

INFOMAG

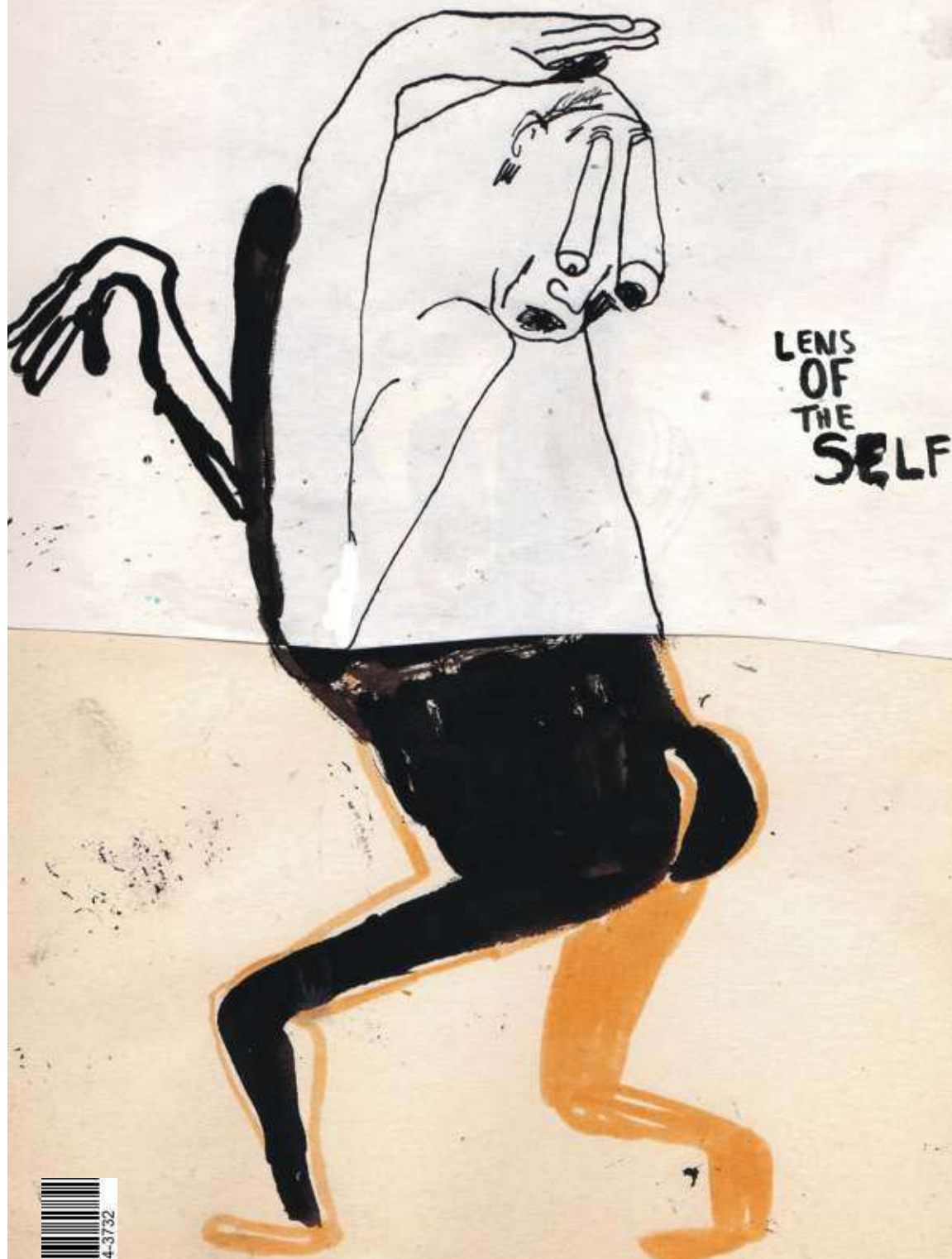


ALTERNATIVA BALEARES

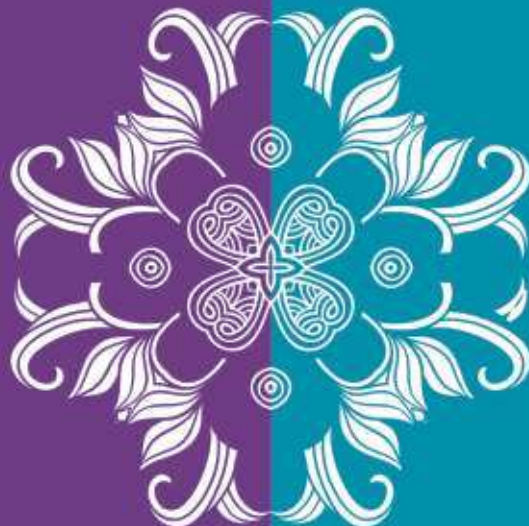
nº 110 agosto 2015 ★ www.infomag.es



gratuita | free



ARTE & CULTURA | TENDENCIAS | MÚSICA | GASTRONOMÍA | GUÍA DE OCIO
ART & URBAN CULTURE | TRENDS | MUSIC | GASTRONOMY | INFOMAG'S GUIDE



SAMSARA

BEACH CLUB

FUSION THURSDAY

Cada jueves noche, nuestro Beach Club te sorprenderá con una experiencia única para tus sentidos.

FUSION ASIAN FOOD & SAX LIVE, DJ
JUEVES 23 JULIO / 20 AGOSTO



FUSION AMERICAN & THE ACOUSTIC OUTSIDERS
JUEVES 30 JULIO / 27 AGOSTO



FUSION TEX-MEX & TRUMPET DE LUJO
JUEVES 6 AGOSTO / 3 SEPTIEMBRE



FUSION ARABIC & PARTY STRING, DJ
JUEVES 13 AGOSTO / 10 SEPTIEMBRE

ABIERTO TODOS LOS DÍAS
LUNES NOCHE CERRADO



RESERVAS TEL: 971 940 509

BALNEARIO 5 - C/ PESCADORS DE S'ALBUFERA
PLATGES DE MURO

SAMSARA

POOL CLUB

FIESTAS TÈMATICAS

Y recuerda que puedes disfrutar de nuestros increíbles cocktails, balinesas, cenas y refrescarte en la piscina.

FIESTA BOHO-CHIC
08 AGOSTO / 10 OCTUBRE

12 SEPTIEMBRE

MICHELE McCAINE



BACK TO 80'S
23 AGOSTO / 27 SEPTIEMBRE / 24 OCTUBRE



BALINESAS - COCKTAILS - MASAJES
CENAS - POOL - HAMACAS

samsarapoolclub.com

GARDENHOLIDAY
VILLAGE

Platges de Muro: Circuit del Llac, s/n · Mallorca



samsarapool



@samsara_muro



samsara.com

ISSUE 110

www.infomag.es

WHAT'S GOING ON

10. MOUNI FEDDAG

Aprovechando la espontaneidad de los bocetos.

12. LAURA CALLAGHAN

Chicas que pasan la mayor parte de su tiempo en interiores.

14. NATALIE FOSS

Colores y sentimientos.

16. ANA VICTORIA CALDERÓN

Make your one magic.

18. NINA VANDEWEGHE

Ilustraciones con gran potencia expresiva.

MUSIC & CLUBBING

34. CARL CRAIG

Detroit love.

35. MOODYMANN

La conciencia del Detroit-House



10



18



FOR FOODIES!

38. TERRITORIO CA NA TONETA

Un nuevo satélite del Universo Ca Na Toneta

40. IMPERDIBLES GASTRONÓMICOS

Mallorca Ibiza & Formentera

DRINKING THE DRINKS!

50. DOMINIO DEL UROGALLO

CADARIO 2012

Viticultura biodinámica

GUÍA DE OCIO

51. MALLORCA

Shopping-hotels-restaurants

67. IBIZA

Shopping-hotels-restaurants

DESTACADOS



34



CARL CRAIG - DETROIT LOVE

Detroit Love es un nuevo concepto ideado por Carl Craig y diseñado para apoyar el Techno de Detroit por todos los clubs y festivales del mundo. Craig estrena residencia en Space Ibiza, el club donde actuó por primera vez en la isla, compartiendo noche junto a Vagabundos de Luciano. ENG: 'Detroit Love' is a new concept from Carl Craig, designed to bring together and support the sounds of Detroit and take a little of the techno brotherhood to clubs and festivals the world over. Craig brings the residency to Space Ibiza, the venue where he first DJ'd on the island.



36



LOS SURUBA

Cada sesión es una muestra de su madurez canalla y desenfadada. La banda sonora perfecta para una fiesta en la que todo es buen rollo y se alarga hasta que el sol está en lo más alto del cielo... o más allá. ENG: Spanish duo Delmar and Alvaro have been spinning and producing records since they formed 'Los Suruba' soon after studying design and music engiene together. They have enjoyed a meteoric rise to the upper floor of the underground house music scene and along the way have rocked crowds with fluid and versatile house.



37



PETE HERBERT

Un artista que divide su tiempo, ya sea detrás de los clubs por todo el mundo o encerrado en su estudio trabajando en solitario o en varios proyectos musicales. ENG: One time proprietor of the infamous Atlas Records shop in Soho, London over a decade ago, Pete divides his time these days either behind the wheels of steel at clubs and parties around the globe or in the studio working solo or on various musical projects...

estado puro

by paco roncero

Ibiza



RESTAURANT OPEN TO EVERYONE | VALET PARKING

Hard Rock Hotel Ibiza | Playa d'en Bossa | Mon - Sun: 8 pm to 2 am | Reservation: (+34) 971 395 810
reservation@estadopuroibiza.com | f/estadopuroibiza | estadopuroibiza.com



Portada nº110 • Nina Vandeweghe



www.infomag.es

Infomag Pirineos

Infomag Ibiza & Formentera

EDITA

Infomag Group S.C. J-57787996.
Mallorca, Illes Balears, España.
infomag.online@gmail.com

DIRECTOR

Carlos Villalonga Cánaves
carlos@infomag.es

DIRECCIÓN DE ARTE

Rositsa I. Kyoseva
arte@infomag.es

REDACCIÓN

Headhunter, Leonardo Lee, Rose Sioux.
redacción@infomag.es

PUBLICIDAD & MARKETING

OFICINAS CENTRALES
Tel. (+34) 664 728 211
publicidad@infomag.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

MALLORCA
Efrén Budho Blanco
Tel. (+34) 722 457 348

IBIZA & FORMENTERA

Josep Canals Gil
Tel. (+34) 658 577 965

FOTOGRAFÍA COMERCIAL

Jaume Ayuso.

TRADUCCIONES

Amapola Jane Jennings, Judith
Comorera, Yulia Grabovskaya.

ASESORÍA FISCAL Y LEGAL

Gabinete Pujadas (Inca). Mallorca.
www.gabinetepujadas.com

DEPÓSITO LEGAL: PM 1935/2006

ISSN: 2254-3732

HAN COLABORADO: Antonio Dyaz, Moundi Feddag, Laura Callahan, Natalie Voss, Ana Victoria Calderón, Nina Vandeweghe, Albert Pinya, Yuval Noah Harari, Lorena Reyes, Andrea Crews, Tiger of Sweden, Carl Craig, Moodymann, Pete Herbert, Los Suruba, Guy Gerber, Maria & Teresa, Juanma, Alicia, Toni Cabanellas, José Parra, Chinichi Ueyama, Domenico, Manuel, Pedro Rotger, Macarena.

INFOMAG GROUP no se responsabiliza bajo ningún concepto de la opinión de sus colaboradores.

INFOMAG GROUP es un producto registrado y queda totalmente prohibido plagiar total o parcialmente el contenido de dicha publicación.

OPINIÓN

En busca del éxtasis perfecto

Por Antonio Dyaz



En la película Sin límites (Neil Burger, 2011) Bradley Cooper encarna a un tipo que de manera casual comienza a consumir NZT, una sustancia que aún no ha obtenido el beneplácito de las autoridades. En realidad es un medicamento que nunca llegará a venderse en farmacias. ¿Sus efectos? Potencia la memoria hasta extremos inverosímiles, y la capacidad de relacionar datos y extraer conclusiones. La consecuencia más rápida de ese incremento cognitivo es hacerse millonario jugando en bolsa o asesorando a tiburones financieros, como un sosias de Warren Buffet que interpreta Robert de Niro. Pero el NZT tiene inesperados efectos colaterales, si no, no habría película.

Con el soma de Un mundo feliz, Aldous Huxley ya plantea esa sustancia capaz de dar felicidad y satisfacción, y que elimina posibilidades de conflicto (sin amor tampoco hay guerra). Huxley fue un pensador moderno, y espoleado por la curiosidad intelectual probó numerosas sustancias que hoy están prohibidas, como la mescalina o la psilocibina. Recopiló sus experiencias en los libros Las puertas de la percepción y Cielo e infierno, ambas reunidas en un volumen por Edhasa.

Con el soma de Un mundo feliz, Aldous Huxley ya plantea esa sustancia capaz de dar felicidad y satisfacción, y que elimina posibilidades de conflicto (sin amor tampoco hay guerra)

En la novela Tokio ya no nos quiere (Plaza & Janés), Ray Loriga dibuja un futuro próximo a través del atribulado protagonista, que consume y trafica con una droga que sirve para olvidar selectivamente recuerdos negativos... La misma idea pero tratada con un toque romántico la aborda Michel Gondry en su película Olvidate de mí (2004).

La aparición en 2001 del librito Extasis, confesiones de un consumidor maduro, firmado como Anónimo (Trama Editorial) supuso un revulsivo para la época, y no es coincidencia que el volumen se cierre con un ensayo inédito de Aldous Huxley titulado Se busca un placer nuevo.

Javier Esteban publicó en 2007 El derecho a la ebriedad, Manifiesto libertario contra la prohibición (Amargord Ediciones). Allí nos espetaba: «Podemos ser felices, echarnos a perder o no saber vivir. Tenemos derecho a equivocarnos». El propio Esteban mantuvo una fértil relación epistolar con el inventor del LSD, el profesor Albert Hofman, que alcanzó la proveya edad de 102 años. El ilustre profesor continuó «cocinando» su sustancia hasta pocos días antes de morir, y enviándola por correo a sus amigos y facilitando su derecho a equivocarse...

JAPONICE



MORE THAN SUSHI!



RESTAURANTE · TEPPANYAKI · CATERING · DELIVERY
SUSHI · COCINA DE TENDENCIA ASIÁTICA · TEPPANYAKI
PALMA DE MALLORCA · VALENCIA · ALICANTE

UNIÓN 2 · PALMA DE MALLORCA · 971 40 40 60 · JAPONICE.COM
CATERING: eventos@japonice.com · FRANQUICIAS: franquicias@japonice.com



El almuerzo desnudo

El consumo de marihuana lenta pero inexorablemente camina hacia la normalización, y es probable que en pocos años ya nadie se escandalice por encontrarla en los establecimientos homologados. Por otra parte, gracias a la heroína y a los supositorios de opio, William S. Burroughs pudo escribir en aquella habitación del hotel El-Muniria en Tánger su obra más aguda **El almuerzo desnudo**, que después David Cronenberg llevaría al cine en 1991. Por desgracia la película no está disponible en ningún catálogo legal, y que comienza con la cita de Hassan I Sabbah «Nada es verdadero. Todo está permitido».

Sin anfetaminas nos habríamos quedado sin leer ninguna de las obras maestras de Philip K. Dick, que las consumía de manera compulsiva para robar tiempo al sueño y entregar en los plazos acordados sus novelas, a las que tanto debe la Ciencia Ficción con mayúsculas.

EL CONSUMO DE MARIHUANA LENTA PERO INEXORABLEMENTE CAMINA HACIA LA NORMALIZACIÓN Y NO ES DESCABELLADO SUPONER QUE EN UNA DÉCADA ESTARÁ EN LOS LINEALES DE CARREFOUR O MERCADONA, DONDE SE DISPENSARÁ PREVIA ACREDITACIÓN DE LA MAYORÍA DE EDAD, COMO AHORA SUCEDÉ AL COMPRAR UNA BOTELLA DE VODKA.



EMMASOFIA

El debate sobre la legalización de las drogas, cuya discusión excede el cometido de este artículo, parece estar alcanzando un punto de inflexión. No hace mucho el *New York Times* publicaba un texto sobre la fundación noruega *Emma Sofia*, que está promoviendo la legalización del LSD y del MDMA. Con el argumento de «ya no estamos en los setenta», piden una revisión de los criterios que llevaron a Naciones Unidas a declarar prohibidas ambas sustancias, que hasta entonces se habían empleado en numerosos estudios clínicos, así como para paliar shocks postraumáticos. En su web se puede leer: «Emma Sofia es una organización sin ánimo de lucro basada en Oslo, Noruega, que trabaja para incrementar el acceso a MDMA (éxtasis) y a psicodélicos de calidad controlada».

EL ÉXTASIS PERFECTO ES AQUEL QUE ESTÁ APROBADO Y CERTIFICADO POR EL MINISTERIO DE SANIDAD

Calidad controlada, esa es la clave. Y ahora, permítanme que me sincere con ustedes. No tengo ningún reparo en admitir que algunas de las experiencias más bellas de mi vida las he tenido bajo los efectos del MDMA. Pero una de las peores, por la cual interrumpí mi consumo hace años, sucedió porque alguien se equivocó de pastillas, y terminé con una sobredosis de Tiburón. ¿Qué era tiburón? Los periódicos de aquellas fechas la bautizaron como «La muerte que viene del Este». Con el mismo aspecto y textura que el éxtasis, los tiburones contenían una potente toxina llamada M-CPP o metaclorofenilpiperazina, de una familia química que nada tiene que ver con las anfetaminas y que casi acaba con quien esto escribe.

Así pues, y más allá de novelas y películas, podemos concluir que el éxtasis perfecto es aquel que está aprobado y certificado por el Ministerio de Sanidad. Y esto es aplicable a cualquier otro paraíso artificial. Porque la salud es lo primero.

HEART
IBIZA
SUPPER



by the
Adria
Brothers
& Cirque
du Soleil



INGLATERRA | Ilustración

Mouni Feddag

Aprovechando la espontaneidad de los bocetos

Por Lo Reyes

La ilustradora tiene un brillante y exuberante estilo así como una encantadora forma de presentarse ante el mundo. Radicada en Nottingham, Inglaterra, Mouni suele fascinarnos con calles muy concurridas, fiestas y habitaciones desordenadas con un sello siempre vibrante y resplandeciente. Para lograr tal resultado Feddag sigue un proceso de trabajo sistemático: colecciona un montón de fotos vinculadas a sus comisiones; las observa, las estudia y se da el tiempo de dibujar utilizando materiales simples y baratos que luego lleva al plano digital. Si hay algo que Feddag adora son los viajes, probablemente la principal fuente de inspiración de su trabajo. Porque tenemos que decirlo: Mouni es tan obsesiva que incluso sus largas caminatas por la ciudad se convierten en una forma gratuita de soñar despierta y, de paso, hacernos soñar a nosotros con composiciones que son un derroche de color y energía.

Their sprawling scenes are impressionist and lively thanks to the gestural mark-marking. The works feel like polished sketches because they harness an awesome energy and spontaneity.

Mouni's use of paint and pencils create a nice "push and pull" within the composition. Large fields of color are punctuated with intricate details. Your eyes find reprieve between the small dots, slashes, and patterns.

www.mounifeddag.com

CHEF NIGHT

15 AGO

Jeremy Levy

Tequila Sunrise con cuchara

Tequila La Revancha

Cocktail hecho a base de tequila y zumo de naranja aromatizada con cardamomo y caviar de granada esferificada.

Tartar de salmón marinado

Sobre carpaccio de aguacate agripiante con helado de azafrán.

+ Abadía Rosé 2014, Raimat.

Lubina Roll

Envuelta en calabacín, rellena de espinaca y langostino con salsa de coco y lima.

+ La Charla 2014, Vinos del Paseante.

Foie fresco poelé

Con chutney de grosellas y jengibre.

+ Viña Pomal Blanco 2013, Bodegas Bilbaínas.

Cítricos y mucha pasión

Mousse de fruta de la pasión sobre crumble de cítricos y Lemon Curd.

+ Cava Reina María Cristina Reserva Codorniu.

35€ sin maridaje

45€ con maridaje

Maridaje: Xavi Nolla

DJ Set: Ed Junquera

Solo Menú Degustación

Servicio de 19:00h a 22:00h

Plazas Limitadas

BODEGAS Y VINEDOS
CODORNIU RAVENTÓS
DESDE 1551

DJS SETS AGOSTO

S01 Luis Demode D02 Uvete

V07 Watch TV S08 Fernando Gullón D09 Mad Mats

V14 Raisol S15 Superagente 86 ●/ Ed Junquera ◀ D16 F. Gullón

V21 Le Pirates S22 Pepe Link D23 Pete Herbert

V28 Fran Deeper S29 F. Gullón D30 Nacho Velasco

Casertes des Capellans
Playa de Muro Mallorca
reservas@ponderosabeach.com
T 971 184 118
ponderosabeach.com



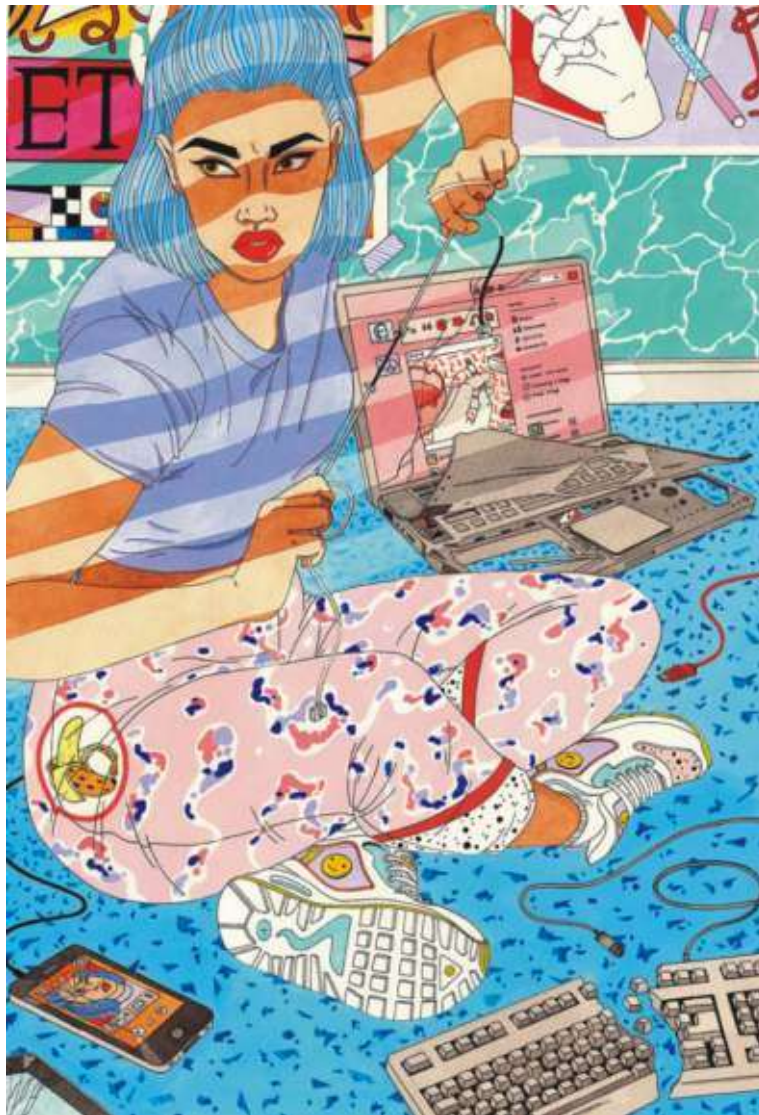
ABIERTO 09:00-00:00 h

COCINA 12:00-22:00 h

DJ SETS 15:30 - 18:30 h ●
19:00 - 23:00 h ◀

funcionas





IRLANDA | Ilustración

Laura Callaghan

Chicas que pasan la mayor parte de su tiempo en interiores // *Girl Spotlight*

Por Brend MR · Molly Morris

Las ilustraciones de Laura Callaghan han llegado para hacer alarde de su auténtica forma de poner sobre la mesa o mejor dicho sobre el papel situaciones que derivan de una psicodelia total, con una explosividad de color y con realidades en dónde las mujeres dominan con su presencia las escenas "edgy" en las que no solo nos internamos a historias o pasajes cotidianos, si no que nos aproximamos a un contexto ideado para contemplar centímetro a centímetro los detalles que habitan en las composiciones que la ilustradora Irlandesa propone, todo esto con el motivo de crear un mayor sentido a lo que nuestros ojos atestiguan.

Callaghan es una mujer originaria de Dundalk, Irlanda, no obstante el Sureste de Londres se ha convertido en su lugar de emplazamiento durante los últimos años en dónde dedica su talento y facilidad para trazar imparablemente dieciséis horas al día, de lunes a viernes, la mayoría de las semanas o el tiempo que sea necesario... Nunca es demasiado para esta implacable ilustradora. www.lauracallaghanillustration.com

ENG: My first question to Irish illustrator Laura Callaghan asked if there was anything she wanted readers to know about her that couldn't be found on the Internet. Her response: "I'm very tall (5'11 to be exact) and 90% of my wardrobe is black so I end up looking like a very conspicuous cat burglar most of the time. I am very bad at bowling, pooling, and ice skating". I swooned. It was love at first bio. As if that isn't enough, Laura's illustrations certainly bring about tons more to gawk at; in each of her pieces, viewers can infer wild back stories based on the intricate details, vivid colours, and bold facial expressions lacing each image. There's more personality in one of her images than most American pop stars have in their entire bodies.



