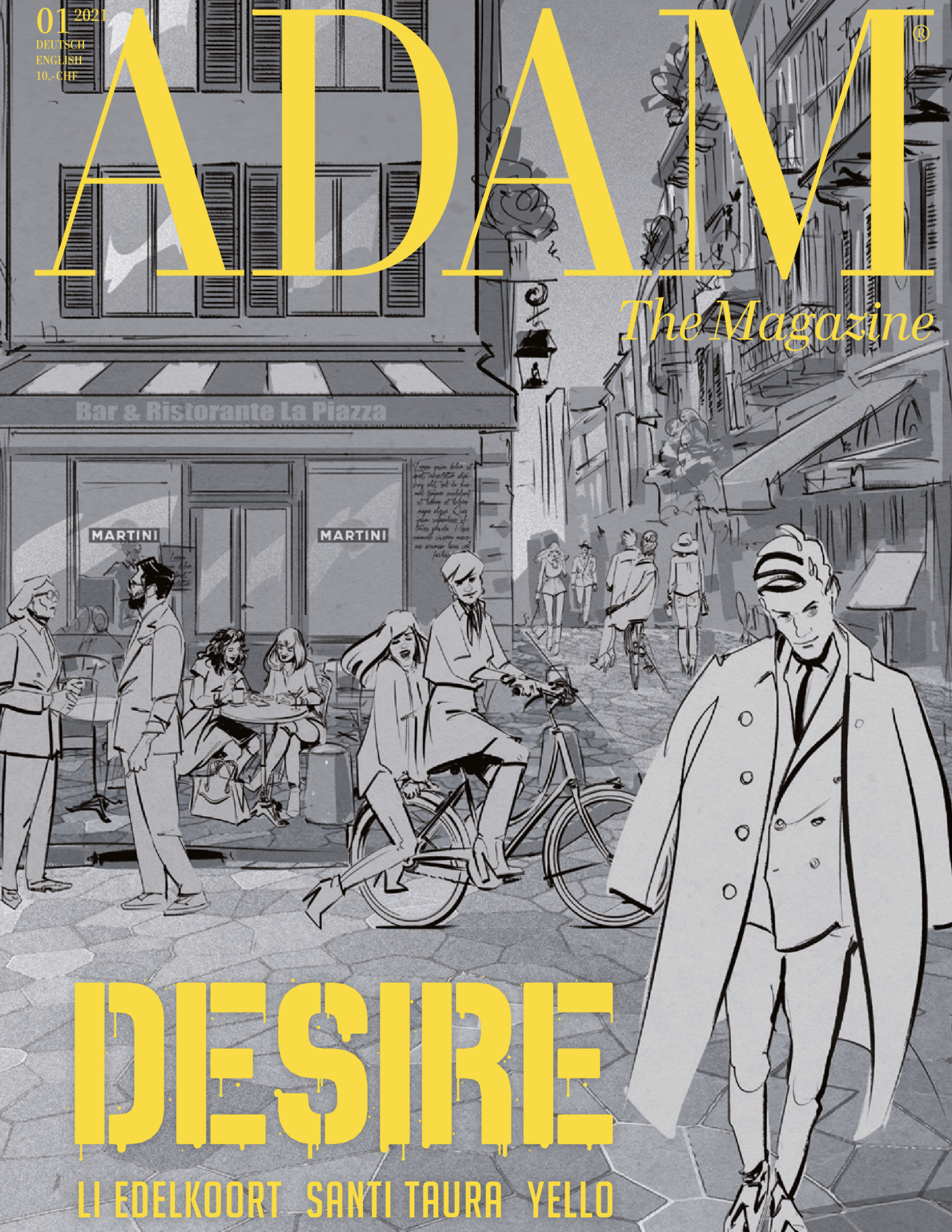
01 2021
DEUTSCH
ENGLISH
10.- CHF

ADAM®

The Magazine



DESIRE

LI EDELKOORT SANTI TAURA YELLO

Santi Taura, Chef des gleichnamigen Restaurants.

Photos Copyrights: Restaurant DINS Santi Taura. Tarek Serraj

HEILIGE DREIFALTIGKEIT

DAS RESTAURANT DINS SANTI TAURA WURDE KÜRZLICH MIT EINEM MICHELIN STERN AUSGEZEICHNET. DER CHEFKOCH DEMONSTRIERT SEINE KOCHKUNST UND DAS KULINARISCHE ERLEBNIS MIT DREI DINGEN: AUTHENTIZITÄT, PERSPEKTIVEN UND EXKLUSIVEN ZUTATEN.

TEXT: SABRINA KAISER-KOSSMAYR

Photos Copyrights: Restaurant DINS Santi Taura, Tarek Serraj

Santi Taura hat sich der Erforschung der Ursprünge der mallorquinischen Küche und der Aufrechterhaltung traditioneller Rezepte verschrieben. Die Auszeichnung durch Michelin ist die Krönung seiner langjährigen Arbeit. „Wenn es eine Geschichte zum Gericht gibt, ist die Wertschätzung beim Gast viel grösser“, so der Chefkoch.

