat para quienes no gustan de la carne y el pescado.

Con decir que los cubiertos aparecen ya muy entrado el menú, podemos hacernos una idea de la alta cocina que se propone en **fera**, a todas luces, diferente y muy recomendable.

De una carta de creaciones muy escogidas, entresacamos el Dim sum ahumado de porcella mallorquina; Sashimi

variado de tres pescados de la lonja; el Arroz negro de sepia con pulpo a la brasa, mejillones de roca y alioli de plancton; el Solomillo de ternera a la brasa con puré de boniato y shitake confitado, y las Texturas de chocolate con mermelada de kumkuat, naranja y helado de turrón.

Disponen de un menú de mediodía, con tres platos, por 22'90€, que es una estupenda opción para almorzar a diario, en el centro de Palma, disfrutando del talento creativo de Simon Petutschnig. Añadiendo 7 euros, se puede optar a un plato sorpresa que Simon elabora escogiendo los mejores productos de mercado.

Por otra parte, el bar y la zona lounge son ideales para tapear o tomar una copa, siempre con el distintivo de fera.

En cuanto a la bodega, disponen de más de 60 referencias que el sumiller ha escogido para maridar a la perfección con las creaciones del chef.

Más info: Horario: Abierto: de 12:00 a 17:00 y de 19:00 a 00:00 Comida: de 13:00 a 15:30. Cena: de 19:30 a 22.30 Carrer de la Concepció, 4, Palma. T: 971 595 301 reservations@ferapalma.com www.ferapalma.com

“Ya entre manteles, Simon Petutschnig se presenta con cuatro menús degustación: **fera (49€)**; **fera Art (69€)**, **fera Gourmet (89€)** y **fera vegetariano (49€)**, donde el chef austríaco sorprende, una y otra vez, con magistrales ejecuciones basadas en un personalísimo concepto de cocina mediterránea sin fronteras”



>> Arroz negro de sepia con pulpo a la brasa y alioli de plancton