

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARÉS

nº 121 julio 2016 ★ www.infomag.es



+18

gratuita | free



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

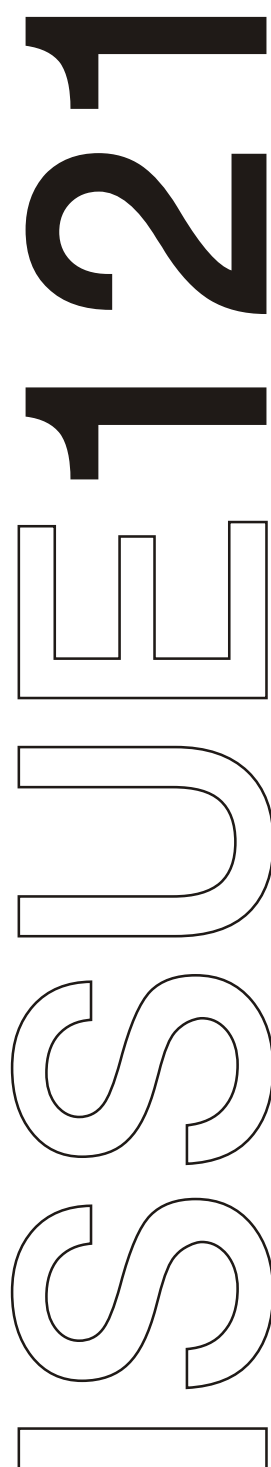
**“TODO ES POSIBLE,
LO IMPOSIBLE SOLO
CUESTA UN POCO MÁS”**

PLANIFICACIÓN DE CAMPAÑAS
PRODUCCIÓN DE MATERIAL GRÁFICO E IMPRESO
DISEÑO PÁGINAS WEB
POSICIONAMIENTO WEB
COMMUNITY MANAGER



DOBLECERO

agencia de publicidad & marketing
www.doblecerotheagency.wordpress.com
(+34) 646 55 20 00



ARTIS-TEO

- 12. Manifiesto Subdeca por Tony Malony
- 14. Berlín de De Bruyckere
- 16. Un "Hitler" de Cattelan vendido por 15 millones
- 18. Joseph Beuys. I like America y America likes me
- 20. La pintura de Michael Carson
- 22. La ironía antropológica de Matthias Verginer
- 24. Alessandro Gallo. El abogado que dejó las leyes ...
- 26. La fotografía móvil de Sarah Jarrett
- 28. Marco Melgrati. Ilustraciones críticas de la vida moderna

TRENDY & DESIGN

- 30. Sa Costa. Retro-eclectic-antiques
- 32. Demobaza. Ropa de diseño transgresor
- 34. Must have

MUSIC & CLUBBING

- 36. Cheetah, el nuevo EP de Aphex Twin
- 38. Pixies. 10 razones para no perdértelos

TRAVELLERS & FOODIES

- 40. Markus Innobar y su cocina viajera
- 42. Wasabi restaurant
- 44. Ponderosa Beach
- 46. El Viejo Vagón

DRINKING THE DRINKS!

- 48. Chapeau 1987. Cocktails & Whisky bar.
- 49. Recomendaciones mensuales

GUÍA DE OCIO

- 51. Mallorca Shopping, hoteles, restaurantes, cafés...

IMPRESOINDIBLES



Berlinde De Bruyckere 14

Para algunos una grotesca reinterpretación del cuerpo y para otros, en cambio, un elegante acercamiento a la transmutación de la forma; lo cierto es que es casi imposible practicar la indiferencia frente a la obra de Berlinde De Bruyckere. *ENG: An unsettling, reconfigured concept of the body, helpless yet contorted, takes centre stage in Berlinde De Bruyckere's faceless sculptures. Abject deformation is turned into beauty as if the artist is trying to wrestle a shape from abstract form.*



Maurizio Cattelan 16

Su propuesta artística se ubica entre la escultura y el performance, trabajando principalmente en el género de instalación. El sentido del humor y la transgresión de los símbolos establecidos constituyen sus principales armas expresivas.

ENG: Hailed simultaneously as a provocateur, prankster, and tragic poet of our times, Maurizio Cattelan has created some of the most unforgettable images in recent contemporary art. His source materials range widely, from popular culture, history, and organized religion to a meditation on the self that is at once humorous and profound



Matthias Verginer 22

Si existe un elemento definitorio para la obra escultórica del italiano Matthias Verginer este es la ironía. En un tono amable y humorístico al mismo tiempo nos presenta sus esculturas de maderas con personajes desnudos con cuerpos muy poco (nada) idealizados... *ENG: Matthias Verginer's works are full of humor. The sculptures of Matthias Verginer celebrate an imagination which at first glance seems ambiguous and funny...*

Markus

INNOBAR



FINE FUSION CUISINE

Joan Maragall, 48. Palma de Mallorca. Tel. 871 90 33 23
13:00-15:30h. / 19:30-23:30h · www.markusinnobar.com 

EN LA RECÁMARA



Aphex Twin **36**

Tal y como se esperaba, la cuidada campaña publicitaria del "Cheetah EP" revela ahora más detalles acerca del mismo. Estará compuesto por siete temas enmarcados en un techno melódico, y verá la luz vía Warp el 8 de julio. Lo que sí se sabía ya antes es que el nombre es un homenaje al Cheetah MS800, considerado el sintetizador más difícil de programar del mundo (seguro que Aphex Twin está encantado con esa idea).

ENG: On July 8th, James will return with another new EP as Aphex Twin entitled Cheetah. The record spans seven tracks and will be released on vinyl, CD, cassette, and as a digital download through Warp Records. "The Aphex Twin Cheetah EP uses digital sound generation techniques combined with wave sequencing technology to bring you sounds with movement and depth rarely found on records today."



Pixies **38**

La mítica banda Pixies será uno de los cabezas de cartel de la undécima edición del Bilbao BBK Live, que tendrá lugar entre el 7 y el 9 de julio en Kobeta. La histórica banda de Boston, referencia innegable del rock indie americano, actuará en fecha exclusiva en el Estado. *ENG: If the Pixies had survived another couple of years, they could have become huge. Their first two albums are some of the greatest music to come out of the Eighties, but they had the misfortune of being way ahead of their time.*



Wolf Alice **37**

La cosa va así: grupo británico extremadamente joven que cuelga unas canciones en la red, consigue una atención inesperada, firma con un sello y empieza a tocar en recintos cada vez mayores hasta que, con su disco de debut, roza el primer lugar de las listas de ventas del Reino Unido.... *ENG: An evocative North London alt-rock outfit led by vocalist Ellie Rowsell, Wolf Alice deftly mixes folk, grunge, and electronic elements with vintage '90s indie rock. Formed in 2010 by Rowsell and guitarist Joff Oddie, the duo issued an eponymous EP independently before expanding into a four-piece in 2012 with the addition of drummer Joel Amey and bassist Theo Ellis....*

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

GASTRO-REPASO



Markus Innobar 40

Es un nuevo rincón cosmopolita donde puedes degustar cocina fusión nipona con la mediterránea, dos líneas culinarias actuales que han sabido mezclar sabores, ingredientes y texturas creando una gastronomía muy especial. *ENG: Markus Innobar is a new cosmopolitan spot where you can savour Japanese-Mediterranean fusion cuisine, two up-to-date culinary options which are capable of mixing flavours, ingredients and textures creating very special dishes.*



Ponderosa Beach 44

Las playas de Mallorca son un paraíso para los visitantes que necesitan un break de la vida cotidiana. Si alguna vez estás por la zona de Playa de Muro, no pierdas la oportunidad de tener una velada increíble con música suave y envolvente y, vista al mar en Ponderosa Beach.

ENG: Mallorca's beaches are a paradise for anyone looking for a break from their everyday lives. If you ever find yourself near Muro beach, don't miss the opportunity to have a fantastic evening with calm and immersive music and sea views at Ponderosa Beach.



Chapeau1987 48

El Ginbo Group sigue creciendo. Ahora con el nuevo miembro de esta familia, Chapeau1987. Un espacio de diseño selecto, y una transcripción del concepto de una cocktail bar clásico con una vertiente marcada por su exquisita selección de whisky. *ENG: Chapeau1987 has a one-of-a-kind design, taking the classic cocktail bar concept to a whole new level by adding an exquisite selection of whiskies.*



DJ Sets

15:30h - 18:30h

V01 La Fabrika del Funk

S02 Uvete

D03 Wagon Cooking

V08 James Rod

S09 Vic T

D10 Sunshine Jones

V15 Superagente 86

S16 Nacho Velasco

D17 Sandro Bianchi

V22 Peter Adarkwah

S23 F. Gullón

D24 Wacth TV

V29 Jepe

S30 F. Gullón

D31 Mad Mats



Live Music

20.00H

VIERNES Y LUNES

Nayla Yenquis Group

SÁBADOS

Noah's Swing Trio



Jul

**Chefs
Night** 

Viernes 22 Julio

ARROCES

CONTEMPORÁNEOS

By The Ponderosa
Kitchen Crew

AGREGAR Y VINEROS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551

RESERVAS

T 971 184 118

www.ponderosabeach.com

Casets dels Capellans

Platja de Muro - Mallorca



certificat



Cineasta de culto y personaje casi renacentista, **David Lynch**

Por Joan Canals i Gil

En 1986, después del fracaso comercial de *dune* y la correspondiente pérdida del favor de las multinacionales, lynch decidió volver a su mundo. Quería algo "suyo", algo que le reflejara de nuevo su mundo interior, algo que sirviera de puerta trasera por la que dejar escapar su "Yo" más sincero. *Blue Velvet* (1986) fue el fruto. Un thriller oscuro, decadente y siniestro; la antesala de todo, el recibidor de la gran casa del terror que, a partir de este momento, Lynch empezaría a diseñar, a contruir pieza a pieza... como un monumento a la vida. No a la nuestra, a la del día a día, sino a aquella que emerge cuando nos dejamos llevar, cuando no somos nosotros o, quién sabe, cuando realmente lo somos.

¿QUÉ OCURRE CUANDO PERDEMOS EL CONTROL?, ¿CUÁNDO NUESTRA RUTINA Y SEGURIDAD SE VEN ZARANDEADAS POR LO DESCONOCIDO, POR LA CASUALIDAD?, ¿QUÉ PASA CUANDO NOS ENAMORAMOS?

La dirección que habíamos tomado puede cambiar en un instante, lo que somos y tenemos deja de tener sentido, carece de importancia cuando el mal se nos antoja parte del de nosotros, un reverso que descubrimos por mera casualidad y nos damos cuenta de que siempre ha estado ahí, y lo que es aún peor; que siempre estará.

En *Blue Velvet* es cuando Lynch empieza realmente a profundizar en el mal. Posiblemente Frank Booth, interpretado de maravilla por Denis Hopper, sea el personaje más malvado, enfermo y degenerado del universo Lynch. En este film se nos muestra lo que después será una constante: traumas, cortinas de terciopelo como antesala del infierno, voyeurismo, esquizofrenia y bipolaridad, perros jugando con la muerte, personajes con rostro de fantasma. Un verdadero género en sí mismo (en el fondo y en la forma). Todo esto empieza a desangrarse aquí: las relaciones insanas, el sexo como moneda de cambio, el sadismo, los *night clubs* y la mafia, contrastan con el pueblo tranquilo y apacible, el romanticismo al más puro estilo *Hollywood*, la inocencia, el primer amor, el instituto y el "Romeo y Julieta" a la americana. Unos ingredientes que pocos han sabido mezclar tan bien.

No deja de ser un cuento de hadas. Un cuento que culminaría con *Wild at heart* (1990). Sus alusiones a "El mago de Oz" son directas, si bien en *Blue velvet* ya la protagonista se llamaba Dorothy, es aquí cuando aparece todo el séquito de personajes y referencias constantes. Supone otra vuelta de tuerca a la historia de amor imposible, adolescente y perseguida. Como en el anterior filme el amor vence al mal, cosa que diferencia a Lynch de Shakespeare y sus famosos amantes de Verona en estas dos ocasiones. Dicho mal está encarnado

esta vez por Bobby Peru, que si no tan malvado y degenerado como Booth, si que es mucho más llamativo y freak a la par que patético.

La pareja protagonista está formada por Laura Dern y Nicolas Cage. La primera ya había aparecido en *Blue Velvet* y el segundo todavía era una estrella emergente que sabía elegir papeles como los de "Cotton Club" y "Peggy Sue se casó" ambas de Coppola y que aún tenía que estrenar "Arizona Baby" de los hermanos Cohen. También repiten con Lynch Isabella Rossellini (Dorothy en "Blue Velvet"), Jack Nance (Protagonista de "Eraserhead" y secundario en *Twin Peaks*, *Dune* y *Lost Highway*), Dean Stanton (*Twin Peaks*: fire walk with me, *Straight story*, *Inland Empire*). El papel más inquietante y sobrecogedor es el de Dianne Ladd, que es la madre de Lula (Laura Dern) dentro y fuera de la pantalla. Ladd da vida a una siniestra madre sobreprotectora, enferma y alcohólica; Un papel que borda.

Pero los guiños al Shakespeare, los cuentos de hadas y los finales felices terminan con *Lost Highway* (1996). La película más aterradora inquietante e intelectualmente violenta de Lynch. Lo que hace a *Carretera perdida* un film tan interesante y una de las piezas fundamentales del cine moderno es que conecta géneros y subgéneros en una obra en la que culmina, por fin, todo lo que el director había estado esbozando hasta el momento. La película juega con el tiempo y el espacio, no se sabe en que plano estamos al ver a uno y otro protagonista, compartir momentos en una dimensión, para después trasladarnos a otra distinta, digamos onírica o fantasmagórica. La esquizofrenia, la doble personalidad, la idealización del amor así como la decadencia del mismo, el sexo, la violencia y los laberintos emocionales y psicológicos cobran aquí una especial magnitud al ser reflejadas por las siniestras artes de un Lynch totalmente desinhibido e inspirado, un autor que ha llegado a la madurez de su propia locura y a la perfecta comprensión de que todos debemos convivir con los demonios a los que no podemos desterrar.

Sin vencedores ni vencidos, en *Lost Highway* lo que sobresale es ese pulso para mantenernos en los límites de la cordura, interactuando en dos niveles distintos y movidos por las mas simples necesidades humanas al mismo tiempo que nuestra tremenda complejidad racional nos hace perder la perspectiva.

Después de un descanso que es lo que venía a suponer *The straight story* la inquietante e incombustible psyche de Lynch, el director nos brindó la culminación de ese universo que son *Mulholland Dr.* (2001) e *Inland Empire* (2006). Pero ésto es otra historia....



ECB

IBIZA-MÜNCHEN
JEDDAH
Individual-stylish

Bartolome Ramón I Tur 15, 07800 Ibiza · 971 19 30 00 · egbstyle.com



CONTRACULTURA



Manifiesto Subdeca

Por Tony Malony

Subdecadencia

Movimiento que cultiva un nuevo renacimiento filosófico, cultural y humano. Un movimiento empático que une dos conceptos contrapuestos, la decadencia y el renacimiento en uno, de tal manera que el individuo se destruye, se acepta a sí mismo con todas sus virtudes y defectos para luego construirse. En esta corriente, la imperfección adquiere un matiz sublime.

La contradicción puede ser coherente

La subdecadencia cree en la dualidad y ve esta compleja realidad como el camino para alcanzar la autorrealización.

La filosofía china apela a la noción del yin y el yang para resumir la dualidad de todo aquello que existe en el universo. Esta idea puede aplicarse a cualquier situación u objeto, ya que podría explicarse en la premisa que sostiene que en todo lo bueno hay algo malo y viceversa.

Otras muestras de conceptos que conforman una dualidad son
materia-espíritu y realismo-idealismo

We are the good, we are the bad, let's accept it. Tony Malony

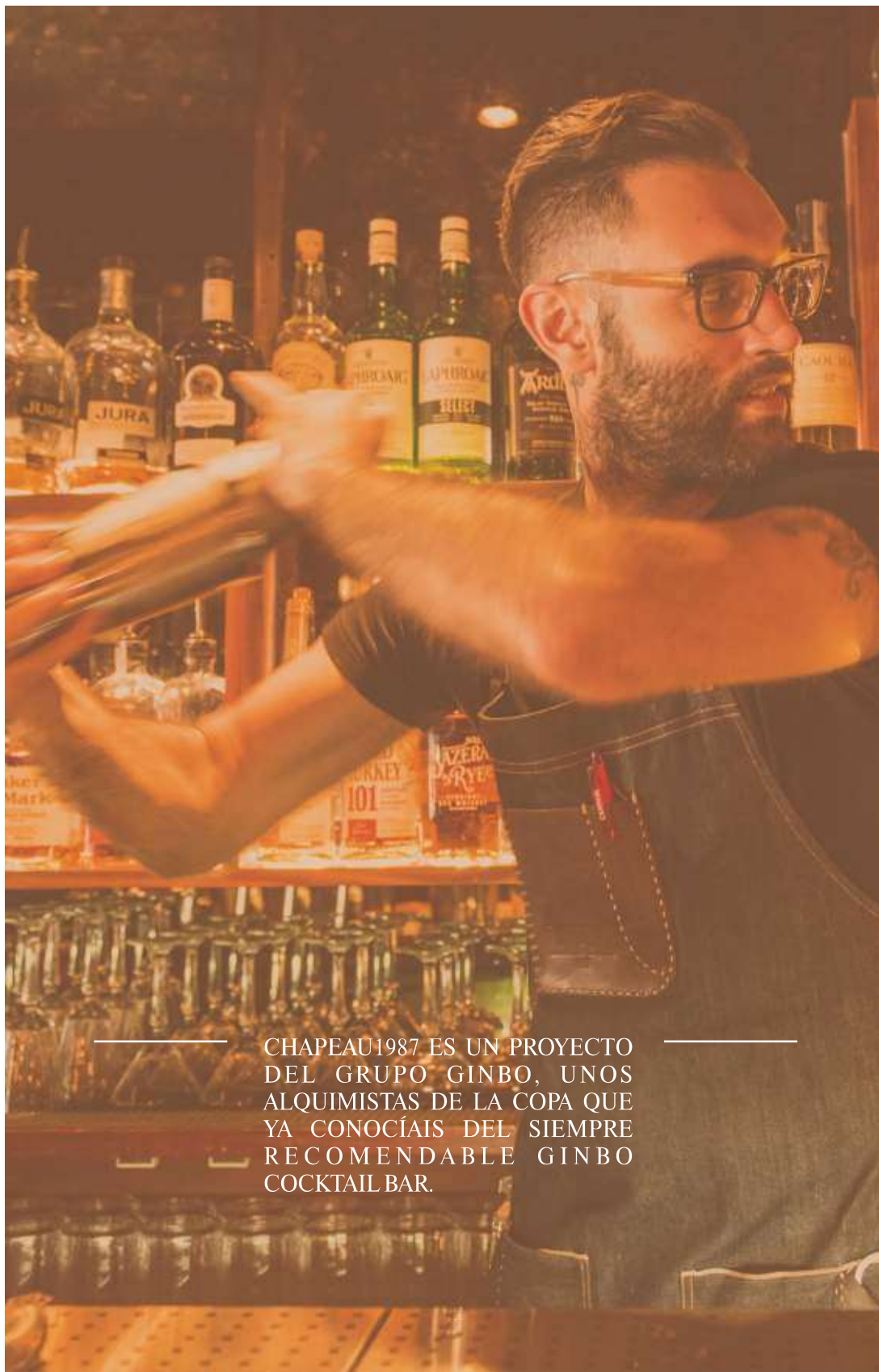
La empatía juega un papel clave en la contradicción subdecadente para que se lleve a cabo el flujo entre la decadencia y el renacimiento, y para que la imperfección sea reconocida como bella.

Permitirnos aprender y caernos sin juzgarnos y sin ser juzgados para luego llegar a nuestras propias conclusiones, es uno de los regalos más bellos que puede hacer un ser humano a otro. Ser individuos a través del amor.

Otra forma de ser más empáticos sería caer en nuestra propia crítica, pero para ello tenemos que tener agudizados nuestros sentidos para darnos cuenta de que hemos caído en el mismo error, y no avergonzarnos de nuestros sentimientos sino interiorizarlos para entender tanto a nosotros mismos como a nuestro prójimo. Si tomamos consciencia, nos daremos cuenta que somos seres bellos en nuestra imperfección

Tony Malony

Plaza de La Verge del Miracle, 2-1. Palma. Mallorca. Tel. (+34) 652 868 074 · www.tonymalony.com



CHAPEAU1987 ES UN PROYECTO
DEL GRUPO GINBO, UNOS
ALQUIMISTAS DE LA COPA QUE
YA CONOCÍAIS DEL SIEMPRE
RECOMENDABLE GINBO
COCKTAIL BAR.

CLASSIC COCKTAILS & WHISKY BAR
CHAPEAU
1987

Paseo Mallorca, 24. Palma. Mallorca. Tel. 871 904 387 / 647 28 99 05.
De lunes a sábado: 18:00-03:00h. [f/ chapeau1987](#)



BÉLGICA | www.leopoldmuseum.org/en/exhibitions/.../berlinde-de-bruyckere

Berlinde De Bruyckere

Para algunos una grotesca reinterpretación del cuerpo y para otros, en cambio, un elegante acercamiento a la transmutación de la forma; lo cierto es que es casi imposible practicar la indiferencia frente a la obra de Berlinde De Bruyckere.

