

MADAME

AB AN DEN
STRAND

MAXIKLEIDER IN
MONDRIAN-FARBEN

GLAMOURÖSE
SWIMWEAR

COOLER
SOMMER-
STRICK

*LIEBLINGS-
INSELN*

BEST OF *MALLORCA,
MENORCA, IBIZA,
& FORMENTERA*

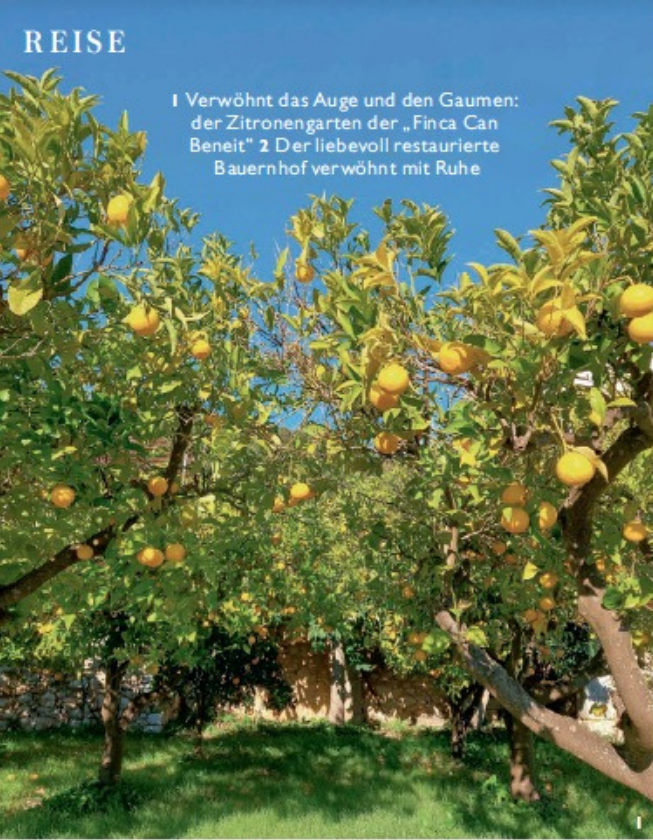
JULI & AUGUST 2022
DEUTSCHLAND 4,9
ÖSTERREICH 4,90
SCHWEIZ SFR 12

**SO
FEMININ!**
*TREND-GUIDE
HERBST/
WINTER*

„**ICH BIN GERN
DER BOSS**“

PENÉLOPE CRUZ
UND IHR SYMPATHISCHES
ERFOLGSREZEPT

1 Verwöhnt das Auge und den Gaumen: der Zitronengarten der „Finca Can Beneit“ 2 Der liebevoll restaurierte Bauernhof verwöhnt mit Ruhe



Ein Sprung ins Meer oder eintauchen in den Infinity-Pool des Beachhotels „El Vicenc de la Mar“



Mallorca

Beach-Hideaways, Rooftops & wachgeküsste *Legenden*

RENAISSANCE EINER LEGENDE CASTILLO HOTEL SON VIDA, PALMA

Mehr als 100 Zimmer des Adults-only-Hotels wurden von Grund auf renoviert, alle mit tollem Blick auf die Bucht von Palma. Die Londoner Interiordesignerin Goddard Littlefair bewies Fingerspitzengefühl mit zeitgemäßem Dekor in hellen, mediterranen Farbtönen. In einigen Räumen des schicken Gebäudeensembles in dem ruhigen Villenvorort von Palma findet man noch Spuren aus dem 13. Jahrhundert.

Unter anderem restaurierte Antiquitäten und wertvolle Gemälde. Die Gästeliste ist illustert, von der spanischen Königsfamilie über die monegassische Fürstenfamilie bis

zu vielen internationalen Filmstars. In den 1960er-Jahren wurde das Castillo in ein Hotel verwandelt, kurz darauf wurde hier der erste Golfplatz angelegt, inzwischen sind es vier in unmittelbarer Nähe. Das ausgewogene kulinarische Angebot reicht von Cocktails und Tapas über traditionelle Küche bis zu internationalem Fine-Dining. Das Spa bekam schon 2019 ein totales Facelift. Das „Castillo Son Vida“ ist Teil der handverlesenen Luxury Collection. **DZ ab 430 Euro, [marriott.de](https://www.marriott.de)**

VERY TRENDY CASA TONETA, CAIMARI

Maria Solivellas kann sich nichts Schöneres vorstellen, als am frühen Morgen durch ihre Gemüsegärten zu spazieren und hier und da zu ernten, was gerade Saison hat. Von dem, was sie im Korb in die Küche trägt, profitieren die vielen Stamm-

Feine Fusion: Im „De Tokio a Lima“ verbinden sich mediterrane und fernöstliche Küche



weise eine schlichte geräucherte Sardine in Begleitung eines mageren Mahon-Käses für Geiz oder Kaviar und Austern für Hochmut. Ein Hauch von Hölle schwebt über den leicht düsteren Räumen. Serviert wird unter themengerechten Dornenkronenleuchten. **Calle de la Fàbrica 18, Tel. 871/53 03 63**