S'ANGEL

bistro & tapas

Plaça Porta Santa Catalina, 9. Palma. Mallorca.
Abierto cada día a partir de las 12:30h. Tel. 971 773 661

Wasabi

Sushi Bar & Restaurant



NEW



CARRETERA DE PALMA A ANDRATX, 43.
LOCAL 6, PORTALS NOUS, PALMA DE MALLORCA. TEL. 971 78 12 48
wasabiexpresscalvia.com

Carrer Sant Magi, 55. Palma. Mallorca. Tel. 971 28 91 28 · www.wasabigroup.es

Wasabi Blue

Carrer de Trafalgar, 41. Palma. Mallorca. Tel. 971 264 602 · www.wasabigroup.es



NORUEGA | Ilustración

Natalie Foss

Colores y sentimientos

Por Yasmine Boheas

Es de manera natural que la joven ilustradora noruega Natalie Foss cogió el camino del dibujo y de la ilustración en Oslo, donde vive actualmente de su pasión. Sus ilustraciones no dejan indiferentes a nadie y es por esto que Natalie Foss se presenta como artista emergente del momento. Los artículos sobre ella se multiplican, sus seguidores también. Es el ejemplo claro de las personas que trabajan duro con el fin de enseñar su talento. "Encuentro inspiración en la gente, la música, los animales y las subculturas", sugiere Foss. Actualmente tiene un proyecto de una exposición con su hermana Madelén Foss en *Galleri Kunstgress, Oslo, Norway*. (21.08.2015 - 23.08.2015) y también participa en *New Nordic Fashion Illustration II* en *Estonian Museum of Applied Art and Design, Tallin, Estonia*.

Natalie Foss is a Norwegian freelance illustrator based in Oslo. She works in different fields, primarily with coloured pencils, focusing on strong colours, portraits and emotions. Natalie has studied two years at Strykejernet School of Art in Oslo, and has a BA in illustration from Kingston University in London.

"Foss creates her own personal iconography on the centre line of two- and three-dimensional space. Her saints appear in the shadow area of pastel shades, golden colour diffracting into lemon yellow. Body postures contribute to the intensity and eternity of looks – in the Church of Pop Art." - New Nordic Fashion Illustration nataliefoss.co.uk



MIAMA

BEACH CLUB

FINE DINING EXPERIENCE & COCKTAIL LAB

Avenida del Mar, 8c. Playa de Muro. Mallorca. Tel. 610 97 31 45 · M-X-J-V-S: 17.00 - 04:00h D: 12:00-04:00h

**DANNY'S
GASTROBAR
TAPAS VINOS PIN
TXOS MONTADITOS
GIN TONICS COCTE
LESALTACOCINA EN
MINIATURA**

C/TRITONS, 2. PORT D'ALCÚDIA. MALLORCA.



971 89 31 26

**PARACHUPARSE
LOS DEDOS**

www.restaurantejardin.com



MÉXICO | Ilustración · Art & Crafts

Ana Victoria Calderón

Crea tu propia magia // *Make your one magic*

Por IO R.

Se nota que la mexicana Ana Victoria Calderón creció rodeada de naturaleza. Al parecer el paisaje indómito y tropical de Cancún inspira gran parte de su apuesta artística. Acuarela, tinta y acrílico sobre papel son sus medios preferidos, elementos que dan vida a creaciones delicadas, orgánicas y muy femeninas. “Mi paleta es una mezcla caótica de tonos y colores”, dice la ilustradora graduada de la Universidad de las Américas, Puebla. Para ella la experimentación es base de todo trabajo artístico capaz de evolucionar y reinventarse a través del tiempo. “Le recomiendo a todos los artistas probar con diferentes consistencias y materiales hasta encontrar lo que funciona para cada cual”, comenta esta chica seguidora innata del movimiento Art & Crafts. Puedes conocer sus maravillosas ilustraciones aplicadas en papel tapiz, libretas, cases de iPhone, entre otros entretenidos productos, en sus dos tiendas on line.

ENG: Currently living in Mexico City, Calderon grew up in the tropical surroundings of Cancun. During this time she found herself surrounded by natural vegetation and beautiful imagery that would turn into her greatest source of inspiration. Today Calderon works with watercolor, ink, and acrylics on paper, and spends the majority of her time painting. She considers her opportunity to make a living as an artist a privilege and takes time to teach local workshops so that others can explore art.

www.anavictoriana.com



RESTAURANT-LOUNGE-MUSIC-COCKTAILS

Carrer Flamencs sn, Playa de Muro. Mallorca. Reservas: 871 70 71 27 · www.theroyalbeach.com



Peluquería y estética |
Hairdressing and aesthetics
Friseur und Ästhetik |
Парикмахерского искусства
и эстетики

Brondo, 3. Palma
Tel. 971 725 439

L - S: 09 - 21h

Mallorca, 5. Palma
Tel. 971 730 294

L - S: 09 - 20h

LLON
GUE
RAS
elite
PELUQUERÍA Y ESTÉTICA

BÉLGICA | Ilustración

NINA VANDEWEGHE

ILUSTRACIONES CON GRAN POTENCIA EXPRESIVA

Por Rose Byrne

Inspirado en el comic, anime, erotismo, urban art, entre otras muchas influencias, el mensaje de Nina crea un lenguaje propio sin límite. Su principal característica es la mezcla de imágenes desconcertantes y en ocasiones grotescas, un hibridismo entre el arte abstracto y el surrealismo, con buenas dosis de humor, sarcasmo e ironía. La artista utiliza el arte para expresar su disgusto contra los ideales sociales, culturales y políticos demostrando una ruptura total con todo lo establecido.

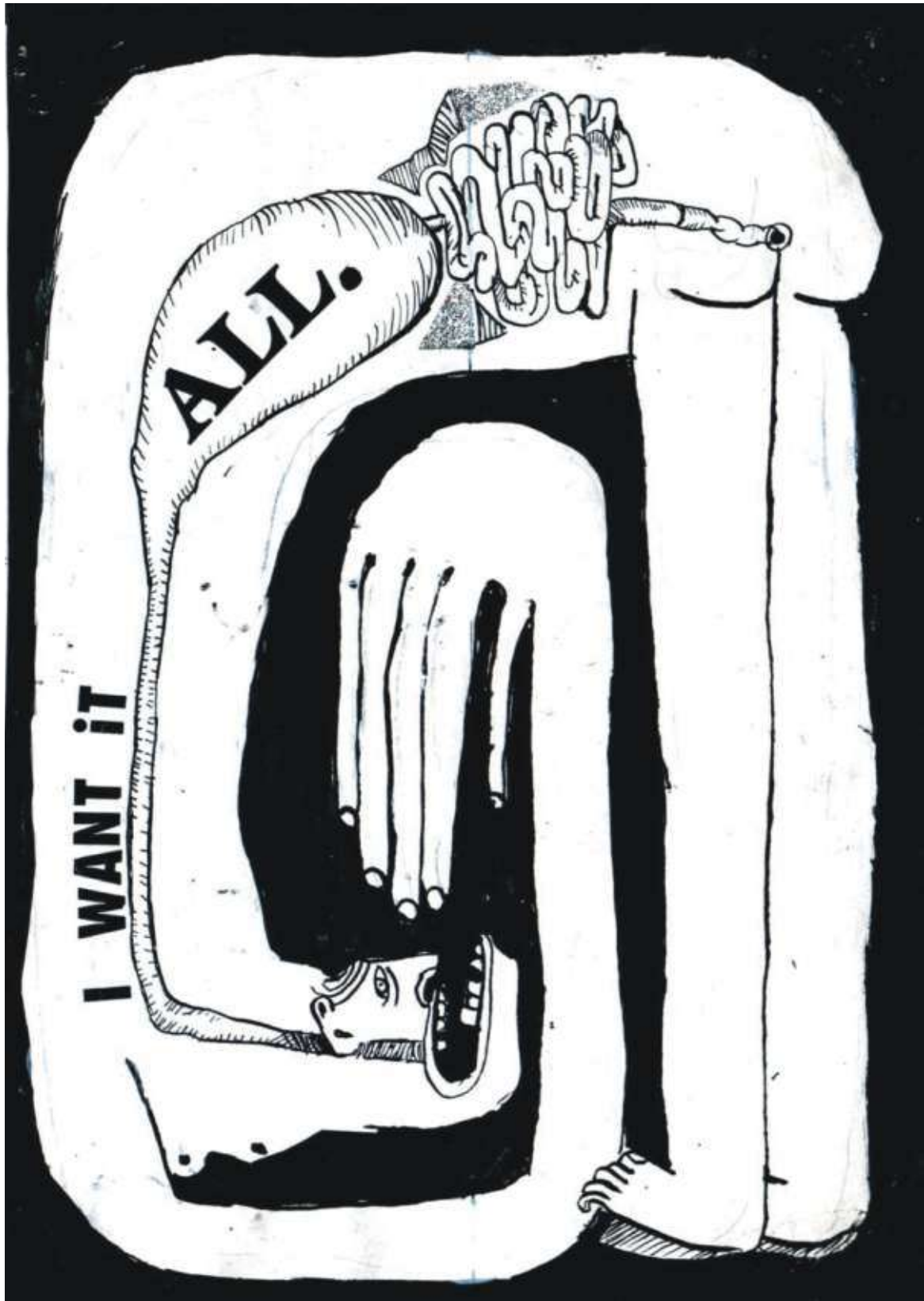
Nina construye sus mundos grotescos intuitivamente de una manera espontánea e inconscientemente crea referencias al arte naif. Se percibe su deseo de huir del academicismo para conseguir unas manifestaciones artísticas menos contaminadas por los convencionalismos.

Sus mundos están habitados por numerosas figuras grotescas demostrando su disconformidad ante un mundo absurdo y cruel. Sus personajes son entrañables criaturas, melancólicos anti-héroes con los hombros angulares y extremidades largas, agobiados por la presión de una sociedad agitada. Estos temas universales se entremezclan con sentimientos, temores, alegrías y experiencias muy personales. Sin embargo ella mira con amor y empatía a sus entrañables personajes y, de ninguna manera se convierte en pesimista. Los mundos creados por Nina son absurdos llenos de color, humor y movimiento.

Nina Vandeweghe's work arises from the fascination for a sliver found material. This can be a sentence, a piece of paper with a special texture, a picture, or waste paper which she uses as a canvas for her grotesque figures. This found 'sliver' is a departure point for a composition in which she uses a variety of materials: paint, ink, paper, ...

Nina build her grotesque worlds intuitively, spontaneously and unconsciously creates references to naive art. Her worlds are inhabited by numerous grotesque figures: animals, people, things, which are placed in a chaotic, but not random composition. Her characters are endearing creatures, melancholy anti-heroes, with angular shoulders and long limbs, weighed down by the pressure of a hectic society. These universal themes are interspersed with very personal experiences, feelings, fears and joys. Yet she looks with love and empathy to her endearing characters. Nowhere has it become pessimistic. The worlds are in a farcical manner full of colour, movement and humor. The drawings have always something playful. They are not devoid of visual humor, naughty jokes and situation humor.

ninavandeweghe.tumblr.com









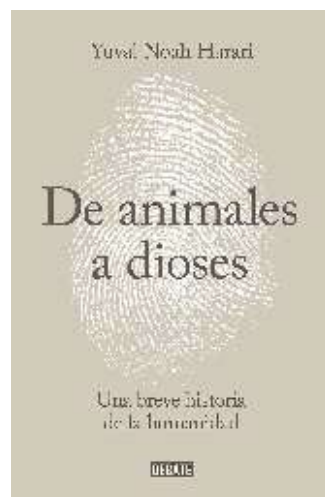




Yuval Noah Harari

Por Guillermo Tupper

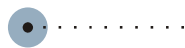
Autor del best-seller “De animales a dioses: breve historia de la humanidad”, este historiador israelí aborda las grandes preguntas del mundo moderno. En este mini reportaje, habla de los perjuicios que trajo la revolución agrícola, por qué el capitalismo es la religión más exitosa del planeta y anticipa la fusión entre humanos y computadores.





Hace unos diez mil años, la historia tuvo un antes y un después con la revolución agrícola. Después de 2,5 millones de años en que los humanos se alimentaron recolectando plantas y cazando animales que vivían y se reproducían sin su intervención, los sapiens empezaron a dedicar todo su tiempo y esfuerzo a manipular la vida de unas pocas especies de animales y plantas. Algunos libros de historia suelen contar este proceso como un relato de progreso que permitió al hombre disfrutar de mayor tiempo y recursos. Sin embargo, Yuval Noah Harari (39) desmitifica esa idea. Citando al científico estadounidense Jared Diamond, este profesor de historia de la Universidad Hebrea de Jerusalén y doctorado en la Universidad de Oxford cataloga a la revolución agrícola como “el mayor fraude de la historia”.

“A un nivel colectivo, es bastante obvio que la agricultura fue un gigantesco paso adelante para la humanidad, porque la hizo mucho más poderosa. Sin la agricultura, no habríamos tenido reyes ni imperios. Pero, a un nivel individual, todo este poder no se tradujo en mejores condiciones de vida”, dice Harari, al teléfono desde Jerusalén. “Nuestro cuerpo y mente evolucionaron por cientos de miles de años a partir de la forma de vida de los cazadores recolectores. Esta consistía en ir al bosque y escalar árboles para conseguir fruta o correr detrás de gacelas y conejos. Pero, después de la agricultura, la gente se encontró haciendo cosas muy distintas, como excavando canales o cosechando maíz, lo que era mucho más duro para el cuerpo y también más aburrido para la mente. Incluso hoy, la mayoría de los trabajos que hace la gente son más dolorosos y aburridos que los trabajos de los cazadores recolectores”.

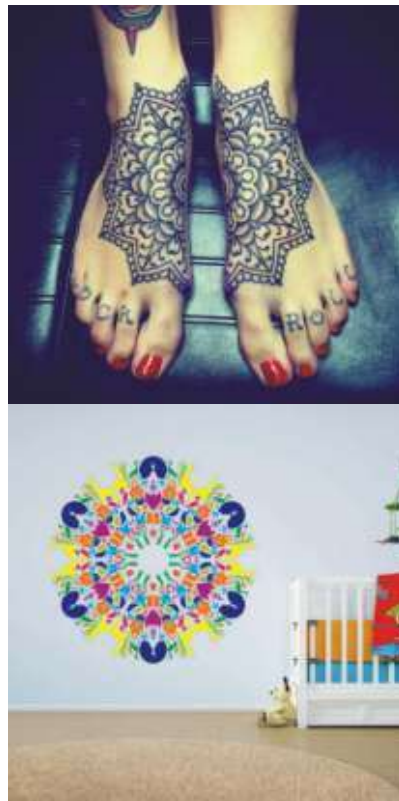


“Dentro de uno o dos siglos, el homo sapiens se extinguirá”

Harari recibe solicitudes de entrevistas desde todos los rincones del planeta. ¿La razón? El lanzamiento el mes de abril de su nuevo libro, “La historia del mañana”, donde examina la identidad de la humanidad en el siglo XXI y que, con seguridad, será traducido a varios idiomas. Su carta de presentación fue el sorprendente “De animales a dioses: Breve historia de la humanidad” (Debate) —disponible en librerías—, un libro que abarca desde la evolución del homo sapiens en la Edad de Piedra hasta las revoluciones políticas y tecnológicas del siglo XXI. Publicado el año pasado, se convirtió en un best seller internacional y ha sido traducido a más de 30 idiomas a lo largo del mundo.

En poco más de 400 páginas y con una escritura simple y vívida, “De animales a dioses” aborda las grandes preguntas de la historia y el mundo moderno. Según la tesis de Harari, lo que permitió que los humanos se convirtieran en la especie más exitosa de la historia fue nuestra habilidad para construir y unificar pequeños grupos detrás de ciertas historias de ficción que nosotros mismos imaginamos y creamos. Y eso abarca prácticamente todo lo que nos rodea: desde las religiones organizadas hasta las modernas compañías de responsabilidad limitada con miles de empleados y vastas líneas de crédito.

“Mientras más personas crean en la misma ficción, más personas siguen las mismas reglas y pueden cooperar”, postula Harari. “Si examinas cualquier cooperación humana a gran escala —ya sea política, económica o religiosa— siempre vas a encontrar que están basadas en la ficción, como creer en Dios, en la nación, el dinero o los derechos humanos. Estas son cosas que nosotros inventamos y solo existen en nuestra imaginación. Otros animales no pueden hacer eso. Por ejemplo, tú no puedes convencer a un chimpancé que te dé su banana con la promesa de que, cuando él se muera, va a ir a un cielo lleno de chimpancés donde va a recibir un montón de bananas. Ningún chimpancé va a creer esa historia y esa es la razón por la que no van a rezar a las catedrales. Pero el ser humano sí cree esas historias y esa es la razón por la cual controlamos el mundo”.



Mándalas

Por Lorena Reyes

Somos animales de costumbres, de hábitos, y aunque los necesitamos para funcionar, ser siempre tan esquematizado y querer controlarlo todo, agota, nos aísla y nos convierte en seres tristes y alineados, sin vida. ¿Cómo podría ayudarnos la decoración de nuestra casa a sentirnos mejor, más libres y conectados? Simple. Si bien el color nos empuja a actuar, hay símbolos que durante siglos se han posesionado como un diagrama de flujo emocional. Se trata de los denominados mándalas, representaciones simbólicas del universo utilizadas en el budismo y en el hinduismo con un fin creativo y espiritual.

¿Qué tienen de especial los mándalas? Mucho. Cada mándala es único y trabaja como una figura de armonía total ante nuestros ojos, enviando impulsos al cerebro con el fin de obtener una reacción e invitándonos a comprender nuestra situación actual, meditar y enfrentarla. Tener un mándala en casa implica querer reconocernos y considerar que existe una solución para cada conflicto. Personalmente los mándalas me parecen una herramienta extraordinaria para organizarnos, enfocarnos cuando necesitamos más concentración y lograr paso a paso avanzar en lo que queramos.

A nivel estético un mándala es de enorme ayuda para inspirarnos. Hoy existe en el mercado una enorme cantidad de libros de mándalas para pintar provenientes de diferentes partes del mundo. Cada mándala posee un mensaje y una intención. Podemos regalarlos y poner en movimiento su poder en las casas de nuestros amigos y familiares. Tenerlos en forma de platos, envases o arreglos decorativos para nuestras casas. Una gran forma de explorar y potenciar nuestras capacidades artísticas donde quiera que vayamos...

ENG: Mandalas are becoming popular statement pieces around the home with their beautiful and eye catching design it is no wonder these spiritual symbols are flying off the shelves. Mandalas are spiritual symbols in both Hinduism and Buddhism, representing the universe. They are also believed to bring balance and reveal inner truth about the artist and the world around them. Mandalas can be printed on tapestry, hand painted on anything, and you can easily put them in any part of your home. Another great way to implement mandalas into your everyday living is by painting a simply mandala pattern on a wall in your home or even on the floor! Mandalas are a perfect way to add a beautiful, inspiring piece of work you're your home. Whether it is store bought throw pillows or a fantastic hand painted dining table, mandalas will bring good energy and light into your home. By Taylor Ballard

celler
CANAMER

TRADICIÓ I AVANTGUARDA



celler
CANAMER

VIDA
patrimony

S'ANGEL
la marca de tapes

S'OLIVAR
la foglia de Can Amer

The Corner
VINS I LICORS

Pau, 39. Inca. Mallorca. Tel. 971 50 12 61 - 608 411 391 www.cellercanamer.es



TAPAS • COPAS
**BUSCANDO
EL NORTE**
COMIDAS



CALLE SAN MIGUEL Nº77 •
PALMA DE MALLORCA • 871 • 966 • 619



PARIS | fashion

Andrea Crews

Por Alexandra Fernández Tello

La masificación, la globalización de la moda, el dictamen de los hábitos de consumo, la velocidad de renovación de las colecciones... nos lleva a pensar que entre todos hemos convertido lo que es un arte en un fanatismo borreguil arropado y alimentado por un sistema capitalista. Bien, después de esta reflexión que muchos se habrán planteado alguna vez, es normal que sea el momento adecuado para llevar a la moda un poco de ecologismo o para venerar lo hecho a mano en contraposición a la fabricación masiva. Si a esta pretensión activista le sumamos una ansia de individualidad en el vestir, una voluntad de diferenciarse y el gusto por el arte, el resultado es Andrea Crews.

Maroussia Rebecq es la fundadora de esta marca francesa. Se trata de una diseñadora y artista empedernida, que combina varios aspectos de la creación contemporánea y sobretodo que busca y crea una alternativa en el mercado de la moda. Cada año se generan toneladas de ropa de segunda mano debido al alto consumo y al concepto "pasado de moda". Andrea Crews la recicla y le da un aire totalmente renovado, experimenta, la transforma... ofreciendo un nuevo ciclo de explotación y distribución como alternativa al mercado convencional. Maroussia examina las prendas que le llegan al taller para ser recicladas y de cada pieza estudia su potencial, generando siempre resultados originales e imprevisibles. *ENG: Andrea Crews is a collective led by Maroussia Rebecq who performs between art and fashion by federating stylists, illustrators, musicians, video directors and performers. They stage their collection presentations as performances or happenings. Andrea Crews is known to being wearable fashion, arts and advocacy.*

For these collection (2016), Rebecq's immortalized her athletic "Samurais", clad in neoprene jerseys, string-shorts, jogger pants, robes, cropped top and varsity jackets paired with knee-high socks and trainers. They're the modern street samurais, young and art-conscious who's conquering the everyday scene of the real world. The clothes are modern, simple in form, gender-bending at times, sporty, yet complex with the printed details.
www.andreacrews.com





VILA CINC

MUSIC & FOOD

Cocina mediterránea fusión · Plaça de la Vila nº 5, Alaró, Mallorca. Tel. 605 412 327

pep@peplemon.com - 646 20 38 15

An advertisement for two beverages. On the left, a bottle of 'PEP LEMON' is shown against a bright yellow background. The bottle is filled with a light-colored liquid and has a label featuring a black and white portrait of a man with a beard and mustache, with the words 'PEP LEMON' below it. To the left of the bottle, the text 'Suc' is at the top and '100% Mallorca' is written vertically. On the right, a bottle of 'PEP' cola is shown against a dark red background with wavy lines. The bottle is filled with a dark liquid and has a label with the same man's portrait and the word 'PEP' below it. To the right of the bottle, the text 'Una cola 100% Mallorca' is written vertically. At the bottom left, the text 'info: facebook.com/Peplemon' is displayed.



SUECIA | fashion

Tiger of Sweden

La compañía Tiger of Sweden tiene su origen en la pequeña ciudad sueca de Uddevalla, y fue creada a principios del siglo pasado por dos sastres, Markus Schwarmann y Hjalmar Nordström. La compañía escandinava se dedica a la venta de un conjunto de productos que incluyen ropa, zapatos y gafas, mientras que su ámbito de venta se limita sobre todo a Europa y Canadá. Ahora mismo, Tiger of Sweden posee un par de líneas de ropa, llamadas de etiqueta negra y de etiqueta de plata, esta última incluyendo productos más modernos e innovadores. En un principio, la marca estaba más enfocada a los hombres y sobre todo a la confección de trajes, aunque ahora posee tres líneas de colección, una para hombre, otra para mujer y una última de ropa más urbana para el día a día llamada Tiger of Sweden Jeans. Tiger of Sweden nos ofrece la ropa que necesitas para ir a trabajar de una manera sobria y formal, pero al mismo tiempo moderno. De traje, con una blazer, de camisa, blusa o con camiseta, la formalidad en tu lugar de trabajo o el evento al que vayas es importante por lo que Tiger of Sweden pone a nuestra disposición su gran experiencia en la confección de trajes y americanas que le da su más de un siglo de historia y nos ofrece unos diseños elegantes y atrevidos.

ENG: Tiger of Sweden's history started in 1903 in Uddevalla, a small town on the Swedish West coast. The brand's foundation is based on a strong ready to wear suiting collection drawing on solid tailoring skills refined for over 100 years. In 1993 our brand was repositioned with a clear vision of "taking the suit out of the bank into the street". Since then, Tiger of Sweden has gone from being a tailoring brand for gentlemen to become an international design brand, including men's, women's and Jeans collections with a wide range of shoes and accessories. The brand constantly challenges the fashion scene and is positioned as a high attitude brand in the affordable luxury segment. Tiger of Sweden attracts a creative citizen, who moves effortlessly and in style between different cosmopolitan environments, an

independent individual that loves the clean, well fitted tailored cut, with high quality and modern Scandinavian attitude. Tiger of Sweden breathes "a different cut" a symbol for different mindset that implies a constant ongoing development, both design-wise and intellectually. The unexpected combinations of silhouette, cuts, materials and details have given the brand its unique position.

Tiger of Sweden works in close collaboration with the best fabric mills available, developing its own fabric designs that create the brand's uniqueness. Combining materials with a clean cut based on craftsmanship creates the unique and beloved Tiger fit, whether it is a suit, blazer or a pair of jeans.



Punto de venta: **BY C** tienda multi-marca. Unión, 8. Palma. Mallorca.



FOOD · DRINK · POOL · MUSIC · RELAX

Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 850 023

Horario: L-M-X-J-V-S-D: 10:00 am - 02:00pm

LATITUD: 39.76303572833014 (39° 45' 46.93" N) **LONGITUD:** 3.163098398362763 (3° 9' 47.15" E)

 Mar y Paz



by C multi-brand shop

Unión, 8. Palma. Mallorca. Tel: 971 42 55 46 · www.byc-palma.com

MUST HAVE



ES Collection athletic wear

ES collection // ADDICTED store
Brossa, 12. Palma. Mallorca.



