

## SNABBFAKTA

**Invånare:** Cirka 870 000.  
**Språk:** Spanska och katalanskspråkiga.

**Valuta:** Euro.

**Tidskillnad:** Ingen.

**Ta dig dit:** Direktflyg med Norwegian eller SAS från Stockholm, Köpenhamn och Oslo.

**Ta dig runt:** Inne i Palma finns stadscyklar att hyra, vill man ta sig ut på landsbygden är hyrbil ett föredrag. Priser från cirka 100 kronor per dag plus försäkring.

**Bra att veta:** Oftast stänger köken mellan 16.00 och 20.00 dagtid. Middagen intas sent, mellan 20.00 och 23.00. De lokala saluhallarna och marknaderna stänger generellt klockan 14.00 och håller oftast stängt på söndagar och måndagar. Den stora dagen för att besöka dem är lördagar då kan det vara kö till tapasbarerna. De mindre butikerna i Palma stänger för lunch cirka klockan 13.00 till 16.00. Dricks ingår ofta i servicen men 5-10 procent är kutym om man kanner sig nåjd som gäst.

## MATSHOPPING

**Merca de Santa Catalina** Här i saluhallen sipas det på pyttesmå vinglas, det intas skinka och öns bästa solarasadekorv hos Sagü, ostron öppnas för glattalivet över disk på Ca s'Ostra - och det botaniseras bland småskaliga producenter på Wine Industry. Santa Catalinas hall har allt man kan önska sig och lite därtill - det går nämligen att köpa fisk och skaldjur över disk och sedan få den tillagad på baren på andra sidan gatan för två till fem euro.

**Plaça de la Navegació, Santa Catalina.**

### Cachao

"Från böna till chokladkaka". Tino Wolter skapar den försvinnande goda chokladen Cachao. Produkterna är inte bara ekologiska utan även helt veganska. Vanlig choklad hettas upp under processen och det tillsätts socker och mjölk, men inte hos Cachao - vilket gör chokladen till ren hälsopillet. Produkterna skapas bakom butiken och finns på flera av öns finkrogar.

**Calle Cotoner 5B, Santa Catalina**  
[cachao.eu/en](http://cachao.eu/en)

### Mercado San Juan

I Palmas svar på Meatpacking District ligger saluhallen Mercado San Juan som öppnade för drygt två år sedan. Hit kan man komma för att ta en öl, några ostron, eller ta några timmar för att åta sig runt i de olika restauranerna i miniformat. Här är man dukliga på underhållning i form av en öfvestival, livemusik eller något matlagingsvent.

**Calle Emperatriz Eugenia 6**  
[mercadosanjuanpalma.es](http://mercadosanjuanpalma.es)

### Mercat de l'Oliviar

Stans mest matmarknad är hallen l'Oliviar. Här går det att vandra runt i timmar mellan oststånd, tapasbarer, olivhandlare och hantverksbutiker med lergods och flätade korgar. Många Palma-bor intar en sen helg lunch här - och på lördagar kan det vara kö till de mest populära ställena. Råds man inte en tidig måltid är det ett tips att komma tidigt.

**Plaça de l'Olivar**

### del Món

På del Món finns över 300 ösorter. Det går alldeles utmärkt att provsmaka sig fram innan man köper sig ett sexpack i butiken. Ett stort plus är det rika utbudet av lokal öl från öns nio olika mikrobyggerier men här finns även cider, ekologiskt och naturligt vin samt likörer.

**Plaça Navegació 14b, Santa Catalina.**

## NYÖPPNAT

### Amaya

Amaya med knappt ett år på nacken är en restaurang med "nya världen"-kök, där spanska smaker möter långväga influenser. Baren är en oas, lite som att kliva in i ett exotiskt växthus, och drinkarna härifrån går inte av för hackor. Bakom restaurangen står familjen Bürgel som sedan tidigare driver den populära sommarkrogen 1661 i Banyalbufar.

**Carrer de la Fàbrica 18, Santa Catalina**  
[amaya.one](http://amaya.one)

### La Huella

Hos det franska brödarparet som står bakom La Huella ser-



veras frukost hela dagen. Något de - efter att ha bott i Australien, kände saknades i Palma. Kvällsmenyn byts dagligen utefter saluhallens utbud och kokens kreativitet. Ekologiskt från ön, och mycket grönsaker är temat. Till och med soffan på utseveringen är klädd i grön gräs.  
**Carrer de la Fàbrica 43, Santa Catalina**

### Tomeu

Sprillans ny restaurang på taket av öns hetaste hotellöppning, Sant Jaume. För köket ansvarar Tomeu Caldentey som räknas till en av öns mest kända kokar. Han har arbetat på den restaurang som fick öns första stjärna i *Guide Michelin* och har sedan 13 år tillbaka en egen stjärnkrog, Bou. Maten på den nya restaurangen är typiskt mallorkinsk, med en twist. Det finns även en cocktailbar och terrass som gjord för solnedgångar med balesrisk house i bakgrunden.

**Calle Sant Jaume 22**  
[boutiquehotellanflaume.com](http://boutiquehotellanflaume.com)

### La Rosa Chica

Vermuterian La Rosa är en av de mest populära krogarna i Palma. Nu har den ynglat av sig på en gathörna i Son Armadams. Den nya restaurangen är med sin ute-

servering större - och tokpopulär. Boka bord eller bered dig på väntetid om du vill sitta. På menyn står tapasmat: tortilla, grillad bläckfisk eller grillade gröna pimentospapirer. Lyxig konservmat står också på menyn.

**Monsenor Palmer 5, Son Armadams**

### Puro Beach Club Illetas

Öns kända beachclub Puro tog i år över gamla virtual Club och har skapat en lyxig strandklubb i samma stil som originalet, tio minuters bilväg från Palma vid stranden Illetes. Till skillnad från sin systerklubb finns här ingen pool utan man badar direkt i havet, som en slags havspool. Med solbädden kommer väten och ett fruktfatt. Här gäller det också att boka i förväg då trycket varit högt redan på försäsongen. **Paralelles Illetes 60, Illetes**

[purobeach.com](http://purobeach.com)

## POPULÄRA KROGAR

### Casa Maruka

En typisk mallorkinsk restaurang är Casa Maruka med en drös lokalt-bor som stammar. Menyn finns i tre delar: en som bär ut dagligen beredare på marknads utbud, en del klassiker som alltid finns där och en där kokten Alberto experimenterar lite mer. Hans exfru sköter desserterna - äppel-