Seine Leidenschaft für alte Rezepte bringt er leidenschaftlich auf die Teller. Zur Begeisterung der Geniesser und Geniesserinnen. Santi Taura erfindet nichts und kocht nur Dinge, die in der gastronomischen Geschichte verankert sind. Seine Produkte bezieht er in der Region und präsentiert seinen Gästen damit den Reichtum der mallorquinischen Insel.

Zu den charakteristischen Gerichten gehört „Panada de Peix de roca“, eine traditionelle Felsenfischpastete, die viele für eines der ältesten Rezepte der Insel halten. „Porcella amb Anfós“, ein weiteres einzigartiges Gericht, vereint das Meer und die Berge und verwendet das feinste Fleisch vom Schwein von Can Company, einem der angesehensten Produzenten von schwarzem Schweinefleisch und gelbem Zackenbarsch auf der Insel. Der talentierte Koch eröffnete das DINS im Jahre 2016 in einer alten Schreinerei und offerierte dort einzigartige Degustationsmenüs. Der Erfolg blieb nicht lange aus und ein Umzug in das Fünfsternehotel El Llorenç Parc de la Mar stand auf dem Programm. Der Förderer der Inselküche zaubert mit seiner Crew einzigartige, kulinarische Erlebnisse. ⊙

WWW.GRUPSANTITAURA.COM

Photos Copyrights: Restaurant DINS Santi Taura . Tarek Serraj

Photos Copyrights: Restaurant DINS Santi Taura . Tarek Serraj

HOLY TRINITY

THE DINS SANTI TAURA RESTAURANT WAS RECENTLY AWARDED A MICHELIN STAR. THE HEAD CHEF DEMONSTRATES HIS CULINARY SKILLS AND THE GASTRONOMIC EXPERIENCE WITH THREE THINGS: AUTHENTICITY, PERSPECTIVES AND EXCLUSIVE INGREDIENTS.

Santi Taura has dedicated itself to the study of the origins of Majorcan cuisine and the preservation of traditional recipes. The Michelin distinction is the culmination of his many years of work. “When there is a story surrounding the dish, the guest appreciates it much more”, according to the head chef.

He produces dishes that manifest his passion for old recipes. To the delight of the connoisseurs. Santi Taura does not invent anything and only cooks things that are anchored in gastronomic history. He gets his products from the region and consequently presents his guests with the richness of Majorcan island.

One of the characteristic dishes is “Panada de Peix de roca”, a traditonal rock fish pate, which many consider to be one of the oldest recipes on the island. “Porcella amb Anfós”, another unique dish, fuses the sea and the mountains and uses the finest cuts of pork from Can Company, one of the most esteemed producers of black pork and yellow sea bass on the island. The talented chef opened the DINS in 2016 in an old carpenter’s workshop, offering unparalleled tasting menus. Success was not long in coming and a move to the five star hotel El Llorenç Parc de la Mar was on the agenda. The patron of island cuisine conjures up unique, culinary experiences with his crew. ⊙ WWW.GRUPSANTITAURA.COM

Photos Copyrights: Restaurant DINS Santi Taura & Hotel Llorenc de la Mar. Tarek Serraj

DAS EL LLORENÇ PARC DE LA MAR liegt im Herzen von La Calatrava, einem der ältesten Stadtteile von Palma. Das modern gestaltete Hotel eröffnete im Jahr 2020 und bietet 33 exklusive Gästezimmer und einen Infinity Pool auf der mehrstöckigen Dachterrasse mit einer Cocktailbar. Egal, ob man sich in den Sonnenliegen im balinesischen Stil entspannt oder auf einen Drink vorbeischaut, die Gäste können den weiten Blick auf die Bucht von Palma, die Kathedrale und die charmanten Dächer der Altstadt geniessen. Die Wellness-Einrichtungen bieten Spa-Behandlungen der spanischen Luxusmarke Natura Bissé und einen Indoor-Pool. ⊙

THE EL LLORENÇ PARC DE LA MAR *lies in the heart of La Calatrava, one of the oldest districts in Palma. The modern hotel opened in 2020 and offers 33 exclusive guest rooms and an Infinity Pool on the multi-level rooftop terrace with a cocktail bar. Whether relaxing on the deckchairs in Balinese style or dropping in for a drink, the guests can enjoy the sweeping view of the bay of Palma, the cathedral and the charming rooftops in the old city. The spa facilities offer treatments with the Spanish luxury brand Natura Bissé and an indoor pool.* ⊙

WWW.ELLLORENC.COM

Photos Copyrights: Restaurant DINS Santi Taura & Hotel Llorenc de la Mar. Tarek Serraj

kvd creative