

IN PALMA



LA MEMÉ (Avda. Comte Sallent, 14). Las deliciosas recetas de la abuela adaptadas a la contemporaneidad en un ambiente único. Grandma's delicious recipes adapted to contemporary times in a unique atmosphere. *Omas Rezepte in moderner Version in einzigartigem Ambiente.*



CABALLITO DE MAR

(P. Sagrera, 5). Elegante restaurante con decoración vanguardista especializado en pescados y mariscos y ubicado frente al muelle. Elegant restaurant with avant-garde décor specialising in fish and seafood, located opposite the quay. *Elegantes Restaurant mit moderner Deko an der Mole. Spezialität: Fisch und Meeresfrüchte.*



RESTAURANTE CAFÉ ZANZÍBAR

(Pl. Navegació, 17). Cocina mediterránea, de fusión y de mercado en un ambiente multicultural de artistas y bohemios. Fusion, market-fresh Mediterranean cuisine in a multicultural atmosphere of artists and Bohemians. *Mediterrane, marktfrische Fusion-Cuisine im multikulturellen Bohème-Ambiente.*



LA BODEGUILLA (C. San Jaime, 3). Bodega emblemática del centro de Palma con carta de vinos internacionales, cocina mediterránea y su producto estrella, el Jamón Joselito. Emblematic wine cellar in the centre of Palma with a list of international wines, Mediterranean cuisine and its star product, the "Joselito Ham". *Legendäre Bodega im Zentrum von Palma. Internationale Weinkarte, mediterrane Küche. Spezialität: Schinken Joselito.*



LA PARADA (Pl. de España, 6). La antigua estación de tren es ahora un espacio muy cool. Ofrece una gastronomía local cuidada con un punto canalla. This old train station is now a very cool space. It serves up meticulously-prepared local gastronomy with a roguish touch. *Der alte Bahnhof ist cool! Sorgfältig zubereitete Gerichte mit einem Schuss Lokalkolorit.*