Tomboy harness

Fun Factory Share Advanced Dildo

Lust Boutique Erótica

Brossa, 20. Palma. Mallorca.
www.lustuniverse.es



Sanaia

www.cestasdeverano.com



Agenda de mrwonderful & Colonia Chispas de Real Fábrica

Maricastaña shop | FB/maricastaña
Plaza de la Mercè, 4. Palma. Mallorca.



Mochila saco de la firma mallorquina El Hombre del Saco

Mozaic concept store
Espartero, 6. (Zona Santa Catalina).
Palma. Mallorca. Tel. 971 73 56 37



Jacket Jinger

Oska Shop | palma.oska.com
Santo Domingo, 4. Palma. Mallorca.



Carteras & llaveros

Tawa Resto-bar & tienda Étnica
Avenida de Joan Miró 3. Palma. Mallorca.

Alpargata Paez

Paez store | www.paezstoremallorca.es
Bossería 12A. Palma. Mallorca.



Wmns Nike Roshe One

CHROMA Store | www.chromapalma.com
Carrer Ample de la Mercè, 1. Palma. Mallorca.



Nike modelo Air Max Siren

Pasatiempos | www.pasatiemposonline.net
Passatge Quint, 3. Palma. Mallorca.
Calle Brossa, 16. Palma. Mallorca.

IBIZA | 09. 08. 2015 & 16. 09. 2015 | *Space@Detroit Love*

Carl Craig DETROIT LOVE

Texto: *Space Ibiza*

El nuevo concepto diseñado para apoyar el techno-detroit por todos los clubs y festivales del mundo. *ENG: A new concept designed to support the sounds of detroit and take a little of the techno brotherhood to clubs and festivals the world over.*

Craig estrena residencia en Space Ibiza, el club donde actuó por primera vez en la isla, compartiendo noche junto a Vagabundos de Luciano. "Mi primera vez en Ibiza fue en Space, creo que en 2008. Durante muchos años mi mánager trató de convencerme para venir pero yo pensaba que aquí estaría fuera de lugar. Finalmente decidí actuar en la Main Room de We love... y todo fue genial. Creo que me gustó porque pinché temas que deberían ser representativos en la isla pero que muchos Dj's todavía no habían puesto, como por ejemplo el 'I feel love' de Donna Summer. También participé en el 25 Aniversario de Space Ibiza y fue un show muy mágico gracias a su faraónica y alocada producción". Craig expresa sus deseos para Detroit y su música: "Me gustaría ver a mi ciudad convertirse de nuevo en la importante metrópolis que llegó a ser y que su escena clubber se inspire en Berlín. También me gustaría que el crimen organizado descendiera y que más jóvenes se interesaran en la producción de Techno".

Detroit Love congregará a artistas como Mad Mike Banks, que tocará en directo su teclado en una sesión con Carl Craig a 4 platos, al legendario Moritz Von Oswald, Robert Hood, Derrick May, Moodymann, Magda y una actuación en directo de Octave One.

Craig brings the residency to Space Ibiza, the venue where he first DJ'd on the island. "My first time playing in Ibiza was at Space, I think it was 2008. For years it was a situation where my agent was trying to convince me to come over and do Ibiza, but I didn't think it was my scene. Finally I agreed to come and I played the Discoteca at Space for We Love, and it was great. I think it was cool because I played these tunes that would have been Ibiza staples, but a lot of people wouldn't have played them - like Donna Summer 'I Feel Love' kind of pushed it. I also played for Space's 25th birthday last year and that was a magical and standout show with crazy production."

A known futurist, Craig said on his hopes for the future of Detroit and its music: "I would like to see Detroit become a major metropolis again in the United States and that the nightlife would take some cues from Berlin. I would like to see crime lower and I would like to see more young kids making techno music." The rest of the dates will bring artists including UR's Mad Mike Banks - who will play keys over Carl Craig's moog infused 4-cd-deck special set, the legendary Moritz Von Oswald, Robert Hood, Derrick May, Moodymann, Magda and a special finishing show with Octave One playing live. Detroit Love will host the Discoteca of Space alongside Luciano's Vagabundos on the Space Terrace.





IBIZA | 09. 08. 2015 | *Space@Detroit Love*

La conciencia del house se llama Moodymann

Por Headhunter

Kenny Dixon Jr. aka Moodymann ha emergido como uno de los productores de house más enigmáticos de Detroit

A pesar de su decisión de no dar entrevistas ni seguir las normas habituales de la promoción musical, su voz se ha escuchado alto y claro cada vez que se habla de la preservación del patrimonio de la música afroamericana y de la lucha contra el establishment en la industria musical. En tiempos en los que lo más importante es divertirse en la pista de baile Kenneth Dixon Jr está más interesado en dotar de espíritu una música que no tiene por qué ser superficial. Perfeccionando una mezcla única de samples e instrumentación original, su música es única y diferente del típico house. Empapado en soul, funk y jazz, reúne toda la fuerza de sus influencias musicales y las recontextualiza dentro del género house. Sus registros van desde tempos suaves y lentos hasta otros más acelerados y energéticos que mezcla a un tempo ideal para que las neuronas reconstruyan en la mente su discurso, a veces hipnótico, otras arrullante, pero nunca escapista.

Rollerball enigma and silhouetted man-on-the-mic Kenny Dixon Jr. aka Moodymann is one of the most enigmatic and charismatic figures that house music ever bred. Despite his refusal to give interviews and play the press-and-promo game, Kenny's voice has been clearly amongst the loudest when it comes to preserving the rich heritage of Afro-American music, while fighting the music industry powers that be. Blessed with an immaculate way of sampling, he takes stems from blues and soul, and respectfully takes them onto the next level – just check his Tribute (To The Soul We Lost) ode to Marvin Gaye for proof. From his dark and dusty deep house tunes on Peacefrog, Planet E and his own KDJ label, to his more recent outings on the r&b-drenched Mahogany Music imprint as well as his 2009 sure-fire anthem Freaky MF, Moodymann's fingerprint has stayed unmistakable. Even a so-called techno tune like Dem Young Sconies sounds like nothing and nobody else on this planet. You can't kick this feeling when it hits!



IBIZA | 11. 08. 2015 | *Heart Factory. (Pss. Joan Carles I, 17)*

Guy Gerber

Es un rara avis dentro de la producción electrónica de baile, ya que ha hecho carrera en un sello de house típicamente británico como Bedrock para fichar más adelante por el sello de moda en toda Alemania, Cocoon, el sello y oficina de management del discoloro Sven Väth que le abrió las puertas de la noche ibicenca con sesiones en DC10 o Amnesia tradicional feudo de Väth y los suyos todos las madrugadas de los lunes. Cuando actúa en directo lo acostumbra a hacer acompañado del Ableton Live con el que consigue crear un magma sónico a medio camino entre el house y el sonido más hipnótico que le ha llevado a actuar en festivales como Mutek y nuestro amado Sónar. *ENG: Guy Gerber has always been comfortable as an outsider. From being the rock kid at the rave, to the Israeli DJ on the European club circuit, to the electronic producer with a fetish for live instruments, he tends to skirt the edge of whatever scene he's in. It's a position that suits him well-so far it has led to dozens of lush, melodic records, an ever- evolving live act and his own label, Supplement Facts. This nonconformist attitude, combined with the emotional content of his art (so rare in today's electronic music), explains how Gerber keeps his audience locked in, be it on record or on stage.*



IBIZA | 22. 08. 2015 | *Elrow. Space Ibiza*

Los Suruba

Suruba en brasileño significa orgía. Una fiesta desenfrenada, una bacanal pecaminosa. Hoy en día, traducido a lenguaje musical, Suruba podría significar un garitazo animado por la frescura de una música divertida y de calidad. Su estilo fresco y su sultura en la cabina quedan claros desde el primer disco que ponen. Como dj's, Alvaro y Delmar conocen la pista, la entienden, la interpretan a cada momento. Como nacidos entre platos y discos, cada sesión es una muestra de su madurez canalla y desenfadada, el concepto de fiesta que muchos tenemos en la mente al pensar en la esencia del clubbing. *ENG: Spanish duo Delmar and Alvaro have been spinning and producing records since they formed 'Los Suruba' soon after studying design and music engiene together. They have enjoyed a meteoric rise to the upper floor of the underground house music scene and along the way have rocked crowds with fluid and versatile house. They command Suruba Records, a four tiered label that covers almost every imaginable..*



MALLORCA | 22. 08. 2015 | *Safariclub presents at Miama Beach Club (Avenida del Mar, 8c. Playa de Muro)*

Pete Herbert

Por Dario N.

Su trabajo se basa en su amor por el House, las fuertes tendencias Disco, sonidos de los 90's, tambores y mucha dinamita para la pista de baile.

El londinense Pete Herbert es un auténtico enfermo de los vinilos, una afición que le viene de cuando regentaba la tienda discos en el soho londinense, Atlas Records. Si no se entiende su capacidad para pinchar de todo y para todos. Bueno, mejor dicho: para gourmets del groove. Herbert siempre ha sido aficionado a los ritmos latinos, al tropicalismo, al new baleric beat y al house en general. Su música desprende calor tanto como sus sesiones que pueden escucharse por todo el mundo. Precisamente el también británico Ralph Lawson escogió su remezcla del tema Hot Gloves de Swag y que firmó como Bakazou, el proyecto que comparte junto a Phil Mison. De hecho, Herbert y Mison, antiguo residente del mítico Cafe Del Mar de Ibiza, comparten varios proyectos, Reverso68 (cuentan con remezclas para artistas de disco y downtempo como Juan Maclean o Richard Dorfmeister) y Frontera con los que han grabado decenas de referencias en sellos como Music For Dreams America, Specialist Interest, Battle o Eskimo Recordings.

Pete started off working in notorious London record shops like Daddy Kools and his own Atlas Records while making a good name for himself as a DJ. His reputation as a top producer really took off following his work on Eskimo Recordings as Reverso 68 (with Phil Mison) and as LSB (with Baby G). His solo material for Maxi Discs is the first original music to be released under his own name and is inspired much more by his love of early house than his previous output. Heavily influenced by the musical direction of his DJ sets over the last year, a desire to really work the dance floor and a certain nostalgia for the house sounds of the 90s (when the site of white doves could make a grown man cry), Yo Drums is all about Pete getting back home after a long night spent driving the crowd wild and then switching on the laptop and the synths and trying to recapture the essence of that feeling in a track. And just like one of his DJ sets Yo Drums mixes elements of house, Italo and disco into a heady potion of dance floor dynamite.

GASTRONOMÍA BALEAR

BALEARIC GASTRONOMY



MALLORCA | Ca Na Toneta (Carrer de l'Horitzó, 21. Caimari)

TERRITORI CA NA TO NE TA

Un nuevo satélite del universo Ca na Toneta

Por Leonardo Lee · Ilustración: Ana Cabello · fotografía: Jaume Ayuso · www.canatoneta.com

¡El restaurante Ca na Toneta pronto cumplirá 20 años! En estos años, las hermanas Solivellas, no han cejado en su empeño que es compartir como ellas sienten y viven su territorio, su cultura y en definitiva: su isla a través de la gastronomía. Convirtiendo así Ca na Toneta en un lugar de referencia si quieres saborear Mallorca. Incapaces de quedarse quietas debido a su naturaleza creadora/creativa, han abierto un nuevo espacio en la casa familiar contigua al restaurante. Al fin y al cabo una forma orgánica y natural de crecer. ENG: It's "Ca na Toneta" 's 20th Birthday soon! During the past few years, the Solivellas sisters' haven't stopped on their quest to share how they feel and live their territory, their culture: their island through gastronomy. Turning "Ca na Toneta" into the place to visit to really taste Majorca. Due to their creative nature, they can't stay still, so have opened up a new space in the family home next to the restaurant. At the end of the day, an organic and natural way of growing.

CA NA TONETA tiene sus limitaciones de espacio que en parte es donde reside su encanto, así que han abierto "la puerta de al lado", que llevaba años cerrada, para recibir a sus clientes de una forma cálida y relajada. Se les ofrece un delicada carta de cócteles y bebidas con un estilo absolutamente personal, debo decir que deliciosos. Un perfecto trago que te prepara para disfrutar de un menú degustación de seis entregas, un viaje a las entrañas de Mallorca.

Fieles a su compromiso con el producto y productores locales, hacen una peculiar revisión de los licores y aguardientes baleares y de los ingredientes naturales de producción casera. Me encantó el Pruna Vermut, el Salvia Gin o una pomada tradicional hecha con limonada procedente del huerto familiar. Completa la experiencia una selección de la mejor artesanía de Mallorca. La mayoría son piezas creadas por artistas y artesanos de la isla, las que usan en el restaurante. Vidrio soplado, madera de olivo, cerámica, porcelana, llatra, vinos, aceites... son algunas de las joyas que puedes adquirir en este nuevo espacio.

Y aquí termino porque entro en NEXT DOOR a disfrutar del nuevo satélite del universo CA NA TONETA. *ENG: "Ca na Toneta" has its space limitations which actually adds to its charm, but they have opened up "la puerta de al lado" (the door next door), which had been shut for years, to receive their diners in a relaxed and friendly way. Clients can choose from a delicate and personal selection of cocktails and refreshments, which I must say are delicious. A perfect drink that will prepare you to enjoy a six course tasting menu, a journey to the heart of Mallorca.*

True to their compromise with local products and producers, they make a quirky review of the islands' spirits and liquors, and their homegrown natural ingredients. My personal favorites where the Pruna

vermouth, the Salvia gin and the traditional lemon and gin combination called "pomada" made with lemons from their own garden. Completing the whole experience is a selection of some of the best Majorcan craftsmanship. Most of the pieces they use in the restaurant are created by artists and craftsmen from the island. Blown glass, olive tree wood, ceramic, porcelain, tin, wines, oils... are some of the gems you can get in this new space. And this is where I stop, because I'm going to NEXT DOOR to enjoy "Ca na Toneta"'s new experience.



Abierto // Open: 19:00h

Menú degustación seis pasos // tasting menu: 35 €

Carrer de l'Horitzó, 17-21. Caimari, Mallorca.

Reservas // reservation: 971 51 52 26



Es bueno encontrar un lugar donde la cocina aporte algo más que el placer y evoque recuerdos y sabores olvidados.



MALLORCA | *Foam (Pasaje Papa Joan XXIII, 2. Galería de los Geranios. Palma)*

Foam coffee & fresh food

En este restaurante de cocina saludable solo utilizan procesos de cocción sanos (vapor, horno a baja temperatura, deshidratación...) acariciando así las propiedades del producto. Tienen una carta de lo más sugerente apta para celíacos y veganos. Apetitosos bocadillos gourmet elaborados con panecillos de semillas o integrales, llonguets que puedes acompañar de un café orgánico o un zumo de frutas natural o si prefieres su equilibrado menú de mediodía por solo 9.50 €. Si al igual que nosotros, eres de las personas que les encanta el café, adorarás este lugar con más de diez variantes donde el barista es el que reparte felicidad a los inquietos buscadores de nuevas sensaciones. Muy recomendado. *ENG: Foam restaurant only uses healthy cooking options (steaming, low-temperature ovens, dehydrating...) to better conserve the products properties. They have a very enticing menu, suitable for celiacs and vegans. Tasty gourmet sandwiches, you can wash down with organic coffee or a natural fruit juice in the morning, and a balanced lunch menu for just €9,90. If, like us, you love coffee, you'll adore this place which has more than 10 different types, and where the barista always has a smile for those restless people looking for new sensations.*



MALLORCA | *Toque de Queda (Calle Can Cavalleria, 15b. Palma)*

Vintage por los cuatro costados

Toque de Queda reúne muchas de nuestras cosas favoritas en un miniespacio: manteles de hule, un antiguo horno con paredes de piedra, platos y postres artesanos deliciosos de Alicia y muebles como de rastro. Tiene un punto kitsch, es cómodo y que esté en una callejuela perdida en el corazón del casco antiguo de Palma no hace más que acrecentar su encanto a nuestros ojos. Embutidos artesanos italianos, cava catalán. Solo de pensar en ellos, me entran ganas de volver... ¡y pronto! *ENG: "Toque de queda" combines many of our favorite things in one mini-space: tablecloths, an old stone oven, Alice's delicious home-made cooking, and boot-sale furniture. It has a kitsch touch, it's comfortable, and the fact that it's located in a small side-street in the heart of Palma's old town just adds to its charm. Homemade Italian sausages, Catalan cava; just thinking about them makes me want to go back as soon as possible!*



MALLORCA | *The Wine Side (Mariners 3, Port d'Alcúdia. Tel. 627 356 096)*

Uno de los templos del altísimo producto marinero

Por Hugo Pazos · fotografía: Jaume Ayuso · www.thewineside.es

Servicio comprometido, precios contenidos, ambiente fresco y sabrosos platos como los huevos rotos con langosta o bogavante. Es impresionante cómo algo, tan aparentemente sencillo como son unos huevos fritos, combinan tan bien con la delicadeza de la langosta o el bogavante, de hecho es uno de los platos insignia del restaurante y uno de los favoritos para esta temporada estival. Esto sólo podría ser la cabeza de cartel, pero pasen, vean y degusten la mar en vivo.

Este local en poco tiempo se ha convertido en un punto neurálgico de la zona, donde los clientes tienen que abrirse paso para alcanzar los mariscos con denominación de origen que ofrecen a diario.

La carta de carnes es de esas pequeñas que no fallan. ¿Lo mejor? El entrecote de ternera gallega, las chuletas de cordero lechal de Burgos y la Picaña de Angus USA.

OFRECEN UN GRAN MERCADO DE MARISCO DE CONCHA, OSTRAS GALLEGAS, NÉCORA, PERCEBES, BUEY DE MAR, ZAMBURIÑAS, MEJILLÓN DE ROCA, ALMEJAS, NAVAJAS; DE LA BAHÍA GAMBAS Y LANGOSTA // THEY OFFER GALICIAN OYSTER, SOFT-SHELL CRAB, BARNACLES, EDIBLE CRAB, SCALLOPS, MUSSEL, CLAMS, RAZOR CLAMS; BAY SHRIMP AND LOBSTER

Great service, affordable prices, fresh environment and delicious options such as the fried eggs with lobster. It's amazing how something so apparently simple like fried eggs taste so good with the delicacy of lobster. It's actually one of the restaurant's main attractions and one of this season's favorite. But you will have to come in and try for yourselves!

The restaurant is one the area's hot spots, where clients have to make their way to high quality shellfish which is on offer daily. The meat options are scarce but on point. The best options? The Galician beefsteak, the lamb chops from Burgos, and the American Angus Picanha.



MALLORCA | *Restaurante Virgen Extra (Carrer de Cecilio Metelo, 3. Palma)*

"La extraña Boda del Barón Ashler" en Virgen Extra

El Barón Ashler y Mechta Lebba celebraron su banquete de boda con todos sus familiares y nos invitaron a la celebración.

Un proyecto de Anamor y Restaurante Virgen Extra



Jose Antonio Delgado aka Anamor · www.anamor.es

Una experiencia gastro-musical con maridaje conformada por cinco piezas de música en vivo y una extraña historia. Un menú degustación, concebido para la ocasión por el chef José Márquez Parras que consigue crear sensaciones constantes a lo largo de todo el espectáculo.

La velada empieza con una improvisación de Christian Hoel Skjønhaug (contrabajo) mientras tanto se sirve una copa *elisir d'amore*, un **Cóctel de Campari y cactus de pollo**. Entonces siguen con un *quebradizo de suspiros de adiós sin querer*; **Milhojas crujiente y sangrante de liebre y espinaca**. Continúan con unos *delicados atracones rellenos de arrebató en travesía*: **Bombas de Langostino y bacalao con tomate de mar y lo rematan con un bocado danger twice de quimera y realidad**; **Taco de entrecote cremoso de cebada y jugo de tuétano**. Acaban la velada con la *tarta one a-nupcial acompañada de montura de argento y crema de Lebba*; **Tarta anupcial con mojito de cava y sandía**.

Sin duda, con el contrabajo de Christian Hoel Skjønhaug como banda sonora y la voz de Anamor, cada sabor, cada plato y cada acto es un capítulo de la historia del banquete de bodas del barón Ashler y Mechta Lebba, un banquete en el que los asistentes son a la vez los invitados. Atentos para la próxima.

ENG: An emotional night at Virgen Extra restaurant one month ago. A gastro-musical experience which combines tasting menu with a strange history. A tasting menu created by chef José Márquez Parras just for the occasion which is filled with constant sensations throughout the show.

The evening starts off with improv music by bassist Christian Hoel Skjønhaug whilst you are served a glass of elisir d'amore, a Campari cocktail and chicken cactus. Then, there is "a brittle of sighs of unintentional goodbyes"; crunchy Milhojas and hare with spinach. Followed by "delicate binges of cruising rapture": shrimp and cod bombs with sea tomato which is topped a mouth full of danger twice: steak barley cream and marrow juice. The evening is finished off with a one a-nupcial cake with mounted gold and Lebba cream: served with a cava mojito and watermelon.

Without a doubt, with Christian Hole Skjønhaug's music and Anamor's voice, each taste, each dish, and each act is a chapter in this, Baron Ashler and Mechta Lebba's wedding banquet. A banquet where the clients are also the guests. Don't miss the next one!



MALLORCA | Japonice | Sushi, Teppanyaki, Catering (Carrer Unió, 2. Palma)

Japonice. Deliciosos y gratificantes bocados en un entorno «moderno y sofisticado».

Un ejemplo de fusión con conocimiento de causa. La nueva carta es un recorrido por la tradición japonesa a través de diferentes platos «de elegante sencillez», caracterizada por «sabores naturales» y una metódica utilización de productos frescos. Disponen de chef nativo, Shinichi Ueyama, con un cuarto de siglo de experiencia en teppanyaki, una técnica cada vez más de moda entre los aficionados a la cocina. Producto cuidado de primerísima calidad con un trato exquisito del género, fresco y meticulosamente seleccionado. **Sugerencias:** Okonomiyakisoba (pizza japonesa con yakisoba), Niguri de Shitakes, Langostinos y Setas al ajillo, Un homenaje único a los sentidos del paladar.

ENG: Japonice is a perfect example of fusion, where they know what they are doing. The new menu is a journey to discover Japanese tradition through different dishes of "elegant simplicity", using "natural flavors" and fresh products. They have a native chef, Shinichi Ueyama, with more than 25 years' experience under his belt in teppanyaki, a technique that is increasingly popular amongst fans of cooking. The produce is of the very best quality, fresh, meticulously selected and prepared. Suggestions: Okonomiyakisoba (Japanese pizza with yakisoba), Shitakes Niguri, garlic prawns with mushrooms, a unique tribute to the palate.

MALLORCA | Daruma restaurante japonés (Costa de la Pòls, 4. Palma)

Daruma. El equilibrio armónico de los sabores, aromas y texturas de cada ingrediente

Con una relación calidad-precio inmejorable, este coqueto y acogedor local, es una alegre emoción para el corazón. Para entendernos, sus productos son algo así como las mariposas en el estómago. Presume de un género de calidad y del día, «limpio y puro», con el que combina los sabores tradicionales de Japón con técnicas de vanguardia. Acaban de inaugurar una terraza y merecen una visita.

No les perdáis la pista, porque prometen mucho. Han abierto recientemente otro espacio en el nuevo *Mercat gastronòmic de San Joan en S'Escorxador*.

ENG: With an unbeatable value for money, this charming locale is a welcome sight for the heart. To explain it in better words, their products are like butterflies in your stomach. They boast quality and fresh products, "clean and pure", which they use to combine traditional Japanese flavors with avant-garde techniques. They've just opened up a terrace and are worth a visit.

Don't forget their name, because they are very up-and-coming. They have recently opened up a space in the new San Joan gastro-market in S'Escorxador.





MALLORCA | Bianco e Rosso (Fábrica, 6. Palma)

Bianco e Rosso. Marcando personalidad

La razón de nuestra parada la tiene su estupenda carta basada en una cocina bien ejecutada con especialidades italianas con ese "toque Manuel Caporale" que lo hacen destacar entre otros de la zona. No esperéis los clásicos de siempre, aquí sorprenden con platos como el **risotto con remolacha, gorgonzola picante y bresaola** o **Picaña de Black Angus en crema de boniato y ciruelas** y porqué no, sus estupendas pastas y pizzas artesanas. La carta de vinos es acertada y lo mejor es dejarse aconsejar por Manuel y probar alguno de sus caldos italianos que maridan de maravilla con la comida que sirven. *ENG: The reason we stop off at "Bianco e Rosso" is because of the amazing menu with a great selection of Italian specialties with a touch of "Caporale" which make them stand out amongst other restaurants of the area. Expect the unexpected, with options such as the beetroot risotto, with spicy gorgonzola and bresaola (salted and dried beef); or Black Angus Picanha in a sweet potato and plum cream; and of course, their tasty home-made pastas and pizzas. The wine list is spot on. Let Manuel do the recommending, and try one of their Italian broths that go perfectly with the food.*



MALLORCA | Temporaneo (Industria, 13. Palma)

Temporaneo. Cocina hecha para el disfrute

Otro restaurante italiano de la zona es el que dirigen el chef Domenico y su esposa, Estelle. La personalidad cercana de Domenico se refleja en una cocina que se hace para "sentar a la mesa a los amigos, para disfrutar y pasarlo bien".

En Palma ya se han convertido en uno de los favoritos de los amantes de la auténtica comida italiana. Os recomendamos probar la deliciosa Focaccia de pasta fina, o platos como el Pez espada a la plancha, aceitunas negras, alcaparras y tomatitos cherry servido con tagliatelle al dente.

