

FERA

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.

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 cualificado, dirigido por Pablo Palomino, un reputado profesional con muchos años de vuelo, apasionado por su oficio. 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.

Nueva carta de cócteles con una sección exclusivamente dedicada a cócteles con base de Sake, en colaboración con ENTER. SAKE, una empresa dedicada a la selección y embotellado en exclusiva de Sake, propiedad del famoso disc jockey Richie Hawtin.



|| Sakerini con frambuesa y wasabi



|| Simon, segundo por la izquierda, está muy satisfecho de su equipo

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



|| Las propuestas de Simon son personalísimas creaciones que sorprenden al comensal.

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.

Además de una carta muy escogida, 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 agregar 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.

Los viernes Happy hour, donde los clientes de 5 a 8 de la tarde pueden disfrutar de un cóctel, cerveza o vino y una tapa de sushi por 15€, además de un descuento en todas las otras bebidas de carta.



|| Caipirinha con pera y lavanda

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.

Tel: 971 595 301

reservations@ferapalma.com