EIN HAUCH VON ORIENT

HOTEL PALMA RIAD

Im Herzen von Palmas Altstadt verströmt das neue Boutiquehotel „Palma Riad“ den Duft des Orients. In einem renovierten Stadtpalast von 1723 wurden elf Zimmer in warmen Farben, mit ornamentalen Tapeten und Bädern im Hammam-Stil opulent eingerichtet. Im Patio mit Pool und Sonnendeck plätschert ein Brunnen – und erinnert so an die Glanzzeit unter den Mauren. Im „Morokko Bar & Restaurant“ spiegelt sich die Vielfalt der arabischen Köstlichkeiten auf der Speisekarte. **DZ ab 350 Euro, palmariad.com**

BADELUXUS

HOTEL VICENC DE LA MAR

Nach ihrem Erfolg mit dem 2021 in Palma eröffneten Hotel „El Llorenç Parc de la Mar 5*“ erweiterten die Hoteliers ihr Portfolio im Frühjahr mit dem Beachresort „El Vicenç de la Mar“ in einer der schönsten Badebuchten Mallorcas. Fünfsterne-luxus in 35 Zimmern – einige davon haben private Terrassen, drei Jacuzzis und zwei einen eigenen Pool. Meltingpot des guten Lebens am Meer ist die Dachterrasse mit Pool, Bar und dem Bistro „DINS El Vicenç“. Hier nimmt man seinen Sundowner mit Blick auf die Cala Sant Vicenç und lässt sich von Starkoch Santi Taura verwöhnen. **DZ ab 400 Euro, elvicenc.com**

GANZ GRÜN

RESTAURANT BOTANIC, PALMA

Nach einer Shoppingtour entlang des Passeig Born sind es nur ein paar Schritte bis zu einem der attraktivsten Stadtpaläste im Zentrum von Palma. In seinem gepflegten Park, der an einen botanischen Garten erinnert, füllt sich gegen Mittag die verwunschene Terrasse des Restaurants „Botanic“.



Abendstimmung: der maurische Innenhof in Palmas neuem Boutiquehotel Palma Riad

Chefkoch Andrés Bénitez setzt auf eine marktfrische, gesunde Kost, immer auf der Basis von Bioprodukten. Als da wären Grünkohl mit Parmesan und getrockneten Tomaten, ein mit Garnelen-Tartar gefüllter Kürbis aus Soller oder Thai-Bouillabaisse mit Safrankruste. In dem vornehmen Gebäude war bis zuletzt eine christliche Schule zu Hause. Aus den ehemaligen Klassenzimmern wurden 24 Zimmer und Suiten des exklusiven Boutiquehotels „Can Bordoy Grand House & Garden“. **Forn de la Gloria 14, Tel. 971/750550**

TIME - OUT

CAN AULI LUXURY RETREAT

Pollença ist die ungekrönte Königin unter den Kleinstädten von Mallorca. Mit reihenweise schönen alten Häusern in schmalen Gassen, Galerien, Hafenbars und Sonntagsmarkt. Hotel-Flüsterer Miguel Conde schaffte es mit Bravour, die in einem historischen Herrenhaus untergebrachte ehemalige Arztpraxis in das „Can Auli Luxury Retreat“ zu verwandeln. Mit 21 ganz unterschiedlichen Zimmern und Suiten. Das köstliche, ohne Zeitnot genossene Frühstück gibt einen guten Einblick in die Philosophie des Hauses. Mit einem ofenfrischen Sauerteigbrot aus

eigener Herstellung, Früchten der Saison, aller Art von Eierspeisen. Alles frisch, alles ökologisch korrekt. Entspannte Urlaubstage folgen hier dem Prinzip der Entschleunigung: Lesenachmittage, dösen am Pool, sich an der nahe Plaça Mayor in Ruhe in eine Sonntagszeitung vertiefen ... **DZ ab 340 Euro, canauliluxuryretreat.com**

LANDIDYLLE

FINCA CAN BENEIT

Ganz in der Nähe der drei bezaubernden Dörfer Selva, Caimari und Moscarí verströmt die auf einem Hügel thronende Finca „Can Beneit“ himmlische Ruhe. Besonders zu der Zeit, wenn die Gäste in den Hängematten am Pool und auf den balinesischen Daybeds Siesta machen, bevor die Sonne hinter den Bergspitzen der Tramuntana versinkt. Rund 70 Hektar Land, auf dem seit Urzeiten Schafe grasen, machen aus dem festungsähnlichen alten Landgut einen Ort der Stille. Die „Alquería“, eine mittelalterliche Mühle im Herzen der Finca, produziert bis heute Öl. Das Küchenteam des „Mirabona Restaurants“ bedient sich im hauseigenen Biogarten mit Avocados, Bananen, Tomaten, Kamille, Minze, Zitronengras ... **DZ ab 285 Euro, fincacanbeneit.com**