ENG: Temporaneo is another Italian restaurant of the area run by chef Domenico and his wife, Estelle. Domenico's friendly character comes through in his cooking, which invites you to sit down with friends and enjoy a meal having lots of fun. It's one of the neighborhoods favorite spots, as well as of those who love Italian food. We recommend the delicious focaccia made with finely sliced pasta, the grilled swordfish with black olives, capers and cherry tomatoes, served with al dente tagliatelle.

NEW



MALLORCA | *De Tapas bistro-bar (Placeta Verdures, 1. Alcúdia)*

De Tapas. Romántico por definición

El conocido empresario de la zona norte Pedro Rotger, acaba de inaugurar un nuevo bistro ubicado en el corazón de la Alcúdia medieval. Le han puesto de nombre **De Tapas**. ¡Más claro imposible, verdad! La fórmula está bastante definida en sus grandes líneas: gastronomía en pequeño formato, que apuesta por el producto elaborado al momento y por un recetario que desde la tradición admite curiosas interpretaciones. Del Mediterráneo no suelen faltar las **gambas rojas de la bahía** o los **chipirones** y también están presentes platos como el **tartar** o el **ceviche** de pescado fresco de mercado con un toque exótico. Y de tierra adentro, un **chuletón de Ávila**, por ejemplo entre muchas más opciones. Y el recetario más tradicional bien lo podrían representar los platos de arroz y las tapas típicas mallorquinas. Muy recomendado.

ENG: Pedro Rotger, the north of the island's well-known businessman, has just opened a new bistro right in the heart of medieval Alcúdia named "DE TAPAS". You can't get any clearer than that! The formula is well defined by its clear approach: small-format gastronomy, prepared on the spot, using traditional recipes open to interpretations. From the Mediterranean you can't miss red prawns straight from the bay, or fried squid; also available are dishes such as tartar, or the fresh fish ceviche, with an exotic touch. Options not from the sea would include T-bone-steak from Ávila, for example. Some of the most traditional of dishes are also on offer, such as rice dishes or typical Majorcan tapas. We recommend you try it!



MALLORCA | *Danny's Gastrobar (Tritons, 2. Alcúdia)*

El ingrediente como estrella

La verdad es que en Danny's gastrobar se come rápido y muy gustoso. No es de extrañar, cuando son creaciones de la chef Macarena de Castro. Nos gustó todo que pedimos. El steak tartar está rico y el montadito de solomillo con verdes muy tierno y, los buñuelos de bacalao y el pulpo a la parrilla deliciosos. Os podemos asegurar que ya es un referente de excelencia de tapas del Puerto de Alcúdia, tapas donde el único protagonista es el producto. Abren solamente por la noche a partir de las 20:00 h. y se puede comer perfectamente por unos 20 €.

ENG: Truth be told, you can get fast and tasty food at Danny's gastro bar, which isn't really a surprise seeing as Macarena de Castro is the Head Chef. We enjoyed everything we ordered. The steak tartar is very tasty, and the sirloin "montadito" with greens was very tender; the cod balls and grilled squid were delicious. We can assure you that it is one of the top tapas references in the Alcúdia port, tapas where what counts are the products. They only open at night, at 20:00h, and the average meal will cost you €20,-



MALLORCA | Samsara Beach Club (Balneario nº 5. Platges de Muro)



Samsara Beach Club

Samsara en sánscrito significa ciclo de la vida: nacimiento, vida y muerte para un posterior renacimiento. La cadena hotelera Garden Hotels se reinventa a sí misma apostando por un nuevo concepto de ocio gastronómico a la orilla del mar

Texto & fotografía cortesía Garden Hotels

Situado en el Balneario número 5 de Platges de Muro, Samsara Beach Club es un lugar imprescindible para disfrutar de una propuesta gastronómica diferente, de calidad y a muy buen precio. Diferentes tipos de paellas, hamburguesas espectaculares, pescados y las sugerencias especiales de nuestro chef Adrián llenan la carta del Samsara Beach Club. Pero si quieres degustar una experiencia única para tus sentidos no te puedes perder Samsara Fusion Thursday. Todos los jueves te sorprenderemos con una cena especial que combinará los sabores del mundo con actuaciones de música en directo. Noches inolvidables en las que será posible unir la mejor comida asiática con un Sax live o una típica cena americana con una banda acústica en vivo. ¡Y todo ello sentados en la mismísima arena!

Abierto cada día de 10:00h de la mañana a las 00:00h de la noche, el restaurante cuenta con una excelente bodega de vinos y una amplia carta de cócteles para tomar relajadamente en los sofás de la terraza. Además, a partir del miércoles hasta el domingo se celebrarán diferentes eventos con dj's invitados y música en vivo que amenizará las tardes/noches de nuestros clientes.

Samsara Beach Club es el lugar perfecto para disfrutar de un día frente al mar y saborear una gastronomía exquisita y de calidad. Un entorno privilegiado convertido en todo un símbolo de distinción, servicio y placer en la zona de Platges de Muro.

ENG: Located at the number 5 meeting point on the Muro beach, Samsara Beach Club is an unmissable place to enjoy a different kind of gastronomical proposal, at great value for money. Different types of paellas, amazing hamburgers, fish, and our chef's special suggestions fill Samsara Beach Club's menu. But if your senses feel like living a unique experience, you can't miss Samsara Fusion Thursday. Each Thursday we'll surprise you with a special dinner which combines different flavors from around the world with live music acts. Unforgettable nights where you can enjoy the best of Asian cooking with live sax music, or a typical American dinner with a live acoustic band. All right on the beach!

Open from 10h in the morning to 12h at night, the restaurant has a great selection of wines and cocktails to enjoy lounging on the sofas on the terrace. Also, from Wednesday to Friday there are different events with guest DJs and live music to brighten up anyone's evenings.

Samsara Beach Club is the perfect spot for a day by the sea and for exquisite, good quality food. A perfect environment to relax in, with great service, has made it one of the spots to be at in the Muro beach area.



MALLORCA | *Ponderosa Beach (Ses Casetes des Capellans. Playa de Muro. Mallorca)*

Chef Night

Ponderosa Beach apuesta por la gastronomía en un entorno privilegiado frente al mar. Un lugar donde dejarse llevar y seducir con todos los sentidos y, más ahora con su propuesta de CHEF NIGHT donde chefs invitados del mundo elaboran exquisitos menús degustación para deleite a todos. El sábado 15 de agosto elabora el menú degustación **Jeremy Levy**: Tequila Sunrise con cuchara, Tartar de salmón marinado, Lubina Roll, Foie fresco poêlé, Cítricos y mucha pasión. Precio: 35€ // 45€ con maridaje. *ENG: Ponderosa Beach is a great restaurant located at a privileged spot right by the sea. It's a place to just go with the flow and be seduced in every single way, even more so now, with their CHEF NIGHT, where guest chefs from around the world prepare exquisite tasting menus for anyone to enjoy. Upcoming dates: Saturday, August 15 / Jeremy Levy (Tasting menu: Tequila Sunrise, Marinated Salmon Tartar, Fresh sea bass roll, Foie Gras Poêlé, Citrus fruits dessert) Price: €35 // €45 with wine pairing.*



MALLORCA | *Mar y Paz pool-restaurant (Feliçia Fuster, I. Can Picafort)*

Todo el mundo tiene derecho a Mar y Paz

Con el estilo al que nos tienen acostumbrados el equipo de Mar y Paz han creado un nuevo escenario inigualable, un balcón mediterráneo con sillas y mesas sobre las rocas mirando el horizonte donde relajarse y desconectar resulta algo fácil. Puedes disfrutar de un cóctel o si te gustan los arroces puedes degustar una de sus famosas paellas y no te defraudaran. Y si todavía no has ido a Mar y Paz, harás un buen descubrimiento. *ENG: Following the style that we are accustomed to, the Mar y Paz team has created a new unique space: a Mediterranean terrace with tables and chairs on the rocks looking out towards the horizon where it's inevitable to relax and disconnect. You can enjoy a cocktail, or if you like rice dishes you can try one of their famous paellas that won't let you down. If you haven't visited Mar y Paz yet, you'll make an enjoyable discovery.*

MALLORCA | *Blue Beach (Llorenç Riber, Can Picafort)*

Cenas románticas bajo las estrellas

En el Blue Beach se disfruta de una variada oferta gastronómica y durante el mes de agosto potencian la propuesta nocturna con una carta completamente renovada, con marcado carácter marineru basada en productos autóctonos mediterráneos.

ENG: At "Blue Beach" you can enjoy a wide range of food options. During August they enhance the night-time offer with a completely renovated menu, with a very marine feel to it, and based on native Mediterranean ingredients.





IBIZA | Sa Punta - Patchwork (Es Puet de Talamanca. Ibiza)

En el extremo de la bahía de Talamanca, con vistas a Dalt Vila, este espacio gastronómico, está dedicado a la cocina libanesa.

Atentos a la alternativa que ofrecen desde el año pasado Rita & Rodolphe en la azotea de Sa Punta. En un entorno muy colorido, frente al mar con vistas espectaculares a Dalt Vila. A través de su decoración, sus cócteles y sus sabores, es el lugar perfecto para una cena mas relajada desde la hora de la puesta del sol hasta las 3.00 de la mañana. Ofrece un ambiente relajado y alegre, para disfrutar del atardecer de Ibiza, y saborear los platos típicos del Líbano. Una ambientación bohemia-chic, con sillones blancos, mesas bajas, almohadones coloridos y lámparas, hacen de este espacio un lugar acogedor para tomar un cóctel o cenar con amigos. En su menú podemos encontrar humus, tabbouleh, sambousek, kebbe, falafel, kebbab, moussaka y muchas otras especialidades saladas y dulces. *ENG: New alternative that Rita & Rodolphe offers on Sa Punta's roof-top. Surrounded by a colourful setting beside the sea with an awesome Dalt Vila view. Through its atmosphere, creative cocktails and flavours, Patchwork is the ideal place for a laid-back dinner from sunset till 3 am. The cosmopolitan cuisine concept is all about sharing – all the classic Lebanese favourites like hot and cold mezze plates, tabouleh, fatoush salad, falafel, baba ghanouj, kafta, kebbeh and more are prepared with love by Patchwork's experienced Lebanese chefs*



FORMENTERA | Es Molí de Sal (Afores sn)

Todo un clasicazo

Se trata un antiguo molino de sal que con el tiempo convirtieron en el que es a día de hoy uno de los restaurantes más famosos de la isla. Las especialidades que han hecho de Es Molí una referencia en la isla han sido sus platos de langosta: la caldereta de langosta, langosta plancha, langosta frita con ajos. Pero también son muy famosos sus arroces.

Es probablemente uno de los restaurantes más caros de la isla. El restaurante cuenta con una magnífica terraza (recientemente renovada) con vistas a Es Vedrá (Ibiza). *ENG: Probably the most iconic restaurant the island of Formentera. A former mill belonging to the old salt industry exquisitely refurbished Formentera and to provide a privileged environment in a letter of the best dishes of Mediterranean cuisine Formentera and always accompanied by a wide range of quality wines.*



FORMENTERA | Blanco Hotel Formentera (Calle Fonoll Marí, 50. Es Pujols. Tel. 971 328 447)

Un Oasis de relax y diseño

En plena sintonía con el ambiente paradisíaco de Formentera, BLANCO Hotel emerge como un nuevo hotel de diseño moderno de líneas mediterráneas en el que la luz y sencillez del color blanco llenan los espacios. En pleno centro de Es Pujols, BLANCO Hotel se convierte en la mejor opción para conocer el entorno relajado y único de Formentera y sus lugares de moda, y así aprovechar al máximo su estancia en este exclusivo rincón del Mediterráneo. *ENG: In complete harmony with an absolutely paradisiacal environment, BLANCO Hotel arises as a new hotel of modern design of Mediterranean style with light-filled and clear spaces. Located in the very center of Es Pujols, BLANCO Hotel becomes the best option in order to get to know the relaxed and one-of-a-kind environment of Formentera and its trendiest places, and take advantage of your stay in this unique Mediterranean spot.*



FORMENTERA | A Mi Manera (Carretera de Cala Saona. Sant Francesc. Tel: 971 322 903)

Formentera a mi manera

Y no es una rima, o sí. A Mi Manera. O la suya más bien. Porque este restaurante de Formentera tiene personalidad, tiene carácter y tiene maneras. Todo en uno. A su manera porque en lugar de elegir playa, han escogido huerto. Un huerto precioso donde puedes sentarte a cenar en una mesa rodeada de campo. La carta es corta pero bien escogida. Las ensaladas y verduras están hechos con sus propios productos. Si no tienes la suerte de que alguien "te lleve al huerto" y disfrutar de la mesa (que está en mitad de las hortalizas), no te preocupes. El resto del restaurante es igualmente una maravilla. Las mesas están rodeadas de higueras preciosas, e iluminadas con mucho gusto. ¡para que negarlo! *ENG: The secret garden of Es Pla comes from research in the kitchen of a local culture and its equilibria. Their garden is a way to reconcile with nature, vegetables and herbs are grown organically This allows us to stay connected to a size related to the seasonality of food and treatment of the raw material, this is the essence of excellent quality.*

DRINKING THE DRINKS



Dominio del Urogallo Cadario 2012

By vinoysequedo

Coupage 50% Mencía y 50% Verdejo Tinto. 100% despalillado. Fermentación alcohólica en fudres de castaño. Crianza de 13 a 15 meses en barricas usadas de roble francés de 225 litros. Vino natural. Viticultura biodinámica.

El Dominio del Urogallo Cadario 2012 proviene de una parcela de terreno pizarroso y de antracita con orientación noreste donde la humedad y las nieblas continuas complican la viticultura. Como todos los viñedos de nuestros protagonistas, esta viña se cuida con mucho trabajo biodinámico. Para que os hagáis una idea, estas plantas toman más infusiones naturales que un concejal de Podemos. No se le añade nada al vino, no está filtrado ni clarificado.

Este sensacional tinto posee un **color rojo granate con ribete púrpura** que lo hace muy atractivo para ser bebido. Es de capa media y cuenta con una lágrima más gorda que las de Bustamante. En la nariz es sota, caballo y rey, pero no por ello menos embriagador. El bosque septentrional, pleno de **aromas balsámicos de monte bajo**, se encuentra encerrado en la botella como un geniecillo guasón que nos presenta esa simpleza para sorprendernos hasta el éxtasis cuando nos llevamos esta maravilla líquida a la boca. Aquí nos gana de manera irremediable para la causa. No nos queda otra que postrarnos ante él y rendirnos a su magnificencia. Es en esta fase gustativa donde el **Dominio del Urogallo Cadario 2012** se convierte en un vino top,

como diría ese portugués de cuyo nombre no Queremos acordarnos. Es un vino muy complejo en boca por la gran cantidad de matices que atesora. Tiene una entrada directa y amarga con recuerdos de **arándanos negros** (cassis), plátanos e higos verdes y final de chocolate muy negro. Además percibimos una cierta aspereza placentera como al degustar un zumo de aronías.

Es un vino muy redondo, sin aristas, con la madera justa y sin sensaciones de establo como muchos de esos vinos que nos venden como naturales y no son más que vinos sucios. En resumen, podríamos decir que las notas que no aparecen en nariz se despliegan en la boca. **Es un vino ancho y muy fresco.**

Dos recomendaciones muy importantes. La primera es que si podéis os toméis este vinazo en día fruto para percibir todas sus peculiaridades. La segunda es que lo acompañéis de solomillo de ternera asturiana, la mejor carne de ternera del mundo. También le va muy bien a un platito de cecina auténtica leonesa. Y si los bolsillos están más tiesos que la mojama, con un solomillo de cerdo a la mostaza antigua.



Fino Manolo

Añada: 2012

Denominación de Origen: Montilla Moriles

Uva: Pedro Ximenez

Productor: **BODEGAS DELGADO**
Elaboradores y Criadores de Vinos de Calidad desde 1874



Por Oscar Soneira

Gracias a esas búsquedas o recomendaciones, uno encuentra pequeñas joyitas por doquier. Hoy toca un excepción a una regla, confirmada por mí y sin ninguna base científica. La regla en cuestión, es que cuesta mucho por no decir que me es casi imposible, encontrar vinos de buena RCP por debajo del umbral de los cuatro euros.

Pues he aquí, que Bodegas Delgado viene a romper la norma. Claro está, que con los finos y manzanillas no contaba en esta regla. Es un mundo bastante infinito, hay tantas bodegas, que entre Sanlúcar, Jerez y Montilla, acabarían por arruinarme... y yo contento!

Fino Manolo es el fino básico de esta bodega. Tras tres años de criaderas y soleras, tenemos un fino sin fuegos de artificio, un fino franco, directo. Un fino de tapeo y copas. Para estar pasando las olas de calor en buena compañía, la de una sombra, una copa y amigos. Es una grata sorpresa, aunque esta región siempre da buenas. Esta Pedro Ximenez, es más versátil que el Diane 6 que tenía el abuelo de un amigo. De Bodegas Manolo os hablare también de su amontillado viejo natural. Vaya monstruo!

Por eso os dejo este más que recomendable vino, el Fino Manolo. Vistoso amarillo pajizo de reflejo verdoso, limpio y brillante. Perfumada nariz con recuerdos a manzana verde, frutos de hueso, suaves, maduritos. Anchoas y levadura. Algo cálido. En boca muestra una entrada de marcada salinidad y recuerdos de levadura. La Manzana verde vuelve aparecer, fresca, crujiente, ácida. Almendra blanca y aceitunas. Acidez presente, buena, equilibrada. El trago se alarga y perdura, quizás con un pequeño matiz graso. El retro viene marcado por recuerdos a altramuces y un deje ahumado. Buen fino, conciso, concreto. No viene a dar espectáculo, viene a darte un buen momento, a que los disfrutes. Y, se trata de eso, no?

Me encantan estos vinos, sin defectos, agradables y a buen precio. Un vino que demuestra una excelente RCP. Bravo! Os lo he dicho, vosotros mismos. Lo podéis comprar a través de su web, el servicio es muy bueno. Lo podéis disfrutar a copas, en una terraza improvisada, en un balcón y sobretodo, acompañado de buenos amigos. Esto lo sé, porque yo, ya lo he hecho!



Con extractos de hierbas.
Inspirado en los aromas de
la Serra de Tramuntana.

*With herbal extracts,
Inspired by the flavors of
the Serra de Tramuntana.*

www.esperitdemallorca.com

GIN TONIC?



CABRABOC

GIN DE MALLORCA

Combate Pink 2014, el rosado que acaba con los tópicos

Por *vinoysequeda*

100% Garnacha. Fermentación en barrica de roble francés usada. Suelos de pizarra y granito. Cultivo ecológico y máximo respeto por la biodiversidad. Trabajo con la biodinámica. Producción limitada a 330 botellas.



Cebreros

Hoy nos hemos propuesto romper con clichés manidos y topicazos bien entroncados en el imaginario popular y que tanto daño hacen a los que amamos el vino, como que los rosados son cosa de mujeres o para tomar a punto de congelación en cualquier chiringuito playero. Y eso ha pasado porque hace años se pusieron de moda muchos rosados piruleta que encandilaban a un público femenino menos versado en lides vinícolas que el actual. Cuanto daño han hecho las europeas del norte a este segmento.

Tanto en España como en Francia, de toda la vida se han bebido vinos rosados o claretes con mucho cuerpo y, ciertamente en el caso español, con mucha sensación alcohólica, que eran perfectos para dormir una buena siesta veraniega. Ese tipo de vinos, que resucitaban a un muerto, quedaron como reducto de hombres de pelo en pecho coetáneos de Matusalén y desanimaron de su ingesta a paladares más refinados.

Pero amigos del mundo del vino normalizado, eso ha acabado afortunadamente con la irrupción en el panorama nacional de creadores que en distintos puntos de nuestra geografía han querido poner al rosado en el lugar destacado que se merece.

Tomemos una copa de Combate Pink 2014

Lo primero que nos seduce de este vino es su intenso **color rosa guinda** con reflejos magenta y lo brillante y limpio que es. Una preciosidad con la que nos gustaría ligar cada día.

Cuando nos lo llevamos a la **nariz** es pura **fresa silvestre** acompañada de aromas cítricos y de caramelo además de las típicas notas de heno que aparecen en la **Garnacha**. También se manifiestan matices de esmalte de uñas y de manzana. En la **boca** tiene una entrada directa con una acidez y un amargor excitantes. Se trata de un rosado con una estructura y una persistencia que nos recuerdan a un tinto. Nos toca la campanilla de lo largo que es. Dominan los cítricos, sobre todo el **pomelo rojo**, seguido de **chicle de fresa ácida**. Es un vino secante para beber por litros. Debería recetarlos el médico.

Recomendamos tomar este vino, aparte de solo, acompañando a una ensalada de pollo al estilo thai (Laab Koi), así como a una trucha asalmonada y a cualquier pescado graso.

Dos tipos que están haciendo un gran trabajo

Hay que reconocer que los "inventores" de este refrescante y espectacular vino, **Guillermo Fernández y Juan Carlos Arenas**, se lo saben hacer muy bien. Con menos medios que el centro del campo del Éibar, están elaborando vinos de mucha calidad en la zona de **Cebreros**, con su Cuartel General instaurado en **Sotillo de la Adrada**. De la nueva bodega que allí han establecido, y que no ha sido diseñada por ninguno de los famosos arquitectos mundiales, funcional y acogedora, salen algunos de los mejores vinos garnacheros del panorama nacional.

Un buen ejemplo de ello es este Combate Pink 2014. Es la primera añada de este rosado que surgió de un imprevisto, como casi todos los grandes inventos humanos. Los dos vitivinicultores, desde el comienzo de la aventura de Maldivinas allá por 2006, han apostado por llevar a cabo un trabajo lo más natural posible en el campo, así como un extremo cuidado en la limpieza de todo el proceso de elaboración del vino, ya que se pueden hacer vinos naturales sin ser guarros. Hay quirófanos donde se presta menos cuidado a este aspecto. El obtener el mejor fruto en el mejor suelo, con la mejor orientación posible y el máximo respeto y cariño a la hora de elaborar, hacen que el resultado final sean vinos prodigiosos, llenos de frescura y de vida que se beben sin parar a cualquier hora del día o de la noche.



Albert Pinya · Proud to be a PAINTER

GUÍATE
MALLORCA



SHOPPING

Piel de Gallina

www.pieldegallinashop.com



ESP: Descubre las novedades de nuestras marcas: Stussy, Bellfield, Rhythm, Supremebeing, Religion, Anerkjendt, Hümör, Penfield, T.C.S.S, Cuckoos Nest, Revolution y todo el apartado vintage.

ENG: Discover something different to your weekly shopping. Stussy, Bellfield, Rhythm, Supremebeing, Religion, Anerkjendt, Hümör, Penfield, T.C.S.S, Cuckoos Nest, Revolution and wide range vintage cloths for all.

DEU: Marken wie: Stussy, Bellfield, Rhythm, Supremebeing, Religion, Anerkjendt, Hümör, Penfield, T.C.S.S, Cuckoos Nest, Revolution...

RUS: Бренды одежды: Stussy, Bellfield, Rhythm, Supremebeing, Religion, Anerkjendt, Hümör, Penfield, T.C.S.S, Cuckoos Nest, Revolution

Brossa, 7. Palma. Mallorca. Tel. 971 079 309

L-M-X-J-V-S: 10:00-20:00h. Domingo cerrado.



Pasatiempos

www.pasatiempos.net



ESP: Nike, New Balance, Vans, Dr Martens, Adidas, Puma, Le Coq Sportif, Superga, Saucony, Converse, Obey, Hype, Carhartt, Loser Machine, Dark Seas, Wolf & Moon, Toms, Asics...

ENG: Brands: Nike, New Balance, Vans, Dr Martens, Adidas, Puma, Le Coq Sportif, Superga, Saucony, Converse, Obey, Hype, Carhartt, Loser Machine, Dark Seas, Wolf & Moon, Toms, Asics...

DEU: Marken wie: Nike, New Balance, Vans, Dr Martens, Adidas, Puma, Le Coq Sportif, Superga, Saucony, Converse, Obey, Hype, Carhartt, Loser Machine, Dark Seas, Wolf & Moon, Toms, Asics...

RUS: Бренды одежды: Nike, New Balance, Vans, Dr Martens, Adidas, Puma, Le Coq Sportif, Superga, Saucony, Converse, Obey, Hype, Carhartt, Loser Machine, Dark Seas, Wolf & Moon, Toms, Asics...

Passatge Quint, 3 y Brossa, 16. Palma. Mallorca. Tel. 971 72 59 80

L-M-X-J-V-S: 10:00-20:30h, Domingo cerrado.



Chroma

chromapalma.com



ESP: Tienda del centro de Palma influenciada por el estilo "casual y transgresor" de sus marcas. Tendencias europeas llegan a la isla con la intención de quedarse.

ENG: Urban clothing shop selling urban fashion and street clothes. Rebel t-shirts, energetic prints, trucker caps and sneakers.

DEU: Laden im Zentrum von Palma, der durch den gewagten Casual-Stil seiner Marken geprägt wird. Europäische Trends landen auf unserer Insel mit der Absicht hier fusszufassen.

RUS: Магазин повседневной и трангрессивной одежды в центре города Пальма.

Ample de la Mercè, 1. Palma. Mallorca. Tel. 971 227 358

L-M-X-J-V-S: 10:00 - 14:00h / 16:00 - 20:00h. Domingo cerrado.