Pero más allá de la seducción amorfa que generan sus figuras, esta artista belga utiliza otro recurso para reforzar su retórica experimental en torno a la proyección de un cuerpo: la eliminación del rostro. Y es que la ausencia de una identidad facial, en combinación con una interpretación del cuerpo como una entidad que representa la permanente lucha entre la forma y la abstracción, terminan por dotar el discurso de De Bruyckere con una naturaleza expresiva que se torna ineludible: una especie de paraíso imperfecto que te orilla a asumir el plano material, el mundo de lo físico, como algo palpablemente relativo. Existe un tercer elemento que reafirma la exploración cuasi-anatómica de De Bruyckere: la asexualidad. A lo largo del último siglo la sociedad (al menos entendida desde el estándar occidental) se ha caracterizado, entre otras cosas, por un abuso en su relación con el mundo de la materia, dinámica a la cual en un plano físico podría adjudicársele la figura del cuerpo como un estandarte. Y el eco conceptual de esta interacción es la identidad, la cual depende en buena medida de la diferenciación física, corporal, que nos distingue. Y tal vez por eso, al jugar con la expectativa que tenemos de un cuerpo, distorsionándolo, aunado a la eliminación de dos pilares alrededor de nuestro concepto de identidad, los órganos sexuales y el rostro, el resultado es una cruda invitación a observar nuestra inédita desnudez y, sobre todo, a replantear el diseño de nuestra autoconciencia.

ENG: Is religious art compatible with today's post-modern and cynical attitudes? Very rarely does one see contemporary artwork infused with the sublime: that characteristic that makes you feel as if there really is something beyond the physical self, something more permanent. Berlinde De Bruyckere's sculptures are indeed imbued with that quality they combine awe and anxiety to bring you closer to something akin to spiritual upliftment.

Berlinde's search for truth, however, is not answered with a revelation about God, but rather it is a Kierkegaardian process, filled with pain, anguish, and doubt a representation of the human condition. Her figures are fragments of bodies, some contorted, some graceful, all immensely beautiful. They allude to the horrors that have occurred in recent times, but reveal the universal reality of suffering through the ages.

Berlinde De Bruyckere's work is arresting and disturbing, but it also combines the dark with the light to bring forth the duality of our condition. It is comforting to know that the great existential themes of the modernist period are still being explored, but with a contemporary touch, thus connecting our indifferent times with the impassioned ones of the first part of the 20th century. It is also this bridge between the now and the then that makes Berlinde's work so saturated with spiritual wonder, the same feeling elicited by the Old Masters' depictions of man's fate as rendered in their paintings of Jesus.



S'ANGEL

bistro & tapas

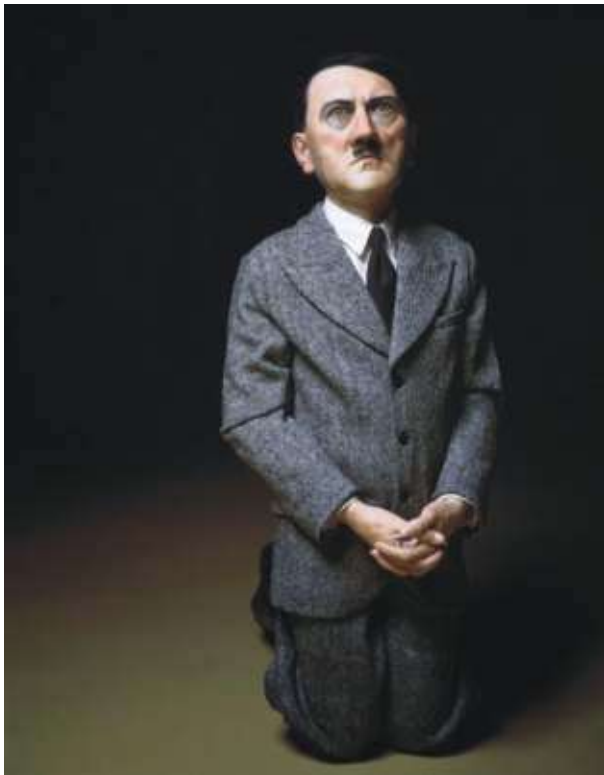
Plaça Porta Santa Catalina, 9. Palma. Mallorca.
 Abierto cada día a partir de las 12:30h. Tel. 971 773 661
 S'Angel Inca. Plaza Àngel, 2. Inca. Mallorca. Tel. 971 880 473



PANNINO

Spritz & Friends

Paseo del Portixol, 7. Palma. Mallorca • 971 96 09 78 • ciao@pannino.com • www.pannino.com
 L-M-X-J-V-S-D: 12:30h – 01:00h.



ITALIA | www.perrotin.com/artists/Maurizio_Cattelan

Maurizio Cattelan

Un 'Hitler' de Cattelan, una irreverencia vendida por 15 millones

Por Ánxel Grove

El italo-estadounidense Maurizio Cattelan (1960) la monta allá donde vaya. Conocido por sus acciones provocadoras en *La Nona Ora* (La novena hora) representaba al Papa Juan Pablo II alcanzado por un meteorito, instaló una figura de Hitler orante titulada *Him (El)* en uno de los pasadizos del antiguo gueto de Varsovia pero retirado del mundo durante los últimos dos años, vuelve ahora con *Cosa Nostra*, algo así como sus grandes éxitos.

La muestra, que en el título contiene una referencia clara a la mafia italiana y otra al mercado del arte, del que Cattelan saca buena tajada con sus trastadas, se celebra en la galería Venus Over Manhattan, el exclusivo espacio de exposiciones de la casa de subastas Sotheby's en Nueva York. Los organizadores prometen que nadie saldrá indemne, "física o psicológicamente", de la sala y advierten que entre las piezas hay animales disecados que fueron sacrificados para el fin específico de ser convertidos en obras de arte. Entre 24.000 y 16 millones de euros.

Cattelan capturó las ratas de ciudad en el exterior del pabellón oficial de Italia de una de las últimas ediciones de la Bienal de Venecia, que los pájaros se habían ocupado de decorar con sus heces, las disecó y las montó sobre una estructura de aluminio para criticar al turismo de masas y también al turismo artístico, a los que equipara en ferocidad y producción de escoria.

La transformación de desechos en arte de alto nivel y no menos elevado precio aparece también en la escultura sin título de una escoba apoyada en un lienzo en blanco al que sostiene en equilibrio para que no se caiga de la pared de la galería, el perro durmiente taxidermizado (hay varios, uno de ellos titulado *Barato de alimentar*) y la vaca con manetas de ciclomotor en vez de cuernos... Hay, como se ve, un cierto humor procedente de los *ready made* de Duchamp, una pizca de arte povera y un profundo cuestionamiento sobre a qué llamamos arte hoy.

La obra más destacada podría ser *Ave María*, en la cual tres brazos uniformados surgen de la pared de la galería y hacen el saludo fascista. La pieza, que podría promover una reflexión sobre la violencia, el poder y el conformismo, los brazos juegan el mismo papel que cualquier elemento decorativo hogareño, trazando "una analogía entre la banalidad cotidiana y la conformidad de la vida de oficina" bajo un régimen fascista.

Alexander Rotter, Co-Director del Departamento de Arte Contemporáneo de Sotheby's, considera que Cattelan es "uno de los artistas más característicos de nuestro tiempo. Ya sea porque nos entretiene, nos sorprenda o nos indigne, nadie puede ver una obra de Cattelan sin apreciar la fuerza profunda de su trabajo".



La Santa
bar de playa

SE COME, SE BEBE Y SE GOZA

C/ Dunes, sn. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 852 169



BOCALTO
RESTAURANT

Carrer de la Gerreteria, 7. Palma. Mallorca. Tel. 871 90 31 72 · www.bocalto.com · info@bocalto.com





DÜSSELDORF |

Joseph Beuys

I Like America and America Likes Me

"Provocar significa evocar algo. Al hacer una escultura con grasa o un pedazo de arcilla, yo evoco algo. Yo enciendo una idea dentro de mí totalmente original, una idea completamente nueva que todavía no ha existido en la historia, incluso si estoy trabajando con hechos históricos o con Leonardo o Rembrandt. Yo mismo determino la historia no es la historia la que me determina a mí... cada hombre es un provocador potencial."

Mayo de 1974, un artista alemán se niega a pisar suelo americano y es trasladado en ambulancia desde el aeropuerto de Nueva York hasta la galería donde pasaría tres días encerrado junto a un coyote. *Me gusta América y a América le gusto*, es el irónico título de esta performance y la más célebre obra del polifacético Joseph Beuys. Una vez llegado a la galería, ambientó la habitación como un desierto y él se envolvió en fieltro y grasa. Cada elemento del escenario es un símbolo en sí: El fieltro y la grasa son los materiales con los que los tártaros curaron a Beuys tras un accidente de avioneta en Crimea y que aparece continuamente en su obra. El padre del movimiento Fluxus, creyó haber resucitado y quiso que su vida y su arte también lo hicieran. Su intención a partir de entonces fue sanar al ser humano a través del arte, él sería el sanador, el chamán. El coyote, animal sagrado para los indios norteamericanos. Dios entre lo espiritual y lo material. El *Walt Street Journal* que fueron recibiendo durante estos días, símbolo del capitalismo y hegemonía estadounidense. La mente del artista es identificar arte con vida, y utilizarlo como un motor de evolución hacia la solidaridad, la convivencia y el respeto. Joseph Beuys es considerado uno de los grandes artistas del S.XX que quiso utilizar su obra como llamada a la reflexión frente a los problemas de su tiempo.

Pero, ¿qué pretendía Beuys con esto?
Es una dura crítica al daño causado por el hombre blanco a los nativos americanos y a su cultura. A través de esta acción, quiere curar a América del trauma causado por el conflicto con los indios. Reconciliación entre cultura y naturaleza.

ENG: A master of compelling performance pieces, Beuys flew to New York, picked up by an ambulance, and swathed in felt, was transported to a room in the Rene Block Gallery. The room was also occupied by a wild coyote, and for a period of 8 hours a day for the next three days, Beuys spent his time with the coyote in the small room, with little more than a felt blanket and a pile of straw. While in the room, the artist engaged in symbolist gestures, such as striking a triangle and tossing his gloves to the coyote. At the end of the three days, the coyote, who had become quite tolerant of Beuys, allowed a hug from the artist, who was transported back to the airport via ambulance. He never set foot on outside American soil nor saw anything of America other than the coyote and the inside of the gallery.



FOOD · DRINK · POOL · MUSIC · RELAX

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

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



SushiGO

take away & delivery

 **sushigo.es**

New menu coming soon

Your sushi anyplace!

Palma Shop | T. 971 91 11 11

Calvià Shop | T. 971 91 00 00

Marratxí Shop | T. 971 91 30 30

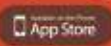







THE APP
GO everywhere!

No te cortes, haz tu pedido desde cualquier lugar. *Disponible para:*



MINNEAPOLIS | www.artsy.net/artist/michael-carson

Michael Carson

Pintor de la mujer en el mundo de la moda y los garitos

Por Félix Maocho

Michael Carson es un artista figurativo, que se declara influenciado por las pinturas de Toulouse-Lautrec, Edgar Degas, Norman Rockwell, Malcolm Liepke o Milt Kobayashi, por lo que le gusta contar historias con sus pinturas, utilizando como lenguaje el color y la luz.

Se le considera un joven talento de la pintura americana y está dando mucho que hablar en los circuitos de arte americanos, lo que permite que venda con facilidad su producción, razón por la cual hoy resulta difícil reunir un número relevante de obras en stock, que permita ofrecer exposiciones de su pintura.

Dos son los temas que predominan en sus lienzos, el interés que siente por el diseño de moda y la atracción que le produce el ambiente de los garitos, que refleja con ciertas reminiscencias de los años 20, bares, clubes nocturnos, cafés y clubes de jazz, prostíbulos,...

Su técnica se basa en un manejo colorista de pintura muy diluida, donde apenas dibuja sus lienzos, mediante pinceladas rápidas y ligeras, de marcada influencia impresionista, y la intensa utilización de las sombras y el color con intenciones dramáticas que confirman sus antecedentes como ilustrador, con un dominio de la composición y diseño de la obra.

ENG: His vision is to emphasize relationships of color and light and allow the texture of his brush stroke to move a viewer's eye through the art. Artist Statement: "My work is first and foremost figurative studies. It's what I like to paint, my biggest challenge and my greatest payoff. My nondescript surroundings help me create a mood or a story that I am trying to relay through my painting. Inspiration comes from architectural interiors as well as fashion and my work allows me to explore and explain this side of myself. Seeing how the work evolves, I view a painting as a success when I take from it something new that follows me into my next work. It's just about learning to become a better painter." Michael Carson's glamorous scenes, set in bars, clubs, cafés, and dance studios, are marked by a hazy realism reminiscent of French impressionist and post-impressionist works by artists such as Edgar Degas and Henri de Toulouse-Lautrec. Carson, who was formally trained in design, brings elements of fashion and architecture into his work, but his foremost commitment is to the art of painting. "I love the ways that a single brushstroke can create such subtleties in facial expression," he remarked. "I spend most of my time on the face and hands. They tell the story."



ROYAL BEACH

—GASTROSENSES—



C/ FLAMENCOS, 55. PLAYA DE MURO. MALLORCA. RESERVAS: 871 70 71 27 WWW.THEROYALBEACH.COM

Wasabi

Sushi Bar & Restaurant



Sant Magi, 55. (Zona Santa Catalina). Palma. Mallorca. Tel. 971 28 91 28
www.wasabigroup.es

Wasabi Portals Nous: Ctra. Palma a Andratx, 43, Local 6 (Centro Comercial Portals Plaza), Calvià
 Tel. 971 78 12 48 • wasabixpresscalvia.com

Wasabi Blue: Carrer Trafalgar, 41. (Ciudad Jardín). Palma. Mallorca.
 Tel. 971 264 602 • www.wasabigroup.es



BRESSANONE | www.verginermatt.com

Ironía antrozoológica a través de las esculturas de Verginer Matthias

De hecho nos encontramos ante un tipo de trabajo cuyas imágenes resultantes parecen más propias de la disciplina de la ilustración, o de modelismo conceptual para ilustración o animación. Lo que ocurre es que la técnica escultórica que Matthias emplea es la talla de madera, que no sería el recurso típico de las volumetrías de concept-art cinematográfico, por poner un ejemplo, dada su laboriosa peculiaridad técnica. Además, el origen natural del material-base, imprime a las obras finales un carácter de reflexión sobre la condición biológica de los personajes zoológicos que las protagonizan. Si tuviésemos que relacionar sus tallas con otros trabajos, escultóricos o no, que hayamos seleccionado para figurar en nuestro blog, tal vez deberíamos recordar a Ryan McGinley por evidenciar la artificialidad de posar al natural con animales, y también a Liu Xue, por su humorística apología de la obesidad como fenotipo alternativo de nuestra animalidad, o al efecto producido por la reproducciones zoológicas del mundo del coleccionismo a escala. También de algún modo es sensible a la extrapolación de los ideales míticos de natornia y animalidad icónica encarnados por los héroes clásicos y por los superhéroes nacidos del cómic americano, tema recurrente que también hemos analizado en

diversos artículos del blog, y que, en el caso de Matthias, cómo no, plantea la problemática de pertenecer a un colectivo en inferioridad de condiciones (mujer, obesa...) que exige de superpoderes para la supervivencia.

ENG: The ironic sculptures by Matthias Verginer are made up of highly colored assemblage of animals and human figures, sculpted from wood. The line of thought Matthias Verginer brings to us is filled with doubts and questions, articulated through these human and animal figures, the symbols of objects and their colors. While it is easy for us to recognize these things because they keep their true forms and colors, it is difficult for us to recognize the meaning and the message of the entirety of these tricky and incongruous combinations. Manipulating the legend of Europa, Matthias Verginer changes the bull into an improbable hippopotamus and the delicate form of the goddess into fat and swollen limbs, her sensual reserve transformed into a pose which is quite improper for a goddess. There is a similar kind of subversion in Icarus's girlfriend, this girlfriend is shown in Verginer's style with striking thighs and eye-catching breasts, and she is wearing small, silver wings. She doesn't look like she would be the sort of person who would fly too close to the sun, either for lack of wit or lack of ability.



We Love Healthy Food

ART STUDIO CAFE

YOUR ART GALLERY AND CAFÉ IN PORTALS

SOMOS UN ESPACIO DE ARTE EN MOVIMIENTO

EL ARTE Y LA COCINA SANA SE FUSIONAN

CENTRO COMERCIAL
PORTALS PLAZA

CTRA. VIEJA ANDRATX 43 LOCAL 7 & 8
PORTALS NOUS

DOWNSTAIRS LA CAIXA

ANTES CENTRO SANITARIO

RESERVAS Y PEDIDOS LLAMA 971- 67 60 69
MONDAY - SATURDAY 11.00 - 17.00h / 19.00 - 23.00h

Find us on  ART STUDIO PORTALS

MANAGEMENT & OWNER
SONYA FORNES 622 50 18 05

TAPAS • COPAS

BUSCANDO EL NORTE

• COMIDAS •




TAPAS • COPAS

BUSCANDO EL NORTE

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

ALESSANDRO GALLO

EL ABOGADO QUE DEJÓ LAS LEYES PARA HACER CERÁMICA

Cuando George Orwell publicó *Rebelión en la Granja* en 1945, no sabía la repercusión que su fábula tendría en el mundo entero. Años más tarde, en Italia, nació Alessandro Gallo. Se inclinó por la abogacía como profesión y durante un tiempo compaginó su carrera entre los libros con su pasión por las artes. Pero un buen día, como si de otra fábula se tratase, Alessandro eligió entre los dos caminos que separaban sus pasiones y se decantó por el aparentemente menos prometedor. Afortunadamente para todos, Alessandro colgó la toga.



«Fue un proceso gradual», comenta el artista. «Cada una de las alternativas me ofrecía buenas opciones», añade. Aunque al principio tuvo miedo de los riesgos de hacer del arte su medio de vida, a día de hoy se siente muy afortunado de haber elegido este mundo.

Alessandro es Genovés pero vive en Helena, la capital de Montana, junto a su mujer, la también impresionante artista Beth Cavener y Nicco, su hijo de año y medio. Con su trabajo pretende crear retratos psicológicos reproduciendo, con mimo y cuidado, cabezas de animales en personajes solitarios que recuerdan a las pinturas de Hopper. Para ello escribe notas y de vez en cuando dibuja para bajar sus ideas a tierra, pero lo que más hace es sacar cientos de fotografías con las que luego boceta en el ordenador.

Como Orwell, Alessandro hace una metáfora entre los humanos y los animales, y aunque rompe los siete mandamientos, mezcla ambos mundos en cerámicas de pequeño tamaño pero gran detalle. «Los animales muestran características biológicas y patrones de comportamiento que podrían parecerse a los humanos y se prestan a encarnar de manera humorística posiciones básicas de una persona. La parte animal representa nuestras inclinaciones y nuestro bagaje, como una especie de legado genético de algún ancestro imaginario, pero también muestran estados de ánimo», explica Gallo.

Su fascinación por los animales le viene de niño y su inspiración, comenta, sale de millones de lugares diferentes. Actualmente trabaja para su exposición en Jonathan Levine Gallery, uno de los espacios de arte contemporáneo más interesantes de Nueva York. Para esto tendremos que esperar a noviembre del año que viene. Mientras tanto los cerdos, como en Rebelión en la Granja, siguen gobernando.

ENG: Alessandro Gallo riffs on the human tendency to attach personality traits to the actions and habits of animals. Gallo initially worked as a painter and decorator in London, and then started digitally manipulating images by inserting animals into city scenes in a humorous, nonsensical fashion. His two-dimensional images grew into three-dimensional sculptures of anthropomorphic, hybrid figures. The works consist of human bodies with animal heads measuring approximately two feet tall. Turkey Vulture (2013) features a vulture rifling through garbage, and Beginning of a Great Adventure (2014) is a pregnant rabbit; both sculptures reference the obvious yet uncomfortable links between the human and animal worlds. While decidedly surreal, Gallo's figures are rooted in realism. Set in familiar contexts such as park benches and subway platforms, the animals embody wholly relatable psychological states.

www.alessandrogallo.net





BRIGHTON | sarahjarrettart.com

La fotografía móvil de Sarah Jarrett

Por Daniel Morales

Las nuevas tecnologías arrasan por donde pasan y con la fotografía no podía ser diferente. Nos encontramos en la era de los smartphones y ya se cuentan por centenas las apps para capturar y retocar imágenes. Y aquí es donde toca mencionar a Sarah Jarrett, una artista británica que ha sabido explotar al máximo las posibilidades que ofrecen los teléfonos móviles para transformar sus fotografías en auténticas obras pictóricas. Cautivada por *Iphoneography*, Sarah realiza sus fotografías con Iphone e Ipad aplicándoles posteriormente todo tipo de efectos y filtros hasta conseguir el resultado deseado. Se licenció en *Harrow School of Art & Brighton University* en 1992 con especialidad en fotografía, ha expuesto su obra en Londres, Brighton, Cambridge y Norfolk y ha recibido el premio a artista del año 2013 en *The Mobile Photo Awards* que organiza *iPhoneography*.

ENG: One of the most shocking things about the Norfolk based artist that you may not realize is that all of her work is done through Apps, either using her iPhone and/or tablet. As all of you know, there is a resistance from many in the art community for using these types of devices for "authentic" fine art. Admittingly, even we had times have found it difficult to take seriously.

