

Hotel Cort, Mallorca

## Von roh bis gegrillt



Kulinarisches Spiel der Gegensätze im Hotel Cort auf Mallorca: Das **Restaurant Raw & Grill - The Brasserie** in Palma hält für jeden Geschmack etwas bereit. Während einerseits rohe Köstlichkeiten von Carpaccio über Tatar bis hin zu Ceviche serviert werden, dürfen sich Gäste auf der anderen Seite über Barbecue-Spezialitäten mit echtem Holzkohle-Aroma freuen. Dafür hat das Designhotel im Herzen der Inselhauptstadt eigens einen Indoor-Profigrill installiert. Auf den Rost kommen neben

Fisch und Fleisch zudem viele vegetarische und vegane Kreationen. Das Raw & Grill ist täglich von 12.30 bis 22.30 Uhr geöffnet. Vinophile buchen zum viergängigen Gourmet-Menü die Weinbegleitung von der hauseigenen Sommelière exklusiv dazu. [www.hotelcort.com](http://www.hotelcort.com)

*Foto (download): Im Restaurant Raw & Grill - The Brasserie im Hotel Cort in Mallorcas Hauptstadt Palma ist der Name Programm: Sowohl rohe Köstlichkeiten als auch Herzhaftes vom Grill stehen auf der Speisekarte. © Hotel Cort*

### Pressekontakt

---

**Natalie Schneider**  
+49 8807 21490-17  
[natalie.schneider@hermann-meier.de](mailto:natalie.schneider@hermann-meier.de)

**Sabrina Grajales**  
+49 8807 21490-25  
[sabrina.grajales@hermann-meier.de](mailto:sabrina.grajales@hermann-meier.de)

**AHM Kommunikation**  
Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)  
[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)