

PR-ARTIKEL

# Zurück zu den Wurzeln

Niemand Geringerer als Sternekoch Tomeu Caldentey zeichnet für die Köstlichkeiten im Restaurant Tomeu im Fünf-Sterne-Hotel Sant Jaume verantwortlich

„Es gab einmal eine Zeit, als die mallorquinischen Herrschaften ihre Köche nach Frankreich entsandten. Als diese in die Paläste von Palma zurückkehrten, brachten sie neue Ideen mit, die mit den mallorquinischen Traditionen und Produkten kombiniert wurden“, so fasst Tomeu Caldentey die Linie für sein drittes Restaurant Tomeu im vor einem Jahr eröffneten Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Sant Jaume in Palmas gleichnamiger Straße zusammen.

Anders ausgedrückt: Es geht zurück zu den Wurzeln, zum klassischen Rezept, wo Fisch und Fleisch dominieren, zu den echten mediterranen, sprich kräftigen Geschmäckern. Mallorquinische Hausmannskost? Ja, aber eben von einem Sternekoch. Tomeu Caldentey ist zweifelsohne einer der ambitioniertesten und erfolgreichsten Köche der Insel: Sein Restaurant Bou (vormals Es Moli den Bou) in Sa Coma hält im 15. Jahr in Folge einen Michelin-Stern. Nach einem zweiten Feinschmeckerrestaurant, dem Taronja Negra Mar im Club de



■ Tomeu Caldentey mit seinem Küchenteam in seinem neuen Restaurant Tomeu. FOTO: HOTEL SANT JAUME

Mar in Palma, ist das Tomeu der dritte Coup des Mallorquiners aus Sant Llorenç, der nun ein bis zweimal pro Woche seinen Köchen im neuen Restaurant in die Töpfe schaut. Allen voran seinem mallorquinischen

Kollegen und Chef Juan Melis, der nach einer internationalen Karriere in Küchen Barcelonas, Londons und Australiens jetzt über die Töpfe und Pfannen im Tomeu regiert. Was steht denn nun aber auf der Speisekarte?

Tomeu nennt es eine sogenannte Charakter-Küche: Ein Klassiker unter den Vorspeisen ist das Port de Sóller-Ei mit roter Garnele, Orange, einem Hauch Butifarrón-Wurst und Sauce Maitaise. Als Hauptspeise

munden Tomeu Caldentey Cannelloni 2001, das Château-briand mit Bearnesa Sauce oder der frische Sankt-Petersfisch. Und als Nachtisch zergeht die Crêpe Suzette à la Tomeu auf der Zunge, nur um ein appetitanregendes À-la-carte-Beispiel zu nennen. Grundsätzlich steht ein kleineres Menü für 55 Euro oder ein größeres für 80 Euro auf der Karte, aber auch ein für den Business-Lunch geeignetes Mittagmenü: Die *Les Greixoneras del Migdia* (Die Mittags-Töpfe) starten mit einem Appetizer aus karamellisierten Sobrassada, dazu knusprigem, in Olivenöl gebackenem Brot, gefolgt von einem ersten und einem zweiten Gang – Fleisch oder Fisch –, dazu ein Dessert und Wein für gerade mal 28,50 Euro. Gespeist wird in einem retro-schicken Ambiente mit aufmerksamem Personal. Dass sich das Restaurant in einem mallorquinischen Palast befindet, verleiht dem Essen ein besonderes Ambiente. Mehr Infos unter: [boutiquehotelsantjaume.com](http://boutiquehotelsantjaume.com)

Von Bettina Neumann



## FAHRSPASS FÜR ALLE

WIR FINDEN FÜR SIE DIE BESTE  
AUTOVERSICHERUNG IN SPANIEN



Geschäftsversicherung



Bau- & Haftpflichtversicherung



Autoversicherung & -ummeldung



Boot- & Jetskiversicherung



Gebäude- & Hausratversicherung



+ UVM



**+34 971 699 096**  
[info@iberiaversicherungen.com](mailto:info@iberiaversicherungen.com)  
[www.iberiaversicherungen.com](http://www.iberiaversicherungen.com)

Sassan Mikhtchi D-J49T-K1UTK-80  
 Denise Latocha D-SZN7-BDA64-32

**IBERIA**  
 VERSICHERUNGSMAKLER

Jetzt berät Sie auch unsere Schweizer Mitarbeiterin Cristina MARTENS/PRAHL/IBERIA