ES Collection best deals / ADDICTED

www.escollection.es



ESP: Punto de venta de bañadores y accesorios dirigido al público masculino y confeccionados en Barcelona utilizando tejidos y materiales de alta calidad a increíbles precios de outlet.

ENG: Is a premium underwear, swimwear and clothing label that is designed and manufactured in Barcelona.

DEU: Die heissesten Teile von ES Collection und Addicted. Gleich ums Eck beim Ku'Damm.

RUS: Выполненные из эластичной ткани, устойчивой к хлорке и быстро сохнущей после намокания, спортивные плавки и шорты для бассейна — отличный выбор для любителей активного плавания.

Brossa, 12. Palma. Mallorca. Tel. 971 42 27 11

L-M-X-J-V: 11:00-14:00h / 17:00-20:30h / S: 11:00-14:00h.



Paez store

www.paezstoremallorca.es



ESP: Paez diseña, fabrica y vende calzado para hombres, mujeres y niños en Argentina y otros 34 países alrededor del mundo. PAEZ Store Mallorca: inspiración, pasión, diseño y diversión en un solo lugar.

ENG: Paez design, produces and sells footwear for men, women and kids in Argentina and 34 countries around the world. PAEZ represents an icon that symbolizes a lifestyle magical formula: simple, twist & fun.

DEU: Paez entwirft, produziert und verkauft Schuhe für Männer, Frauen und Kinder in Argentinien und 34 anderen Ländern der Welt. Paez Store Mallorca: Inspiration, Leidenschaft, Design und Spaß an einem Ort.

RUS: Концепт комфорта и инновации. Paez придерживается философии экологии.

Calle Bossería, 12 A. Palma. Mallorca. Tel. 971 721 965

L-M-X-J-V-S: 12:00-21:00h

Oska

palma.oska.com

ESP: Llega desde Alemania con un estilo inconfundible que apuesta por un diseño funcional, sencillo y creativo. En sus prendas, hechas de materiales naturales, prima el cuidado del detalle y la comodidad.

ENG: Unique and functional style brought to you by OSKA, Germany. Sustainable, organic materials underscore the simple beauty and creative lines.

DEU: Mit seinem unverwechselbaren Stil und einem funktionalen Design besticht die deutsche Marke OSKA. Einfach und kreativ in Ihren Linien, umgesetzt in natürlichen Materialien die diesen Stil unterstreichen.

RUS: OSKA - марка одежды, поставляемая из Германии с безошибочным стилем, который основывается на функциональном, простом и креативном дизайне одежды, из натуральных материалов.

Santo Domingo, 4. (Zona Cort). Palma. Mallorca. Tel. 971 495 063
L-M-X-J-V-S: 10:30 - 20:00h.



Akaknits

www.akaknits.com

ESP: Akaknits no es una tienda normal, colecciones de temporada y cachemira a la carta convierten el espacio en una experiencia única y sorprendente para cualquier amante de la cachemira.

ENG: Akaknits is not an ordinary shop, seasonal collections and a cashmere à la carte menu will make it as a unique and surprising experience for any cashmere lover.

DEU: Annika und Amanda Nyberg kreieren handgemachte Kleidung und Accessoires aus Kaschmir. Das schwedische Duo entwirft und produziert seine Kollektionen aus der hochwertigsten, schottischen Kaschmirlaser.

RUS: В магазине представлен не только высококлассный кашемир, но и полный спектр изделий, от верхней одежды до аксессуаров в исполнении ведущих мировых брендов.

Sant Magí, 81a. Palma. Mallorca. Tel. 971 908 081
L-M-X-J-V: 11:00 - 14:00h / 19:00 - 22:00h. S: 11:00 - 14:00h



Espacio Miteta

www.miteta.com

ESP: Ilustración y diseño se fusionan dando lugar a una gran variedad de productos originales y divertidos de diseño y producción propia: complementos, papelería, camisetas, bisutería, muebles y decoración.

ENG: Illustration and design merge resulting in a variety of original and fun homemade products: accessories, stationery, shirts, jewellery, furniture, and decoration.

DEU: Illustration, Design und Fantasie vermischen sich zu einer Vielzahl von originellen und lustigen Artikeln eigener Herstellung: T-Shirts, Schmuck, Accessoires, Schreibwaren, Möbel und Dekoration.

RUS: Большой выбор оригинальных и забавных продуктов собственного производства. Аксессуары, футболки, ювелирные изделия, мебель и украшения.

Carrer Bosc, 16. (Zona Gerreria) Palma. Mallorca. Tel. 681 036 677
L-M-X-J-V: 16:00 - 20:00h. S: 11:00 - 14:00h.



By C

www.byc-palma.com

ESP: Tienda que ofrece una selección especial de marcas escandinavas para hombre y mujer. ATP Atelier, Cornelia Webb, House of Dagmar, Tiger of Sweden, Anine Bing, Odeur, Red Collar Project, Voluspa.

ENG: We offer a hand-picked selection of Scandinavian designers for Man and Woman. ATP Atelier, Cornelia Webb, House of Dagmar, Tiger of Sweden, Anine Bing, Odeur, Red Collar Project, Voluspa.

DEU: In unserem Geschäft bieten wir euch eine grosse Auswahl skandinavischer und fairer Designerlabels, die man sonst selten findet. Top Marken: ATP Atelier, Cornelia Webb, House of Dagmar, Tiger of Sweden, Anine Bing, Odeur, Red Collar Project, Voluspa.

RUS: Если скандинавская мода и стиль близки вам по духу: ATP Atelier, Cornelia Webb, House of Dagmar, Tiger of Sweden, Anine Bing, Odeur, Red Collar Project, Voluspa.

Unión, 8. Palma. Mallorca. Tel: 971 42 55 46
1-2-3-4-5: 10:00-20:00h / 6: 11:00-20:00h



Sanaia coolest beach bags

www.cestasdeverano.com

ESP: Recuperan la utilidad de la "senalla" o cesta típica balear, actualizándola y convirtiéndola en un complemento de moda imprescindible para el verano.

ENG: The basket bag is 100% natural, hand made and each one totally unique. Coming in a variation of sizes and styles, with buckles, buttons and leather. Adorned in Indian inspired poms and printed designs.

DEU: Wir haben extra für Euch die schönsten Körbe aus Palmfasern mit Pailletten anfertigen lassen. Sie sind handgefertigt und jede Einzelne ein Unikat. Super schön für den Einkauf, Strandbesuch, Urlaub, Essen gehen.

RUS: Корзина сумка является 100% натуральный, ручной работы и каждый из них полностью уникально. Далее в вариации размеров и стилей.

Pedidos: info@cestasdeverano.com · www.cestasdeverano.com
Online Ordering: info@cestasdeverano.com · www.cestasdeverano.com





Maricastaña

www.facebook.com/maricastanaonline



ESP: Es de esos lugares en los que se entra para comprar un regalo y se sale con veinte pocholadas para uno mismo. Marcas como Pepaloves, Kling, Pepita Pérez, Mr Wonderful, Olivia Soaps y mucho más.

ENG: It's one of those places you go in to to buy someone a present and come out with an armful of presents for yourself. Brands such as Pepaloves, Kling, Pepita Pérez, Mr Wonderful, Olivia Soaps...

DEU: Einer dieser Orte wo man hineingeht weil man ein Geschenk sucht und mit zwanzig Liebhaberstücken für sich selber herausschmückt. Marken wie Pepaloves, Kling, Pepita Pérez, Mr.Wonderful, Olivia Soaps.

RUS: Одежда – это, прежде всего, демонстрация вашей личности и визуальное воплощение стиля жизни. Мировых брендов: Pepaloves, Kling, Pepita Pérez, Mr Wonderful, Olivia Soaps...

Plaça la Mercè, 4. (zona Sindicato). Palma. Mallorca. T. 971 904 691
L-X-V: 10:00-14:00h / 17:30-20:30h. M-J-S: 10:00-14:00h.



Tony Malony

tonymalony.com



ESP: Una parada imprescindible de los amantes del coleccionismo y de los que buscan hacerse con detalles inusuales y piezas especiales para su hogar.

ENG: Tony Malony is an experience, a journey through objects, design and art. Offering decorative artifacts in Palma's most vibrant and "subdeca" neighborhoods: Santa Catalina.

DEU: Ein Muss für leidenschaftliche Sammler auf der Suche nach besonderen, überraschenden Stücken mit ungewöhnlichen Details für das eigene Heim.

RUS: Магазин, где коллекционеры-любители смогут найти для себя что-то интересное для дома.

Plaza de la Verge de Miracle, 2-1º. Palma, Mallorca. Tel. 652 868 074
L-M-X-J-V: 11:00-14:00h / 17:00-20:30h / S:11:00-14:00h.



LoVegano

www.lovegano.es



ESP: Tienda 100% vegana. Productos vegetales, sin colesterol y sin lactosa. También de cultivo biológico. Gama grande de productos sin gluten. Libros de alimentación y estilo de vida vegano.

ENG: Shop 100% vegan. Organic, cholesterol-free and lactose-free products. Large range gluten free products. Food and vegan lifestyle books.

DEU: Laden 100% vegan. Pflanzliche Produkte, ohne Cholesterin und ohne Laktose. Auch aus biologischem Anbau. Großes Angebot an Produkten ohne Gluten. Bücher über vegane Küche und Lebensstil.

RUS: Все для веганов и вегетарианцев. Экопродукты, биопродукты, фермерские продукты, Натуральные продукты из деревни, большой выбор вегетарианских продуктов без клейковины.

Caro, 34. (Zona Santa Catalina) Palma, Mallorca. Tel. 971 725 175
L-M-X-J-V: 10:00 - 20.30h / S: 10:00 - 16:00 h.



Es Racó de Ronda

Facebook: Es Racó de Ronda



ESP: Una tienda familiar de degustación de productos mallorquines e ibéricos. Huevos de granja, frutas y verdura de temporada del huerto familiar. Tablas de embutidos y vinos de la tierra. Jueves día del Pinxo.

ENG: Here you can enjoy Mallorcan craft products and other delicatessen from the Balearic islands. Bio eggs, fruits and vegetables from own family farm. Pinxo's day on Thursday.

DEU: In unserem Verkaufsladen können Sie viele Goutmet Produkte der Balearen kaufen. Bio-Eier, Obst und Gemüse aus unsere Familienfarm. Jeden Donnerstag ist „Pinxo“

RUS: Здесь вы можете насладиться Майорки ремесленные изделия и другие деликатесы из Балеарские острова. Био яйца, фрукты и овощи из собственной семейной ферме. "Pinxos" каждый четверг.

Camí de Ronda, 15. Alcudia. Mallorca. Tel. 609 775 313
L-M-X-J-V-S: 09:00-21:00 h. / D: 09:00-14.00h.



Lust Universe

www.lustuniverse.es



ESP: Una tienda erótica exclusiva, llena de productos que inspiran un estilo de vida sensual. Exposiciones de arte y conferencias sobre amor-sexo con sexóloga diplomada.

ENG: An exclusive erotic shop full of products which make you think of a sensual lifestyle. Art exhibitions and sex & love conferences are held by a qualified sexologist.

DEU: Ein exklusiver Erotik-Shop voll von Produkten, die zu einem sinnlichen Lebensstil inspirieren. Kunstausstellungen und Sex & Liebes Konferenzen werden von einem qualifizierten Sexualwissenschaftler abgehalten.

RUS: Эксклюзивный секс-шоп предлагает большой выбор аксессуаров. Также проводятся художественные выставки и семинары с профессиональным врачом-сексологом.

Brossa, 20. (Zona centro). Palma, Mallorca. Tel. 971 711 365
L-M-X-J-V: 11:00 -14:00h / 17:00 - 20:00h / S: 11:00 -14:00h.

Brondo Architect Hotel

www.brondoarchitect.com



ESP: Este hotel boutique está compuesto por tres edificios que aúnan diferentes lenguajes arquitectónicos, combinando en un mismo espacio la arquitectura mallorquina del s. XVII con el diseño de loft industrial.

ENG: This boutique hotel consists of two buildings with two architectural styles, combining in the same space XVII century Mallorcan architecture and industrial loft design.

DEU: Das Boutiquehotel besteht aus zwei Gebäuden, in denen durch die Kombination von mallorquinischer Architektur des 17. Jh. mit modernem Industrieloft-Design.

RUS: Этот бутик-отель состоит из трех зданий, комбинирования разных языков архитектурных, сочетая в одном пространстве Майорки архитектура XVII-го века с промышленный лофт дизайна.

Brondo, 4, Palma, Mallorca. Tel. 971 72 05 07

HOTELS**Turixant hotel & restaurant**

ipsumhotels.com/turixant



ESP: Un acogedor hotel de interior situado en una pequeña población a pie de la Serra de Tramuntana. Cinco habitaciones con camas king-size y baño completamente equipado lo hacen perfecto para el descanso.

ENG: A cosy interior-design hotel located in a small town at the foot of the Tramuntana mountains. Five rooms with king-size beds and fully equipped bathrooms make it a perfect place to rest and relax.

DEU: Ein gemütliches Innlandhotel in einem kleinen Dorf am Fuß der Serra de Tramuntana. Die Fünf Zimmer mit Kingsize-Betten und komplettem Badezimmer, laden zur ideale Entspannung ein.

RUS: Уютная гостиница в майоркской деревушке у подножия Сьерра-де-Трамунтана. Пять номеров с двуспальными кроватями и ванной комнатой делает её идеальной для отдыха.

Bartomeu Reus, 22, Mancor de la Vall. Mallorca. Tel. 971 882 436

L-M-X-J-V-S-D: 10:00-00:00h. Abierto todo el año.

Carta: 20-25 €/ Habitación doble: 80 - 120 €/ Suite: 120 - 180 €

**Hotel boutique Son Sant Jordi**

www.hotelsantsantjordi.com | www.feelslikehomeholidays.com



ESP: Casa rústica reformada en hotel. Dispone de un restaurante con servicio de desayuno buffet y menú diario, jardín con piscina, sauna y parking privado. Un sitio para desconectar y descansar.

ENG: An inviting old house which has been restored into a cosy little hotel. There is a restaurant where you can have breakfast buffet and daily menu, quite garden with pool, sauna and private parking. Nice place to relax.

DEU: Das Landhotel Son Sant Jordi verfügt über ein Café - Restaurant, Garten mit Pool & Chill-out-Bereich, sowie Parkplatz. Inmitten des historischen Zentrums von Pollença liegt das gemütliche Design-Hotel.

RUS: Типично Майоркинская гостиница - усадьба. К вашим услугам имеется завтрак, шведский стол, блюда дня, сад с бассейном, сауна и стоянка. Место, чтобы расслабиться и отдохнуть.

Sant Jordi, 29, Pollença, Mallorca. Tel. 971 530 389 / 629 307 473

Habitación doble: 70 - 140 €/ Junior Suite: 106 - 160 €. Abierto todo el año.

**Galeón Suites wellness · spa · jacuzzi**

www.galeonsuites.com | www.feelslikehomeholidays.com



ESP: Un hotel exclusivo con 14 apartamentos situado en primera línea del mar. Ideal tanto para una estancia de verano como de invierno. Su restaurante ofrece menú diario y *A la Carte*.

ENG: The Galeon Suites is an exclusive aparthotel with 14 sea front apartments. An ideal place for long winter stay also. The restaurant offers a daily menu and *A la Carte*.

DEU: Die herrlich gelegene Anlage der gehobenen Mittelklasse verfügt über 14 Apartments. Sie bietet seinen Gästen ein Restaurant, das schmackhafte Fischgerichte anbietet und zum Verweilen einlädt.

RUS: Комфортный Отель на берегу моря. Идеальное место, чтобы провести как летний так и зимний отдых. К вашим услугам имеется сад с бассейном. Место, чтобы расслабиться и отдохнуть.

Passeig Londres, 84-86, Port Pollença, Mallorca. Tel. 971 105 575

Suite: 84 - 284 €/ Apartments: 132 - 422 €. Abierto todo el año.

**Can Pere hotel & restaurant**

www.hotelcanpere.com



ESP: Piedra, hierro y la luz forman parte del encanto y carácter en todas sus estancias. Exquisito mobiliario neoclásico que aporta un ambiente cálido y romántico. Cocina de mercado.

ENG: Stone, iron and light provide each room with its own particular charm, while exquisite neoclassical furniture gives each and every one of them a warm and romantic touch. Creative restaurant.

DEU: Das kleine Landhotel befindet sich in ruhiger Lage in einem alten Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert im historischen Stadtkern von Alcúdia. Es gibt eine restaurant mit internationalen Köstlichkeiten.

RUS: Ресторан - гостиница, в стиле неоклассицизм, предлагает Вам отведавать блюда креативной кухни.

Serra, 12, Alcúdia, Mallorca. Tel. 971 54 52 43

L-M-X-J-V-S-D: 13:00-15.30h / 20:00-23.30h.

Menú: 9,50 EUR pp / Carta: 20-25 EUR pp (bebidas no incluidas)





Buscando el norte tapas-copas-comidas

ESP: Fusión de cocina tradicional con moderna, sabores puros, producto de alta calidad y ejecución maestra. Por la noche ofrece una carta de tapas y una interesante selección de vinos y espumosos.

ENG: Traditional recipes with a modern twist, pure flavors, high quality product and well executed. In the evening it offers a tapas menu and extensive wine section.

DEU: Fusion traditioneller und moderner Kochkunst. Authentischer Geschmack, qualitativ hochwertige Produkte werden meisterhaft zubereitet. Abends Tapaskarte und eine gepflegte Auswahl an Weinen und Sekten.

RUS: Сочетание традиционной и современной кухни, мы используем продукты высокого качества в приготовлении наших блюд. На ужин предлагается большой ассортимент закусок и вин.

San Miguel, 77. Palma. Mallorca. Tel. 871 966 619

L-M-X-J-V-S-D: 12:00-00:00h.

Carta: 10-20 € (bebidas no incluidas)



Virgen Extra

www.virgenextra.menu

ESP: Un restaurante de gastronomía saludable que ofrece todo el sabor mediterráneo, enriquecido con toques vegetarianos e influencias del mundo, dirigido por el chef madrileño José Márquez Parras.

ENG: A restaurant with healthy food that offers the best of Mediterranean flavours, enriched with vegetarian touches and influences from around the world run by head chef José Márquez Parras.

DEU: Dieses Restaurant vom madriker Küchenchef José Márquez Parras geleitet bietet uns eine ausgewogene, gesunde Küche voll mediterranen Geschmacks mit vegetarischen Einflüssen aus der ganzen Welt.

RUS: Ресторан здоровой пищи, которая предлагает лучшие блюда средиземноморской кухни, обогащенный вегетарианские штрихи и влияние в мире. Шеф-повар José Márquez Parras.

Cecilio Metelo, 3. (Travesía San Miguel). Palma. Mallorca. T. 971 25 22 93

L-M-X-J-V: 10:00-17:00h V-S: noche abierto.

Menú mediodía: 12,60 € / Menú noche: 15,90 €



S'Angel bistro & tapas

ESP: Influenciados por movimiento francés "Bistronomique" y el concepto de gastrobares en España. Ofrecen una cocina dinámica, maridada con vinos del viejo y nuevo mundo.

ENG: They update the concept of tapas. They are inspired by the "bistronomique" movement in France and the concepts of gastro bars in Spain. They focus on the quality of products.

DEU: Wir bieten moderne Tapas an. Beeinflusst sind wir durch die sogenannte „Bistronomique“-Bewegung in Frankreich und dem Konzept der Gastrobars in Spanien.

RUS: Городское гастрономическое Бистро. В основу концепции положена простая, понятная еда, домашняя атмосфера и профессиональное обслуживание. Еда и все начинается с ингредиентов.

Plaça Porta Santa Catalina, 9. Palma. Mallorca. Tel. 971 773 661

L-M-X-J-V-S-D: 12:30 - 23:30h. Abierto cada día.

Carta: 15-20 € (bebidas no incluidas)



Bianco e Rosso

ESP: Auténtica comida italiana bajo un ambiente juvenil y cosmopolita. Especialidades: pizza al horno de piedra, las carnes a la parrilla, el risotto especial del día y sus postres caseros totalmente artesanos.

ENG: Authentic Italian food under a youthful, cosmopolitan atmosphere. Among their specialties: stone-baked pizzas, grilled meats, the special risotto of the day and their entirely home-made desserts.

DEU: Authentische italienische Küche in einer jugendlichen, kosmopolitischen Atmosphäre. Ihre Spezialitäten: Steinofen-Pizza, Grillfleisch, das besondere Risotto des Tages.

RUS: Ресторан итальянской кухни. Фирменные блюда: пицца, приготовленная в каменной печи; мясо на гриле, рисотто дня и десерты домашнего приготовления.

Fabrica, 6 (zona Santa Catalina). Palma. Mallorca. Tel. 971 905 015

M-X-J-V-S-D: 12:00 - 16:00h / 19:30 - 23:30h. Lunes cerrado.

Menú degustación: 15 € / Carta: 15-20 € (bebida no incluida)



Bros

brosalma.com

ESP: Una decoración diferente, sostenible y con mucha alma. Un menú mediterráneo, estacional y variado. Cocina tradicional elaborada con técnicas e ideas actuales.

ENG: An inviting seating area featuring vintage furniture. Creative culinary style based in classic techniques and traditional cooking methods. Seasonal ingredients with skillful combinations of textures and flavors.

DEU: Durch die auserlesene Dekoration und Einrichtung bekommt der Raum seine ganz spezielle Atmosphäre. Traditionelle Küche mit aktuellen Techniken und neue Ideen.

RUS: Блюда сочетаются с традициями и поддерживают подлинную простоту вкуса, но в то же время учитывают принципы современных кулинарных приемов. Тепла и непринужденной обстановки.

Cotoner, 54. (zona Santa Catalina). Palma. Mallorca. Tel. 971 289 375

L-M-X-J: 12:30-16:00h / 19:30-23:30h. V-S: 12:30-16:00h / 19:30-02:00h

Menú mediodía: 12,90 € / Carta: 15-25 € (bebidas no incluidas)

Wasabi Sushi Bar & Restaurant

www.wasabigroup.es

ESP: Su gran satisfacción es poder estar a la altura de cualquier expectativa culinaria. Cocina tradicional japonesa y recetas de fusión, son algunas de las referencias de una deliciosa carta.

ENG: Traditional Japanese cooking and fusion recipes are two of the references on a delicious menu. Our great satisfaction is being able to meet anybody's culinary expectancies.

DEU: Traditionelle japanische Küche und leckere Fusion-Rezepte sind die Vorschläge auf der Speisekarte. Wir freuen uns allen kulinarischen Erwartungen gerecht werden zu können.

RUS: Изысканное меню по рецептам традиционной японской и авторской кухни. Наши блюда приятно удивят и удовлетворят вкусы даже самых взыскательных гурманов.

Sant Magí, 55. (Santa Catalina). Palma, Mallorca. Tel. 971 289 128

L-M-X-J-V-S-D: 13.00 - 16.00h / 19.00 - 23.00h.

Carta: 20-30 € (bebida no incluida)

**Daruma restaurante japonés**

www.daruma-restaurant.com

ESP: Una parada obligatoria para los amantes de la comida asiática. Delicias que van desde las más clásicas, hasta especiales como el Silver Roll de atún picante, el Salmón Amiyaki con Yasaitame y mucho más...

ENG: With an eye for detail, here visitors can sample a variety of culinary delights. The menu offers Japanese cuisine in a contemporary style.

DEU: Ein Muss für Liebhaber der asiatischen Küche. Köstlichkeiten von den Klassikern bis zu den Spezialitäten, wie dem Silver Roll aus pikantem Thunfisch, dem Amiyaki Lachs mit Yasaitame und vieles mehr...

RUS: Место, которое просто обязан посетить любитель азиатской кухни. Большой выбор японских деликатесов, от классических до инновационных, таких, как Silver Roll с острым тунцом, лосось Amiyaki с Yasaitame (вок с жареными овощами).

Costa de sa Pòs, 4. Palma, Mallorca. Tel. 971 719 721

L-M-X-J-V-S: 12.30-16.30h / 19.30-23.30h.

Menú mediodía: 14 € / Carta: 20-30 € (bebida no incluida)

**Emilio Innobar y Marcus**

www.emilioinnobar.com

ESP: Emilio es un apasionado de la cocina de toda la vida. Su secreto es trabajar con productos de mercado, ofrecer siempre pescado fresco y prepararlo justo antes de servir.

ENG: His secret for cooking a great fish is to make sure the fish is as fresh as possible, and never to cut it or prepare it until just before it is going to be served. His inspiration comes from the fresh products at the market.

DEU: "Fine Fusion" nennt Emilio Castrejón seine japanisch-mexikanisch-mediterrane-Cross-Over-Küche, die er in seinem stylischen Restaurant in der Innenstadt von Palma de Mallorca präsentiert.

RUS: Эмилио - любитель хорошей кухни, и по его словам, секрет приготовления рыбы заключается в свежести и готовности продукта, непосредственно перед подачей на стол.

Concepció, 9. Palma, Mallorca. Tel. 657 507 294

L-M-X-J-V-S: 12.30 - 16.00h / 19.30 - 00.00h. Domingo cerrado.

Carta: 30 - 35 € (bebidas no incluidas)

**Japonice Restaurante · Teppanyaki**

www.japonice.com

ESP: Más de 10 años de experiencia en gastronomía nipona. Excelente servicio y producto de calidad. Sala teppanyaki, exquisitos platos preparados a la plancha por nuestro chef japonés.

ENG: Over 10 years of experience in Japanese cuisine. Excellent service and quality product. Teppanyaki bar by a Japanese chef, so you can enjoy both, showcooking and purest Japanese flavors.

