

**CAP VERMELL BEACH HOTEL** ★★★★★/Ferienhotel

Canyamel, Plaça Pins de Ses Vegues 1, 971 84 15 57

Fax 971 84 16 61

Tagesaktuelle Preise: [marcellinos.de/hotelbuchung](http://marcellinos.de/hotelbuchung)

Karten: A M V E

**GÄSTE-URTEIL** Wohnen **7** Arbeiten **6** Service **7** Atmosphäre **9**

„Betagter“ Beachboy in „Topform“. Da wurde „einiges investiert“ um das alte Strandhotel – Jahrgang ’34 – wieder „so gut aussehen zu lassen“. „Auf den Punkt“ für Genießer: Champagner-Lounge, Sonnendecks mit Strandzugang, „Smokers Heaven“ mit Kamin und Anlegestelle für Yachtgäste. 12 Zimmer im „behäbig-noblen Mallorca-Stil“ – 7 davon zur Seaside. Obgleich Hotel auch als Sprungbrett für lokalen Villen-Verkauf dient, zieht hier nicht nur potenzieller Investor die Badehose an. „Nettes Team.“

**Im Hotel:** gehobene, internationale Küche im **Vintage 1934** mit imposantem Langusten-Becken. **Außerhalb:** internationale Küche direkt am Meer im Restaurant **Cala Rotja**.

**CASES DE SON BARBASSA**

Finca

Capdepera, Ctra. Cala Mesquida – Camí de Son Barbassa, 971 56 57 76

Fax 971 56 60 57

Tagesaktuelle Preise: [marcellinos.de/hotelbuchung](http://marcellinos.de/hotelbuchung)

Karten: A M V E

**GÄSTE-URTEIL** Wohnen **8** Arbeiten **6** Service **8** Atmosphäre **9**

Chill-out-Ambiente mit Übersicht. „Einmalig“ die Lage auf dem Hügel „mit Blick auf Capdepera“ und das „ferne“ Meer. „Geschmackvoll eingerichtet“: 12 Zimmer und 2 Suiten mit Steinwänden. „Sehr schön“ im „schlichten“ Ibiza-Stil dekoriert und dabei „komfortabel“: Klimaanlage, Sat-TV, Minibar, Zimmersafe, Badewanne. Dazu der Pool – „eine Wucht“. Dort, wie auch in der „Kuschel-Ecke“ kann man „super entspannen“. Das Personal verdient Lob, schließlich „erfüllt es doch jeden Wunsch“.

**Im Hotel:** mediterrane Küche mit Produkten **frisch vom Markt**. Donnerstags im **Hotel-Restaurant** Fleisch vom Grill. **Außerhalb:** deftig Mallorquines im **Sa Teulera**.

**SA GALERA, HOTEL**

Charmant

Cas Concos, Ctra. Santanyi-Ca's Concos, km 6,3, 971 84 20 79

Fax 971 84 23 31

Tagesaktuelle Preise: [marcellinos.de/hotelbuchung](http://marcellinos.de/hotelbuchung)

Karten: M V E

**GÄSTE-URTEIL** Wohnen **7** Arbeiten **7** Service **7** Atmosphäre **8**

„Rüstige Finca-Dame“ im „pompösen“ Mallorca-Stil. Ausgangspunkt: ein malerisches Herrenhaus, umgeben von über 5.000 Mandelbäumen im Hügelland der mallorquinischen Ostküste – „respektierlich restauriert“. Innen: 20 Zimmer „nett und gemütlich eingerichtet“ mit „Insel-Feeling“ und „klassischen Gordiola-Glas-Lüstern“. Klimaanlage, Heizung, Sat-TV, Minibar, Telefon. „Riesengroße Gartenanlage zum Lustwandeln“, Sauna, Sonnenterrassen, Pool und „freundlicher Service nebst Familienanschluss“.

**Im Hotel:** Auf der herrlichen Terrasse gibt's Abendessen à la Carte. **Außerhalb:** voller Geschmack mit nordeuropäischer Note und österreichischem Charme im **Viena**.



28,50 €  
-26 %

## CANYAMEL

## PORKADA DE SA TORRE

Mallorquin

Ctra. Artá-Canyamel, km 5, 971 84 13 10

Offen: Di-So 13-15.30, 19-23, 15. Dez.-31. Jan. geschl.

Küche: 13-15.30, 19-23. Gerichte/€: 5-22. Menü: Mittag 20/

Abend 20. Karten: A D M V E

GÄSTE-URTEIL Essen 6 Trinken 6 Service 6 Atmosphäre 7

„Mega uriger Schlemmerschuppen“. Landgut mit mittelalterlichem Fluchtturm (samt Museum). Den Speiseraum dekoriert eine Ölpresse, auf dem offenen Feuer rösten Ferkel. „Leicht zu finden“ (an der Straße nach Canyamel). „beliebt“ bei Insulanern, Touristen, Residenten. Aus der Küche bringt die „flinke, freundliche“ Bedienung „vor allem mallorquinische Spezialitäten“ wie „schmackhaftes“ *Frito Mallorquin* (6). „authentische“, hausgemachte *Pastetenterrine* (5,50). „Unschlagbar gutes“ *Spanferkel vom Grill* (14,10) oder *Kabeljau auf Tumbet* (12,50). „Die Qualität überzeugt auch bei den Desserts“ wie *Mandel-Gató mit Eis* (3,55). 32 Weine, davon 3 offen.

Grandioses Panorama: **Cases de Son Barbassa**

## CAPDEPERA

## CASES DE SON BARBASSA

Mediterran

Ctra. Cala Mesquida – Camí de Son Barbassa, 971 56 57 76

Offen: 12.30-16, 19.30-24. Küche: 12.30-15.30, 19.30-22.30

Gerichte/€: 14-24. Menü: Abend 27

Karten: A M V E

GÄSTE-URTEIL Essen 7 Trinken 7 Service 7 Atmosphäre 9

Voll verglaste Terrasse. Mit Blick auf kilometerweites Grün. „cooler Eisenofen“, winters mit Blick aufs Holzfeuer. „Frische Produkte“, zum Teil aus eigenem Anbau, passen zur „rustikal-eleganten Idylle“. Die „Küche schwört auf mediterranen Zauber und alkoholische Zutaten“. Mehrheitlich Touristen erfreuen sich an „betörendem“ *knusprigem Mozzarella auf hausgemachter Tomatenmarmelade* (12,50) oder „beschwipstem“ *Steinbuttfilet mit Venusmuscheln und Austernsauce* (18,50). Als Dessert „exquisite und verblüffende“ *Ensaïmada-Greixonera (eine Art Pudding) mit Kräuterlikör-Eis* (7,70). „Aufmerksamer“ Service: 55 Weine (3 offen) bilden „solide Auswahl“.