

# Tortilla hoch drei

Lebendige Atmosphäre, vorrangig Einheimische und natürlich Tortillas in der La Tortillería in Palma

**MARTINA ZENDER**

Haben wir uns vor Kurzem noch mit der klassischen Krokette beschäftigt, einem Nationalgericht Spaniens, so widmen wir uns diesmal einem anderen beliebten Gericht, der Tortilla. Auch da hat jeder so sein eigenes Spezialrezept. So spielt etwa eine Rolle, ob der Kern dieses Ei-Zwiebel-Kartoffelgemischs fast noch flüssig ist oder fest und durchgebraten. Natürlich gibt es viele Ausnahmen, aber vor allem im Norden Spaniens liebt man es saftiger, im Süden, etwa in Andalusien, dürfen sie fester und schnittfähiger sein. In der urigen Gastrobar La Tortillería an der Plaça de la Quarta in Palma neigen sie eher zu der nordspanischen Variante. Auf der Karte stehen bis zu 15 Varianten – vom Klassiker bis hin zu ungewöhnlichen Füllungen, als Tortenstück, im Sechser-Pack, als Tortilla-Degustation oder auch komplett.

Die Idee dazu hatte Iván Cerdá, ursprünglich aus Bilbao und seit rund elf Jahren auf Mallorca. Eigentlich veranstaltet er bis heute vor allem für Einheimische die etwas anderen historischen und kulturellen Inselführungen ([mallorcainsolita.com](http://mallorcainsolita.com)), aber 2014 kam das Lokal dazu. „Tortilla-Bars fehlen hier, obwohl alle – so auch ich – Tortillas mögen“, erinnert sich Cerdá. Eine Marktlücke.

Sendoa Lasheras, ebenfalls aus Bilbao, kam als Kunde und ging als Geschäftspartner. „Wir waren uns schnell einig und hatten auch die gleiche Vorstellung von einer gemütlichen legeren Gastrobar.“ Seitdem wechseln sich beide in der Küche und im Service ab und experimentieren mit neuen Varianten und Zutaten. Unterstützt werden sie von Kellnerin Alba Marqués, denn das Geschäft brummt sowohl im Inneren des kleinen Lokals als auch



Mit Spaß dabei: Sendoa Lasheras, Alba Marqués und Iván Cerdá FOTOS: NELE BENDGENS



Varianten mit Sobrassada, mit Spinat, Walnüssen und Blauschimmelkäse, und mit Ei-Ersatz.

auf der ungewöhnlichen Terrasse unter einer Arkade samt Wandgemälde des bekannten Graffiti-Künstlers Soma.

Serviert wird etwa Tortilla mit Sobrassada, Honig und Mahón-Käse, mit Ziegenkäse und eingelegten Paprika, mit Trüffeln, Pilzen und Béchamel-Sauce, mit Spinat, Walnüssen und Blauschimmelkäse, mit Gemüse, mit

## INFORMATION

### Vierteltreffpunkt

La Tortillería, geöffnet Mo.–Sa. 19–24 Uhr, Sa. auch 12.30–16 Uhr. Plaça de la Quarta, 1, Palma. Tel.: 650-78 76 36, FB: La Tortillería

kanarischer pikanter Mojo-Sauce, mit Pilzen und Champignons, mit Tintenfisch galicischer Art und ab und an auch mit Schweinefüßchen oder Kutteln. Eine vegane Tortilla mit Ei-Ersatz, Kurkuma und Gemüse ist ebenfalls im Angebot (Tortilla-Portion 2,50–3 Euro).

Zudem gibt es diverse Brotaufstriche wie Hummus, Olivenpaste, Trockentomatenpaste und eine Lachs-Pistaziencreme (einzeln 3,50–4 Euro, Vierer-Mix 13 Euro). Samstagmittags werden zu Calypso-Musik auch Fleischbällchen, karamellisiert mit Wermut (4 Euro) sowie drei Krokettens-Varianten angeboten. (à 1,60 Euro). Eingekauft werden die Landeier bei einem Bauern aus Lloret de Vistalegre – für eine Tortilla benötigt man etwa sieben bis acht Eier – der Rest wie etwa die Kartoffeln der Sorte Agria stammt von den Märkten Olivar und Pere Garau.

## Um die Wette gekocht in Sa Coma

An diesem Wochenende (17.–20.3.) steht das Fünf-Sterne-Hotel Protur Biomar Gran Hotel & Spa in Sa Coma schon zum vierten Mal ganz im Zeichen des guten Essens. Mittelpunkt des Geschehens ist der nationale Kochwettbewerb um den Titel Protur Chef. 18 Kochschüler von entsprechend vielen Kochschulen aus ganz Spanien wurden aus den zahlreich eingegangenen Bewerbungen ausgewählt, um vor einer hochkarätig besetzten Jury mit Köchen (etwa Marc Fosh, Victor García, Marga Coll, Guillem Mendéz, Bernabé Caravotta), Sommeliers und Gastrojournalisten (inklusive der Autorin dieser Zeilen) ihre Fähigkeiten zu beweisen.

Den Gewinnern winkt eine Siegpriämie (1.000–3.000 Euro) sowie eine einmonatige Praktikumsstelle als Koch inklusive Aufenthalt. Als launiger Moderator fungiert Topkoch



Bei der dritten Ausgabe des Protur-Kochschulen-Wettbewerbs in Sa Coma. FOTO: PROTUR

Koldo Royo, der mit seinen Koch-Videos mittlerweile auch ein erfolgreicher Influencer bei TikTok ist.

Die Organisation unter Leitung des Spitzenkochs Tomeu Caldentey hat zudem ein umfangreiches Rahmenprogramm geplant. Es gibt einen Kinderkoch-Wettbewerb (Protur Chef Kids), eine Foodmesse, Foodtrucks, Workshops (etwa indische, peruanische, mexikanische, süße Küche, Chutneys), Weinverkostungen, Showcookings und spezielle Essen.

Neu in diesem Jahr ist die Verleihung des „Cullerot Daurat“, des Goldenen Löffels an Persönlichkeiten der Gastronomie. Die Auszeichnungen gehen in diesem Jahr an Koch Gérard Tétard vom Ses Rotges in Cala Ratjada, eines der ersten Sternerestaurants der Insel, an den Fernseh- und Radiosender IB3 sowie an Rosa María Esteva, Gründerin der Gastrokette Grupo Tragaluz. Infos: [proturchef.com](http://proturchef.com), Facebook: Protur Chef