Sarah Jarrett: I think we are really at a point now where the creative potential offered by technology is incredibly exciting. I always saw iPhoneography as a serious replacement for the work I was doing with an SLR because as apps improved I found I could achieve effects way beyond Photoshop and I gradually switched to editing with apps all the time. One of the main things I am interested in is in finding meeting points between painting and photography and apps like Procreate and iColorama enable me to explore that idea constantly. What excites me about the future of this medium is the potential for apps and tablets as they become more and more sophisticated. I don't see it as a replacement for other forms of Photography, everything has its place and this is just one strand but what is exciting is how illustration, painting, collage, printmaking and photography can become more merged and overlap working with tablets. Every day I feel really inspired and excited about iPhoneography.





ITALIA | www.instagram.com/m_melgrati

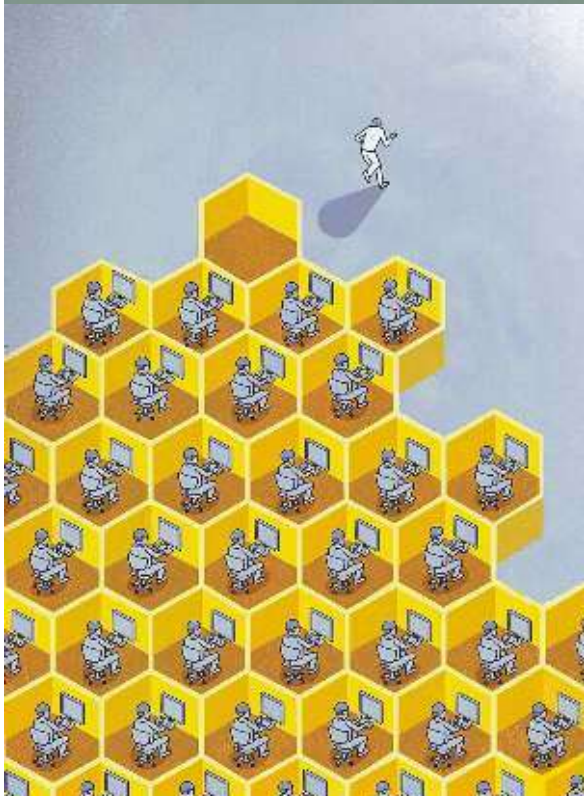
Ilustraciones críticas sobre la vida moderna por **Marco Melgrati**

La deshumanización acelerada que bulle con las nuevas tecnologías, el amor que se aleja de lo natural y lo tangible, el poder y el individualismo y, al final, la soledad a la que nos vemos abocados casi sin tregua. Todos estos conceptos se unen en la obra del ilustrador italiano Marco Melgrati, que hace una crítica al estilo de vida actual en una serie de desesperanzadoras ilustraciones. Marco otorga a sus ilustraciones un toque de humor sarcástico, para así hacer una crítica muy atinada a temas y situaciones modernas que nos tocan a diario, como: las relaciones en la era digital, la idiotización de las redes sociales, el capitalismo, el estrés laboral, la guerra y la religión.



ENG: It is extraordinary how many contemporary artists perceive their own time as foul, corrupted and rotten. They are probably right if you take all the wars, poverty and societal inequity into consideration. Marko Melgrati, a young mixed media artist, explores the less popular side of our civilization. The images he produces are shocking at the first glance, but once they settle in, it becomes apparent that his pictures are mere statements about the current state of things in the world.

Can it be that Melgrati's illustrations are so powerful because we all recognize ourselves in them? They evoke images we know so well from the media and everyday life. By placing them in a different context, he makes sure that his critique can't go unnoticed. These witty observations of the world we live in will remind you of the important things in life, and hopefully, they will inspire you to do something practical and give your contribution to the creation of a better world, a world in which the problems Marco Melgrati's illustrations depict are obsolete.





MALLORCA | Carrer Costa de la Pols, 7A. Palma

Sa Costa “Retro-eclectic antiques”

EN PALMA EXISTEN UN BUEN NÚMERO DE LOCALES LLENOS DE TRADICIÓN. SON NEGOCIOS FAMILIARES QUE TRANSMITEN DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN SUS SECRETO Y BUEN HACER O NEGOCIOS NUEVOS QUE HAN RECUPERADO ANTIGUAS FORMAS DE HACER LAS COSAS.

En la actualidad, “vintage” es un término que se ha puesto de moda y que se utiliza para infinidad de cosas, desde ropa y complementos a motos o mobiliario. El elemento común de todos ellos es haber sido fabricados en otro período o época (años 50, 60, 70...). Se trata, por tanto, de piezas únicas que son consideradas como verdaderas joyas de la historia. Si buscas un espejo vintage, lámparas, mesas, objetos que cuentan historias o incluso piezas tan curiosas como dos comunicadores (que funcionan perfectamente) que perteneció a un submarino ruso del siglo pasado; sin duda debes visitar “Sa Costa”, un espacio ecléctico de antigüedades-brocante, abierto hace más de 30 años en el centro de Palma. No es la típica tienda de antigüedades que estamos acostumbrados a ver, su propio nombre lo dice todo “*retro-eclectic antiques*”, y es que en esta tienda, podemos denotar, no sólo el buen gusto de su propietario Pepe Forteza que pone en la elección de las piezas que vende, sino también su profesionalidad, ya que se dedica incansablemente a buscar piezas con historia por todo el mundo.

Desde que entramos, nos sentimos envueltos por todos esos muebles y piezas tan bien escogidas, mientras los contemplo con entusiasmo, me imagino la historia que tendría cada uno de ellos...

Solo entrar en la tienda me encuentro con una silla de mimbre, muy cotizadas en los 70..¿Quién se sentaría en esa silla de mimbre que popularizó la película Emmanuelle?; ¿cuántas películas se habrán proyectado en este antiguo proyector del cine de Llubí? o como nos comenta Pepe, ¿Qué película llevara dentro?...Pepe nos confiesa que todavía no lo ha mirado...¿quién se miraría en ese espejo *vintage* en forma de sol?

ME FASCINAN LAS ANTIGÜEDADES, NO SÓLO POR LA BELLEZA QUE PARA MÍ TIENEN LOS MUEBLES Y LOS OBJETOS DE ÉPOCAS PASADAS, TAMBIÉN PORQUE ME IMAGINO QUE SON COSAS QUE TIENEN MUCHO QUE CONTAR Y ESE ES UN VALOR AÑADIDO.

Estuvimos con Pepe, que nos trató fenomenal, muy simpático, sencillo y muy sincero, adjetivos a tener muy en cuenta en alguien que está al frente de un negocio. Además, hablar con él fue maravilloso, porque nos contagió esa ilusión y entusiasmo con la que hablaba de su nueva etapa del negocio. Se nota que ama su trabajo y que lo desempeña con pasión y eso es fundamental, sobre todo en este tipo de comercio.



MALLORCA | Costa de la Pols, 7 Bajos. Palma.

Estepa Joana

Tienda multimarca, sostenible, nacional y para ambos sexos

Un espacio que nace con la idea de atender las necesidades de todas aquellas personas, más allá de la edad, generación, que buscan un tipo de vida más sostenible, tranquilo y honesto. La idea es ofrecer moda de hombre y mujer y, en un futuro, también para niños de tres a catorce años. Cuentan con marcas españolas que respetan el medio ambiente, que practican el comercio justo y que excluyen a mano de obra infantil o esclava. Algodón orgánico, poliéster reciclado, *slow fashion*, *fair trade*, *upcycling* o moda ética son términos con los que nos iremos familiarizando poco a poco. Al igual que en otros sectores, como restauración, alimentación o cosmética, intentan aportar ilusión y esfuerzo para crear una ciudad más cálida.

ENG: The concept behind „Estepa Joana“ is to attend to the needs of anyone looking for a more sustainable, calm and honest life, beyond age or generational barriers. They offer men and women´s clothing, and in the future they will also feature children´s clothing for ages three to fourteen. They stock Spanish brands which are environmentally friendly, practice fair trade, and are against child and slave labour. Organic cotton, recycled polyester, slow fashion, fair trade, upcycling or ethic fashion are terms that you´ll get to know and recognize. As with other industries, such as catering, or the food and cosmetic industries, they try, with hard work and dedication, to create a more welcoming city for us.



MALLORCA | Carrer de l'Horta, 7. Pollença.

The White Box

Mi tienda de ropa: justa y sostenible

Un manifiesto, una ética, un peaje: ninguna de las prendas o complementos que se encuentran en **The White Box** transgrede los principios de sostenibilidad, reciclaje y comercio justo. “*La gente valora que le cuentes de dónde viene la ropa, cómo se ha producido o cuánto le va a durar*”, explica Vero Bilicka. Otra de las normas no escritas es la apuesta por el diseño. En el showroom de Pollença confecciona artesanalmente ediciones limitadas, a veces piezas únicas, usando materiales como el lino, algodón y seda puros. Vestidos, blusas, faldas, pantalones; todos diseñados con líneas muy simples, pero con detalles de calidad que lo dicen todo. Estad atentos a su próxima apertura de su primer Showroom en Palma (Santa Catalina).

ENG: A manifesto, an ethic, a toll: None of The White Box´s clothes or accessories infringe sustainability, recycling or fair trade values. “Clients like to know where the clothes come from, how they´ve been made, and how long they are going to last” explains Vero Bilicka. Another unwritten rule is their attention to design. At their Pollença showroom they hand make limited editions, and even one of a kind pieces, using materials such as lino, cotton and pure silk. Dresses, blouses, skirts, trousers; all following simple designs, but with quality touches that make a statement. Watch out for their next showroom opening up in Palma (Santa Catalina)



SOPIA | www.demobaza.com

Demobaza

Ropa de diseño transgresor

La marca tiene su sede en Sofía, Bulgaria y es la combinación entre espíritu post socialista búlgaro y extraordinarios diseños futuristas con múltiples detalles, que ha generado el concepto de uniforme deconstrucción y construyen la filosofía de 'Demobaza'. Minimalismo futurista expresado a través de un estilo de ropa deportiva -en deconstrucción- que nos puede recordar de alguna escena de "Star Wars". 'Demobaza' es el laboratorio creativo de Demo y Tono, que trabajan en los campos de la moda, fotografía, ilustración, producción, diseño gráfico y artes multimedia. *ENG: 'Demobaza' is based in Sofia, Bulgaria. The combination between Bulgarian post-socialist spirit and the extraordinary futuristic dreams, together with intentional unwariness to details, are the basis of Demobaza's philosophy, which has generated the concept of deconstructive uniform. Minimal and futuristic look expressed by deconstructive sporty shapes. 'Demobaza' is the creative lab of Demo and Tono, who work in the the fields of fashion, photography, illustration, photo production, graphic design and multimedia arts.*



MALLORCA | *Paraires, 2. Palma.*

¿Quién no tiene unas Lemtosh de **Moscot**?

De todos los ámbitos. Del cine. De la política. De la literatura y el periodismo con mayúsculas. Ninguna otra gafa ha cautivado a más celebridades estadounidenses que las Moscot de Nueva York. De Truman Capote a Johnny Depp. De Cary Grant a Henry Kissinger.

Básicamente porque ninguna otra gafa ha tenido el éxito continuado que ha tenido (y tiene) la gran firma del sur de Manhattan. Y es que Moscot sigue siendo en el fondo una óptica de barrio. Aquí el secreto de un éxito incommensurable.

Los 100 años de Moscot trazan la biografía ejemplar de una firma familiar que comenzó vendiendo gafas en una carretilla por las calles de Nueva York. Aquella carretilla del patriarca familiar, uno de tantos inmigrantes europeos que encontraron refugio y trabajo en América, es hoy el logo de Moscot.

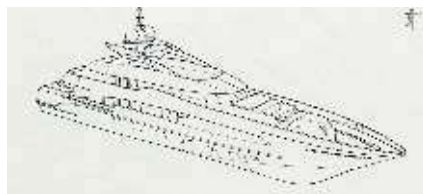
El caso es que la emblemática firma de gafas ha cumplido 100 años. Y para celebrarlo ha lanzado nuevas referencias de uno de los modelos de gafas más legendarios y representativos de su fabuloso catálogo. Nos referimos a las Lemtosh.



Las Lemtosh se presentan en su versión clásica de acetato pero con inserciones de madera en frente y varillas. También en una fabulosa versión plegable digna de coleccionista. Y sin olvidarnos de todas y cada una de las propias versiones originales que se ofrecen en más de doce colores y con el cristal que requieras. Las ópticas Toscana son un foco de atracción de los entusiastas de una firma centenaria.

Slow fashion como movimiento social

Esta comprobado por sociólogos que en tiempos de crisis económica es cuando la gente más le interesa comprar, seguir teniendo pequeños lujos, como estrenar ropa nueva para algún evento social, solo para no sentir que se pierde su estatus. La presión de la sociedad de reformular constantemente nuestra identidad, adaptándonos a las tendencias del momento, provocan que más que una sociedad pensante y razonable sea una sociedad consumista e inconsciente. El problema con el **Fast fashion** es que en la mayoría de casos para obtener una producción económica se manda a hacer a la India o a China, donde las condiciones laborales son denigrantes, pagando muy poco a sus trabajadores y si seguro social ni nada que los proteja, además de que los productos usados aceleran el uso de recursos, aumentan el impacto ambiental y generan residuos. Simplemente sabiendo que el 20% de los vertidos tóxicos al medio ambiente provienen de la industria textil y que para realizar una simple camiseta de algodón se necesiten 2700 litros de agua. Obviamente son cifras impactantes que nos hablan de que en un futuro no muy lejano nos veremos obligados a cambiar este sistema. Es por esto que en el 2007 el término *Slow Fashion* fue acuñado por Kate Fletcher del Centro de Moda Sustentable de UK. Esto no se trata de una tendencia que viene para esta temporada, sino de un movimiento que engloba la moda sostenible eco, verde, y ética, que cada vez esta teniendo más impacto.



MALLORCA | www.puroyachting.com

Puro Yachting Descubre Mallorca

Los paraísos más vírgenes del Mediterráneo te esperan con el máximo lujo y confort abordo de Puro Yachting. El barco tiene todas las comodidades que pueda tener una casa de lujo, pero con las mejores vistas al mar. Selecciona de su flota el barco que más se ajuste a tus necesidades o deja que uno de sus agentes te asesore en la selección.

Te recomendamos que hagas la reserva de tu barco con unos meses de antelación ya que de lo contrario es posible que el barco que elijas ya no esté disponible para las fechas elegidas.

ENG: To sale a yacht today takes a lot of work to satisfy the clients. At the actual situation is easy to find good deals on second hand yachts or yachts that need to refit. Trust our team that has hundreds of boats sold and hundreds of satisfy clients. Puro Yachting is well recognizing for the clear and transparent deals on sales. Other way to be satisfied on these moments of economic changes is to have partial owner participation that you will enjoy the vessel for a quarter of the value.

MUST HAVE



Teixits Vicens Tienda // taller
Rotonda de Can Berenguer. Pollensa. Mallorca.



Martone Cycling Co. by Peter & May Walk

Óptica Toscana
Paraires, 2. Palma. Mallorca.



GOLDWELL.

Yinet Lovely Hair. Conquistador, 16. Palma.
www.yinetlovelyhair.com



Rhythm Boardshorts

Piel de Gallina shop
Brossa, 7. Palma. Mallorca.



Pomada fijadora para pelo

Truhán y Señor barber shop & peluquería
Missió, 2. Local 8. Palma. Mallorca.



Hartford clothing

Addict concept store | www.addictgroup.com
Can Danús, 4. Palma. Mallorca.



Oska clothes

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



MAKIA clothing

Mad Mood store
Tous i Maroto, 5. Palma. Mallorca.



Paez alpargatas

Paez store
Bosseria, 12A. Palma. Mallorca.



Adidas Country Vintage

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



Adidas Nmd R1

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



El nuevo EP de Aphex Twin está inspirado en el sintetizador más difícil de programar del mundo

Aphex Twin utiliza técnicas de generación de sonido digitales combinadas con tecnología de secuenciación de ondas para traerte un sonido con un movimiento y profundidad que raramente se encuentra en los discos de hoy en día”.

Tal y como apuntábamos en nuestra previa, el nuevo esfuerzo creativo de Aphex Twin se centraliza en la utilización del sintetizador Cheetah MS800, aunque en la forma de presentación del material, Warp Records gira levemente el guión considerando al propio contenido como la herramienta en sí misma.

“Esperamos sinceramente que tras haberte peleado con la programación del Cheetah EP, te hayas familiarizado con el excepcional potencial de este disco” comentan en el “prospecto” que acompaña al anuncio a modo de nota de prensa.

“Diviértete programando, y si creas unos patches extraordinarios y unos sonidos que creas que merecen ser apreciados por otros compradores del Cheetah EP, envíanos un MIDI System Exclusive Dump en un disco y si estamos de acuerdo en que son extraordinarios, podrías ser compensado por tu esfuerzo”. Warp Records se refiere a la creencia de que el sintetizador mencionado es uno de los “más difíciles de programar del mundo”. No queda claro si Aphex Twin ha utilizado dicho recurso para crear el Techno atmosférico que marcará la tónica del release o más bien se ha inspirado en la mitología que lo envuelve. El EP, con una portada que

(recuerda a las cajetillas de Smoking Blue) está inspirado en el Cheetah SpecDrum (un software de percusión para el ZX Spectrum), llega en formato cinta, CD, vinilo y descargas digitales. 8 de julio disponible. *ENG: In September 2014, Aphex Twin's Richard D. James returned after 13 years with a brand new full-length album in Syro. In the time since, he's kept the music flowing with his 2015 EP, Computer Controlled Acoustic Instruments pt2. A number of unreleased tracks also surfaced on SoundCloud by a user thought to be James.*

On July 8th, James will return with another new EP as Aphex Twin entitled Cheetah. The record spans seven tracks and will be released on vinyl, CD, cassette, and as a digital download through Warp Records. In announcing the EP, James has launched a new website. It includes the following “production information”: “The Aphex Twin Cheetah EP uses digital sound generation techniques combined with wave sequencing technology to bring you sounds with movement and depth rarely found on records today. To assure you that your Cheetah EP will give you many years of enjoyment, please be sure to read the owners manual carefully before attempting to operate the Cheetah EP.”



MALLORCA | 09.07.2016 // *Menta*

La legendaria banda de San Francisco **Dubtribe Soundsystem** en el XVII aniversario de Lokita

Son una pareja de artistazos que se llaman **Sunshine Jones** y **Moonbeam Jones** y juntos forman una de las bandas más influyentes del house de la costa oeste norteamericana de principios de los 90. Directos apoteósicos que transmiten puro sentimiento y unos sets muy marcados con los ritmos coloridos del Chicago house y del acid house.

ENG: Throughout the 1990s, Dubtribe Sound System established a devoted following amid the West Coast house scene because of its live performances, record releases, and self-operated label, Imperial Dub Recordings. Comprised of Sunshine and Moonbeam Jones, the male-female duo met in San Francisco's thriving early-'90s house scene and soon after began making music together as Dubtribe.



MALLORCA | 22.07. 2016 // *Ponderosa Beach*

Peter Adarkwah "alma mater" del sello londinense BBE Music en Ponderosa Beach

Muchos conoceréis la Generación Beat de los años 40, la de los escritores estadounidenses Jack Kerouac, Allen Ginsberg o William Burroughs. Su modo de vida, en general, consistía en ir contra la corriente de la sociedad. Yo también la conozco, pero hoy toca hablar de hip hop, y también hay una Generación Beat con mucho flow, musicalmente hablando. Los álbums de la Beat Generation surgieron con la idea de Peter Adarkwah, propietario de BBE Music, de conseguir que algunos de sus productores favoritos vieran en su productora una plataforma creativa para poder enseñar a la gente otros estilos, otras maneras de hacer música, o simplemente tener la libertad que no solían tener con otras discográficas.



Wolf Alice

Directos memorables, melancólicos y salvajes

La cosa va así: grupo británico extremadamente joven que cuelga unas canciones en la red, consigue una atención inesperada, firma con un sello y empieza a tocar en recintos cada vez mayores hasta que, con su disco de debut, roza el primer lugar de las listas de ventas del Reino Unido. No, la de Wolf Alice no es una historia original. De hecho, resulta casi prototípica en varios aspectos. **Wolf Alice** son una banda londinense formada por **Ellie Rowsell**, **Joel Amey**, **Joff Oddie** y **Theo Ellis**, que debutó en el 2013 con un Ep llamado "Blush" y al que le siguió *Creature Songs*, su segundo Ep editado en 2014. Si bien el cuarteto tenía una orientación mucho más folk, su primer álbum 'My Love Is Cool' (Dirty Hit Records y Caroline Internacional), ha supuesto un paso más allá hacia el rock alternativo, guitarras shoegazer destacando sobre todo la poderosa voz de Ellie Rowsell que se muestra mucho más salvaje en la línea de heroínas como la gran Siouxi.



Te damos 10 razones de peso para no perderte los **Pixies** en el Bilbao BBK live

ABANDERADOS DE MUCHOS ESTILOS PERO ÚNICOS EN SU GÉNERO, THE PIXIES SON RESPONSABLES DE HABER INSPIRADO A BANDAS COMO NIRVANA, RADIOHEAD O THE STROKES, ASÍ COMO DE HABER AYUDADO A POPULARIZAR EL INDIE DE LOS 90 Y SU INFLUENCIA HASTA HOY.

1. Porque no tienen nada que ver con los clichés de las bandas de rock. Eran universitarios, no tenían piercings, ni tatuajes, ni tintes de pelo y sus primeras fotos parecen más voluntarios de una ONG que gente con rabia post punk.

2. Porque revolucionaron la música a finales de los 80, aunque nadie se diera ni cuenta. Su primer EP 'Come On Pilgrim' (1987) viene del futuro lejano.