DEU: Über 10 Jahre Erfahrung in der japanischer Gastronomie. Ausgezeichneter Service und Qualität. Teppanyaki-Raum, erlesene Grillgerichte von unserem japanischen Koch zubereitet.

RUS: Отличие японской кухни от любой другой неоспоримо. Секрет кроется в правильном подходе к выбору продуктов и красоте подачи блюд. Teppanyaki предлагает вам особенные вкусы и атмосферу.

Unión, 2. Palma, Mallorca. Tel. 971 40 40 60

L-M-X-J-V-S-D: 13.00 - 16.00h / 20.00 - 01.30h.

Menú: 19 € / Carta: 25-30 € (bebida no incluida)

**Bon Lloc**

www.bonllocrestaurant.com

ESP: Comida vegetariana, sin artificios, con ingredientes frescos traídos cada día del mercado, muchos de ellos de la agricultura biológica. Ofrecen un equilibrado menú y por las noches deliciosa cocina vegana.

ENG: Our specialty is no-frills vegetarian food, made with love and sensitivity, giving each dish the time it needs, using fresh ingredients brought daily from the market, many of which are organic.

DEU: Vegetarische Restaurant. Seit den Anfängen vor über 20 Jahren, hat sich das allgemeine Interesse an gesunder Ernährung und Biokost von Grund auf verändert.

RUS: Это уютное и душевное место где можно не просто перекусить, но и получить огромное удовольствие от тёплой душевной атмосферы и вегетарианской, по-настоящему вкусной, еды.

San Feliu, 7. Palma, Mallorca. Tel. 971 718 617

L-M-X-J-V-S: 13.00-16.00h / J-V-S: 19.30-22.30h. Domingo cerrado.

Menú mediodía: 14.50 €





Foam Coffee



ESP: Un encantador rincón en pleno centro comercial de Palma. Destaca por tener una cocina de mercado elaborada a baja temperatura, sana, cuidada y los mejores cafés de la zona.

ENG: A charming spot in the commercial area of Palma. Notable for having a carefully selected menu and the best coffee in the area.

DEU: Ein charmanter Ort im kommerziellen Zentrum von Palma. Zeichnet sich durch seine gepflegte Speisekarte mit frischen Marktprodukten und dem besten Kaffee der Gegend aus.

RUS: Этот ресторанчик гордится своим девизом: "Наше единственное правило — получать удовольствие от того, что мы доставляем удовольствие". Прекрасного меню, богатого разнообразными блюдами.

Pasaje Papa Joan XXIII, 2. Palma, Mallorca. Tel. 971 778 289

L-M-X-J-V-S: 08:00 - 23:30 h. Domingo cerrado.

Menú mediodía: 9.50 €



La Cantina de Frida taquería



ESP: Deliciosa comida mejicana en un ambiente encantador. Interesante propuesta de cócteles y los mejores tequilas premium de la isla. Pregunta por su Margarita con chile ancho.

ENG: An effort to change the perception of Mexican food in a charming and friendly environment in Palma. Also interesting proposals of fantastic cocktails. Ask for their "Ancho chillies" Margarita's cocktail.

DEU: Mexikanische Küche in wunderschöner Atmosphäre. Es gibt eine Speisekarte und täglich neue Angebote, überraschende Menüvorschläge und eine interessante Cocktailkarte.

RUS: Мексиканская кухня в симпатичном местечке предлагает дегустационное меню. Интересный выбор коктейлей.

Carrer del Baró de Pinopar, 8. Palma, Mallorca. Tel. 971 576338

L-M-X-J-V-S-D: 13:00 - 17:00h / 19:00 - 01:00h

Menú mediodía: 15 €. Menú degustación: 18 €



Tawa retobar & shop gallery



ESP: Este nuevo resto bar ofrece hamburguesas gourmet con un toque étnico en sus salsas, además de algunos emblemáticos platos de la cocina peruana. El 20% de tus consumiciones te lo regalan en productos de la tienda.

ENG: This restaurant serves gourmet's burgers and traditional Peruvian dishes at a high level of quality for locals and travellers. Suggestion: Ceviche, Lomito saltado (marinated strips of sirloin) and Pisco Sour.

DEU: Die Küchenchefin verwöhnt unsere Gaumen mit einer peruanischen Traditionelle Peruanische Küche und ausgefallene frische Burger. Peruanischen Gerichte wie Ceviches und Pisco Sour.

RUS: В меню входят различные бургеры и блюда перуанской кухни. Здесь Вы можете отведать севиче и другие известные перуанские блюда.

Avenida Joan Miro, 3. Palma de Mallorca. Tel. 971 722 657

1-2-3-4-5-6: 9:00-16:00 h / 20:00-00:30h. 7: Domingo cerrado.

CARTA: 20 EUR (bebidas no incluidas)



Bindu spirit of indian food



www.bindurestaurante.com

ESP: Cocina del sur de India, rica y cremosa. Elaboran artesanalmente la Dosa una especie de crêpe muy fina con especias y debes probar el Thali, una selección de diferentes platos servidos en pequeños recipientes.

ENG: Tasty and creamy south-Indian cooking. Offering popular dishes such as Dosa: a very thin, herb crepe; and Thali: a selection of dishes served in small portions.

DEU: Südindische Küche, schmackhaft und cremig. Bieten beliebte Gerichte wie Dosa (eine Art von sehr dünnem Pfannkuchen mit Gewürzen) und Thali (Auswahl von verschiedenen Gerichten in kleinen Schüssel serviert) an.

RUS: Тысячи оттенков вкуса, яркие ароматы пряностей, виртуозное владение техникой приготовления растительной пищи делает индийскую кухню одной из наиболее интересных в мире.

Sant Magí, 84, (zona Santa Catalina), Palma, Mallorca. Tel. 871 96 83 20

L-M-X-J-V-S: 13:30 - 16:00h / 19:00 - 23:00h. Domingo cerrado.

Menú mediodía: 14.50 € / Carta: 20-25 € (bebidas no incluidas)



Temporáneo bar-lounge



ESP: Ofrece pasta fresca casera, más de 40 pizzas, crujiente focaccia y una amplia gama de productos italianos. Sugerencias semanales y aperitivo italiano todos los jueves a partir de las 20:00h.

ENG: The owner, Domenico, is a wizard with pizzas, which can be appreciated in the forty variations he makes of the Italian dish. You could also choose a crunchy focaccia or classic home-made pasta ...

DEU: Ein unbeschreibliches italienisches Erlebnis aus Farben, Raum, Klängen, Duft und Geschmack erwartet Euch. Verschiedene mediterrane Spezialitäten. Italienischer Aperitif am Mittwoch um 20:00 h.

RUS: В меню "Temporáneo" входят 40 видов пиццы, горячие блюда, салаты, десерты и закуски к пиву. Шеф-повар всегда посоветует, что выбрать.

Industria, 13. Palma, Mallorca. Tel. 971 287 607 / 618 628 500

M-X-J-D: 10:00-01:00h / V-S: 10:00-02:00h

Menú mediodía: 10 € / Carta: 15 - 20 € / Aperitivo italiano: 5 €

Es Molí d'es Pou

esmolidespou.com

ESP: Un bar-restaurant de cocina vasca y de mercado ubicado en el centro de Palma. Ofrece pinchos fríos y calientes, cazuelitas, clásicos del recetario tradicional, ante todo, buen producto.

ENG: A restaurant that offers traditional Basque cuisine, "pintxos" bar with buzzy atmosphere.

DEU: Bar-Restaurant mit baskischer Küche. Die erlesenen Zutaten kommen frisch vom Markt. Es bietet warme und klassische der traditionellen Küche in überzeugender/hervorragender Qualität.

RUS: Бар - Ресторан баскской кухни расположен в центре Пальмы. К услугам гостей холодные и горячие закуски, традиционных рецептов и, прежде всего, хороший продукт.

Industria, (molino nº 4). Palma, Mallorca. Tel. 971 180 033 / 667 96 22 82
L-M-X-J-V-S: 12:00 - 02:30h.
Menú mediodía: 12 € / Menú Sidra: 25 €



Bar Rita

ESP: Un bar situado en el casco antiguo. Además de sus magníficos desayunos y "llonguets", no dejes de probar sus tapas y "variats". Se trata de una cocina sencilla con una relación calidad-precio difícil de igualar.

ENG: A bar located in the historic Old Town of Palma. Aside from their delicious breakfasts and "llonguets", don't miss sampling their tapas and assorted dishes ("variats"). Simple cooking with unbeatable value.

DEU: Eine Bar in der historischen Altstadt. Abgesehen von ihrem köstlichen und umfangreichen Frühstückangebot und "llonguets", versäumen Sie nicht die Tapas und "variats" zu probieren.

RUS: Бар находится в старом квартале Пальмы, предлагает замечательные завтраки и "llonguets" (типичные булочки с Майорки).

Plaça Llorenç Bisbal, 13 (Zona Gerreria). Palma, Mallorca. Tel. 971 422 804
L-M-X-J-V-S: 10:30-16:00h / 19:00-00:30 h. Domingo cerrado.
Menú mediodía: 10,50 € / Carta: 10 -15 € (bebida no incluida)



Toque de Queda

ESP: El local se ubica en el antiguo "Forn Cremat", unos de los hornos históricos de la Isla y ofrece una interesante selección de productos gourmet y cavas.

ENG: Is located in now recovered ancient "Forn Cremat", one of the historical kilns of the island, offering a carefully selected gourmet food specialties and champagne.

DEU: Das Lokal befindet sich im alten "Forn Cremat", einer der historischen Backstuben/Bäckereien der Insel. Es bietet eine interessante Auswahl an Gourmet-Produkten und Cava.

RUS: Отличное место, чтобы провести с друзьями. Находится в помещении бывшей пекарни "Forn Cremat", самой старинной на острове. Интересный выбор продуктов гурме и кавы.

Can Cavalleria, 15b. Palma, Mallorca. Tel. 671 339 428 / 971 213 810
L-M-X: 17:30 - 23:30h. / J-V-S: 12:00 - 23:30h. Domingo cerrado.
Carta: 10-15 € (bebida no incluida)



La Belle Café

ESP: Una cafetería de aire *vintage* como si estuvieras en el salón de una casa, Ideal para degustar tartas de elaboración propia, batidos y zumos de fruta fresca... El segundo sábado de cada mes tardes de poesía.

ENG: The atmosphere is casual and stylish; table, lamps, old armchairs and your grandmothers coffee cups. No forced trendiness yet timeless romance. Literary open mic session on the second Sunday of each month.

DEU: Ein Vintage-Café, in dem man mit frischen Obsttsäften und leckerem hausgemachten Kuchen neue Kräfte schöpfen kann. Jeden zweiten Samstag im Monat Poesieabend.

RUS: Сэндвичи, разнообразные пироги, замечательные фруктовые и молочные коктейли заслуженно любимы молодежью и клерками из соседних офисов.

Sant Espiritu, 22. (Zona Sant Miquel) Palma, Mallorca. Tel. 666 238 428
L-M-X-J-V-S-D: 09:00 - 20:00h.
Carta: 5-10 €



Mistic restobar

ESP: Un restaurante-bar donde puedes comer una pizza casera, un plato de pasta, ensaladas, platos combinados, bocadillos, empanadas criollas. Disponen de una terraza exterior y un ambiente agradable.

ENG: Bar-restaurant where you can eat homemade pizzas, pastas, salads, assorted dishes, sandwiches and *Creole empanadas*... food for every taste. They have an outdoor terrace and a pleasant ambience.

DEU: Bar-Restaurant, es gibt hausgemachte Pizza, Pasta, Salate, verschiedene Gerichte, Sandwiches und Creole Empanadas. Sie haben eine Terrasse und ein angenehmes Ambiente.

RUS: В нашем баре-ресторане Вы можете отведать домашнюю пиццу, макаронные изделия, салаты, комбинированные блюда, бутерброды и различную выпечку. Кухня на все вкусы.

Palmera, 9. (Molinar) Palma, Mallorca. Tel. 971 904 199 / 636891944
L-X-J-V-S-D: 12:00 -16:00h / 18:00 - 01:00h. Martes cerrado.
Menú mediodía: 7 € / Carta 15-20 € (bebidas no incluidas).





Restaurante 1901



ESP: En el corazón de Alaró y con una maravillosa terraza se sitúa este romántico y acogedor restaurante. Una carta de platos mediterráneos en los que se combina tradición y creatividad.

ENG: When we enjoy well-made Italian food, we don't hesitate to mop up the extra sauce with some bread rather than let it go to waste. This romantic and cozy restaurant is located in Alaró.

DEU: Dieses romantische Restaurant mit seiner wunderschönen Terrasse befindet sich im Herzen von Alaró. Auf der Speisekarte stehen mediterrane Gerichte, die Tradition und Kreativität vereinen.

RUS: Уютный ресторан в центре Аларо с панорамной террасой. Средиземноморское меню.

Plaça del Mercat, 2, Alaró, Mallorca. Tel. 971 518 609

M-X-J-V-S-D: 12:30-16:30 h./18:30-00:30h. Lunes cerrado.

Menú mediodía: 9,50 €/Carta: 15-20 € (bebidas no incluidas)



Vila Cinc music & food

ESP: El espacio es de decoración contemporánea y con dos terrazas. La cocina un delirio de platos de inspiración asiática en el que el chef juega virtuosamente con las especias, los cítricos y las hierbas aromáticas.

ENG: Vila Cinc offers a simple yet warm atmosphere. The dishes are a great example of Asian inspired cooking, where the Chef virtuously plays with spices, citric juices, and aromatic herbs.

DEU: Bietet auf seiner wechselnden Trendkarte ausgezeichnete Snackkreationen und Cocktails. Die intime und entspannte Atmosphäre in diesem Restaurant ist ideal für romantische Abende.

RUS: А пока посетителей радуют невысокие цены, отличная кухня, доброжелательность персонала, а также мероприятия и выставки, которые здесь тоже нередко проводятся. В этом кафе отдых точно будет полезным — и, конечно же, вкусным!

Plaça de la Vila, 5, Alaró, Mallorca. Tel. 605 412 327

M-X-J-V-S-D: 10:00 - 00:00h

Carta: 15-20 € (bebidas no incluidas)



Ca Na Toneta

www.canatoneta.com



ESP: Precioso restaurante con huerto propio. Ofrece platos de temporada en su menú de degustación, que consta de dos aperitivos, un entrante, un pescado, una carne y postre casero. Cocina fresca y ligera.

ENG: A lovely restaurant with its own vegetable garden. They offer seasonal dishes on their tasting menu, which includes two appetizers, an entrée, fish, meat and homemade dessert. Fresh, light cuisine.

DEU: Charmantes Lokal im verträumten Dörfchen Caimari. Die Speisekarte ist relativ klein und richtet sich nach dem saisonalen Gemüse, das im hauseigenen Garten ökologisch angebaut wird.

RUS: Замечательный ресторан с собственным огородом. Предлагает местные продукты и дегустационное меню.

Horitzó, 17-21, Caimari, Mallorca. Tel. 971 515 226

L-M-X-J-V-S-D: 19:00 - 22:30h. Se recomienda reservar.

Menú degustación: 35 € (bebidas no incluidas)



Celler Ca'n Amer

www.celler-canamer.com



ESP: El interiorismo del local aún conserva el antiguo y amplio espacio, donde se pueden apreciar las grandes barricas de vino. Tomeu Torrens ofrece una cocina mallorquina de mercado con productos de alta calidad.

ENG: This restaurant has received many awards over the years, and offers an authentic Mallorcan cuisine prepared with top quality products.

DEU: Mehrfach ausgezeichnetes Restaurant in einem der ältesten Weinkeller der Insel. Heute kocht hier Tomeu Torrens Mallorca-Klassiker wie Spanferkel, Lammkarree, Kabeljau oder gefüllte Auberginen. Große Auswahl an spanischen Weinen.

RUS: Внутренняя обстановка и весь антураж восхищает и завораживает, большой просторный зал, винные бочки и качественная Майоркинская кухня.

Pau, 39, Inca, Mallorca. Tel. 971 501 261

L-M-X-J-V-S: 13:00 - 16:00h / 19:30 - 23:00h. Domingo noche cerrado.

Carta: 30-35 € (bebidas no incluidas)



La Cabaña

ESP: Un restaurante familiar fundado en 1987 que ofrece una cocina tradicional dónde el fideuà y la paella son los platos estrellas. Especialistas en carnes de raza a la plancha.

ENG: A locale founded in 1987, located on the seafront in the port of Alcúdia. Offering traditional cooking where the fideuà and paella are the star dishes. Specializing in grilled meat.

DEU: Das 1987 gegründete Lokal auf der Promenade von Puerto de Alcúdia bietet Ihnen traditionelle Küche an. Die Fideuà und die Paella sind ihre berühmtesten Speisen. Spezialisten für heimische Grillfleisch.

RUS: Ресторан был основан в 1987 году, расположенный на набережной Пуэрто де Алькудия. Предлагает блюда традиционной кухни: паелья и фидеуа, а также мясо на гриле.

Paseo Marítimo, 14, Port d'Alcúdia, Mallorca. Tel. 971 546 149

L-M-X-J-V-S-D: 09:00 - 00:00h.

Carta: 20-30 € (bebidas no incluidas)

Bar Casa Miss desde 1967

www.barcasamiss.com

ESP: Sus especialidades son los "llonguets de variats", las banderillas picantes de hígado o el lomo con champiñones. Organizan exposiciones temporales y ruta de la tapa cada miércoles noche.

ENG: Liver sticks and "Filled Llonguet" are some of its specialities. A wide range of spirits and a great compilation of gins. They organize an Art exhibitions. Tapas"route every Wednesday night.

DEU: Zu ihren Spezialitäten gehören die "banderillas de hígado" und "variats". Eine große Auswahl an Spirituosen und eine erlesenen Sammlung von Gins. Die "Tapas" Route jeden Mittwoch Abend.

RUS: Красивая и просторная терраса, где вы сможете отведать различные закуски, бутерброды из острой печени, корейки с грибами, а также большой выбор джинов. „Tapas“ каждую среду ночью.

Plaça Constitució, 3. Sa Pobla. Mallorca. Tel. 971 540 023

L-X-J-V-S-D: 08:00 - 01:00h. Lunes tarde y martes cerrado.

Tapas: 4-10 € (bebidas no incluidas)



Celler Can Joanet

ESP: El celler conserva el ambiente rústico de las casas antiguas mallorquinas. Ofrece cocina tradicional mallorquina: frito mallorquín, caracoles, "arròs brut". Interesante carta de tapas.

ENG: Nice rustic atmosphere. At Celler Can Joanet you will enjoy the most traditional majorquin cuisine such as "frito mallorquín", snails, "arròs brut"... They offer also large tapas menu.

DEU: Die rustikale Kellerbar bewahrt den Stil der alten mallorquinischen Häuser. Sie bieten traditionelle mallorquinische Speisen an wie „caracoles“ und "arros brut". Interessante Tapas-Menüs.

RUS: Погреб в стиле Майоркинского поместья предлагает Вам блюда традиционной местной кухни.

Serra, 5. Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 539 178

L-M-X-J-V-S-D: 12:30-15:30h / 19:00-23:30 h.

Menú mediodía: 8.50 € / Carta: 10-15 € (bebidas no incluidas).



De Tapas bistro

ESP: La fórmula está bastante definida: gastronomía en pequeño formato, que apuesta por el producto elaborado al momento y por un recetario que desde la tradición admite curiosas interpretaciones.

ENG: The formula is well defined by its clear approach: small-format gastronomy, prepared on the spot, using traditional recipes open to interpretations.

DEU: Im De Tapas kann man neben Wein auch klassische mediterrane Küche genießen. Auf der Karte stehen, neben den gutbürgerlichen Gerichten, immer wieder überraschende Köstlichkeiten.

RUS: Инновативное использование высококачественных отечественных ингредиентов в блюдах меню "De Tapas" и спокойная неторопливая атмосфера являются главными отличительными чертами бистро.

Plaza Verduras. Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 539 178

1-2-3-4-5-6-7: 12:00 - 23:30h.

Carta: 10-20 €



BellaVerde restaurante vegetariano

www.restaurantebellaverde.com

ESP: El único restaurante vegetariano del norte de la isla que ofrece una cocina elaborada y de lo más sabrosa. Los productos que utilizan son de cultivo ecológico y de dos fincas de la región de Pollença.

ENG: Vegetarian restaurant, the only one in the north of the island. Our fine and tasting cuisine leaves nothing left to be desired. We do work with ecological vegetables grown.

DEU: Das vegetarische Restaurant bietet eine abwechslungsreiche, reichhaltige und spannende Speisekarte aus ausgewählten und biologischen Zutaten.

RUS: Единственный вегетарианский ресторан на севере острова, который предлагает разнообразную и вкусную кухню. Приготовление блюд только из экологически чистых продуктов.

Monges, 14. Port Pollença. Mallorca. Tel. 675 60 25 28

M-X-J-V-S-D: 08:30-23:30h

Carta: 10-30 €



Moma

ESP: Vayas a cenar, almorzar o sólo a tomarte una caña de buena cerveza, este local es de visita imprescindible y muy heterogéneo donde se mezclan, con naturalidad, gente joven, turistas y vecinos de toda la vida.

ENG: If you go to dinner, lunch or just to take a good beer, this is essential and very heterogeneous place where young people, tourists and residents mix naturally.

DEU: Spezialitäten der mediterranen Küche haben ein Aroma das nach Sonne und Urlaub schmeckt. Außerdem gibt es gewisse Basic-Zutaten, die Küche der verschiedenen Mittelmeerländer miteinander verbindet wie Olivenöl, Knoblauch und Wein.

RUS: Блюда просто замечательны и место сама по себе располагает на прекрасный вечер в хорошей компании. Меню ресторана предлагает различные дары моря, мясные блюда, пасту, пиццу и десерты.

Carretera Artà, 2. Port d'Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 095 362

L-M-X-J-V-S-D: 11:00-00:00h. M: a partir de 18:00h

Menú diario: 10.90 € / Carta: 20-30 € (bebidas no incluidas)





La Llonja restaurant

www.restaurantllonja.com



ESP: Ubicado en el mismísimo muelle de pescadores ofrece apetitosos entrantes, carnes de primera calidad, pescados frescos y la legendaria caldereta de langosta. Interesante carta de vino, cava y champagne.

ENG: La Llonja boasts a privileged position in the fishing port. Appetizing starters, first class meat, a vast variety of fresh fish, the legendary lobster stew and a select wine menu.

DEU: Das La Llonja in Port de Pollença besticht schon durch die einmalige Lage direkt am Hafen. Ein schöner Rahmen für die leckeren Meeresspezialitäten und den schon legendären Hummereintopf.

RUS: Ресторан расположен в замечательном месте, в рыбном порту Порт-де-Польенса. Аппетитные закуски, стейки, свежая рыба.

Moll Vell s/n. Port Pollença. Mallorca. Tel. 971 868 430 / 971 867 806

L-M-X-J-V-S-D: 12:30-16:00h / 19:30-23:00h.

Carta: 30-50 € (bebidas no incluidas)



The Wine Side vins&stapes

www.thewineside.es



ESP: Espacio gastronómico en el que exponen productos de calidad que se pueden degustar «in situ». Prueba su marisco fresco de Galicia o sus chuletas de cordero de Burgos con una copa de vino o cava.

ENG: It's ideal for finding top-quality products (both traditional and exotic), trying different foods, having a good glass of wine with friends and enjoying the modern, cosmopolitan atmosphere.

DEU: Neuer kulinarischer Raum in dem hochwertige Produkte "in situ" mit einem Glas Wein oder Cava probiert werden können;- z.B. frische Meeresfrüchte aus Gallizien, Lammkoteletts aus Burgos...

RUS: Идеально подходит для неформальных обедов, когда Вы решили насладиться хорошим днем у бассейна или на пляже, со вкусом средиземноморья.

Mariners, 3. Port d'Alcúdia. Mallorca. Tel. 627 356 096

L-M-X-J-V-S-D: 11:00-16:00h / 19:00-00:00h.

Carta: 15-25 €



Danny's gastrobar



ESP: Un espacio donde relajarse y dejarse llevar por la alta cocina en miniatura de Maca de Castro: desde cocas saladas a fritos de bogavante, pasando por 'pambolis' de ibérico y tortillas de patata 'à la minute'.

ENG: A space where you can relax and let yourself be carried by the Haute mini cuisine by Maca de Castro: salted cocas, fried lobster, Iberian 'pambolis' and potato tortilla 'à la minute'.

DEU: Grosse Küche in kleinen Portionen! Ab 20 Uhr werden in lockerer Atmosphäre leckere Sandwiches und Tapas (5 bis 15 Euro) sowie eine interessante Auswahl an Weinen und Gin Tonics geboten.

RUS: Средиземноморской кухне, а также необыкновенное разнообразие авторских блюд и приобрести уникальный гастрономический опыт.

Calle Diana esquina con Triton s/n. Pto. Alcudia. Mallorca. Tel. 971 89 31 26

L-M-X-J-V-S-D: 20:30-02:00h.

Carta: 5 - 25 €



L'arca d'en Peter

www.larcadenpeter.com

ESP: En el casco antiguo de Alcúdia nos encontramos con este local de decoración contemporánea. Ofrece una cocina fresca y de fusión a precios muy razonables. Dispone de una amplia terraza.

ENG: In Alcúdia old town we find this local contemporarily decorated in white. It offers fresh, fusion-style cuisine at very fair prices. Nice, spacious terrace.

