

FOODIE HOTSPOT AUF MALLORCA. Im Yachthafen des mondänen Puerto Portals hat mit dem Yara ein neuer Feinschmeckertreff auf Mallorca eröffnet, der höchsten Ansprüchen genügt. Im neuen Gourmettempel kocht der österreichische Herdvirtuose Simon Petutschnig groß auf...



Yara

Mallorcas neuer Genussstempel

**GOURMET-
TEMPEL.**

Das neue Yara
mit Aussicht auf
Yachten ist neuer
Hotspot für Fein-
schmecker auf
Mallorca.





COOLE BAR mit Flower Power im Restaurant Yara.



FUSION KITCHEN. Japanische Küche wird im Yara mit mediterraner kombiniert.



FÜR DAS INTERIEUR zeichnet Designerin Sheela Levy verantwortlich.

Lässiger Dining-Spot im Südwesten der Insel

Fusion-Kitchen: Im neuen Restaurant Yara wird japanische und mediterrane Küche kombiniert. Das Resultat kann sich sehen und auch schmecken lassen...



AFRIKA-ART von Künstlerin Thandiwe Muru ziert die Wand des Yara.



SIMON PETUTSCHNIG. Der Austro-Herdvirtuose kocht im Yara groß auf.

Ohne Frage ist Puerto Portals mit seinen prachtvollen Villen und stilvollen Apartmentblocks so etwas wie der Anti-Ballermann. Knapp zehn Kilometer von der Inselhauptstadt Palma entfernt schlummert einer der mondänsten Orte auf der überaus beliebten Baleareninsel Mallorca. Im weitläufigen Hafenbecken sind prachtvoll funkelnde Luxusyachten vertäut, wiegen sich sanft im Spiel der Wellen hin und her und ziehen dabei unzählige faszinierte wie mitunter auch neidvolle Blicke auf sich. Beim Flanieren entlang des Hafenterrassen kommt so mancher ob der beeindruckenden Bootsparade nicht aus Staunen heraus. In Puerto Portals wird sichtbar Wert auf elegante Kleidung, Stil und Umgangsformen gelegt. Und auf gehobene Gastronomie. Genau hier setzt das jüngst eröffnete Restaurant Yara an.

Der Genusstempel direkt an der Wasserlinie hat sich binnen weniger Wochen zu Mallorcas neuem kulinari-

schen Hotspot aufgeschwungen. Entsprechend ist das Yara seit der Eröffnung chronisch ausgebucht. Wer nicht einige Wochen vorher einen Tisch reserviert hat, dem bleibt nur der schmachtende Blick durch die raumhohen Fenster der komplett verglasten Front auf die lukullischen Hochgenüsse, die hier serviert werden. Umgekehrt genießen die Gäste des Yara neben dem exzellenten Menü den Blick auf das Straßenkino, das Hafenbecken und die mitunter spektakulären Sonnenuntergänge.

Zugegeben, dies alles klingt nach großer Lobhudelei. Doch die lobenden Worte kommen nicht von ungefähr, sondern sind Ausdruck der Wertschätzung für die große Kochkunst, mit der das Yara die verwöhnten Gaumen zu begeistern weiß.

Österreicher kocht auf. Die geschmackvollen Kreationen tragen allesamt die Handschrift des Österreicherers Simon Petutschnig. Der 45-jährige aus Kärnten entdeckte während ei-



NATURSTOFFE & PFLANZEN tragen zum Wohlfühlfaktor des Restaurants bei.

nes beruflichen Aufenthalts in Barcelona in einer Wohngemeinschaft mit jungen Japanern die Feinheiten der asiatischen und insbesondere der japanischen Küche. Meisterschaft kombiniert er diese Einflüsse mit mediterraner Küche. Und das Resultat kann sich sehen (und schmecken) lassen. Mit handwerklicher Perfektion zaubert der mit einer Brasilianerin verheiratete Küchenchef ein Geschmacksfeuerwerk auf die Teller. „Meine Frau Vanessa ist für mich die beste Köchin der Welt“, stapelt der gefeierte Starkoch tief. Wohl wissend, dass er fraglos zu den absoluten Könnern seiner Zunft gehört, auch wenn ihm bislang ein Ritterschlag in Form eines Michelin-Sterns verwehrt geblieben ist. „Mir persönlich ist dies gar nicht so wichtig. Mir ist viel wichtiger, die Gäste verwöhnen zu können und zusammen mit meinem Team jeden Tag ein kleines bisschen besser werden zu können“, räumt Simon Petutschnig bescheiden ein.

KARSTEN-THILO RAAB



ENTRÉE. Der Eingangsbereich des neuen In-Restaurants auf der Baleareninsel.

Karsten-Thilo Raab, Frank Heuer, Hersteller; Infografik: Abey Maivegum

Eingerichtet nach Feng-Shui Kriterien ist das Yara.



Essen & Trinken

➔ Restaurant Yara Puerto Portals.

Neuer Foodie-Hotspot in Puerto Portals auf der Baleareninsel Mallorca mit u.a. hervorragenden Kreationen vom Robata-Grill. Das Restaurant wurde von Designerin Sheela Levy nach Feng-Shui Kriterien eingerichtet. Exquisite Möbel, Naturstoffe, zahlreiche Pflanzen und ein angenehmes Farbkonzept. Die Wände zieren großformatige Werke des lokalen Künstlers Antoni Pedraza.

➔ **Chef-Menü.** Der Bogen spannt sich von den als Vorspeise gereichten Gillardeau-Austern mit Sake Sour und Apfel und Edamame mit Zitrone und Meersalz bis zum Carpaccio vom Blauflossen-Thunfisch mit Avocado, Gurke und Jalapeño-Schaum. Weiter geht es mit einer Auswahl an Sushi und Sashimi mit frischem Wasabi sowie einem großartigen Steingarnelen-Tempura mit

Limette und Jalapeño. Parallel dazu werden Dim Sums mit Shiitake-Pilzen und iberischem Schinken gereicht. Die eigentliche Hauptspeise besteht wahlweise aus einem Filet vom Simmental-Rind vom Robata-Grill mit Périgueux-Sauce und Frühlingzwiebeln oder einem Wolfsbarsch mit Miso-Hollandaise und Wakame-Crème. Abgerundet wird die Speisefolge durch ein Schokoladencoulant mit Misokaramell und Vanilleeis. Preis: 125 Euro. yrapuertoportals.com

Lesen

REZEPTE. Privatköchin Caroline Fabian versammelt in „Mallorca - das Kochbuch“ rund 70 Rezepte, darunter traditionell mallorquinische Rezepte und solche, die ihre persönliche Handschrift tragen. Um 28,80 Euro.



@ Website

WEITERE TOP-RESTAURANTS auf der Baleareninsel Mallorca finden Sie auf: mallorcaalma.com

Tisch reservieren

RESERVIERUNGEN. Restaurant Yara Puerto Portals, Puerto Portals, Local 1, E-07181 Puerto Nous, Mallorca, Spanien, Telefon: 0034-(0)616-453809. www.yrapuertoportals.com

Details zum neuen Gourmettempel Yara auf Mallorca



KURZ-CHECK