3. Por 'Rock Music' que es el mejor polvo musical de menos de dos minutos.

4. Porque mientras otros cantaban a la heroína y al amor (y otras drogas), ellos cantaban a directores de cine, arquitectos, universidades, imperios de la antigüedad, mitología persa e incluso a la narcótica sensación de estar buceando entre los peces.

5. Porque si Frank Black hubiera sido rubio, guapo y hubiese llevado vaqueros rotos y camisetas de rayas, David Geffen lo hubiera fichado para cambiar el paradigma de la música moderna. Pero era un tipo gordo, feo y antipático, así que no.

6. Porque decir que 'The Holiday Song' es la mejor canción de los 80 es lo más hipster, retorcido y brillante que puede salir de la boquita de un moderno.

7. Porque, sobre 'Surfer Rosa' (1988), Thom Yorke dijo que "Era el álbum más sexy que había escuchado nunca". Y puede que lo sea, aunque Thom Yorke y sexy en la misma frase resulte extraño.

8. Porque su canción 'Debaser', una oda punk de apenas 3 minutos, va dedicada a Buñuel y su perro andaluz ("I am un chien andalousian").

9. Porque entonces los hipsters eran alternativos. Y la palabra alternativa tenía tan mal aspecto como la palabra hipster. Todo para decir moderno de mierda, básicamente. Y ellos a modernos de mierda eran imbatibles.

10. Porque cuando toquen 'Isla de Encanta' me voy a subir a la palmera. Y eso hay que verlo.

Bilbao BBK Live 2016

Kobetamendi (Bilbao)

Del 7 al 9 de julio

Arcade Fire, New Order, Hot Chip, M83, Chvrches, Years & Years, Hola A Todo El Mundo, Blood Red Shoes, Hidrogenesse, Little Screams, Rural Zombies, Begiz Begi [Basoa] Four Tet, Floating Points, Joe Goddard (Hot Chip), Horse Meat Disco (Severino & Jim Stanton), Abu Sou, Pixies, Underworld, Grimes, Love Of Lesbian, José González, Junior Boys, Slaves, Blossoms, Belako, Nudozurdo, Was, C. Tangana, In Heaven, Green Class [Basoa] Erol Alkan, Tim Sweeney, Fort Romeau, Jeremy Greenspan & Borys, Undo, Foals, Tame Impala, Editors, Father John Misty, Soulwax, 2manydjs, Courtney Barnett, Wolf Alice, Jagwar Ma, Triangulo De Amor Bizarro, Leon Benavente, Yellow Big Machine [Basoa] Âme, Red Axes, Agents Of Time (Live), Pional, Cpi (Marc Piñol & Hugo Capablanca), Jmii

Electroplash 2016

Playa de Fora Forat. Vinaròs.

(Castellón). **Del 8 al 10 de julio**

Âme, Dorian (Live), Fort Romeau, Dj Gato, Hunee, Kresy, Sutja Gutiérrez, Tama Sumo, The Suicide Of Western Culture (Live), Don Diablo, Marc Maya, Headhunterz, Oliver Heldens, Luciano, Deborah De Luca, Fatima Hajji, Fernanda Martins, Deorro, Kshmr, Valentino Kahn, Juicy M, Exium, Ben Sims, Tchami, Matador, Olivier Giacomotto, Coyu, Bearoid (Live), Bld (Live), Eduardo De La Calle, Edward, Elesbaan, Ernie, Helena Hauff, Karate Dancer (Live), Meneo (Live), Playless, Skygaze (Live), Xdb ...

Fib 2016

Costa Azahar (Benicassim)

Del 14 al 17 de julio

Major Lazer, Skepta, Soulwax, Mr. Oizo, El Guincho, John Grv, Dj Amable, Perlita, Extraperlo, Fuckaine, Ruth Baker Band, Hannah Wants, Rejjie Snow, Georgia, Marc Piñol, The Chemical Brothers, Biffy Clyro, Jamie XX, The Vaccines, Band Of Skulls, Dorian, La Habitación Roja, Hinds, The Soft Moon, Rat Boy, Hidrogenesse, Juventud Juchçe, Le Parody, Aries, Cosmen Adelaida, Julio Ródenas, Ex Novios, Muse, Disclosure, Bloc Party, The Kills, Echo & The Bunnymen, The Coral, Breakbot, Zahara, La Femme, Maadraassoo, Walking On Cars, Cápsula Dreaming of Ziggy Stardust, Ramírez Exposure, Kendrick Lamar, The Maccabees, The 1975, Catfish And The Bottlemen, Jess Glynne, Mac Demarco, Dj Shadow, Young Fathers, Fidlär, Massive Attack, Tijuana Panthers, Pacosan (...)



IBIZA | www.lasdalias.es/waxda-jam

Nightmares On Wax vuelven con un carnaval de delicias al verano en el hermoso jardín de Las Dalias.

Para poneros en situación **Wax Da Jam** se celebra en Las Dalias todos los Jueves de 21.00 a 06.00 horas. Un lugar que conserva la esencia hippie del norte, alejado del hortera mainstream "ushuaiero" de Playa d'en Bossa o del mundanal jaleo de San Antonio. "Somos la alternativa. Congregamos los fundamentos de la música de baile" nos comenta Ease, humilde pero con orgullo y es que **Wax Da Jam** es hip hop, funk, dub, disco, reggae y soul. Roots music desplegada por los residentes **Mr Doris**, **Jon Sa Trinx** y **Negghead**, escudero de Ease a los platos y, por supuesto, **Nightmares on Wax** en formato directo. Además en cada edición se codean con invitados especiales como **Daddy G** (Massive Attack), **Bonobo**, **A Guy Called Gerald** y **Mark Farina**...



IBIZA | www.covasanta.com

Music On regresa a Cova Santa de Ibiza con **Marco Carola** y **Joey Daniel**

Como si de un clásico se tratara, los After Party de **Music On** en **Cova Santa** se han convertido en una cita obligatoria, es ese contraste entre el salvaje bosque mediterráneo y toda una conjunción de elementos que resultan en el lugar idóneo para apreciar un estilo y una naturalidad impropia de los Djs que pasan por la cabina de **Cova Santa**, se desprenden de los cánones esperados y de sus sets habituales dejándose llevar por la magia del momento. Una experiencia siempre única e irrepetible, que hacen de cada fiesta en Cova Santa el lugar perfecto para disfrutar de las mejores sesiones del mundo en el entorno natural más celosamente protegido de Ibiza.



IBIZA | www.spaceibiza.com

ONYX se incorpora para explorar el lado oscuro de los Lunes en Space Ibiza

Otra incorporación a la parrilla semanal con una programación de techno ideada para promover nuevos niveles de experiencia en el portentoso club. Este nuevo concepto de exploración musical en 12 sesiones posee todos los matices y atributos de una producción creada ad hoc para uno de los lugares más emblemáticos: **Space Ibiza**.

Comisionado por la DJ y productora rusa **Mikaela**, los clubbers pueden esperar un refinado programa de alta graduación y con Berlín como inspiración techno, impregnado de contrastantes divergentes.



FORMENTERA | www.cocoon.net

Vuelven las noches de Cocoon en el club Tipic de Formentera

Tipic el club de Formentera y más concretamente de la avenida Miramar 164, en Es Pujols, volverá a ser protagonista de las noches de este verano 2016. **Cocoon** y **Sven Vath** vuelven a apostar por Tipic, para realizar sus noches de fiesta en Formentera. **Âme**, **Ben Klock**, **Dubfire**, **Sonja Moonear**, **Frank Lorber** o el capo del sello, **Sven Vath**, serán algunos de los artistas que desfilarán por Tipic este verano. **Carola Pisaturo** será otra de los artistas invitadas de Cocoon, tanto en las noches de los lunes en Amnesia, como en Tipic.

FOODIES & TRAVELLERS

GLOBAL GASTRONOMY



MALLORCA | Joan Maragall, 48 bajos. (Portixol). Palma. Tel. 871 90 33 23

Markus Innobar

Su cocina es un ejemplo de buena técnica y riesgo, tan dinámica como lo sea la temporada y llega a la mesa en atractivas presentaciones.

Por Rose Sioux · Fotografía: Jaume Ayuso · Traducción: Amapola Jennings

Es un nuevo rincón cosmopolita donde puedes degustar cocina fusión nipona con la mediterránea, dos líneas culinarias actuales que han sabido mezclar sabores, ingredientes y texturas creando una gastronomía muy especial. Confeccionada con productos de altísima calidad y presentada de forma muy cuidada donde se aprecia la meticulosidad y técnica japonesa con la influencia de exóticos sabores del mundo.

La calidad de su gastronomía viene acompañada por una decoración muy cuidada que combina la elegancia y la clase con la vanguardia. El privilegiado local está ubicado en Portixol, frente la bahía de Palma, con decoración moderna, combina con gran armonía maderas nobles, motivos marinos y mobiliario de diseño, en un espacio amplio y luminoso que le confieren un aire confortable y sosegado a cada rincón. Disponen de una terraza que muy pronto protagonizará muchos encuentros estivales.

Entre sus especialidades, podemos destacar la ensalada tailandesa servida en media piña, el pescado del día con puré de wasabi, el sashimi de corte fino, tataki de dorada, tartar de lubina... Si quieres vivir una experiencia culinaria completa y, al mismo tiempo, disfrutar de un momento muy agradable, éste es el local perfecto para ti!

ENG: Markus Innobar is a new cosmopolitan spot where you can savour Japanese-Mediterranean fusion cuisine, two up-to-date culinary options which are capable of mixing flavours, ingredients and textures creating very special dishes. Using extremely high quality products and with careful attention to detail, where one can appreciate thoroughness and Japanese technique influenced by exotic flavours from around the world.

The quality of the food is coupled with a very fine décor which combines class and elegance with cutting edge design. The privileged local is located in Portixol, right in front of Palma's bay, with modern decoration; it harmoniously combines fine wood work, marine motifs and designer furniture, in an open and luminous space which provide the restaurant with a comfortable and calm feel. They also have a terrace which will soon hold many summer events.

Amongst the specials, we would recommend the Thai salad served in half a pineapple, the fish of the day served with wasabi puree, the fine cut tataki, sea bass tartar... If you're looking for a complete culinary experience, a pleasant and enjoyable meal, then this is the perfect place for you!



Joan Maragall, 48 bajos. (Portixol). Palma.
 Horario: 13:00-15:30h y 19:30-23:30h
www.markusinnobar.com



MALLORCA | San Magí, 55. Palma. Tel. 971 28 91 28

Wasabi

Sabores naturales y una metódica utilización del producto fresco

Con una cuidada decoración, «minimalista y acogedora», Wasabi se eleva como una de las joyas niponas en la capital balear. Sus casi 12 años de vida son testigo inequívoco de su elevado nivel. Pionero en Palma de Mallorca y con sedes en Alicante, Bilbao, Zaragoza, Lérida, puerto de Alcudia, Portals Nous y, Ciudad Jardín.

«CALIDAD Y SENCILLEZ» SON SUS SEÑAS DE IDENTIDAD, MANIFESTACIONES DE SU CARÁCTER ELEGANTE Y DISTINGUIDO.

Detrás de los cuchillos y dominando la barra se encuentran los sushiman, unos apasionados en la investigación de las raíces gastronómicas de Japón y mezclarlas con los sabores de otras culturas. Pero con mucho sentido, “sin confusión”, como nos cuenta el chef ejecutivo Raúl Aranguiz. Solo así se pueden entender las rebuscadas combinaciones de sushi que han ideado, como el rollo Spider (cangrejo de concha suave, aguacate, lechuga, mayonesa y masago, envuelto en algade), el nigiri Aburi Shake que lleva salmón flambeado, delicioso o sus ricos Nigiris Maguro de atún. Raúl nos recomendó también los ricos, Osaka roll y Portals roll. Todo amparado por su rigurosa calidad y frescura, principio y final de una atmósfera única. Deliciosos y gratificantes bocados en un entorno «moderno y sofisticado».

ENG: With their carefully selected decoration, „minimalist and cosy“, Wasabi is growing to be one of the Balearic capital’s main Japanese cuisine destinations. Almost 12 years of experience can vouch for that. From their first restaurant in Palma de Mallorca they have branched out to Alicante, Bilbao, Zaragoza, Lerida, Alcudia port, Portals Nous and Ciudad Jardín.

“QUALITY AND SIMPLICITY” ARE AN IDENTITY STATEMENT THAT DEMONSTRATE AN ELEGANT AND DISTINGUISHED CHARACTER.

Behind the knives and dominating the bar are the sushi men, passionate about exploring Japan’s culinary roots and mixing them up with different flavours from around the world. But always sensibly, “without confusion”, says executive chef Raúl Aranguiz. Only then can one appreciate the sophisticated sushi options they have created, such as the Spider roll (soft shell crab, avocado, lettuce, mayonnaise and capelin roe wrapped in algade), the Aburi Shake nigiri which is made with flambéed salmon, just delicious! Or the tasty Maguro tuna Nigiris. Raúl also recommended tasty Osaka roll and Portals roll. Everything is good quality and fresh, making a unique atmosphere from start To finish. Delicious and gratifying bites in a “modern and sophisticated” setting.

Si te gusta la cocina japonesa, pero además, estás interesado en saber prepararla, Wasabi Academy es la nueva forma de aprender a elaborar sushi, de la mano de grandes profesionales con amplio conocimiento de la gastronomía de Japón. Wasabi Academy tiene cursos para quienes se inician en la comida japonesa y también cursos dirigidos a profesionales de la restauración. Con ellos aprenderás todo lo que nadie te ha dicho sobre la elaboración de sushi.

Las clases presenciales en Wasabi Academy se imparten en su local de Palma. También tienen la opción de ir a tu casa y dar clases particulares. Para informes e inscripciones, puedes enviar un email a academy@restauranteswasabi.com



MALLORCA | *Costa de Sa Pals, 4. Palma.*

Daruma

The 'flow' of good food

Siempre regidos por su firme compromiso de mantener la tradición japonesa, buscan el equilibrio armónico de los sabores, aromas y texturas de cada ingrediente. Ofrece unos sensacionales nigiris y sushi rolls especiales confeccionados a ojos del cliente en la barra.

Los ingredientes locales tienen una destacada presencia como se puede apreciar en su roll envuelto con finas láminas de higos; también otro muy especial es el de salmón, aguacate, kanicama picante, espárrago y cubierto con espinacas cristalizadas, otro con atún picante, cebollino, aguacate y cubierto de pez mantequilla, y tantos otros en función siempre del mejor producto del día. Por cierto, el otro día les visitó el actor francés Jean Reno, si el de Nikita, El Profesional...



MALLORCA | *Bisbe Llompart, 124. Inca.*

Es Ginebró

Hay que ser muy sensato al utilizar el término ecológico ya que implica compromiso y mucha responsabilidad

Ahora más que nunca la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente marcan el rumbo en la cocina. Frente al imparable fenómeno de la globalización, aumentan cada día más los profesionales, como Joan Coll uno de los fundadores del movimiento Slow Food Mallorca y propietario de Es Ginebró, que intensifican su voluntad por trabajar con alimentos de proximidad obtenidos en armonía con los ciclos de la naturaleza.

Cocinar sin huella se ha convertido en una de las aspiraciones de chefs preocupados también por evitar desperdicios y propiciar el reciclaje de los residuos que se generan en la hostelería. En las redes sociales, y fuera de ellas, las etiquetas #StopFoodWaste y #StopAlDesperdicioDeComida son consignas contra el gran despilfarro que aqueja a las sociedades desarrolladas. Parte importante de una concienciación que cobra un peso creciente. En las tendencias de futuro asoma la obsesión generalizada por la salud y la vida sana.

COMIDA A DOMICILIO

Yo no cocino, encargo

Impulsada por los *smartphones* y las nuevas tecnologías, la comida a domicilio avanza en Palma. Crecen las *apps* que conectan a usuarios y restaurantes. Algunas de ellas, tipo Just Eat, La Nevera Roja, de logística depurada, brindan una gigantesca lista de especialidades basada en las cartas de los locales adheridos. Plataformas que revolucionan la manera de comer que acercan la comida a casa, a la oficina, a un parque y hasta a la playa. La comida persigue a los comensales allá donde se encuentren. Lo hacen con precios idénticos a los de los restaurantes, incluidos ocasionales descuentos, y con propuestas variadas: comida rápida, menús exóticos, y hasta platos contemporáneos creativos. Aunque comer en cualquier lugar no sea equiparable a hacerlo en los propios restaurantes, la comodidad se impone. Son servicios que se acentúan en las grandes ciudades, sobre todo durante fines de semana y festivos

Es Badulake

Cocina casera / opción vegana (3-5€)
Minyones, 2. Palma. Tel. 871 571 999

Norice

Singular Asian Cuisine (10-20€)
Torrent, 4. Palma. Tel. 871 11 53 08

noricepalma.com

SushiGo

Cocina japonesa fusión (15-35€)
Carrer Joan Crespí, 53. Palma
Tel. 971 91 11 11

sushigo.es

SushiGo

Cocina japonesa fusión (15-35€)
Arquitecte Francesc Casas, 17. Calvià
(Bendinat). Tel. 971 91 00 00

sushigo.es

SushiGo

Cocina japonesa fusión (15-35€)
Juli Ramis, 13. Marratxí (Sa Cabana)
Tel. 971 91 30 30

sushigo.es

JAPONICE

Cocina japonesa fusión (15-35€)
Unió, 2. Palma. Tel. 971 40 40 60

japonice.com

Wasabi Express

Cocina japonesa fusión (15-35€)
Sant Magí, 55. Palma.
Tel. 971 289 128

wasabiexpress.es

Wasabi Blue

Cocina japonesa fusión (15-35€)
Trafalgar, 41 (Ciudad Jardín). Palma.
Tel. 971 264 602

restauranteswasabi.com

Wasabi Express Portals Nous

Cocina japonesa fusión: (15-35€)
Ctra. Palma-Andratx 43, L-6. Calvià.
(Portals Nous). Tel. 971 781 248

wasabiexpresscalvia.com



Cordero mallorquin



Postre "Tu media naranja"



Carpaccio de gamba mallorquina



Cóctel "Cancin Paloma"

MALLORCA | *Casettes des Capellans, 123. Playa de Muro. Tel. 971 18 41 18 · www.ponderosabeach.com*

Ponderosa Beach

Disfruta de una buena comida con el infinito horizonte que dibuja el mar Mediterráneo

Texto Rose Sioux. Fotografía: Jaume Ayuso · Traducción: Amapola Jennings

Las playas de Mallorca son un paraíso para los visitantes que necesitan un *break* de la vida cotidiana. Si alguna vez estás por la zona de Playa de Muro, no pierdas la oportunidad de tener una velada increíble con música suave y envolvente y, vista al mar en Ponderosa Beach.

Comer suele ser un acto de relajación. Nos gusta aprovechar ese tiempo para estar en familia, en pareja, con amigos o incluso con los compañeros del trabajo durante un breve descanso. Si a esto le añadimos unas fantásticas vistas, la sensación de relajación se intensifica, da energía y purifica.

Cada mesa está situada en un punto estratégico para gozar de la vista. Y con los pies en la arena aquí podemos degustar platos elaborados con productos de temporada Km0, que unen acertadamente la línea tradicional con la innovación. Un trabajo concienzudo y la pasión de su equipo han dado como resultado la excelente carta que, sumada a una excelente selección de vinos y servicio, hace las delicias de cualquier comensal. No te pierdas su carta de exquisitos cócteles diseñada por los bartenders de Ginbo de Palma.

ENG: Mallorca's beaches are a paradise for anyone looking for a break from their everyday lives. If you ever find yourself near Muro beach, don't miss the opportunity to have a fantastic evening with calm and immersive music and sea views at Ponderosa Beach.

Eating usually is a relaxing act. We use that moment to spend time with friends, family, and partners, or even workmates during a small break. If you add to this "ritual" great views, the relaxing feeling intensifies, it adds energy and is purifying.

Each table is strategically placed so that everyone gets to enjoy the view. With your feet in the sand, you can savour meals elaborated from seasonal, Km0 products, which are a perfect balance between traditional and innovating. A thorough work ethic and their team's passion have resulted in an excellent menu which, when added to a great wine selection and service, is a treat for everyone. Don't miss their exquisite cocktail menu designed by Palma's Ginbo bartenders.

Los meses de julio y agosto abierto hasta las 23:30h. // July and August open until 23:30 pm
Viernes, sábado, lunes noche actuaciones en directo. // Friday, Saturday, Monday nights live music.
Coctelería diseñada por Ginbo Group. // On offer cocktails designed by Palma's Ginbo bartenders.



MALLORCA | Dunes, sn. Can Picafort.

Hogareño y psicodélico, exótico y familiar, el bar de playa **La Santa**, es una maravilla.

Un bar de playa que cuenta con mesas blancas de madera cubiertas algunas de ellas con mantelería llena de flores que le aportan al sitio mucho alegría. Sofás bajos que invitan a tumbarse, una tiendecita y un bar de madera que recuerda a las tradicionales casetas de playa unido a un equipo joven y el diseño desenfadado de la carta reflejan perfectamente el universo *beach life*. Nos comentan que los meses de julio y agosto tendrán abierto para cenas bajo las estrellas. ¿Te animas?

ENG: "La Santa" is a beach bar with white wood tables, some of which are covered in pretty flowered tablecloths which add a touch of charm to the place. The furniture reflects life by the sea. Low sofas that are just meant to be lounged on, a small tent and wood bar, that remind us of traditional beach huts.

July and August they are open nights, the perfect setting for dinner under the stars!

MALLORCA | Carrer de la Gerreria, 7. Palma.