DEU: Das kleine Restaurant L'arca d'en Peter mit schönem Patio liegt inmitten der historischen Altstadt von Alcúdia. Pedro Rotger-Caimari bietet eine saisonale Küche zu günstigen Preisen,

RUS: В старом квартале города Алькудия, находится этот современный ресторан с большой террасой. Блюда из свежих продуктов по доступной цене.

Placeta de ses Verdures, 1. Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 539 178

L-M-X-J-V-S-D: 13:00-15:30h / 20:00-23:30 h.

Carta: 15-20 €



Los Patos restaurant

www.lospatosrestaurant.com

ESP: Siguen fieles a su filosofía, amor a la profesión y al producto de calidad. Ofrecen auténtica cocina mallorquina y pescado fresco. Organizan eventos especiales.

ENG: The menu is seasonal and truly Mallorcan, using top quality products, as well as fresh fish from the Bay. High quality and a cordial service.

DEU: Die Philosophie im Los Patos ist seit 40 Jahren die Gleiche: die Liebe zum Beruf, Qualität in der Küche und herzlicher Service. Die traditionell mallorquinische Küche stützt sich dabei auf erstklassige

RUS: Предлагает блюда традиционной кухни: паелья и фидеуа, а также мясо на гриле. Объемная винная карта. Уютный интерьер.

Camí de Can Blau, 42. Port d'Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 890 265

L-X-J-V-S-D: 13:00 - 16:30h / 18:30 - 23:30h. Martes cerrado.

Carta: 20-30 € pp (bebidas no incluidas)

Ponderosa beach

ponderosabeach.com



ESP: Un beach-restaurant con filosofía KM0 que ofrece una cocina de autor a cualquier hora del día y también unas deliciosas paellas. Disfruta de sus cócteles y su selección musical, DJ's sessions.

ENG: A beach-restaurant with a km0 philosophy that offers signature cuisine at any time of day and delicious paellas. Enjoy their great selection of cocktails and music. DJ sessions.

DEU: Ein Restaurant mit Null-Kilometerphilosophie. Durchgehend leckere Paella und Leckeres aus der Autorenküche. Genießen Sie seine Cocktails und Musikauswahl. DJs Sessions.

RUS: Ресторан, который предлагает блюда из свежайших продуктов в любое время дня, а также вкусные пазлы. Большой выбор коктейлей и музыки. Проводятся DJ-сеты.

Casetas des Capellans. Playa de Muro. Mallorca. Tel. 971 184 118
L-M-X-J-V-S-D: 09:00-00:00h. Carta: 15-30 € (bebidas no incluidas)

**Mar y Paz pool-restaurant**

www.facebook.com/marpazcanpicafor



ESP: Su interior esta decorado con mobiliario de reciclaje, divertido y alegre. Ofrece elaborada cocina internacional y sabrosas paellas. Disfruta de su soleada terraza o relájate en una de sus *dreambeds*.

ENG: A bar-restaurant decorated with recycled furniture. Offers delicious international cooking. Enjoy the sunny terrace or relax on one of the dreambeds around the pool in front of the sea.

DEU: Ein Bar-Restaurant mit Möbel-Recycling eingerichtet. Es gibt köstliche internationale Küche. Genießen Sie die Sonnenterrasse oder entspannen Sie sich in einem der Dreambeds.

RUS: Бар-ресторан с декорацией из переработанного материала. К услугам гостей изысканные блюда интернациональной кухни. Насладитесь нашей солнечной террасой с уютными лежаками.

Felicia Fuster, 1. Can Picafor. Mallorca. Tel. 971 850 023
L-M-X-J-V-S-D: 11:00 - 02:00h.
Carta: 15-20 € (bebidas no incluidas)

**Royal beach resto-bar**

www.theroyalbeach.com



ESP: La amplia terraza y las bellas vistas a primera línea de la playa son el entorno ideal para relajarse. Gran selección de excelentes cócteles y una equilibrada cocina mediterránea.

ENG: Nice terrace and beautiful view over the beach. Great selection of excellent cocktails and a well-balanced Mediterranean cuisine.

DEU: Das Lokal liegt direkt am wunderschönen Strand von Playas de Muro. Große Auswahl an exzellenten Cocktails und einer ausgewogenen mediterranen Küche.

RUS: Ресторан с большой террасой, выходящей прямо на пляж. Большой выбор коктейлей и блюд средиземноморской кухни.

Famencos, 5. Playas de Muro. Mallorca. Tel. 871 707 127
M-X-J-V-S-D: 11:00 - 02:00h. Lunes cerrado.
Menu mediodía: 18 € / Carta: 25-30 € (bebidas no incluidas)

**Miama beach club & restaurant**

www.facebook.com/MiamaBeachClub



ESP: Es un local de estilo de vida urbano con una amplia terraza y carta de cocktails, tapas, hamburguesas gourmet, y mucho más. DJ's invitados y exposiciones de arte.

ENG: It's a urban lifestyle place with a wide selection of cocktails and a signature dishes and Gourmets Hamburguers. DJ's live music and art-exhibitions, fantastic terrace facing the sea.

DEU: Ein Lokal mit urbanlifestyle. Traditionelle Küche mit aktuellen Techniken und neue Ideen. Gast-DJs, Live-Musik und Kunstausstellungen. Fantastische Terrasse mit Blick auf das Meer.

RUS: Определенно стоит попробовать какой-нибудь блю́д средиземноморской кухни. В Miama также представлен широкий выбор коктейлей. Проводятся DJ-сеты.

Avda. del Mar, 8c. Playa de Muro. Mallorca. Tel. 610 973 145
M-X-J-V-S-D: 18:00 - 03:00h. Lunes cerrado.
Carta: 15-20 EUR € (bebidas no incluidas)

**Can Gavella**

www.cangavella.com



ESP: Un chiringuito con espectaculares vistas al mar. Ofrece una renovada cocina tradicional, casera y unas paellas de escándalo. Cada fin de semana sesiones dj y los mejores cocktails. Imprescindible reservar.

ENG: Here you can enjoy absolute relax overlooking the sea. Welcome and taste the great flavours food in a casual but relax environment. At night, guaranteed fun with DJ sessions.

DEU: Eine Snack-Bar mit einer spektakulären Aussicht auf das Meer. Sie bietet eine erneuerte traditionelle Küche an, sowie hausgemachte einzigartige Paellas. Jedes Wochenende Gast-DJs und die besten Cocktails. Reservierung erforderlich

RUS: Попробуйте различные освежающие коктейли в расслабляющей атмосфере и полюбуйте́сь видом на море. Блю́д средиземноморской кухни.

Casetas des Capellans. Playa de Muro. Mallorca. Tel. 682 151 259
L-M-X-J-V-S-D: 09:00-00:00 h.
Carta: 20-25 € (bebidas no incluidas)





Samsara Beach Club



ESP: Es el lugar perfecto para disfrutar de un día frente al mar y saborear una gastronomía exquisita y de calidad. Un entorno privilegiado convertido en todo un símbolo de distinción, servicio y placer.

ENG: Samsara Beach Club is the perfect spot for a day by the sea and for exquisite, good quality food. A perfect environment to relax in, with great service, has made it one of the spots to be at in the Muro beach area.

DEU: Der perfekte Platz für unbeschwerte Stunden am Meer ist hier gefunden. Das Samsara Beach bietet ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis. Bekannt für seine Cocktails wird jede Partynacht.

RUS: Слушайте шум моря и бесконечно наслаждайтесь захватывающими морскими видами. Samsara beach создает уникальные и современные гастрономические ощущения, наполненные изысканными ароматами.

Baleario, 5. Playa de Muro. Mallorca.

L-M-X-J-V-S-D: 10:00-00:00h.

Carta: 10-20 €



Sea. Bar. Is.



www.facebook.com/sea.bar.is

ESP: Desde temprano podemos disfrutar de los atractivos desayunos y después desde sandwiches gourmet, hamburguesas o ensaladas, y hasta platos más elaborados de carne y pescado.

ENG: Unequalled seafront stage and simple cuisine, great places to spend summer evenings after work. You will find normal and signature sandwiches, salads, snacks and fruits cocktails.

DEU: Schon früh am Morgen werden wir mit einem leckeren Frühstück verwöhnt. Danach gibt es dann köstliche Gourmet-Sandwiches, Burger, Salate, bis hin zu Fisch- und Fleischgerichten.

RUS: А пляжный бар «Sea.bar.is.» напомнит вам о лете и подарит солнечное настроение. Обилие фруктовых коктейлей утолит Вашу жажду. Несколько сортов gourmet-сэндвичи дополняют меню пляжного бара.

Paseo Londres, 38. Port Pollença. Mallorca. Tel. 971 86 73 46

L-M-X-J-V-S-D: 10:00-00:00 h. Abierto cada día.

Carta: 6-20 €



Blue Beach



ESP: Viene dispuesto a llenar de glamour las tardes de verano. Ofrece auténtica cocina mediterránea todo el día y un espacio dónde el descanso y la paz se garantizan al 100%. Fin de semana sesiones DJ.

ENG: Lounge seaside at Blue Beach restaurant, where you can enjoy delicious cocktails as well as other passionately cooked locally produced meat and fish creations or desserts. DJ Sessions Weekends.

DEU: Darauf vorbereit die Sommerabende mit Glamour zu füllen. Durchgehend mediterrane Küche. Ein Ort wo Ruhe und Frieden 100% garantiert werden. Gast-DJs sessions.

RUS: Днем оцените лучшие блюда в пляжной атмосфере, а ночью присоединяйтесь к самой жаркой вечеринке. Пляж Blue Beach удовлетворит любые вкусы и предпочтения. Проводятся DJ-сеты.

Mossen Llorenç Riber s/n. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 85 21 69

L-M-X-J-V-S-D: 10:00-02:00 h. Abierto cada día.

Carta: 15-20 €



5 Oceans Restaurante & Chill Out



www.5oceanschillout.es

ESP: Ofrece ininterrumpidamente, una excelente carta de autor y snacks de diseño y una coctelería y batidos naturales con super-food y como no los mejores Gin Tónicos de la isla.

ENG: Fantastic chilled-out atmosphere and great food. The staff are outstanding. The whole ambiance of the place is just very chilled.

DEU: Bietet auf seiner wechselnden Trendkarte ausgezeichnete Snackkreationen, Cocktails und Super-Food-Shakes. Sie haben den Ruf die besten Gin Tonics auf der Insel zuzubereiten.

RUS: Место, куда хочется вернуться! Для людей, которые умеют отдыхать! Вкуснейшее меню, оригинальные коктейли и только хорошая музыка!

Urb. Bonaire, Av. del Mal Pas, 1. Alcúdia, Mallorca. Tel. 971 54 87 10

L-M-X-J-V-S-D: 09:00-00:00 h. Abierto cada día.

Carta: 15-20 €



Sa Platgeta des Mal Pas



www.facebook.com/davidpuchetti

ESP: Un chiringuito de toda la vida con espectaculares vistas al mar. Ofrece una cocina *easy-food* tradicional con pescados del día, sardinas e incluso deliciosos pepitos de lomo. Refrescantes cócteles.

ENG: Sa Platgeta is located at a beautifully landscape, here you can enjoy absolute relax overlooking the sea. Welcome and taste the great flavours food in a casual and relaxed environment.

DEU: Das Lokal liegt direkt am wunderschönen Strand. Leckere Snacks in einer schönen und entspannten Umgebung mit Blick aufs Meer.

RUS: Попробуйте различные освежающие коктейли в расслабляющей атмосфере и полюбитесь видом на море. Предлагает блюда средиземноморской кухни.

Playa de Manresa (Mal Pas) Alcúdia, Mallorca.

L-M-X-J-V-S-D: 09:00-19:00 h. Abierto cada día.

Carta: 10-15 €



Albert Pinya · Proud to be a PAINTER

GUÍATE
IBIZA



Amante beach club



www.amanteibiza.com

ESP: Un balcón con vistas al mar, en uno de esos lugares que sólo pueden existir en Ibiza. Cocina mediterránea con pequeñas influencias italianas.

ENG: On a balcony overlooking the sea, in one of those places that can only exist in Ibiza, hangs Amante and its exquisite offer. Mediterranean cuisine with a slight Italian influence

DEU: Amante liegt mitten in den Klippen und ist einer dieser fantastischen Orte Ibizas, die mit einem traumhaften Blick über das weite Meer ein mehr als exquisites Ambiente bieten. Tonangebend ist die mediterrane Küche mit leichtem italienischen.

RUS: Самый лучший ресторан на Ибике т.к находится на море. Изумительный вид на море. Романтическая обстановка. Отличный персонал и разнообразное меню. Вечеринки просто класс.

Sol den Serra. Cala Llonga. Santa Eulalia del Riu. Tel. 971 196 176

Abierto las 24 horas. Open 24 hours.

Carta: 35-50 € (bebidas no incluidas)



Cotton Beach Club



www.cottonbeachclub.com

ESP: Es el lujoso beach club de Ibiza creado para impresionar en Cala Tarida, haciendo que la costa suroeste de la isla sea el destino diario elegido por isleños y la jet set por igual.

ENG: Is the luxurious Ibiza beach club set to impress in Cala Tarida, It serves lunch and À la carte dinner after beach hours where the kitchen surprises guests with a selection of food.

DEU: Im Cotton Beach Club die Küche wird auch Gourmets mit delikaten Extravaganzen zu überraschen wissen. Für Romantiker empfiehlt sich eine Reservierung zum Sonnenuntergang. Spektakulär!

RUS: Гости могут провести здесь целый день: начать с завтрака, позагорать на пляже или на террасе на крыше, пообедать и — гвоздь программы! — проводить закат под волшебные ритмы музыки и элегантные коктейли.

Carrer Posta de Sol, 21. Sant Josep de sa Talaia. Ibiza. Tel. 971 806 180

1-2-3-4-5-6-7: 10:00 - 02:00 h. Abierto cada día.

Carta: 30-60 € (bebidas no incluidas)



El Chiringuito de Cala Gracioneta



www.chiringuitoibiza.com

ESP: Este restaurante de playa y estilo rústico ofrece un variado repertorio de tapas y pescado fresco a la brasa.

ENG: A beautiful beachside restaurant specialising in Fresh seafood and Mediterranean fusion cuisine.

DEU: Mediterrane und spanische Spezialitäten, Fisch, Meeresfrüchte, saftige Fleischgerichte und leckere Pasta. Auch Frühstücke, frische Säfte und Cocktails.

RUS: Ресторан с большой террасой, выходящей прямо на пляж. Определенно стоит попробовать какой-нибудь блюдо средиземноморской кухни.

Cala Gracioneta. Sant Antoni de Pormany. Ibiza. Tel. 971 348 338

Abierto las 24 horas. Open 24 hours

Carta: 30-40 € (bebidas no incluidas)



Sa Trinxà



www.satrinxà.com

ESP: Sus orígenes se remontan a los años setenta y su máxima pretensión es ofrecer un buen servicio y una carta de calidad aliado con la música que los caracteriza.

ENG: A place where good music, healthy food and beauty come together to present you with one of the best Mediterranean beaches.

DEU: Ein stilles Eckchen am Strand von Las Salinas, wo man die unberührte Natur neben wunderschönen Körpern genießen kann.

RUS: Зато дорога от парковки живописная и проходит через небольшой, но очень красивый и ароматный сосновый лес. В Sa Trinxà лучше всего заказывать свежие морепродукты и слушать chill house сет седовласого DJ, которому далеко за 50.

Ses Salines. Ibiza. Tel: 637 826 183

1-2-3-4-5-6-7: 11:00 - 21:00 h. Abierto cada día.

Carta: 20-40 € (bebidas no incluidas)



Experimental beach Club



www.eccbeach.com

ESP: Está localizado en Ses Salines entre las dunas del cap de Falco. Ofrecen servicio de bar, restaurante, lujosas tumbonas de playa y unas vistas de infarto del mar mediterráneo. Alta coctelería.

ENG: Located on the sands of Cap Des Falco, Ses Salinas, Experimental Beach features a bar, restaurant, white luxurious sun beds, a view to die for, as well as Ibiza's top deejays spinning under the Mediterranean sun.

DEU: Darauf vorbereitet die Sommerabende mit Glamour zu füllen. Durchgehend mediterrane Küche. Ein Ort wo Ruhe und Frieden 100% garantiert werden. Gast-DJs sessions.

RUS: Днем оцените лучшие блюда в пляжной атмосфере, а ночью присоединяйтесь к самой жаркой вечеринке.

Las Salinas. Ibiza. Tel. 664 331 269

1-2-3-4-5-6-7: 11:00 - 21:00 h. Abierto cada día.

Carta: 10-15 €

Teatro Pereyra

teatropereyra.com



ESP: Conciertos de música en vivo a diario en un marco incomparable desde 1988. Abierto 20h al día todo el año. Sin Privados ni mesas Vip!

ENG: Live music concerts every day in a unique setting since 1988. Open 20h a day all year round.

DEU: In einem alten Theater unweit vom Hafen befindet sich dieses originelle Lokal. Jeden Abend gibt es mehrere Auftritte einer Band; echte und originelle Talente werden da geboten.

RUS: Восточные интерьеры, приглушенное освещение, оригинальные блюда восточной кухни — *Teatro Pereyra* в центре Ibiza ждет своих гостей. Проводятся разнообразнейшие тематические вечеринки, концерты...

Conde Rosellon, 3. Ibiza, Tel. 971 304 432

1-2-3-4-5-6-7: 11:00 - 02:00h. Domingo cerrado.



Can Pou bar



ESP: Es el "café más antiguo de Ibiza" y el principal punto de encuentro en el puerto. Servicio amable y su ambiente intercultural. Conciertos de jazz y exposiciones temporales.

ENG: It is a very non descript place that serves at least adequate food, but is really close to a bar that has "good entertainment" that spills out into the open for your dinning pleasure.

DEU: Direkt am Hafen gelegen, bietet die Can Pou Bar einen schönen Blick auf das Treiben der Schiffe und Spaziergänger.

RUS: Бар и кафе для позитивных людей, которые любят вкусно поесть и хорошо провести время.

Carrer Lluís Tur i Palau, 19. Ibiza. Tel. 971 34 01 70

1-2-3-4-5-6-7: 07:00 - 03:00h.

Carta: 10-30 € (bebidas no incluidas)



Bar Costa



ESP: Con toda seguridad, el más conocido bar de bocadillos de Ibiza. Ir a disfrutar de uno de jamón serrano en su terraza, frente a la iglesia de Santa Gertrudis, constituye toda una tradición.

ENG: Bar Costa where penniless artists in the hippy era would swap paintings for food and now hanging art competes with hanging hams for space.

DEU: Hier gibt es die leckersten Bocadillos direkt aus dem Holzbackofen. Santa Gertrudis sollte man sich bei der Gelegenheit auch mal anschauen, ist auf jeden Fall einladend für ein Spaziergang.

RUS: Маленькое уютное кафе в центре Santa Gertrudis где так приятно начинать день с чашечки ароматного кофе, встречаться с друзьями, и где так просто быть счастливым со своей второй половинкой.

Plaça de l'Església, s/n. Santa Gertrudis. Ibiza. Tel. 971 19 70 21

1-2-3-4-5-6-7: 08:00 - 02:00h.

Carta: 10-30 € (bebidas no incluidas)



La Cava tapas Bar

lacavaibiza.com



ESP: Restaurante, bar de tapas, barra de pinchos, café-wifi de ambiente urbano y coctelería en el corazón de la ciudad de Ibiza

ENG: In the heart of Ibiza Town, La Cava has built up a reputation for its creative presentation of the freshest tapas.

DEU: Im Herzen von Ibiza-Stadt hat sich das La Cava einen erstklassigen Ruf für seine frisch zubereiteten, kreativen Tapas erworben.

RUS: Встречающиеся по всему городу кафе местных сетей (Tapasbar, Fresco, Sandwich & Friends), пожалуй, будут повкуснее, и еда в них в любом случае более здоровая.

Paseo de Vara de Rey. Ibiza. Tel. 971 316 074

1-2-3-4-5-6-7: 09:00 - 03:00h.

Carta: 15-20 EUR € (bebidas no incluidas)



Bar Anita



ESP: Si buscas evitar la sofisticación y el postureo, tienes que probar este local típico ibicenco. Mezcla de locales y turistas en un patio interior muy agradable (rodeado de buzones de correos).

ENG: One of Ibiza's historic bars in San Carlos. Do not forget that you can buy home made Ibizincan Hierbas. They make their own and they are famous locally.

DEU: Tolles Essen! Nette Leute!! Echte spanische Gastfreundschaft. Landestypische Spezialitäten. Am besten Oluven, Aioli und Tapas!

RUS: Бар и кафе для позитивных людей, которые любят вкусно поесть и хорошо провести время.

Plaza, de la Iglesia, s/n, Sant Carles. Ibiza. Tel. 971 335 090

2-3-4-5-6-7: 12:30 - 00:00 h. Lunes cerrado.

Carta: 10 - 20 € (bebidas no incluidas)





Can Limo

www.canlimoibiza.com



ESP: Un restaurante de reciente creación que ofrece una novedosa, fresca y diferente propuesta basada en la cocina Peruana fusión con toques asiáticos.

ENG: Can Limo is a recently opened restaurant that offers a new, fresh and different gastronomic proposal in Ibiza, based on Peruvian Cuisine with an Asiatic touch.

DEU: Das vor kurzem eröffnete Restaurant Can Limo bietet erstmals in Ibiza eine neue, frische und außergewöhnliche Fusionsküche, welche die Köstlichkeiten Perus mit einem asiatischen Touch verbindet.

RUS: Хозяин и шеф-повар предлагает Вам блюда перуанской кухни Nikkei. Здесь Вы можете отведать севиче, тирадито и другие известные перуанские блюда.

Ctra. Sant Josep Km 12.5. Sant Josep de Sa Talaia. Tel: 971 800 550

1-2-3-4-5-6-7: 19:00 - 02:00h. Abierto cada día.

Carta: 35-50 € (bebidas no incluidas)



La Belle Ibiza

www.labelleibiza.com



ESP: El chef Gilles Escaffre ha trabajado con grandes estrellas como Adrià, Robuchon y Alain Ducasse y ofrece comida de inspiración francesa con toques de cocina española y asiática de muy alta calidad

ENG: Gilles Escaffre the chef, has worked with some great kitchen's names as Ferran Adrià, Joël Robuchon and Alain Ducasse. This rising star of gastronomy offers French and Mediterranean cuisine, creative and generous, made with fresh quality products and finely selected.

DEU: Große Auswahl an exzellenten Cocktails und einer ausgewogenen French und mediterranen Küche, chef-koch Gilles Escaffre.

RUS: Средиземноморской кухне, а также необыкновенное разнообразие авторских блюд и приобрести уникальный гастрономический опыт. Шеф-повар Gilles Escaffre.

Avda. Isidor Macabich, 6. San Rafael. Ibiza. Tel: 971 198 335

2-3-4-5-6: 19:00 - 02:00h / 7:18:00 - 00:00

Carta: 40-75 € (bebidas no incluidas)



Sushiya Aoyama

sushiyaibiza.wordpress.com



ESP: Un encantador y auténtico gastro-sushi bar regentado por el chef japonés Hideki Aoyama y ubicado en la mágica Plaza de Sa Drassaneta, escondida en el entramado de callejuelas del casco histórico de Ibiza

ENG: Sake and sushi form the backbone of this culinary proposal by Sushiya Aoyama, a discreet and unassuming sushi bar set just outside the walls of the world heritage site of Ibiza, in Plaza de Sa Drassaneta.

DEU: Der japanische Sushikoch stellt nach original japanischem Rezept seine zum sehr ausgefallenen Sushispezialitäten her. Man sitzt wunderschön und etwas versteckt in einem "Hinterhof" direkt an der historischen Stadtmauer der Altstadt.

RUS: Позволяет побаловать себя ужином, где вам предложат огромный выбор блюд — суши, маки, сашими, якитори, разнообразные роллы...

Plaza sa Drassaneta, 13 (Sa Penya). Ibiza. Tel: 627 861 566

1-2-3-4-5-6: 20:00-23:30h. Domingo cerrado.

Carta: 30-40 € (bebidas no incluidas)



Bambuddha

www.bambuddha.com



ESP: Creado con amor, fusiona la espiritualidad y la sexualidad ofrecen cocina de fusión entre lo Mediterráneo y lo Oriental (MediterrAsian) y la omnipresencia de la gente más guapa de la isla.

ENG: We offer an exquisite selection of Fusion Dishes, inspired by the ancient spice route from Cadiz (Spain) to Osaka (Japan): Thai, Japanese, Indonesian, Indian & Mediterranean specialties; Sushi and Sashimi.

DEU: Versteckt im Hinterland wartet eine wahre Perle des Inselnachtslebens: Kein Geringerer als die Ibiza-Legende John Moon erschuf die "Bambuddha Grove".

RUS: Есть что-то в обстановке этого ресторана, делающего его таким особенным. Блюда в основном тайской кухни с японскими и индонезийскими акцентами, а вот вдохновителем декора послужил весь Дальний Восток.

Carretera de San Juan km 8.5. Ibiza. Tel: 971 197 510

1-2-3-4-5-6-7: 19:30 - 03:00h. Abierto cada día.

Carta: 30 - 50 € (bebidas no incluidas)



Sa Brisa gastro bar & catering

www.sabrisagastrobar.com



ESP: Desean que cada cliente, bocado a bocado, pueda disfrutar de sus propuestas gastronómicas de alta cocina y despertar los sentidos con la fusión de cocinas del mundo, con una base mediterránea.