Bocalto

Un aire de frescura en el casco antiguo

Crisol de culturas, enclave privilegiado del mediterráneo, entre África y Europa. Mallorca se forjó con las influencias de los pueblos que la conquistaron. La taifas dejaron su profunda huella en su capital, Palma. La Madina Mayurqa, la catedral se alza donde un día hubo una mezquita, ventanas medievales recuerdan el legado árabe, Lozas y utensilios aparecen en excavaciones arqueológicas y sus callejuelas esconden aún un patio que albergó los baños árabes.

También en la gastronomía los ecos del Al-Andalus quedaron impresos en perfumes y sabores, en notas de especias, en aires de oriente llegados del otro lado del mediterráneo.



Álvaro del Campo presenta para Bocalto una experiencia gastronómica inspirada en esta tradición hispano-musulmana basada en el maridaje de 5 platos y una selección de vinos, para trasladarnos a un recuperado pasado durante las mágicas noches de julio.

El menú: Dos entrantes, un "Pastel de Pollo y Canela" y "Trío de humus (remolacha, azafrán y original). Maridaje: **Vino Blanco Sa Vall** (Miquel Gelabert). De principales una "Corvina con costra de ras El Hanout acompañado de couscous de marisco y salsa Harissa" Maridaje: **Vino Tinto Indalia** (Ribera del Andarax) y un "Cordero confitado y glaseado con jugo de carne, puré de boniato especiado con gelatina de té moruno y naranja crujiente de zaahar". Maridaje: **Condado de Oriza** (Ribera del Duero). Ya finalizamos con una "Torrija de Miel con falsa rama de canela, cremosos de agua de rosas y helado de almendras. Maridaje: **Espumoso AT Roca** (Sant Sadurní d'Anoia). El menú cuesta 25 euros por persona de lunes a sábado por la noche



MALLORCA | Carrer de la Llotja, 6. Palma. Tel. 971 71 11 83

El Viejo Vagón Todo tiene un porqué

SITUADO EN EL ANTIGUO BARRIO DE PESCADORES, ENTRE LAS PLAZAS DE LA LONJA Y ATARAZANAS, EL VIEJO VAGÓN HOY CONVIVE ENTRE EL RECUERDO, LA HISTORIA, LA CALIDEZ Y LA CREATIVIDAD.

Un cartel vintage recibe a quienes se predisponen a entrar en ese ambiente retro que, inevitablemente, se hace sentir. Maletas viajeras, fotos antiguas de la ciudad, teléfonos no inalámbricos y cajas registradoras con el símbolo de pesetas y la luz tenue junto con los accesorios originales de un vagón del siglo pasado restaurado nos adentra en una atmósfera especial con muchas historias que contar.

¿Cómo surge la idea de convertir un vagón de tren en restaurante?

El tren entró en servicio el año 1980 de la mano de un holandés muy ligado a los ferrocarriles, que rescató los vagones del antiguo tren de Inca y les dio el aspecto de vagón-comedor. Desde 1982, el tren lo conduce José, que cuida muy bien de él y de sus pasajeros.

¿Cuál es vuestra propuesta gastronómica?

Una cocina de mercado basada en productos frescos y de temporada.

¿Qué nos recomiendas probar?

Una gran variedad de tapas como los mejillones marinera, nuestras croquetas caseras o un pulpo "a feira", cocinado por nuestro chef gallego, acompañado de una caña bien tirada o una copa vino de la tierra. Para los pasajeros que deseen una cena más formal tenemos desde un gazpacho fresquito para el verano, tataki de atún con ajo blanco o un magret de pato asado, peras, foie con salsa de balsámico y miel...



Where did you get the idea to transform a train wagon into a restaurant?

The train started its restaurant life in 1980. A Dutchman who was very into railways was saving wagons from the old Inca train and turning them into wagon-dining area. Since 1982 the train is conducted by José, who looks after both the train and its passengers.

What do you offer in the way of food?

We offer dishes based on fresh and seasonal products.

What do you recommend we try?

We offer a wide range of tapas, such as mussels a la marinera, our homemade croquettes, or "a feira" squid, all prepared by our Galician chef, enjoy with a well drafted beer or a glass of Spanish wine. For passengers looking for a more formal meal, we have cold gazpacho, great for the summer time, tuna tataki with white garlic, or roasted duck with pears, foie gras with balsamic sauce and honey...



MALLORCA | Francesc Borja Moll, 24. Palma.



Siduri: Disfrutar de los placeres mundanos

Maria José y Sergio inician este nuevo proyecto gastronómico con la ilusión de ofrecer una cocina sana basada en el *slow food*. Nos cuentan que el nombre proviene de la leyenda de *Gilgamesh* cuya historia va relacionada con disfrutar de los placeres mundanos; de un personaje llamado Siduri.

El espacio invita a relajarte con una decoración *shabby chic* (muebles reciclados) y la comida: ¡Deliciosa! Empezamos con los panes que son una maravilla, hechos artesanalmente. Ofrecen ricos desayunos, menú mediodía (14€) con sugerencias como el **Cordero mallorquín relleno de verduras y parmentier de apio nabo** y opciones veganas como la **Patata rosti rellena de seitán y verduras al curry rojo**, así que hay para todos los gustos.

ENG: Maria José and Sergio are beginning this new culinary project with the idea of offering healthy cooking based on slow food. They tell us that the name comes from the legend of Gilgamesh, a story linked to the enjoyment of human pleasures; from a character called Siduri.

The space is perfect for relaxing in, with the shabby chic décor and delicious food. There homemade bread is to die for! They offer tasty breakfast's and lunch menus (14€) with options such as Majorcan lamb stuffed with vegetables and turnip and celery Parmentier; and vegan options such as the rosti Potato filled with seitan and red curried vegetables. So there is something for everybody.



MALLORCA | Carrer Indústria, 8. Palma.

Mistic resto bar

Rincones con una historia que contar

Un resto bar que te propone un viaje sin moverte de la silla. Elige lo que te apetezca entre sus auténticas empanadas argentinas, la entraña a la plancha o el escalope milanés.

Guillermo también prepara pizzas argentinas como la *"Estudiante de la Plata"*, optar por un sabroso sándwich hecho con pan *"Pebete"*, ligeramente dulce relleno de muslo de pollo deshuesado. Y todo en un ambiente acogedor, con un trato cariñoso y cercano y a unos precios más que justos.

A tener en cuenta: De jueves a domingo noche ofrecen cena espectáculo. El plato del día cuesta 6,90 euros y también tienen servicio *take away*.

¿Nos vamos al Mistic o llamamos?



MALLORCA | Avda Compte Sallent, 5. Palma.

Mediterrani Avingudes

¿Conoces sus nuevas y sabrosas hamburguesas gourmet?

Como novedad anunciaros que Mediterrani Avingudes se ha especializado en hamburguesas gourmet e incluso ha creado hasta 12 tipos de hamburguesas para los grandes amantes de este bocado. Utilizan las mejores ingredientes, carnes de primera calidad y diferentes tipos de panes para que "las goces de verdad". Las acompañan con unas fantásticas patatas fritas caseras y si tienes hambre puedes empezar la comilona con unos nachos rabiosos o cualquiera de sus entrantes, y completar la experiencia con una tarta de manzana, por ejemplo.

También disponen de una barra de tapas y un fantástico menú mediodía (12,90€), todo con una excelente relación calidad-precio.

Además nos cuentan que para disfrutar del verano, han abierto la terraza interior.

DRINKING THE DRINKS



MALLORCA | Passeig Mallorca, 24, Palma. Tel. 871 904 387

Chapeau 1987 Classic Cocktails and Whisky Bar "Nos hemos puesto el delantal"

El Ginbo Group sigue creciendo. Ahora con el nuevo miembro de esta familia, **Chapeau1987**. Un espacio de diseño selecto, y una transcripción del concepto de una cocktail bar clásico con una vertiente marcada por su exquisita selección de whisky. Chapeau 1987 ofrece en su carta información sobre la aparición y la trayectoria de los cócteles con datos obtenidos de una investigación rigurosa a partir de documentos históricos.

No te pierdas la elaboración del hielo, como pieza muy importante de un cocktail bar, se talla artesanalmente con una técnica japonesa y, lo puedes tener en tu copa de whisky o cóctel en forma de esfera o tallado como un diamante. Relajaos porque estáis en buenas manos, de un equipo de bartenders con experiencia, atentos, creativos, muy amables y, como ellos comentan: "Nos hemos puesto el delantal para romper la distancia entre nosotros y nuestros clientes"

También nos citan a Mónica Novas Dios, psicóloga clínica y sexóloga, que dice: "Lo podemos ver como un preliminar, porque ese trozo de tela, con diseños más o menos insinuantes, siempre nos invita a pensar que la persona que se lo pone se está preparando para satisfacer alguna de nuestras necesidades".

ENG: Ginbo Group has grown once again by adding a new member to its family: Chapeau1987.

Chapeau1987 has a one-of-a-kind design, taking the classic cocktail bar concept to a whole new level by adding an exquisite selection of whiskies. Their menu offers information about where the cocktails originate from and their trajectories using data from extensive research of historic documents.

Don't miss the ice processing, a key ingredient to any cocktail bar. The ice is hand carved using a

Japanese technique, and you can have it in your whisky or cocktail in the shape of a sphere or a diamond. Sit back and relax, you'll be taken care of by a team of experienced, attentive, creative and very friendly bartenders, who have commented: "we've put on our aprons to breakdown the distance between us and the clients".

They also mention Mónica Novas Dios, a psychologist and sexologist who says that: "We can conceive the apron as a preliminary, because that piece of material, with almost suggestive designs, always allows us to think that the person wearing it is prepared to satisfy a need of ours".





MALLORCA | *Fàbrica, 18 A. Palma.*

Amaya presenta una carta de cócteles con nombres de las playas de Mallorca

Este sitio no para de sorprendernos. Es cambiante, de espíritu campestre, romántico, creativo y de diseño. Ofrece cocina mediterránea elaborada con producto local, vinos interesantes y cócteles con nombres de las bellas playas de Mallorca. "Sa Calobra" por ejemplo es un cóctel de vodka, café, Palo, azúcar y hierbas, el 'Playa de Muro' se presenta con un cóctel detox de vodka, apio, Cointreau, zumo de limón y sirope de Agave, el "Coll Baix" que es de whisky de centeno infusionado con camomila, Cynar y licor de flor de saúco St. Germain y muchos más cócteles que no te queda más remedio ir a que probar ¿A qué estás esperando?

ENG: 'Amaya' is always surprising, changing. The restaurant is a designed as a rural, romantic and creative space where the Mediterranean dishes use local produce, there is an interesting wine selection, and the cocktails are named after Mallorca's beautiful beaches. For example "Sa Calobra" is vodka, coffee, Palo, sugar and herbs; "Playa de Muro" is a detox cocktail of vodka, celery, Cointreau, lemon juice, and agave syrup; "Coll Baix" is rye whisky, infused with camomile, Cynar, and St. Germain elder flower liquor; to name just a few of the incredible cocktails you just have to try for yourself, what are you waiting for?!



MALLORCA | *Fàbrica, 45. Palma.*

Vinostrum estrena terraza

No dejes pasar la oportunidad de sofocar el calor en la terraza del Vinostrum, donde puedes tomarte un vino fresquito o un vermut y disfrutar del momento en buena compañía. La terraza está siempre llena pero es la opción perfecta para tomarte una botella de vino o de cava. Disponen de una pizarra con "picoteo" y os recomendamos probar las "tortitas de camarones", tablas de embutidos o la gran selección de conservas de la casa Espinaler. *ENG: Don't miss the chance to cool down with friends and enjoy a cold glass of wine or vermouth at Vinostrum. The terrace is almost always full but is the perfect place to share a bottle of wine or cava. Choose from their wide range of snacks, we also recommend you try the "prawn pancakes", cold meat platters or why not select something from their wide range of preserves from the Espinaler brand.*

LODIVINO RECOMIENDA

Carmen, 19. Palma

Terroir al Límit Històric Negre

Bodega: Terroir al Límit |
Región: Cataluña
(D.O.Q. Priorat) | 2015 |
Uvas: Garnacha y Cariñena |
Tipo: Tinto sin madera



Otra pequeña producción de *Terroir al Límit*, un cupage de Garnacha mayoritariamente con una pequeña cantidad de Cariñena procedente de diferentes parcelas situadas en diferentes puntos de los más importantes municipios dentro de la DO Priorat: Bellmunt, Gratallops, El Lloar, Scala Dei, Porrera, Poboleda, Vilella Alta y Vilella Baixa. El vino fermenta en depósitos de cemento y reposa durante unos 6 meses antes de ser embotellado.

Todos los vinos de *Terroir Al Límit* han sido elaborados con un gran respeto por el terruño, donde se aplica el concepto de agricultura ecológica y una agricultura sostenible, lo más natural posible e interviniendo lo justo, mostrando siempre un gran énfasis en el respeto de la naturaleza y por la expresión del terroir, para conseguir vinos de una máxima pureza, aportando naturalidad, frescura y ecología. Desde sus comienzos en 2004, *Terroir Al Límit* se ha situado con gran imaginación y esfuerzo entre las grandes y respetadas no sólo en la región sino también a nivel nacional e internacional, de sus 10 ha. se producen 6 vinos diferentes, cada uno reflejando las características particulares del suelo, la altura y orientación del viñedo donde proviene.

Nota de Cata: Exhala juventud y frescura, deliciosos aromas varietales de la garnacha, destacando las notas de fruta negra y roja del bosque, suave y amable paso por boca, con sensaciones dulces de la fruta con un grato refrescante final.



MALLORCA | Avenida Joan Miró, 73. Palma.

Sifoneria Post Beach Bar

Por José Luis

La "tradicional" Sifoneria, ahora en El Terreno, y debido a su cercanía a 6 playitas fascinantes, da un golpe en la mesa, y se "moderniza" y entra con fuerza en el selecto mundo de los "Beach Bar". En su "Post" Beach Bar podrá disfrutar después de la playa, su vermut, "Uep" Royal y demás bebidas sifonerías, y ahora con sus novedades en forma de Snacks de la casa, terraza interior con manguera, parking de Kits de playa y de bicicletas, y como siempre sifones y más sifones, todos muy felices con vuestra presencia, y con Rafael en la recámara por si se produce la "Gran Noche"...*ENG: The „Tradicional“ Sifonería (Siphon bar), now located in El Terreno, is standing out due to its great location near 6 fascinating little beaches. It's new ranking puts it amongst the select world of "Beach Bars". After a dip in the sea, you can enjoy their vermuth "Uep" Royal, and other siphon drinks, with one of their new homemade snacks. With an interior terrace with hose, bicycle and beach kit area, and as always lots of siphons, everyone is happy to see you. Be prepared to have a great night.*



MALLORCA | Flamencs, 5. Playa de Muro.

Royal Beach, siente el verano en forma de cóctel

Por Paula Margó

Te sientas en un mullido cojín color nube y miras al frente. Ves el mar y la misma brisa que revolvía tu pelo ahora hace que tu blusa baile la danza del Mediterráneo. Un camarero se acerca y ves cómo un apetitoso cóctel de un color que da alegría se acerca hacia donde estás. Un sorbo basta. Estás disfrutando, lo estás sintiendo: Royal Beach

MARY PAZ RECOMIENDA |
Felicià Fuster, 1. Can Picafort.

A Pèl de Loxarel

Bodega: A Pèl de Loxarel
Región: DO Penedès
(D.O.Q. Priorat) | 2015 |
Uvas: 100% Xarel·lo
Tipo: Vino natural 0,0 sulfitos



Por un lado tenemos la expresión A Pèl que describe entre otras, el acto sexual sin protección. Y por el otro lado nos encontramos El Calvo, o lo que es lo mismo, como algunos conocen el miembro viril masculino. Todo esto para hablar del diseño de un vino natural, sin filtrajes, sin sulfitos añadidos ni estabilización física o química, con levaduras salvajes y uvas biodinámicas. Un vino para beber a pelo. ¿Te atreves?

Viticultura ecológica y biodinámica

Xarel·lo procedente de la finca de Can Mayol, situada a 250m de altitud. Cosecha manual en cajas, escogiendo el grano más sano y tratándolo con mucho cuidado. Fermentación durante 4 semanas en depósitos con el grano entero con la piel de la uva donde se encuentran los protectores y taninos que evitan la oxidación. Posterior reposo en ánforas de barro de 720 litros durante 3 meses. Levaduras salvajes. No contiene sulfuroso añadido. No se ha sometido a ningún tratamiento de clarificación ni filtración. Los vinos naturales se elaboran con un gran trabajo en la viña y la mínima intervención en la bodega.

Nota de cata: **Vista:** Color oro viejo, turbio (no está filtrado). | **Nariz:** Recuerdos de colmena, miel, frutos secos y sinfonía de fruta blanca. | **Boca:** Entrada muy fresca, buena acidez, concentración, complejo, carnoso y potente. Por su estructura y complejidad te invita a tomarlo solo. Ideal para compartir con curiosos y amantes del vino. Recomendado para acompañar platos de cocina japonesa (sushi).



Alessandro Gallo · Sculpture

GUÍATE
MALLORCA

REPASO **guíate**



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

51#shopping

- * Piel de Gallina (Palma)
- * Pasatiempos (Palma)
- * Chroma (Palma)
- * Addict (Palma)
- * Oska (Palma)
- * Mad Mood (Palma)
- * Paez (Palma)
- * Óptica Toscana (Palma)
- * Sa Costa (Palma)
- * Mozaic (Palma)
- * Tony Malony (Palma)
- * C3C Art (Palma)
- * Cerveza Salada (Palma)
- * Puro Yachting (Palma)
- * Estepa Joana (Palma)
- * Teixits Vicens (Pollença)
- * The White Box (Pollença)
- * EGB (Ibiza)



El Aquanauta. Avda Argentina, 27ª. Palma. Tel. 871 804 930

56#colmados

- * Lovegano (Palma)
- * Es Badulake (Palma)

59#beauty

- * Llongueras elite (Palma)
- * Truhán y señor (Palma)
- * Yinet Lovely Hair (Palma)
- * La Salvajería (Palma)
- * Llongueras elite (Inca)

58#hoteles

- * Posada Terra Santa (Palma)
- * Art Palma Hotel (Palma)
- * Posada Terra Santa (Palma)
- * Hotel Turixant (Mancor de la Vall)
- * Hotel Can Pere (Alcúdia)

60#beach restaurants

- * Weyler beach-bar (Palma)
- * Ponderosa Beach (Playa Muro)
- * Can Gavella (Playa de Muro)
- * Royal Beach (Playa de Muro)
- * Mar y Paz (Can Picafort)
- * La Santa (Can Picafort)
- * Sa Platgeta des Malpas (Alcudia)
- * 5 Océanos (Malpas. Alcudia)



Foam coffee & fresh food. Pasaje Papa Joan XXIII, 2. Palma. Tel. 971 778 289

60#restaurantes/bares

Cocina mediterránea

- * MediterraniAVINGudes (Palma)
- * Bros (Palma)
- * Temporaneo (Palma)
- * Castadiva (Palma)
- * Cibus Pizzería (Palma)
- * Quina Creu (Palma)
- * Bocalto (Palma)
- * Pannino (Palma)
- * Bianco e Rosso (Palma)
- * Siduri (Palma)
- * Es Jardí Can Costa (Marratxí)
- * Ca Na Toneta (Caimari)
- * Tomeu Lasso (Lloseta)
- * La Bufala (Alaró)
- * Danny's Gastro (Pto. Alcúdia)
- * Los Patos (Pto. Alcúdia)
- * La Llonja (Port Pollença)
- * Can Costa (Pollença)

Cocina Internacional

- * Amaya (Palma)
- * El Viejo Vagón (Palma)
- * S'Ángel gastrobar (Palma)
- * Buscando el Norte (Palma)
- * Reina Mora (Palma)
- * S'Arca den Peter (Port Alcúdia)

Cocina asiática fusión

- * Emilio Innobar (Palma)
- * Canela (Palma)
- * Japonice (Palma)
- * Markus Innobar (Palma)
- * Wasabi (Palma)
- * Daruma (Palma)
- * Norice (Palma)
- * SushiGO (Palma)

Cocina vegetariana

- * Bon Lloc (Palma)
- * Santosha (Palma)
- * La Golondrina (Palma)
- * Es Ginebró (Inca)
- * Bellaverde (Port Pollença)

Cocina mexicana

- * La Cantina de Frida (Palma)
- * El Aquanauta (Palma)

Tapas

- * Bar Rita (Palma)
- * Sifoneria (Palma)
- * Café l'Antiquari (Palma)
- * Casa Miss (Sa Pobla)
- * Tapa's (Port Alcúdia)
- * Can Joanet (Port Alcúdia)

Cocina Vasca

- * Casa Vasca (Palma)

Healthy Food

- * Foam coffee (Palma)
- * Harvest Cuina (Palma)
- * Art Studio Café (Calviá)

Casual Food

- * Marsim (Palma)
- * Sa Jugueteria (Palma)
- * The Toaster (Palma)
- * Mystic restobar (Palma)
- * Weyler café (Palma)
- * Ca na Noe (Can Picafort)

Vinos y más

- * Emi's Winehouse
- * Lodivino (Palma)
- * Vinostum (Palma)
- * Porter cervecería (Palma)
- * Chakra Bar (Palma)
- * Weyler Cocktail (Palma)
- * Chapeau 1987 (Palma)



Bacalao cocinado a baja temperatura

HARVESTcuina. Volta de la Mercè, 2. Palma. Mallorca. Tel. 648 133 528



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.



Addict concept store

www.addictgroup.com



ESP: Ven a descubrir nuestra selección de prendas, calzado y accesorios. Representamos marcas como Norse Projects, Mews, Bellerose, Vans, Hartford, Closet, Filippa K, Veja, You Must Create, Nudie jeans, Mews...

ENG: The name says it all: The moment you enter the store, you know you will return whenever you are in town. Unfortunately, the carefully selected clothes from brands such as Norse Projects, Mews, Bellerose, Hartford, Mews

DEU: Komm unsere Auswahl an Kleidung, Schuhen und Accessoires zu entdecken. Unsere Marken: Norse Projects, Mews, Bellerose, Vans, Hartford, Closet, Filippa K, Veja, You Must Create, Nudie jeans, Mews...

RUS: Мировых брендов: Norse Projects, Mews, Bellerose, Vans, Hartford, Closet, Filippa K, Veja, You Must Create, Nudie jeans, Mansai, Mews

Can Danús, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 72 45 67

L-M-X-J-V-S: 10:30-20:00h



EstepaJoana

www.estepajoana.com



ESP: Tienda multimarca de moda sostenible, nacional y para ambos sexos. Se adaptan a las necesidades de un nuevo tipo de cliente, concienciado con un consumo ético y responsable.

ENG: This Spanish brand is really careful creating quality garments, with sustainable manufacturing practices, and they are also committed to a concept that everybody should have more present, Slow Fashion: think before buy.

DEU: Ein Design-Geschäft, in welchem alle Produkte ein soziales Engagement haben.

RUS: Предметы одежды, произведённые ограниченным количеством, из таких тканей, как лён, хлопок и чистый шёлк. Благородные ткани, традиционные методы производства.

Costa de la Pòs, 7 Bajos. Palma. Mallorca. Tel. 635 51 31 68

L-M-X-J-V-S: 10:00-21:00h.



Mad Mood store



ESP: Las últimas tendencias en moda *street wear*. Marcas como Puma, Ucon Acrobatics, Reell, A2, Wemoto, Makia, Rvlt, Cheap Monday, Komono, Clas, Native Shoes, Clae Shoes.

ENG: Here you can find the latest fashion trends. Brands: Puma, Ucon Acrobatics, Reell, A2, Wemoto, Makia, Rvlt, Cheap Monday, Komono, Clas, Native Shoes, Clae Shoes.

DEU: Du die neuesten und aktuellsten Tendenzen der Mode.- Kleidung und Assecoirs. Puma, Ucon Acrobatics, Reell, A2, Wemoto, Makia, Rvlt, Cheap Monday, Komono, Clas, Native und Clae Shoes.

RUS: Магазины одежды и аксессуаров последней моды. Бренды одежды: Puma, Ucon Acrobatics, Reell, A2, Wemoto, Makia, Rvlt, Cheap Monday, Komono, Clas, Native Shoes, Clae Shoes.

Tous i Maroto, 5. (Zona Borne) Palma. Mallorca. Tel. 971 666 666

L-M-X-J-V-S: 10:00-14:15h / 16:00-20:15h



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: Магазины 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.

Piel de Gallina

www.pieldegallinashop.com



ESP: Descubre las colecciones de: Brixton (sombreros, boinas, beanies) The Herschel, Fjällräven Kånken (bolsos, mochilas, complementos). Marcas de ropa: Eleven Paris, Supremebeing, Tiwel, T.C.S.S y Rhythm. Apartado Vintage y Cámaras Lomográficas y Polaroid.

ENG: Clothing brands: Eleven Paris, Tiwel, Humör, The Herschel, Supremebeing, T.C.S.S, Fjällräven Kånken, Rhythm. Vintage area clothing and Polaroid and Lomography.

DEU: Marken wie: Eleven Paris, Tiwel, The Herschel, Fjällräven Kånken und Polaroid Vintage-Cameras Der Shop verfügt ebenso über ein grosses Sortiment an Vintage-Mode.

RUS: Бренды одежды: Eleven Paris, T.C.S.S, The Herschel. Отдел винтажной моды: Levis, Wrangler, Lee, Fred Perry, Lacoste. Фотоаппараты Polaroid с новыми кассетами "Impossible Project"

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: Marcas: 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.



EGB

egbstyle.com



ESP: Ropa multimarca de alto nivel para mujer y hombre. Las mejores firmas internacionales exhibidas en pasarela se muestran soberbias colgadas en interminables percheros.

ENG: Men and women's clothing from an array of different brands. The best international makes as seen on the catwalk look great on their endless clothes racks.

DEU: Mode als Ausdruck der Persönlichkeit muss Spaß machen! Dafür sorgen wir mit vollem Einsatz. Exklusive Mode aus internationalen Modewochen.

RUS: Магазин мультибрендовой одежды высокого уровня для мужчин и женщин. Лучшие международные бренды, представленные на подиуме, скромно весят на многочисленных вешалках.

Bartolomé Ramón I Tur, 15. Ibiza. Tel. 971 19 30 00

L-M-X-J-V-S-D: 10:00-20:30h



Teixits Vicens

www.teixitsvicens.com



ESP: Tienda y taller familiar dedicado a la fabricación de telas mallorquinas desde 1854. Visitar a la familia Vicens es un verdadero viaje de la tradición a la tendencia. Telas ikat · Decoración · Complementos · Moda.

ENG: A craft textile shop and workshop with a friendly character dedicated to creating the Majorcan fabric popularly known as "robes de llengües". A journey in time, tradition as part of a broader trend.

DEU: Laden-Werkstatt für kunsthandwerklich hergestellte Textilien. Ein Familienbetrieb der die typisch mallorquinischen „robes de llengües“ Stoffe herstellt. Eine Reise der Tradition zum Trend.

RUS: Большой выбор оригинальных продуктов собственного производства. 'Teixits Vicens': традиции и новые тенденции.

Rotonda de Can Berenguer, Pollença, Mallorca. Tel. (+34) 971 530 450

L-M-X-J-V: 09:00 - 19:00 h. S: 10:00 - 14:00 h.



Paez store

www.paez.com



ESP: Inspiración, pasión, diseño y diversión. Paez diseña, fabrica y vende calzado para hombres, mujeres y niños en Argentina y otros 34 países alrededor del mundo.

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.

Bossería 12A. Palma. Mallorca. Tel. 663 750 946

L-M-X-J-V-S: 11.00 - 20.00 h. Domingo cerrado.





Es Badulake



ESP: En este colmadito se ofrece producto local hasta donde se puede, unos bocadillos hechos con mimo, plato del día y, sobre todo, un servicio "personalizado" que han convertido a Badulake en el colmado del barrio.

ENG: Is a small grocery store, stocked with local products, where you can get anything from home-made sandwiches, daily dishes, and above all, a personalized service that makes it the go-to shop of the neighborhood.

DEU: In diesem Lebensmittelgeschäft werden lokale Produkte angeboten. Ausserdem frisch zubereitete Bocadillos und das Tagesgericht zum Mitnehmen. Vor Allem der persönliche Service haben Badulake zum Laden des Viertels gemacht.

RUS: Магази́нчик местны́х продукто́в, где вам предложат большой выбор домашних бутербродов, блюдо дня. Бюо яйца, фрукты и овощи из ферме.

Minyones, 2. Palma. Mallorca. Tel. 871 57 19 99

L-M-X-J-V: 9:00-22:00h / S: 10:00-22:00h / D: 11:00-17:00h



Lo Vegano

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 vegana.

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, 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-S: 10:00 - 14.00h / 16:30 -21:00 h.



Sa Costa retro-eclectic antiques

www.facebook.com/sacostaretroeclecticantiques



ESP: Tienda de antigüedades y decoración retroecológica. Objetos de coleccionista y artículos de todas las épocas, estilos y materiales.

ENG: Antique and retro-eclectic décor shop. Collectable items and objects from many different, times, styles and materials.

DEU: Eclectic-Antiquitäten und Retro-Dekor, Sammlerstücke und Gegenstände aller Epochen, Stile und unterschiedlichster Materialien.

RUS: Магази́н антиквариата и декора в стиле ретро-эклéктика. Предметы коллекционирования разных эпох, стилей и материалов.

Costa de Sa Pols, 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 727 864

L-M-X-J-V-S: 11:00 - 13:30h / 17:00 - 20:00h. S: 11:00-14:00h, y D: cerrado.



Tony Malony

www.facebook.com/tonymalonyshop



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: Магази́н, 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.



Mozaic concept store

www.facebook.com/mozaicmallorca



ESP: Un espacio creativo que recoge un estilo de vida para almas viajeras y bohemias que incluye moda, hogar, decoración, regalos y autoregalos además de curiosas excentricidades.

ENG: It is a creative lifestyle store for globetrotter and bohemian souls with emphasis on fashion, interior design, home decor, gift items and curious eccentricities.

DEU: Ein kreativer Raum welcher den Lebensstil unruhiger, neugieriger Bohemiens beherbergt-Möbel, Dekoration, Mode, Geschenkartikel, exentrische, unerwartete, überraschende Details.

RUS: Тут вы всегда найдёте дизайнерские предметы интерьера, которые помогут вам оставаться самим собой, при этом вы сможете поразить всех необычностью взглядов на окружающий мир.

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

L-M-X-J-V: 10:00-14:00h / 17:00-20:00h. S: 11:00-14:00h. D: cerrado.

Óptica Toscana

www.opticatoscana.com



ESP: Lejos de una imagen de óptica tradicional, Óptica Toscana te ofrece una gran selección de gafas con personalidad, dirigidas a personas con grandes inquietudes estéticas.

ENG: Far from your typical optician, Óptica Toscana offers a wide range of personalized glasses, for the fashion forward customer.

DEU: Weit entfernt vom traditionellen Brillenladen verfügt die Óptica Toscana über eine grosse Auswahl von Brillen für Personen die etwas anderes suchen, die etwas persönliches, bzw. eine Brille mit Persönlichkeit brauchen.

RUS: Наша оптика предлагает большой выбор очков на любой вкус.

Carrer dels Paraires, 2. Palma. Mallorca. Tel. 971 22 86 80
L-M-X-J-V-S: 10:00-20:30h



Puro Yachting | Barcos con carácter

www.puroyachting.com



ESP: Gestión, mantenimiento, charter, brokerage de su yate al 100% para que no tenga que preocuparse de nada. El equipo técnico de Puro Yachting está a su servicio los 365 días del año.

ENG: Management, yacht service, charter, brokerage. Our team of technicians from Puro Yachting are on your disposal 365 days a year.

DEU: Verwaltung, Wartung, Charter, 100% Yacht Brokerage, so dass Sie sich um nichts kümmern müssen. Das technische Team von Puro Yachting steht Ihnen 365 Tage im Jahr zur Verfügung.

RUS: Стопроцентное обслуживание, управление, а также организация чартеров и яхт-брокерские услуги. Вам не придётся ни о чём беспокоиться. Команда наших специалистов Pure Yachting к вашим услугам 365 дней в году.

email: info@puroyachting.com | Tel: (+34) 600 551 123



Cerveza Salada spirit of Mallorca

www.salada-beer.com



ESP: Salada es una cerveza artesanal 100% natural, genuína y refrescante. Elaborada según nuestra receta original de Mallorca para convertirse en una Premium Lager internacional.

ENG: Discover Salada, a 100% natural, genuine lager beer without any pasteurization. Brewed after our original recipe from Mallorca to become an international Premium Lager.

DEU: Entdecke Salada, ein 100% natürliches, nicht pasteurisiertes Lagerbier. Gebraut nach dem mallorquinischen Originalrezept und aufgestiegen zum internationalen Premium Lager.

RUS: Салада, пиво производства из Мальорки, ремесленное сделанное в лучших традициях. Натуральное и экологически чистое пиво на все вкусы.

Calle Virgili, 27. Palma. Mallorca / info@salada-beer.com



The White Box ropa sostenible | ecofashion

www.thewhitebox.com.es



ESP: Con su principal Showroom en Pollença, fabrica ediciones limitadas, a veces piezas únicas, en materiales como: lino, algodón y seda pura. Materiales nobles y procesos artesanales.

ENG: The white box creates limited editions, sometimes even unique pieces, in materials such as lino, cotton and pure silk. Noble materials and craft processes. The main showroom is located in Pollença.

DEU: Mit Hauptschmooom in Pollença, produziert The White Box unter Verwendung traditioneller Handwerksverfahren und edler Materialien wie Leinen, Baumwolle und Seide limitierte Auflagen und Unikate.

RUS: Головной шоу-рум находится в Полленсе. Уникальные предметы одежды, произведённые ограниченным количеством, из таких тканей, как лён, хлопок и чистый шёлк. Благородные ткани, традиционные методы производства.

Carrer de l'Horta, 7. Pollença. Mallorca. Tel. (+34) 607 147 284
Info.thewhitebox@gmail.com



3C3 Art

www.3c3.es



ESP: Galería de arte contemporáneo en el centro de Palma. Dibujos, fotografía y pintura. Distintas exposiciones a lo largo del año con artistas mallorquines e internacionales.

ENG: Contemporary art gallery in the heart of Palma. Drawings, photography, installations and paintings. Different exhibitions throughout the year by both Majorcan and international artists.

DEU: Galerie für moderne Kunst im Zentrum Palma. Zeichnung, Fotografie und Malerei. Wechselnde Ausstellungen mallorquinischer und internationaler Künstler.

RUS: Галерея современного искусства в центре города Пальма. Рисунки, фотографии, установок и картины. Различные выставки на протяжении всего года Майорки и международных художников.

Carrer Carme, 3. Palma. Mallorca.
L-M-X-J-V: 11:00-14:00h / 17:00-19:30h o con cita previa.





Can Pere hotel restaurant



www.hotelcanpere.com

ESP: Piedra, hierro y luz, forman parte del encanto en todas sus estancias, así como su exquisito mobiliario neoclásico. El hotel cuenta con un restaurante de cocina creativa 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. Can Pere Hotel also prides itself with a creative restaurant.

DEU: Das Can Pere Restaurant gehört zum gleichnamigen Boutique-Hotel, das in der Altstadt von Alcúdia liegt. Restaurant und Hotel sind klein aber fein und bieten anspruchsvolle Küche.

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

Carrer Serra, 12. Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 54 52 43 / 670 375 609

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

Menú: 9.50 EUR pp / Carta: 20-25 EUR pp (bebidas no incluidas)



Boutique Hotel Posada Terra Santa

www.posadaterrasanta.com

ESP: Ubicado en una casa señorial del siglo XVI, este hotel alberga un centro de spa y de bienestar. Presenta una decoración moderna y dispone de restaurante, bar, terraza y biblioteca compartidas.

ENG: Set in a 16th-century manor, this hotel offers a spa and wellness centre. You can enjoy an on-site restaurant and bar, and a shared terrace and library, surrounded by modern décor.

DEU: Das Hotel ist in einem Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert untergebracht und bietet ein Spa- und Wellnesscenter. Freuen Sie sich in der modern eingerichteten Unterkunft auf ein Restaurant mit einer Bar, eine Gemeinschaftsterrasse und eine Bibliothek.

RUS: Бутик-отель занимает поместье XVI века в исторической части города Пальма-де-Мальорка. На территории оформленного в современном стиле отеля вас ждут ресторан, бар и общая терраса.

Carrer de la Posada de Terra Santa, 5. Palma. Mallorca. Tel. 971 214 742



Turixant hotel & restaurant



ipsumhotels.com/turixant

ESP: Un acogedor hotel de interior situado en una pequeña población a pie de la Serra de Tramuntana. 10 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. 10 rooms with king-size beds and fully equipped bathrooms make it a perfect place to rest and relax.

DEU: Ein gemütliches Innländhotel in einem kleinen Dorf am Fuße der Serra de Tramuntana. Die 10 Zimmer mit Kingsize-Betten und komplettem Badezimmer, laden zur ideale Entspannung ein.

RUS: Уютная гостиница в майоркской деревушке у подножия Серра-де-Трамунтана. 10 номеров с двухспальными 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 €



Art Palma Hotel



www.artpalmahotel.com

ESP: Reinventar. Es el concepto con el que se ha construido este hotel. Sobre un edificio del siglo XIX, ahora se encuentra un alojamiento moderno y adaptado a las necesidades del siglo XXI.

ENG: Innovation is the concept this hotel is based on. The 19th century building has been adapted and modernized to suit the needs of 21st century guests.

DEU: Das Art Hotel Palma in der Altstadt von Palma de Mallorca liegt 400 m vom Hafen von Palma und 1,2 km vom Yacht Club von Palma entfernt. In der Unterkunft befindet sich auch eine Bar.

RUS: Отель Art Palma расположен в исторической части города Пальма-де-Мальорка

Costa d'en Sintes, 6. Palma. Mallorca. Tel. 871 600 030

Habitación doble: 200€ / Suite: 250€



Sant Francesc Hotel Singular



www.hotelsantfrancesc.com

ESP: El hotel de 5 estrellas está situado en el centro histórico de Palma y ocupa una casa solariega del siglo XIX en la hermosa plaza de Sant Francesc.

ENG: The 5-star Sant Francesc Hotel Singular is located in a 19th-century manor house in the beautiful Plaza de Sant Francesc. Located in the old town of Palma de Mallorca, it is only 300 m from Palma Cathedral

DEU: Die 5-Sterne-Unterkunft Sant Francesc Hotel Singular erwartet Sie auf der schönen Plaza de Sant Francesc in einem Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert.

RUS: Пятизвездочный отель Sant Francesc Singular расположен в особняке XIX века, в Старом городе Пальма-де-Майорка, на красивой площади Пласа-де-Сан-Франческо.

Plaza Sant Francesc, 5. Palma. Mallorca. Tel. 971 495 000

Habitación doble: 340 €

Llongueras Elite Palma

www.llongueraselite.com



ESP: Peluquería y estética. Déjate cuidar. Te ofrecemos un trato exclusivo y asesoramiento personalizado.

ENG: Hairdressing and aesthetics. Let us take care of you... We offer you an exclusive treatment and personalized, expert advice.

DEU: Friseur und Ästhetik. Stilvollen und eleganten Friseursalons in der Innenstadt. Die Besitzerin ist ein echter Profi mit langjähriger Erfahrung, die Stil mit Technik verbindet.

RUS: Парикмахерского искусства и эстетики. Профессионалом своего дела с большим опытом.

Paseo Mallorca, 5. Palma, Mallorca. Tel. 971 730 294
Can Brondo, 3. Palma, Mallorca. Tel. 971 725 439
L-M-X-J-V-S: 09:00-21:00h.

**Truhán y Señor barbershop**

www.truhanbarbershop.com



ESP: Es una barbería-peluquería tradicional que combina las últimas tendencias de moda masculina con todo tipo de productos y servicios para el hombre de hoy.

ENG: Is a traditional barber & Hairdressing shop that combines the latest tendencies in male fashion with all types of products and services for the modern-day man.

DEU: Der traditionelle Friseur der es versteht die neuesten Tendenzen der Männermode mit allen erdenklichen Produkten und Dienstleistungen für den Mann von heute zu verbinden.

RUS: Barbershop, парикмахерского искусства и эстетики.

Missió, 2, Local 8. Palma, Mallorca. Tel. 971 781 302
M-X-J-V-S: 10:00 -19:00h.

**La Salvajería**

www.lasalvajería.com



ESP: Una hair club de decoración ecléctica industrial muy cuidada y, sobre todo mucho gusto. Ofrece asesoramiento en pelo con las últimas tendencias y productos.

ENG: A hairdressing salon with a very thought out décor, with an industrial-vintage touch, and above all, a lot of taste. They offer advice for your hairstyle using the latest fashions and products.

DEU: Der Friseurladen mit seiner ausgesuchten, angenehmen Industrie-Vintage-Dekoration wurde mit viel Geschmack eingerichtet. Er bietet Beratung zu allen Fragen rund um die Haare, zu den aktuellsten Trends und neuesten Produkten.

RUS: Салон, в котором работает уникальная команда мастеров. Ее выделяет многолетний профессиональный опыт, огромная творческая энергия и парикмахерская эрудиция в сфере салонных услуг.

Costa i Uobera, 15 A. Palma, Mallorca. Tel. 971 91 91 64
M-X-J-V: 10:00-19:00h S: 09:30-14:30h L: cerrado.

**Yinet Lovely Hair**

www.yinetlovelyhair.com



ESP: Seguimos las tendencias y creamos moda. La magia de la coloración nos hace ir más allá de nuestra imaginación. Todo corte va adecuado a la vida, a la persona, a su estilo, a la libertad de ser quien tú quieras.

ENG: We follow trends and create fashion. The colour dyes make us go further than our imagination lets us. Each cut is created to a lifestyle, a person, a style, created so you can be whoever you want to be.

DEU: Wir folgen den Trends und schaffen Mode. Die Magie der Farben führt uns ausserhalb unserer Vorstellungskraft. Auf das Leben zugeschnitten, auf die Person, seinen Stil, auf die Freiheit der zu sein der Du sein willst.

RUS: Топ-стилист Yinet, она яркий пример креативного, тонко чувствующего модные тенденции мастера. Оказавшись в руках Yinet, не стоит бояться за результат.

Conquistador, 16 bajos. Palma, Mallorca. Tel. 871 239 472
Horario: 2-3-4-5: 10:00-20:00h / 6: 10:00-14:00h

**Llongueras Elite Inca**

www.llongueraselite.com



ESP: Peluquería y estética. Déjate cuidar. Te ofrecemos un trato exclusivo y asesoramiento personalizado.

ENG: Hairdressing and aesthetics. Let us take care of you... We offer you an exclusive treatment and personalized, expert advice.

DEU: Friseur und Ästhetik. Stilvollen und eleganten Friseursalons in der Innenstadt. Die Besitzerin ist ein echter Profi mit langjähriger Erfahrung, die Stil mit Technik verbindet.