ENG: High quality, healthy Italian cuisine with a modern Mediterranean twist is the Cicale Ibiza legacy, enticing and winning legions of loyal local and international foodies since its inception in 2006.

DEU: Warm und gemütlich mit modern und urban kombiniert, das rustikale, traditionelle Einfachheit mit Raffinesse, Eleganz und gutem Geschmack mixt.

RUS: Сочетание традиционной и современной кухни, мы используем продукты высокого качества в приготовлении наших блюд. На ужин предлагается большой ассортимент закусок и вин.

Vara de Rey 15. Ibiza. Tel: 971 090 649

1-2-3-4-5-6-7: 12:00 - 00:00h. Abierto cada día.

Carta: 30-40 € (bebidas no incluidas)

Sa Capella



ESP: Magnífica cocina española e internacional con un servicio al detalle en un escenario y ambiente único, dentro de una antigua iglesia reformada.

ENG: Dine in stylish elegance in the uniquely inspired surroundings and ambiance of an old converted church.

DEU: Dinieren in stilvoll-eleganter Atmosphäre im einmaligen Ambiente einer ehemaligen Kirche. Erstklassige spanische und internationale Küche. Reservierung empfohlen.

RUS: Каждый день есть разный набор меню который включает в себя креативные и вкусные блюда. К услугам гостей предлагаются современные версии традиционной средиземноморской кухни.

Carretera Sant Antoni - Santa Agnés, Km 1. Ibiza. Tel. 971 34 00 57
1-2-3-4-5-6-7: 20:00 - 00:00h
Carta: 30-40 € (bebidas no incluidas)



Heart Ibiza



www.heartibiza.com

ESP: La nueva experiencia creativa de Ferran y Albert Adrià & Cirque du Soleil. Un viaje alrededor del arte, la gastronomía y la música.

ENG: The new creative experience by Ferran and Albert Adrià & Cirque du Soleil. A trip around the art, gastronomy and music

DEU: Das Konzept ist eine Partnerschaft zwischen den weltbekannten Küchenchefs Albert und Ferran Adrià, Besitzer des 3-Sterne-Restaurants "El Bulli", und Guy Laliberté, Gründer des Cirque du Soleil.

RUS: Самое долгожданное открытие этого сезона и обязательное для посещения место, где за гастрономию отвечают повара с 3 Мишленовскими звездами, а за творческую часть – создатель Cirque du Soleil.

Passeig de Joan Carles I, 17. Ibiza.

1-2-3-4-5-6-7: 20:00 - 00:00h

Terras: 50 € / Supper: 150 € (bebidas no incluidas)



La Mezcalería Mexiterránea



www.lamezcaleria.com

ESP: Por primera vez en el mediterráneo, un espacio para degustar y conocer la enorme cultura de los destilados de agave maridados con productos frescos del mar y la tierra del mercado y gourmet.

ENG: A charismatic, yet slightly hedonistic sanctuary tucked away in between the eateries and boutiques on the famous restaurant square in Dalt Vila, Ibiza's fortified old town.

DEU: Ein charismatischer, leicht hedonistisch angehauchter Gourmet-Tempel, etwas abgelegen von den Restaurants und Boutiquen im Zentrum von Dalt Vila, der befestigten Altstadt von Ibiza.

RUS: Серебряных изделий и дегустацией блюд в одном из лучших ресторанов аутентичной мексиканской кухни на Ibiza.

Calle Santa Creu, 3 (Dalt Vila). Ibiza. Tel. 658 584 978

1-2-3-4-5-6-7: 19:00 - 02:00h.

Menú degustación: 68 € (mezcal incluido) Carta: 20-25 € (bebidas no



La Oliva



www.laolivaibiza.com

ESP: Situado en Dalt Vila con ambiente muy agradable. Gastronomía Provenzal, carnes y estofados al horno, pescado fresco.

ENG: Congenial atmosphere in Dalt Vila. Cuisine from 'Provence' includes braised & roast meats and fresh fish.

DEU: Urige Atmosphäre in der Festungsanlage Dalt Vila. Provenzalische Küche einschließlich geschmorten und gerösteten Fleischgerichten und frischem Fisch.

RUS: Это лучший ресторан в старом городе, всегда отличное, доброжелательное обслуживание, и вкусная средиземноморская кухня с элементами Fusion.

Carrer la Santa Creu, 2. Ibiza. Tel. 971 30 57 52

1-2-3-4-5-6-7: 19:30 - 01:00h

Carta: 30-40 € (bebidas no incluidas)



Restaurante Es Ventall



ESP: El restaurante empezó con cocina tradicional ibicenca pero con la llegada de José Miguel Bonet a los fogones, renovaron el estilo pero sin olvidarse de sus señas de identidad, la cocina tradicional mediterránea.

ENG: The restaurant was at first devoted to be a reference for traditional Ibizenc cuisine. But when José Miguel Bonet arrived, we started to look for a new reference point.

DEU: In den Anfängen und über lange Jahre hinweg widmete das Restaurant seine Arbeit dem Ziel. Mit Ankunft von José Miguel Bonet (heute Küchenchef) jedoch an den Kochstellen von Es Ventall begann die Suche nach einer neuen Tendenz.

RUS: Средиземноморской кухне, а также необыкновенное разнообразие авторских блюд и приобрести уникальный гастрономический опыт.

Cervantes, 22. Sant Antoni de Portmany. Ibiza. Tel. 971 34 17 29.

1-2-3-4-5-6-7: 12:00 - 16:00h / 19:00 - 00:00h

Carta: 20-30 € (bebidas no incluidas)



AGENDA EXPOSICIONES



Galeria Ca'n Dinsky
Cati Cànoves
31 juliol a 22 agost
pintura

Son Servera

Col·labora Regidoria de Cultura

De dimecres a dissabte de 17 a 21h
divendres de 11 a 14h
C/ Camí des tren, 7
Contacte galeriacandinsky@gmail.com
facebook Galeria Can Dinsky

Galeria d'Art
AMB AMBICOSTATS

Galerías de Arte

EXPOSICIONES ACTUALES

ABA ART CONTEMPORANI

Plaça Porta de Santa Catalina, 21B. Palma.
Mallorca. Tel. 971 717 831 www.abaart.com
Jordi Socías. Palma Photo (11/08/15)
Carles Congost. Loose ends and translation (11/09/15)

HORRACH MOYÀ

Plaça Drassanes, 15 Palma. Tel. 971 728 515
Anett Stuth. Collages (11/09/15)

GALERÍA MAIOR

Can Sales, 10. Palma. Tel. 971 728 098
Mariu Palacios. Heroína en construcció (10/08/15)

LA CAJA BLANCA

Can Verí 9. Palma. Mallorca. Tel. 971 722 364
Sasan Abri & Dadbeh Bassir. A'ina-kari Looking Glass (11/09/15)

LAY LOW FINE ART

LIMITED EDITIONS
Caputxines, 4. Palma. Tel. 664 58 36 54
Stephanie Inagaki. Love Me (25/08/15)

CCC PELAIRES

Can Verí, 3. Palma. Tel. 971 720 418
Carlos Irijalba. Difracción Y Territorio (11/09/15)

LOUIS 21. THE GALLERY

San Martí, 1. Palma. Tel. 971 577 238
Ditte Gantriis, Cristina Garrido, Mishka Henner, Marco Braunschweiler y Gabriel Pericàs. "A Room with a view" (12/09/15)

GALERIA KEWENIG

Sant Feliu, s/n. Palma. Tel. 971 714 514
Benjamin Katz (12/09/15) Markus Lüpertz "Herkules" (12/09/15)

GERHARDT BRAUN GALLERY

Sant Feliu, 10. Palma. Tel. 971 726 283
Jaume Serra presenta dentro del programa Palma Photo 2015 una serie de Collages Digitales bajo el título "En otro mundo" (31/11/15).
PSJM llegan desde Berlín para hacernos reflexionar "Historia natural". Comisariada: Fernando Gómez de la Cuesta. (31/11/15)
Rosali Schweizer nos sorprende con "Explosive" su último trabajo de esculturas cinéticas. (31/11/15)

ESPAID D'ART B2

Calle De La Luna. Soller. Tel. 667 693 937
Toni Barrero es uno de los artistas sollerics con más éxito y proyección internacional (Londres, Madrid, Hamburgo) La inauguración de "Viejos modelos" fue todo un éxito y también se podrá ver en la Nit de l'Art de Sóller el 15 de agosto. (25/09/15)

ADDAYA CENTRE D'ART CONTEMPORANI

Aleixandre Rosselló, 10. Alaró. Tel. 971 510 045
Paula Rubio Infante (10/08/15)

GALERÍA CA'N DINSKY

Camí des tren, 7. Son Servera. Ajuntament de Son Servera (Regidora de Cultura)
Cati Cànoves. Pintura. (22/08/15)

ESPAID'ART 32

Reina Maria Cristina, 9. Pollença.
Vicenc Ochoa. Yulissa y los mares de la ilusión. La posibilidad de una esperanza. Hay sentimientos que nacen de dentro, de las entrañas, del corazón. Corazones que sangran. Heridas para las que no existen bálsamos.

Museos & Fundaciones

EXPOSICIONES ACTUALES

LA CAIXA FORUM

Pza. Weyler, 3. Palma. 971 178 500
Pedro Madueño. Cinc minuts. Retrats periodístics. 1977-2015 (30/08/15)
Georges Méliès. La màgia del cinema (19/08/15).
La estética de Anglada Camarasa
Col·lecció La Caixa

ES BALUARD

Porta de Santa Catalina, 10. Palma.
Michael Najjar. ¿Quién nos dio la esponja para borrar todo el horizonte?. Videos de la serie 'outer space' (30/08/15)
Carte Blanche a Agustín Fernández Mallo. Implosió (cel·lular). (20/09/15)
Gabinet. Jean Marie del Moral. El ojo de Miró (Son Abrines) (06/09/15)

FUNDACIÓN JUAN MARCH

San Miquel, 1. Palma. Tel. 971 713 515
Exposición permanente arte español del s.XX. Picasso, Juan Gris, Julio González, Miró, Dalí.

FUNDACIÓ PILAR I JOAN MIRÓ

Saridakis, 29. Palma. Tel. 971 701 420
Joan Miró La Llum i la Nit (1960 - 1970) (15/10/15)

CASAL SOLLERIC

Passeig Es Born, 27. Palma. Tel. 971 722 092.
Javier Vallhonrat. La Senda i La Trama Espai Born (30/08/15)
Les Ciutats (in)visibles / (in)visible Cities. Àrea 1. (23/08/15)
Carmela García. Golden Age (box 27) (02/08/15)

FUNDACIÓN YANNICK

Y BEN JAKOBER
Sa Bassa Blanca. Alcúdia. Tel. 971 549 880
Retrats de nins del S. XVI al S.XIX - Collectiva Art Contemporani

CCA ANDRATX

Estanyera 2. Andratx. Tel. 971 137 770
Summer15. Exposición colectiva .
Angélique Pailler "The intervening space between two points or things" (16/08/15)
Gavin Turk "Yard" (15.12.15)

FUNDACIÓ LICHTER

L'Ermita Joan Mir, 9. Alaró. Tel. 616 952 527
Alfred Lichter. Exposición permanente

COLL BARDOLET FUNDACIÓ CULTURAL

Blanquerna, 4. Valldemossa. Entrada: 3 eur
Josep Coll Bardolet. "El color es la música de la pintura". Permanente.

Urban in Ibiza regresa con su séptimo año de éxitos. Traerá una explosiva mezcla de arte, moda y música a los magníficos alrededores de Atzaró

El evento de este año promete ser un impresionante estímulo para los sentidos ya que actuarán 60 de los mejores artistas europeos de la calle en directo. El organizador y fundador del evento es Paul Sanders, también director del Westbank Gallery de Londres, donde muchos de estos artistas muestran su trabajo. Paul promete hacer disfrutar a la gente con música en directo de vanguardia, incluyendo House of Funk desde Miami, y The Scribes desde Glastonbury. La música al aire libre se prolongará hasta la medianoche, después los DJs continuarán la fiesta, en el interior, hasta tarde.

Por la pasarela veremos una impresionante colección de ropa deportiva de mujer donde se mezclan los estilos, de la diseñadora favorita de Vogue, Jayne Pierson, bañadores de Sumarie Couture y el lanzamiento de 'Tailored Anarchy', la esperada firma de ropa de Urban in Ibiza. En el desfile de moda además habrá siete chaquetas clásicas de motorista y los zapatos Creepers de Joe Strummer, que serán personalizados por artistas seleccionados antes de que se exhiban y se vendan. Los hermosos jardines de Atzaró ofrecen el escenario ideal para este evento especial que combina una fiesta musical para los oídos con moda urbana vanguardista y arte. La exposición permanecerá en Atzaró la siguiente semana al evento principal y la entrada es gratuita. *ENG: Speaking of firsts, the opening night in Atzaró on August 6 will see Urban In Ibiza launch its own fashion brand – 'Tailored Anarchy'. Its an art led collection of apparel that is not just influenced by but directly created by street artists, designed and manufactured especially for this years show. Visitors to Urban In Ibiza's opening night in Atzaró will have the first chance to view the exciting collection on the famous Atzaró runway. Other fashion highlights include Religion supplying seven of their forthcoming leather biker jackets that selected artists have been commissioned to paint in their own style. Sumarie will offer a 007 themed swimwear show, Jayne Pierson introduces her urban sportswear collection and Love Bullets will design a range of bullet jewellery, including seven chakra necklaces. George Cox is donating seven pairs of iconic Joe Strummer brothel creepers, which will be personalized by the exhibiting artists and used in the Tailored Anarchy catwalk show.*



Urban In Ibiza is the perfect place to view contemporary works from artists who are famous in their own right – Banksy, Inkie, Hush, Nick Walker, Ben Allen and Pam Glew, to name only a few. The surroundings in Atzaró have provided a stunning base for the innovative show that combines art, music and fashion expertly to deliver one of the outstanding events of the summer season. There will be live painting, giving you the unique opportunity to watch these talented artists at work as they take a blank canvas and turn it into another stunning masterpiece before your eyes. The free event has become a must-visit in the diary of anyone on the island during August and often sees people planning their Ibiza trip to coincide with it. Musically, as it is the clubbing capital of the world, the schedule is top drawer – The Scribes present the very best contemporary rap and House Of Funk will perform live with Oliver Night. Respected Ibiza DJs Samir and Andy Carroll deliver a cool soundtrack for the latest Urban In Ibiza.



espai d'art¹ B2
GALERÍA Y PROYECTOS DE ARTE

Toni Barrero
"Viejos modelos"
pintura

Exposición

hasta el 25 de septiembre 2015

Miércoles, jueves y viernes 11.00 – 13.00 horas
o con cita previa

Calle de la luna 127
07100 Sóller, Mallorca
Tels: +34 667693937 / +34 609681843
mail: info@espaidartb2.es
www.espaidartb2.es

AGENDA CLUBBING

IBIZA | Privilege | Tuesday 04 Aug. Connect Ibiza (23:59 - 07:00). Paul Oakenfold, Alex Ryan, Bryan Kearney, Gai Barone, Sied Van Riel, Solarstone

IBIZA | Destino | Thursday 06 Aug. Solomun + 1. Destino. (16:00 - 23:30). Solomun, Isolee (Live), RSS Disco

MALLORCA | Ponderosa Beach | Friday 07 Aug. (15.30 - 23:00). Watch TV. Free.

MALLORCA | Royal Beach | Friday 07 Aug. Alejandra Burgos.

MALLORCA | Ponderosa Beach | Saturday 08 Aug. (15.30 - 23:00). Fernando Gullón.

MALLORCA | Royal Beach | Saturday 08 Aug. (22:00h). Adam Guerrero

IBIZA | Destino | Saturday 08 Aug. Verified Party. Love The Underground Records (23:00 - 06:00). Valentino Kanzyani, Ada Kaleh (Live), BEC, Mikaela

MALLORCA | Royal Beach | Sunday 09 Aug. (17:00).

Saxophobia Funk Project

MALLORCA | Ponderosa Beach | Sunday 09 Aug. (15.30 - 23:00). Mad Mads

IBIZA | Space Ibiza | Sunday 09 Aug. Detroit Love. Carl Craig, Derrick May, Moodymann



MOODYMANN

IBIZA | Amnesia | Monday 10 Aug. Cocoon Ibiza (23:59 - 07:00). Main Room: Sven Vath, Ame, Terrace: Ricardo Villalobos, Seth Troxler, Craig Richards

IBIZA | Heart Factory | Tuesday 11 Aug. (23:59). Guy Gerber

IBIZA | Space Ibiza | Tuesday 11 Aug. Carl Cox Music Is Revolutions (20:00 - 06:00). Discoteca: Carl Cox, Heidi, Marco Bailey, Terrace - Circus Presents: Yousef, Lewis Boardman

IBIZA | DC 10 | Wednesday 12 Aug. A Planet Called Paradise (23:59 - 06:00). Jamie Jones, Dubfire, Magda, Jackmaster, Popof (live), Optimo, Richy Ahmed, Dungeon Meat, Luca Cazal

IBIZA | Space Ibiza | Thursday 13 Aug. ENTER. Ibiza (21:00 - 06:00). ENTER.MAIN Richy Hawtin, Recondite, Janina, ENTER.TERRACE: Damian Lazarus, Skream, ENTER.SAKE - Sunset Terrace: Marcel Dettmann B2B Ben Klock (10pm start), Fabio Florido, Lee K. ENTER.MIND - El Salon: Deepchord, Alex Under, ENTER.CNTRL - Premier Etage: CORVUS by CONDUCTR

MALLORCA | Royal Beach | Friday 14 Aug. (22:00h). Jaime Mas Acoustic.

MALLORCA | Ponderosa Beach | Friday 14 Aug. (15.30 - 23:00). Raisol (Safariclub)

IBIZA | Amnesia | Friday 14 Aug. Music On (23:59 - 07:00). Terrace: Marco Carola, Hector, Main Room: Joseph Capriati, Carlo Lio, Nathan Barato.

MALLORCA | Royal Beach | Saturday 15 Aug. (22:00h). Cosmic Sessions.

MALLORCA | Ponderosa Beach | Saturday 15 Aug. (15.30 - 23:00). Superagente 86 / Ed Junquera

MALLORCA | Royal Beach | Sunday 16 Aug. (17:00h). Big Yuyu

MALLORCA | Ponderosa Beach | Sunday 16 Aug. (15.30 - 23:00). Fernando Gullón.

IBIZA | Amnesia | Monday 17 Aug. Cocoon Ibiza (23:59 - 07:00). Main Room: Adam Beyer, Carl Craig, Slam (Live), Terrace: Sven Vath, DJ Koze

IBIZA | Space Ibiza | Tuesday 18 Aug. Carl Cox Music Is Revolutions (20:00 - 06:00). Discoteca: Carl Cox, Davide Squillace, Deetron. Terrace: Umek, Mark Knight, Stefano Noferini

IBIZA | Space Ibiza | Thursday 20 Aug. ENTER. Ibiza (21:00 - 06:00). ENTER.MAIN - Discoteca: Richy Hawtin, Matador, Fabio Florido, ENTER.TERRACE - Terraza: Dixon (all night long).

ENTER.SAKE - Sunset Terrace: Christian Smith B2B Wehbba (10pm start), Hito, Lee K. ENTER.MIND - El Salon: Dorisburg, Ness, ENTER.CNTRL - Premier Etage: CORVUS by CONDUCTR

MALLORCA | Royal Beach | Friday 21 Aug. (22:00h). One Man Rocks. Free.

MALLORCA | Ponderosa beach | Friday 21 Aug. (15.30 - 23:00). Le Pirates. Free.

MALLORCA | Miama beach club | Saturday 22 Aug. (23:00).

Safariclub presenta a Pete Herbert. Free.

MALLORCA | Royal Beach | Saturday 22 Aug. (22:30h).

Bioatmósferas. Free.

MALLORCA | Ponderosa Beach | Saturday 22 Aug. (15.30 - 23:00). Kiko Navarro. Free.

MALLORCA | Royal Beach | Sunday 23 Aug. (17:00h). La Vereda. Free.

MALLORCA | Ponderosa Beach | Sunday 23 Aug. (15.30 - 23:00). Pete Herbert. Free.



SVEN VÄTH

IBIZA | Amnesia | Monday 24 Aug. Cocoon Ibiza (23:59 - 07:00). Main Room: Dubfire, Eats Everything, Popof, Terrace: Richy Hawtin, Sven Vath

IBIZA | Space Ibiza | Tuesday 25 Aug. Carl Cox Music Is Revolutions (20:00 - 06:00). Discoteca: Carl Cox, Steve Rachmad, Tania Vulcano, Terrace - Intec Presents: Nicole Moudaber, Jon Rundell, Anna

IBIZA | DC 10 | Wednesday 26 Aug. A Planet Called Paradise (23:59 - 06:00). Jamie Jones, Art Department, Claude Vonstroke, Mr G (live), Skream, Gerd Janson, Dense & Pika, Richy Ahmed, Mark Jenkyns, Filsonik

IBIZA | Sankeys | Wednesday 26 Aug. We Love (23:59 - 07:00). Andy C, Goldie, TBA

IBIZA | Space Ibiza | Thursday 27 Aug. ENTER. Ibiza (21:00 - 06:00). ENTER.MAIN - Discoteca: Sven Vath, Richy Hawtin, ENTER.TERRACE - Terraza: Nina Kraviz, Julian Perez, ENTER.SAKE - Sunset Terrace: tINI B2B Bella Sarris (10pm start), Hito. ENTER.MIND - El Salon: Matador: Clark Warner.

ENTER.CNTRL - Premier Etage, CORVUS by CONDUCTR

IBIZA | DC 10 | Friday 28 Aug. Life and Death (23:59 - 06:00). Tale Of Us, Ten Walls, DJ Tennis, Woo York

MALLORCA | Royal Beach | Friday 28 Aug. (22:30h). Adam Guerrero

MALLORCA | Ponderosa Beach | Friday 28 Aug. (15.30 - 23:00). Fran Deeper. Free.

MALLORCA | Ponderosa Beach | Saturday 29 Aug. (15.30 - 23:00). Fernando Gullón / Sandra B. Free.

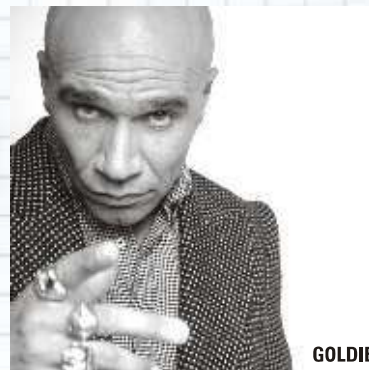
MALLORCA | Royal Beach | Sunday 29 Aug. (17:00h).

Alejandra Burgos Band

MALLORCA | Ponderosa Beach | Sunday 29 Aug. (15.30 - 23:00). Nacho Velasco. Free.

IBIZA | Amnesia | Monday 31 Aug. Cocoon Ibiza (23:59 - 07:00). Main Room: Hot Since 82, Ben UFO, Joy Orbison

Terrace: Ricardo Villalobos, Sonja Moonear, Dorian Paic



GOLDIE

REPENT

TECHNO IS OUR RELIGION



EVERY
SUNDAY
FROM JULY 5
TO SEPT. 14

JULY 26

SAM PAGANINI
SASHA CARASSI
MARK REEVE
HIGHESTPOINT
CLAUDIO RICCI

AUGUST 23

SASHA CARASSI
PIG & DAN
MIKAEL JONASSON
HIGHESTPOINT
NIGHTOWL

JULY 5

SAM PAGANINI
MARCO BAILEY
MARKUS SUCKUT
HIGHESTPOINT
NIGHTOWL

AUGUST 2

MARCO BAILEY
PIG & DAN
MARKUS SUCKUT
HIGHESTPOINT
DAVID MORENO

AUGUST 30

SAM PAGANINI
JOHANNES HEIL LIVE
ROBERTO CAPUANO
HIGHESTPOINT & NIGHTOWL
CLAUDIO RICCI

JULY 12

SASHA CARASSI
CARLO LIO
ROEL SALEMINK
HIGHESTPOINT
PHILIPP LICHTBLAU

AUGUST 9

HARVEY MCKAY
STEFANO NOFERINI
CARLO LIO
HIGHESTPOINT
NIGHTOWL

SEPTEMBER 6

SECRET CINEMA
LUIGI MADONNA
DRUMCOMPLEX
HIGHESTPOINT
DAVID MORENO

JULY 19

LUIGI MADONNA
HARVEY MCKAY
DRUMCOMPLEX
HIGHESTPOINT & NIGHTOWL
MIGUEL GARJI

AUGUST 16

HARVEY MCKAY
SECRET CINEMA & EGGERT
NIGHTOWL
HIGHESTPOINT
MIGUEL GARJI

SEPTEMBER 13

SAM PAGANINI
MARCO BAILEY
SASHA CARASSI
HIGHESTPOINT
NIGHTOWL



SUNDAYS X EDEN IBIZA

WWW.TECHNOISOURRELIGION.COM



RICHE HAWTIN presents

ENTER.

THURSDAYS AT 8P
EST

MAIN

ADAM BEYER

BLIND OBSERVATORY

CHRIS LIEBING

CHRISTIAN SMITH

DANTIEZ SAUNDERSON

DUBFIRE

FABIO FLORIDO

GAISER

JANINA

JULIAN JEWELL

LEN FAKI

MARC HOULE

MARCEL DETTMANN

MATADOR

RECONDITE

RICHE HAWTIN

RØDHAD

SVEN VITH

TM404

WHYT NOYZ

JULY 2 - SEPTEMBER 17, 2015