RUS: Парикмахерского искусства и эстетики. Профессионалом своего дела с большим опытом.

Carrer Hostals, 7. Inca, Mallorca. Tel. 871 91 06 01
L-M-X-J-V-S: 09:00-20:00h.





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 полюбуитесь видом на море. Блюды 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)



Weyler beach bar



ESP: Beach bar situado en playa de Illetas Militar encima del mar, comida, cocktails, música en gran terraza de diseño. La magia lo consiguen las vistas y los pies en la arena y un buen mojito al atardecer.

ENG: Weyler beach bar is just above the Illetas Military beach. They offer food, cocktails and music on a designer terrace. Perfect views, the sand between your toes and a good mojito at sundown... Magic!

DEU: Beach- Bar über dem Strand von Illetas Militar;- Essen, Cocktails, Musik auf der großen Designer- Terrasse. Magische Postkartenansicht;- die Füße im Sand und ein exellenter Mojito bei Sonnenuntergang.

RUS: Бич бар располагается на пляже Illetas Militar над уровнем моря. На их красивой террасе вы сможете насладиться различными блюдами, коктейлями и музыкой.

Calle de la Cala Comptessa, 7, Calviá, Palma, Mallorca.



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 €



La Santa bar de playa



ESP: Desde La Santa, de Can Picafort, podemos ver y respirar el aroma del mar mediterráneo mientras disfrutamos de una comida ligera, imaginativa, fresca e inmediata, enraizada en su entorno.

ENG: From 'La Santa' in Can Picafort, you can see and breath in the Mediterranean sea whilst enjoying a light, imaginative and fresh meal, rooted in its environment. Fast service.

DEU: Vom 'La Santa', in Can Picafort, können wir das Aroma des Mittelmeers sehen und einatmen während wir uns gleichzeitig durch ein leichtes, einfallsreiches, frisch zubereitetes Gericht verwöhnen lassen.

RUS: Выбор в меню широк и простирается от классических блюд до необычных, способных удивить заядлых гурманов. Это особое место, в котором царит шарм, атмосфера романтики и умиротворения.

Dunes sn. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 852 169

Semana / week: 1-2-3-4-5-6-7: 10:00 - 00:00h.

Carta: 15-30 € (bebidas no incluidas)



La Llonja restaurant

www.restaurantlлонja.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 Pollensa 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)

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 паэлы. Большой выбор коктейлей и музыки. Проводятся DJ-сеты.

Casets des Capellans. Playa de Muro. Mallorca. Tel. 971 184 118
L-M-X-J-V-S-D: 09:00-00:00h. Carta: 20-30 € (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.

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



Mar y Paz pool-restaurant



ESP: Un espacio decorado con mobiliario de reciclaje que ofrece una deliciosa cocina internacional. Disfruta de su soleada terraza o relájate en una de sus tumbonas de su piscina frente al mar.

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 internationale Küche. Genießen Sie die Sonnenterrasse oder entspannen Sie sich in einem der Dreambeds an seinem Pool mit Blick auf das Meer.

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

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



Pannino spritz & friends

www. pannino.com



ESP: Gastronomía italiana gourmet con un toque informal, panini, cócteles puestas de sol en un local lleno de colorido. El aperitivo italiano conquista Palma desde el Portixol en su terraza frente al mar.

ENG: Here you can enjoy a delicious Panino with various gourmet fillings, authentic Italian cooking and homemade pastries. Cocktails and interesting Italian wines on offer.

DEU: Hier erwarten Sie die köstlichsten Gourmet-Paninos mit verschiedenen Füllungen, authentische italienische Küche und hausgemachter Kuchen. Interessante italienische Weinkarte.

RUS: Здесь Вы можете насладиться вкусным Панино с различными начинками, подлинной итальянской кухни и домашнюю выпечку. Интересный выбор итальянских вин.

Paseo Portixol, 7. Palma. Mallorca. Tel. 971 96 09 78
L-M-X-J-V-S-D: 12:30-01:00h



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. Refreshantes cócteles.

ENG: Sa Platgeta is located at a beautiful 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 полюбуйтесь видом на море. Предлагает блюда средиземноморской кухни.

Playa de Manresa (Mal Pas) Alcudia. Mallorca.
L-M-X-J-V-S-D: 09:00-19:00 h. Abierto cada día.
Carta: 10-15 €





Danny's gastrobar

dannysgastrobar.com



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.

Carrer Tritons, 2. Pto. Alcudia. Mallorca. Tel. 971 89 31 26

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

Carta: 15 - 22 €



Art Studio Café Portals

www.claudia-vanessa-fallis.com



ESP: Taller de artista con permanente exposición y galería de arte con el contiguo 'Art Studio Café' donde disfrutar de cocina sana, café ecológico y tartas sin gluten...

ENG: Art studio with a permanent exhibition and art gallery with its adjoining Arte Studio Café where you can enjoy healthy meals, ecologic coffee, gluten free cakes...

DEU: Künstler-Werkstatt mit Dauerausstellung und Kunstgalerie. Das angrenzende Art Studio Cafe bietet gesunde Küche, serviert Bio-Kaffee, Kuchen ohne Gluten usw.

RUS: Мастерская художника, постоянная экспозиция и художественная галерея с прилегающим Art Studio кафе, где подают здоровую пищу, органический кофе и выпечку без глютена и...

Carretera vieja Palma-Andratx, 43. Calvià. Tel. 622 50 18 05

L-M-X-J-V-S: 11:00-17:00h / 19:00-23:00h

Carta: 10-15 €



Cibus Pizzería



ESP: Su decoración con toque vintage nos recuerda la calidez de una casa particular. El propietario Mattia es muy simpático y te hace sentir como en casa. Se ha ganado la fama como el mejor pizzero de la zona.

ENG: The decor at Cibus, with vintage vibe. Friendly owner Mattia makes you feel very welcome. He takes the prize as the best pizza chef of the area.

DEU: Die Vintage-Inneneinrichtung strahlt die Wärme eines Wohnzimmers aus. Zu Recht hat er sich den Ruf des besten Pizzabäckers der Gegend verdient.

RUS: Интерьер, в стиле винтаж, напомнит вам о домашнем уюте и тепле. Маттия, даст вам почувствовать себя как дома. Его пиццы считаются самыми лучшими в этой части города.

Avinguda de Joan Miró, 297. Palma. Mallorca. Tel. 603 207 730

M-X-J-V-S-D: 12.30-15.30h / 19.00-23.30h

Carta: 10-15 €



Sifoneria post beach bar



ESP: Después del contacto con los espíritus del pasado sexy de El Terreno y Gomila, encabezados por Ava Gardner, el sifonero, tras cinco años en el casco antiguo, decide, con sifones y a lo loco...

ENG: Having been in contact with the sexy past of El Terreno and Gomila areas, fronted by Ava Gardner, the siphon bar, after its five years in the Old Town, has decided to change places, siphons and all!

DEU: Nach dem Kontakt mit den Geistern der sexy Vergangenheit in El Terreno und Gomila, unter der Leitung von Ava Gardner, und nach weiteren 5 Jahren in der Altstadt ist der Sifonero wild entschlossen mit seinen Sifons umzuziehen...

RUS: Заведение располагается в квартале Пальмы - El Terreno. Идеальное место для любителей вермута. Здесь вы сможете насладиться этим аперитивом в неформальной обстановке, в окружении деревянных бочек, сифонов и бутылок с историей.

Joan Miró, 73. Palma. Mallorca. (El Terreno)

M-J-V: 19: 30h - 00:30h S: 13:00-16:00h / 20:00-01:00h.



Porter cervecería · galería de arte



ESP: Cervecería especializada y pamboliería aderezada con arte vanguardista. Disponen de 50 tipos de cervezas, tres de ellas de barril. Lugar de encuentro para público y creadores diversos en un entorno acogedor.

ENG: Specialized beers and "pa amb oli"s with an edgy touch. 50 different types of beer, 3 of which are draft. A perfect meeting spot for customer and creators, all in a friendly atmosphere.

DEU: 50 auserlesene Biersorten, 3 davon frisch gezapft. Dazu kleine Häppchen und an den Wänden die Künstler von denen Morgen gesprochen werden wird. Gemütliche Bar um sich zu treffen und über neue Projekte zu sprechen.

RUS: Уютная пивная-закусочная, в которой вам предложат 50 видов пива, 3 из которых бочковые.

Can Espanyol, 3. Palma. Mallorca. Tel. 871 715 851

L-M-X-J-V-S: 19:00-01:30h

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.

Carrer dels Abellons, 12. Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 539 178

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

Carta: 10-20 €



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 the old town of Alcúdia we find this local, contemporarily decorated in white. It offers fresh, fusion-style cuisine at very fair prices. Large, 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: 10-15 € pp (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: Порцеб 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 € pp (bebidas no incluidas).



Es Jardí de Can Costa



ESP: Este nuevo rincón del gourmet ofrece cocina mediterránea con un toque vanguardista, elaborada por el chef Marcos Presedo y, donde todo está riquísimo.

ENG: This new gourmet corner offers Mediterranean cooking with an avant-guard touch, prepared by chef Marcos Presedo. Everything is delicious.

DEU: Dieses neue Gourmet-Restaurant bietet mediterrane Küche mit einem modernen Touch. Alles köstlich, alles vom Chefkoch Marcos Presedo selbst gekocht.

RUS: Спокойная атмосфера, приветливое обслуживание и, главное, вкусная еда по хорошей цене! Меню зависит от свежих сезонных и региональных продуктов.

Avda. Antoni Maura, 42. Marratxí. Tel. 971 42 62 52

L-M-X-J-V-S: 13:00-15:30h / 19:00-23:00h. D: 13:00-16:00h.

Menú degustación: 35 €



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)





Bianco e Rosso ristorante - pizzeria



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.

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

M-X-J-V-S-D: 19:30 - 23:30h. Lunes cerrado.

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



Bocalto



ESP: Agradable ambiente en un espacio informal con decoración moderna. Platos entre la tradición y la modernidad que se basan en el producto fresco y de temporada, ya sean de mar o de la tierra.

ENG: Pleasant atmosphere in an informal space with modern decor. Cuisine between tradition and modernity based on fresh - seasonal products.

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

RUS: Приятная атмосфера ресторана с элементами неформального и современного декора. Блюда сочетаются с традициями и поддерживают подлинную простоту вкуса, но в то же время учитывают принципы современных кулинарных приемов.

Carrer de la Gerreria, 7, Palma, Mallorca. Tel. 871 90 31 72

L-M-X-J-V-S-D: 12:30-16:30h / 19:30-0:30h.

Menú mediodía: 17,50 € Carta: 30 - 40 €



El Viejo Vagón

lalonja-orient.es



ESP: Ofrece cocina de temporada donde el producto fresco es el gran protagonista. Su ambiente es confortable y muy especial recreando un viejo vagón de tren.

ENG: They offer seasonal dishes where the main attraction is the fresh produce. The atmosphere is comfortable and very special, recreating an old train carriage.

DEU: Die Hauptrolle in diesem Restaurant spielen die allerfrischsten Produkte der Saison. Gemütliche Atmosphäre aber speziell, da versucht wurde einen alten Zugwaggon nachzugestalten.

RUS: Все блюда приготовлены из самых свежих продуктов. Меню ресторана предлагает сезонные предложения.

Calle de Llotja, 6, Palma, Mallorca. Tel. 971 71 11 83

L-M-X-J-V-S: 18:00 - 23:30h



Quina Creu

quinacreu.com



ESP: Es un espacio antiguo, como el horno medieval sobre el que se asienta, y moderno como el bar restaurante que mantiene encendido el calor por la gastronomía.

ENG: It's an old space, as is the medieval oven on which it's built, and modern bar-restaurant which maintains the flame for gastronomy.

DEU: Dieses Bar-Restaurant befindet sich in der Altstadt in einem Raum, welcher zuvor als mittelalterlicher Ofen diente. Gleichzeitig modern in Dekoration und der Hingabe zur Gastronomie.

RUS: Вас очарует уютный интерьер этого ресторана, как и средневековая печь, на которой построен этот современный бар ресторан, поддерживает пламя гастрономии.

Carrer de la Corderia, 24, Palma, Mallorca. Tel. 971 71 17 72

L-M-X-J-V-S-D: 13:30-00:30h

Menú mediodía: 12,50 € Carta: 30 €



Castadiva Kitchen Gallery

castadivapalma.com



ESP: El restaurante italiano del propietario Leonardo Marzola, ha abierto sus puertas en el Paseo Marítimo (Can Barbarà). Ofrece cocina italiana de producto de alta calidad.

ENG: The Italian restaurant from, Leonardo Marzola, has opened its doors on the Paseo Marítimo looking out onto the pretty dock of Can Barbara.

DEU: Das italienische Restaurant des Leonardo Marzola hat seine Türen an der Strandpromenade (Can Barbarà) eröffnet. Italienische Küche mit qualitativ hochwertigsten Produkten.

RUS: Итальянский шеф ресторана, Leonardo Marzola, открыл свои двери на набережной Пальмы (Can Barbarà) Блюда итальянской кухни высокого качества.

Dársena de Can Barbara s/n Palma, Mallorca. Tel. 665 30 18 75

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

Siduri



ESP: Aquí fomentan los hábitos de consumo saludables con una cocina de proximidad, productos de temporada y las cocciones que aprovechan al máximo los nutrientes. Ofrecen desayuno y opciones veganas.

ENG: The Siduri team encourage healthy consumer habits with down-to-earth cooking, seasonal products and cooking processes that make the most out of the ingredient's nutrients. They serve breakfast, lunch, snacks and dinner at the weekends.

DEU: Frische Saison-Produkte aus der unmittelbaren Nähe auf die schonenste Art gekocht enthalten das Maximum an Nährstoffen. Frühstück, Mittagessen, für Zwischendurch und am Wochenende auch Abendessen.

RUS: Мы-за здоровый образ жизни. Блюда из свежих и сезонных продуктов. Оптимальный способ приготовления, сохраняющий максимальное количество питательных веществ.

Francesc Borja Moll, 24. Palma. Mallorca. Tel. 971 10 42 77

L-M-X: 07:30 -18:00h. J-V-S: 07:30-17:00h/ 18:30-22:30h

Menú mediodía: 14 € / Carta 15-20 € (bebidas no incluidas).



Casa Vasca (Es Molí d'es Pou)



esmolidespou.com

ESP: Cocina vasca de mercado. Ofrece pinchos fríos y calientes, cazuelitas, clásicos del recetario tradicional y, 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 Klassiker 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

Horario: 1-2-3-4-5-6: (20:30-23:30h). 7: (13:00-16:30h).

Menú mediodía: 14,50 € / Menú Sidra: 25 €



MediterraniAVINGudes



ESP: Cocina mediterránea que se fundamenta en productos de temporada. Podréis degustar tapas y raciones como los huevos rotos, las croquetas de chipirón en su tinta, hamburguesas, woks y mucho más...

ENG: A modern twist on a typical village meson located in the heart of Palma. Specialities such as scrambled eggs, fresh fish tartar, quality meat, woks, a varied selection of "pinchos" and wide range of wines...

DEU: Ist die Essenz der Küche eines mallorquinischen Landguts nach Palma transportiert. Die exzellenten Produkte der Insel werden zu traditionellen, mediterranen Gerichten verarbeitet. „Futtern wie bei Muttern“.

RUS: Городское гастрономическое Бистро. В основу концепции положена простая, понятная еда, домашняя атмосфера и профессиональное обслуживание.

Avda Compte Sallent, 5. Palma. Mallorca. Tel. 971 092 664

L-M-X-J-V-S-D: 11:30-00:00h

Menú mediodía: 12,90 € / Medio menú: 8,50 € / Menú fin de semana: 14,90 €



HARVESTcuina



www.harvestcuina.com

ESP: Ofrece cocina ecológica cuidada al detalle, con opciones macrobiótica aptos para vegetarianos / veganos. Cocina fusión asiática, francesa, española, taiwanesa.

ENG: They offer ecological cooking with careful attention to detail and macrobiotic options for vegetarians/vegans. Some options are: Asian fusion, French, Spanish and Taiwanese.

DEU: Bietet Bio-Küche mit der nötigen Sorgfalt zum Detail vorbereitet: - makrobiotische Optionen, für Vegetarier und Veganer geeignet. Asia-Fusion, Französisch, Spanisch, Taiwanese.

RUS: У нас в уютной обстановке Вы насладитесь прекрасной, свежеприготовленной пищей. Все блюда приготовлены по лучшим рецептам разных стран мира.

Volta de la Mercè, 2. Palma. Mallorca. Tel. 648 133 528

M-X-J: 8:30-16:00h / V: 8:30-22:30h S: 9:00-16:00h

Platos: 10-15 €



Café L'Antiquari



ESP: Café con decoración vintage y con mucho encanto. Aquí se puede desayunar, comer, merendar y cenar, además de tomar cócteles y copas. Eventos culturales temáticos.

ENG: You will find a young, energetic crowd at this Vintage resto-bar. The dinner menu is small and pretty varied, probably the best Quiche on The Planet. Cultural events.

DEU: Neben frischen Sandwiches, Salaten und hausgemachten Kuchen überzeugt das Antiquari mit seiner wechselnden Wochenkarte. Für besonders Elfige empfiehlt sich das spezielle lunch-Angebot, welches durch so schmackhafte Kreationen wie Quiche.

RUS: Очаровательные кофе с старинный декор. Вот вы можете обед, закуски и ужин, а также коктейли и напитки. Культурные мероприятия.

Carrer Arabí, 5. Palma. Mallorca. Tel. 871 572 313

L-M-X-J-V-S: 11:00-01:00h. Domingo cerrado.

Menú mediodía: 10 euros | Un plato: 6 euros





Buscando el Norte



ESP: Sabores puros, producto de alta calidad y ejecución maestra. Fusión de cocina tradicional con moderna. Interesante selección de vinos.

ENG: Traditional recipes with a modern twist , pure flavors, high quality product and well executed.

DEU: Fusion traditioneller und moderner Kochkunst. Authentischer Geschmack, qualitativ hochwertige Produkte werden meisterhaft zubereitet.

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

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

Carta : 10-20 € (bebidas no incluidas)



Bros

www.brospalma.com



ESP: Una decoración diferente, sostenible y con mucha alma. Un menú mediterráneo, estacional y variado elaborada con técnicas 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. Palma. Mallorca. Tel. 971 289 375

Horario: 1-2-3-4:(12:30-16h/19:30-23:30h) 5-6:(12:30-16h/19:30-02:00h)

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



S'Angel bistro & tapas



ESP: Una cocina dinámica influenciada por el movimiento francés "Bistronomique". Una excelente carta de vinos del viejo y nuevo mundo.

ENG: They are inspired by the "bistronomique" movement in France. They focus on the quality of products.

DEU: 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

Horario: 1-2-3-4-5-6-7: (12:30 - 23:30h). Abierto cada día.

Carta: 15-20 € (bebidas no incluidas)



Tomeu Llassio

www.tomeullassio.com



ESP: Este cálido restaurante ofrece un menú degustación que varía cada semana y que combina de forma muy acertada la cocina moderna con la esencia de la cocina mallorquina.

ENG: This restaurant offers a tasting menu that changes each week and that successfully combines modern cooking with the essence of Majorcan cooking.

DEU: Hier begegnen sich auf die selbstverständlichste Art die moderne Küche mit der Essenz der mallorquinischen Küche.

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

Guillem Santandreu, 38. Lloseta. Mallorca. Tel. 971 514 380

Horario: 1-2-3-4-5-6: (13:30-15:30h / 20:30-23:00h)

Menú degustación de seis pasos: 28,50 € (bebidas no incluidas)



La Bufala ristorante pizzeria



ESP: Con un interior cómodo La Bufala hechiza a sus clientes con el amor con el que preparan sus platos. Pasta recién hecha, pizzas al horno de leña, exquisita ensalada de mozzarella di Bufala, ...

ENG: "La Bufala", with its comfortable interior, charms the clients with the love they put into creating their dishes. Homemade fresh pasta, pizzas cooked in proper wood stoves, mozzarella di Bufala salad...

DEU: Durch das komfortable Interieur und die Liebe, mit der sie ihre Gerichte zubereiten verzaubert La Bufala seine Kunden. Hausgemachte Pasta, Pizzen aus dem Holzofen, Mozzarella di Bufala

RUS: Вас очарует уютный интерьер этого ресторана и блюда, приготовленные с любовью. Домашняя свежая паста, пиццы из дровяной печи и изысканный салат с моцареллой ди Буфала.

Germans Perello, 39. Local 9. Alaró. Mallorca. Tel. 971 879 454

M-X-J-V-S-D: 12:00-16:30h / 20:00-00:00h. Lunes: 19:30-00:00h

Can Costa restaurant

www.restaurantecancosta.com



ESP: Cocina de mercado donde los productos frescos son los verdaderos protagonistas de la carta. Un ambiente acogedor y sofisticado con un servicio esmerado y profesional.

ENG: All the dishes are prepared with fresh products straight from the market. Savor a fresh and delicious cuisine at very competitive prices in a welcoming and sophisticated atmosphere.

DEU: Des Restaurants Can Costa ist es Ihre Kunden mit einer frischen Küche zu verwöhnen, wozu wir täglich frische, regionale Produkte vom Markt verwenden, welche der wirkliche Mittelpunkt des Menüs sind.

RUS: Спокойная атмосфера, приветливое обслуживание и, главное, вкусная еда по хорошей цене! Меню зависит от свежих сезонных и региональных продуктов.

Miquel Costa i Llobera, 11. Pollença. Mallorca. Tel. 971 53 09 90

M-X-J-V-S: 10:00 - 2:00h / D: 10:00-16:00h. Lunes cerrado.

Menú degustación(5 Platos): 32,50 € / Mediodía: 14,90 €



Ca Na Toneta

www.canatoneta.com



ESP: Precioso restaurante con huerto propio que ofrece platos de temporada en su menú de degustación. 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

Horario: 5:(20:00-22:30h) 6-7:(13:30-15:30/19:00-22:30h)

Menú degustación: 37 € (bebidas no incluidas)



Santosha eco café



ESP: La filosofía del restaurante va unida a la conciencia, porque saben que no se puede separar el placer gastronómico de la responsabilidad con los productores, sin los cuales no existiría la cocina de éxito.

ENG: Santosha is a Sanskrit word meaning gratitude or contentment, and this restaurant's philosophy is grounded in awareness and connection to the earth, and the belief that serving great food and drink can go hand in hand with consciousness.

DEU: Die Philosophie des Restaurants ist eng mit dem Bewusstsein verbunden. Weil sie wissen, dass man die Gaumenfreuden nicht von der Verantwortung der Erzeuger trennen kann, ohne welche die Küche keinen Erfolg hätte.

RUS: Предлагает разнообразную и вкусную кухню. Приготовление блюд только из экологически чистых продуктов.

Metge Matas, 2. Palma. Mallorca. Tel. 971 723 701

Horario: 2-3: 10:00-19:00h. 4-5-6: 10:00-00:00h. D: 10:00-15:00h.

Desayuno: 5-10 € Menú mediodía: 14 € (con agua) Cena: 30-40 €



Temporáneo bar-lounge



ESP: La mejor pasta fresca casera, focaccina, pizzas y un rincón dedicado a productos italianos en la 1ª planta. Vermut time cada día antes del servicio de comida o cena.

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 focaccina or classic home-made pasta.

DEU: Diese italienische restaurante hat sich in einen der Treffpunkte vieler Nachbarn verwandelt, um einen guten Wermut zu genießen. Ein unbeschreibliches italienisches Erlebnis aus Farben, Duft und Geschmack erwartet Euch.

RUS: В меню "Temporaneo" 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

Horario: 2-3-4-7: (12:00-01:00h) / 5-6: (12:00-02:00h)

Menú mediodía: 10 € / Carta: 15-20 € / Vermut con tapa: 2 €



Reina Mora restaurant & coctelería



ESP: Un local dibujado con luz tenue y bien dirigida, decoración informal pero elegante y una cocina de criterios similares. Sugerencias: Entraña de ternera con chimichurri casero.

ENG: A dimly-lit and well run restaurant, with informal yet elegant décor and food. We suggest the Argentinean style beef with home-made chimichurri sauce.

DEU: Das schwach aber genau richtig beleuchtete Lokal Reina Mora überzeugt durch seine ungezwungene aber elegante Einrichtung. Die Dekoration passt genau zu den Speisen. Tagestip: Kalbsinnereien mit hausgemachtem Chimichurri.

RUS: Информальное и в тоже время элегантно заведение. Фирменное блюдо: говядина домашнего приготовления с соусом чимичурри.

Sant Magi, 53. Palma. Mallorca. Tel. 971 45 27 54

Horario: 1: (12:30-16h) 2-3-4: (12:30-16h / 19-01:00h) 5-6: (19-01:00h)

Menú mediodía: 12,50 € / Carta: 20-30 € pp (bebida no incluida)





Norice singular asian cuisine / Delivery



ESP: Una propuesta singular y única para deleitar a los paladares más exquisitos con el mejor sabor de Japón, China, Corea, Tailandia y Vietnam. Disponen de una gama de sakes gourmet y cervezas asiática.

ENG: A unique option to please even the most exquisite of palates with the best Japanese, Chinese, Korean, Thai and Vietnamese flavors. They have on offer a range of gourmet sakes and Asian beers.

DEU: Ein einzigartiges Angebot asiatischer Küche bemüht die anspruchsvollsten Gaumen zu verwöhnen: - Japan, China, Korea, Thailand und Vietnam. Ausserdem sind eine Reihe von Gourmet-Sakes und asiatische Biere im Angebot.

RUS: Сладкий, соленый и пряные ароматы в сочетании с зеленой хрустящей папайей. Все ингредиенты азиатской кухни полезны для здоровья. Доставкой блюд азиатской кухни на территории города.

Torrent, 4. Palma. Mallorca. Tel. 871 115 308

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



Canela bistró

www.canelabistro.es



ESP: Sencillez y sobriedad, Canela ofrece una cocina innovadora, 'sin prejuicios', donde encontraréis una materia prima de gran calidad con todo su sabor y textura.

ENG: Simplicity and sobriety, Canela offers innovative cooking, "unprejudiced", where you'll find great quality products full of taste and texture.

DEU: Durch Einfachheit und Klarheit überzeugt die innovative Küche von Canela, „ohne Vorurteile“. Hier findet Ihr die hochwertigsten Rohstoffe mit all seinem Geschmack und seiner Textur.

RUS: Как не спрячешь и умение Fabian Fuster делать гастрономическими даже самые простые вещи. Только он мог придумать блюдо, за которым хочется еще раз вернуться.

Sant Jaume, 13. Palma. Mallorca. Tel. 971 71 03 14 / 666 25 22 22

Horario: 2-3-4-5-6: 13:30-00:00h.

Carta: 15-30€ pp (bebida no incluida)



Markus Innobar

markusinnobar.com



ESP: No esperes un japonés tradicional de "recetas milenarias" sino más bien un concepto de cocina mediterránea fusión, donde ingredientes atípicos se mezclan con combinaciones de siempre.

ENG: If you're expecting traditional, century-old recipe Japanese cuisine, then I'm afraid you've come to the wrong place. Markus Innobar is Mediterranean fusion concept, where unconventional and every day ingredients are interestingly combined.

DEU: Erwarten Sie keine traditionell japanische "tausendjährige Rezepte", sondern mediterrane Fusionsküche, in welcher atypische Zutaten mit gewohnten Kombinationen gemischt werden.

RUS: Не ждите, что здесь вам предложат традиционные японские "древние рецепты", а скорее концепцию средиземноморской фьюжн кухни с неожиданным сочетанием необычных ингредиентов.

Carrer Joan Maragall, 48. (Portixol) Palma. Mallorca. Tel. 871 903 323

L-M-X-J-V-S-D: 13:00-15:30h / 19:30-23:30h



SushiGO

www.sushigo.es



ESP: Sushi a domicilio y para llevar. Promociones todos los días. Haz tu pedido por teléfono u online a través de nuestra web o App, disponible en Apple Store y Google Play.

ENG: Taste our sushi at home or wherever you want! Sushi delivery. Place your order by phone or online via our web or App, available on Apple Store or Google Play.

DEU: Sushi-Bringdienst oder auch Take-Away. Täglich Sonderangebote. Bestellungen per Telefon oder Online über unsere Web, bzw. App bei Apple Store und Google Play.

RUS: Компания «Sushi Go» занимается доставкой блюд японской кухни на территории города. SushiGoApp; Apple Store & Google Play.

Joan Crespi, 53. Palma. Mallorca. Tel. 971 91 11 11

Arquitecte Francesc Cases, 17. Calvià. Mallorca. Tel. 971 91 00 00

Juli Ramis, 13. Marratxí. Mallorca. Tel. 971 91 30 30



Emi's Wine House



ESP: Platos de diferentes culturas como la asiática, mexicana y mediterránea. La innovación y la creatividad es la razón de su éxito.

ENG: Emilio's food borrows flavors from Mexican, Japanese and Mediterranean cuisine. Emilio are pushing the culinary boundaries and offering diners unique flavors infused with cultural diversity.

DEU: Emilio Castrejón bereitet Fusionsküchengerichte aus verschiedenen kulinarischen Kulturen zu,- japanisch, mediterranisch, mexicanisch. Innovation und Kreativität in seiner Küche sind die Basis für seinen Erfolg.

RUS: Формула успеха Эмилио, шеф-повара этого ресторана, заключается в его творчестве и внедрения разных кулинарных культур: японской, средиземноморской и мексиканской.

Bonaire, 5. Palma. Mallorca. Tel. 657 507 294

Horario: 1-2-3-4-5-6: (13:30-23.00h). Domingos cerrado.

Carta: 25-35 € (bebidas no incluidas)

Wasabi sushi bar & restaurant

www.wasabigroup.es



ESP: Cocina tradicional japonesa y recetas de fusión, son algunas de las referencias de una deliciosa carta muy recomendada.

ENG: Traditional Japanese cooking and fusion recipes. 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 Magi, 55. Palma, Mallorca. Tel. 971 289 128

1-3-4-5-6-7: (13-16h/19:00-23:00h). Cerrado martes y domingo noche.

Carta: 20-30 € (bebida no incluidas)

**Daruma restaurante japonés**

www.daruma-restaurant.com



ESP: Una parada obligatoria para los amantes de la comida asiática. En Daruma encontraréis desde la más clásica cocina japonesa hasta al Katsudon o los especiales Banzai Roll...

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 Yaki Udon 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 Yaki Udon с Yasaitame (вок с жареными овощами).

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

Horario: 1-3-4-5-6-7: (12:30-16:00h /19:30-23:00h). Domingo cerrado.

Menú mediodía: 16 € / Carta: 20-30 € (bebida no incluida)

**Emilio Innobar**

www.emilioinnobar.com



ESP: Emilio es un apasionado de la cocina de toda la vida. Su secreto es ofrecer siempre producto 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

Horario: 1-3-4-5-6: (12:30-16:00h/19:30-00:00h). Domingo cerrado.

Carta: 40-50 € (bebidas no incluidas)

**Japonice restaurante · teppanyaki**

www.japonice.com



ESP: Les avala más de una década de experiencia. Sala teppanyaki dirigida por el chef japonés. Excelente servicio y producto de calidad.

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

Horario: 1-3-4-5-6-7: (13:00-16:00h/20:00-01:30h). Abierto cada día.

Menú: 19 € / Carta: 30-40 € (bebida no incluida)

**Amaya bistró**

amaya.one



ESP: La carta de Amaya se basa en productos ecológicos de temporada. Ceviche de lubina, Tártar de ternera y pasta artesanal como Gnocchi con salsa casera de ragú de cerdo o Ravioli con caponata...

ENG: Amaya's menu is based on ecological seasonal products. For example: sea bass ceviche, beef tartar, and handmade pasta such as Gnocchi with homemade pork ragout sauce or Ravioli with caponata.

DEU: Amaya bietet eine abwechslungsreiche, reichhaltige und spannende Speisekarte aus ausgewählten und biologischen Zutaten.

RUS: Отличное место, чтобы провести с подругами. Блюда сочетаются с традициями и поддерживают подлинную простоту вкуса, но в то же время учитывают принципы современных кулинарных приемов.

Carrer de la Fàbrica, 18. Palma, Mallorca. Tel. 971 095 407

L-M-X-J-V-S-D: 19:00 - 23:00h

Carta: 15-20 € (bebidas no incluidas)





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 €



La Golondrina bistro-bar-vegano

www.golondrina-palma.com



ESP: La Golondrina es vegana y, además, un café teatro, un bar de copas y el lugar perfecto para ver un concierto en directo. Entienden la cocina como algo fresco, sano, natural y libre de productos de origen animal.

ENG: A casual and friendly bistro-bar. Vegan dishes are marked on the menu. Offers Thai soups, salads, tasty rice and curries as well as American foods like veggie burgers.On the 2nd floor: live music concerts and microtheaters.

DEU: La Golondrina ist vegan, - und ausserdem ein Café-Theater, eine Cocktail-Bar und der perfekte Ort, um eine Live-Konzert zu sehen. Ihre Küche ist frisch, gesund, natürlich und frei von tierischen Produkten.

RUS: В этом месте готовят чудесную еду 100 % веган, но еда в этом месте - не главное. Проводятся разнообразнейшие тематические вечеринки, концерты...

Sant Magí, 60. Palma. Mallorca. Tel. 971 90 25 95

M-X-J-V-S: 12:00-16:00h / 19:00-20:00h. L-D: cerrado



Bon Lloc

www.bonllocrestaurant.com



ESP: Cocina vegetariana sin artificios elaborada con productos de mercado. Equilibrado menú de día y por las noches alta 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

Horario: 1-2-3-4-5-6-7: (13-16h) 4-5-6: (19:30-22:30h). Domingo cerrado.

Menú mediodía: 14.50 €



Es Ginebró

www.es-ginebro.com



ESP: Es el primer vegetariano reconocido como 100% ecológico en Mallorca. Se abastecen casi todo el año de su propio huerto.

ENG: Mallorca's first recognized organic restaurant. The dishes fundamentally consist of what Joan Coll (chef) grows in his garden.

DEU: Das erste als ökologisch anerkannte Restaurant Mallorcas. Die ausschließlich vegetarischen und veganen Gerichte werden im Wesentlichen aus dem zubereitet, was Joan Coll in seinem Garten erntet.

RUS: Предлагает посетителям широкий выбор вкусных сезонных блюд, приготовленных из местных органических продуктов. Все овощи, используемые рестораном, выращиваются на собственном огороде.

Avda. Bisbe Llopart, 124. Inca. Mallorca. Tel. 971 500 209

Horario: 1-2-3-4-5-6-7: (13:00-16:00h / 20:00-23:00h)

Menú mediodía: 11,50 € / Menú noche: 14 € / Menú degustación: 15 €



Foam coffee & fresh food



ESP: Un encantador rincón en pleno centro comercial de Palma. Ofrece cocina de mercado elaborada a baja temperatura, sana 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: 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".

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

Horario: 1-2-3-4-5-6-7: (08:00-23:30h). Domingo cerrado.

Carta: 5-15 (bebidas no incluidas) / Menú mediodía: 9.50 €

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. Exposiciones temporales.
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

Horario: 1-3-4-5-6-7: (08:00-01:00h). Lunes tarde y martes cerrado.

Tapas: 4-10 € (bebidas no incluidas)



marsim bistrobarante

www.marsim-mallorca.com



ESP: Su especialidad son las hamburguesas saludables gourmet. Servicio muy cordial y productos del mercado cercano de Santa Catalina.

ENG: Healthy snacks and fancy fresh burgers. All ingredients are bought fresh on the market of Santa Catalina on a daily basis. A specialty of the house is the SIM "MIE Burger" ("MIE-Pasta-Pan" instead of bread).

DEU: Das "marsim" steht für gesunde und leckere Kleinigkeiten und ausgefallene frische Burger. Die Zutaten werden täglich frisch auf dem Markt von Santa Catalina eingekauft. Spezialität: SIM "MIE Burger".

RUS: В меню входят различные бургеры, огурцами и салатом, а также вегетарианские бургеры, тортильи и закуски. Меню зависит от свежих сезонных и региональных продуктов.

Amnu Rossíol, 9 (zona Santa Catalina). Palma, Mallorca. Tel. 971 667 136

Horario: 4-5-6-1: (19:00-23:00h). 6-7: (13:00-16:00h) 2-3: cerrado

Carta: 10-15 €



Ca na Noe

www.facebook.com/cananoelia



ESP: Hay hábitos que nunca pasan de moda y uno de ellos es regalarse un desayuno o tomarse unas cañas con amigos. Este coqueto espacio ofrece sabrosos "Llonguets", las "Facturas" de la repostería argentina...

ENG: Some habits never fall out of fashion and one of them is enjoying a great breakfast or having a few beers with friends on the terrace. This charming space offers "Llonguets", delicious "Facturas"...

DEU: Es gibt Gewohnheiten, die nie aus der Mode kommen. Eine von ihnen ist ein Frühstück oder ein paar Drinks mit Freunden auf eine Terrasse zu genießen. Diese gemütliche Bar bietet Llonguets...

RUS: Есть привычки, которые никогда не выходят из моды. Побалуйте себя вкусным завтраком в кругу друзей на нашей террасе. Это уютное кафе предлагает аргентинской выпечки и булочек "Llonguets".

Plaça Jaume Mandilego, 1, Can Picafort, Mallorca. Tel. 608 333 463

L-M-X-J-V-S-D: 09:00-13:00h / 18:00-00:00h



Bar Rita



ESP: Se trata de una cocina sencilla con una relación calidad-precio difícil de igualar. "Llonguets", tapas, "variats" y especialidades árabes.

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, Palma, Mallorca. Tel. 971 422 804

Horario: 1-2-3-4-5-6: (10:30-16:00h/19:00-00:30h). Domingo cerrado.

Menú mediodía: 10.50 € / Carta: 10-15 € (bebida no incluida)



The Toaster sandwicherie take away



ESP: Un lugar donde la tostada es la protagonista y se puede disfrutar en mucho sabores deliciosos con ingredientes de primera calidad. La novedada absoluta es el tamaño: 15 cm x 19 cm

ENG: The Toaster is the main star in the bar where you can find and enjoy many different delicious toast toppings with top quality ingredients. The absolute innovation is the new size: 15cm x 19cm

DEU: Der Protagonist ist der Toast in verschiedensten köstlichen Geschmacksrichtungen unter Verwendung hochwertigster Zutaten. Die absolute Neuheit ist die Größe Basexaltura von 15 cm x 19 cm

RUS: Быстро, просто и вкусно. Вкуснее и сытнее закуски, чем горячие бутерброды, вы просто не найдете.

Calle Fábrica, 11, Palma, Mallorca. Tel. 871 96 76 33

L-M-X-J: 12:00-00:00h. V-S: 12:00-02:00h.





El Aquanauta



ESP: Taquería mexicana-californiana rollo “surfer” de la costa oeste del Pacífico que presenta un mundo gastronómico de aromas de cocina caribeña y latinoamericana.

ENG: El Aquanauta is a Mexican-Californian taqueria with pacific flare for surfers, lovers of the sea & other happy people. Cuisine: Caribbean, Latin American, Mexican and seafood.

DEU: Kalifornisch-Mexikanische Taqueria (Häppchen-Bar). Karibische, lateinamerikanische, mexikanische Leckerbissen und natürlich viel Fisch und Meeresfrüchte.

RUS: Основой блюд является тортилья, мягкая кукурузная лепешка. Самое главное, это вкусные, 100% натуральные свежие продукты, без которых не возможно создать этот уникальный мексиканский вкус.

Avda. Argentina, 27^a. Palma, Mallorca. Tel. 871 804 930

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

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.

Baró de Pinopar, 8. Palma, Mallorca. Tel. 971 576 338

Horario: 1-3-4-5-6-7: (13:00-17:00h / 19:00-01:00h). Abierto cada día.

Menú mediodía: 15 €. Menú degustación: 18 €



Vinosturm vinoteca



ESP: Es una casa de grandes vinos con más de 600 referencias. Ofrecen tablas de quesos, embutidos y conservas Espinaler. Sugerencias del chef los jueves, viernes y sábados.

ENG: A locale with more than 600 references in wine. They also offer cheeses, cured sausages, gourmet tinned goods from the Espinaler brand.

DEU: Ist das Geschäft der grossen Weine, über 600 Sorten. Im Angebot befinden sich ausserdem gereifter Käse und Wurstwaren und die Gourmet-Spezialitäten des Hauses Espinaler.

RUS: Большой выбор вин, сыров, ветчины и средиземноморской кухни. Тепла и непринужденной обстановки.

Fábrica, 45. Palma, Mallorca. Tel. 971 412 553

L-M-X-J-V-S: (11:00-16:00h / 18:30 al cierre). Domingo cerrado.



LoDivino vinoteca, tapas, delicatessen



lodivino.com

ESP: Dirigido a los amantes del buen beber. Una increíble selección de vinos de todo el mundo, embutidos, quesos y otras delicatessen.

ENG: Perfect for anyone who enjoys a drink and a snack. A wide range of wines from around the world are on offer, as well as a selection of sausages, cheeses, and other delicatessen.

DEU: Der Glückstreffer für de Liebhaber vom „auserlesenen Tropfen“ begleitet von exquisiten Häppchen. Im Angebot sind eine unglaubliche Auswahl von Weinen aus aller Welt, ausgesuchter Aufschnitt, leckerer Käse und andere Delikatessen.

RUS: Тепла и непринужденной обстановки. Большой выбор вин, сыров, ветчины и средиземноморской кухни.

Carmen, 19. Palma, Mallorca. Tel. 971 72 00 56 / 687 50 00 45

L-M-X-J-V-S: 12:00-16:00h / 19:00 al cierre



Weyler café



ESP: Nuestro propósito es ofrecer buen servicio y producto de calidad. Nuestro café y los helados son italianos “Dolce Freddo”. La coctelería y la amplia gama de vinos tal como nuestros snacks son exquisitos.

ENG: Our goal is to always provide great service and serve quality products...The great coffee and the delicious ice cream comes through the Italian “Dolce Freddo,” Our cocktails and wine list, as well as our self-produced hot sandwiches maintains a high level!

DEU: Unser Ziel ist es einen guten Service und qualitativ hochwertige Produkte anzubieten. Unser Kaffee und unser Eis sind italienisch: “Dolce Freddo”. Die Cocktails und die große Auswahl an Weinen, wie auch unsere Snacks sind exquisit.

RUS: Наша цель состоит в том, чтобы предложить хорошее обслуживание и качество продукции. Наш кофе и мороженое итальянской марки “Dolce Freddo”. Большой выбор изысканных закусок.

Carrer Monseny Palmer, 5. Palma, Mallorca. Tel. 871 95 97 50

M-X-J-V-S-D: 10:00-22:00h V: Aperitivo&Music con Dj MA Martinez de 19h

Chakra bar

www.chakrabar.es



ESP: Ofrece cocina en miniatura de inspiración asiática y coctelería de autor. Un lugar mágico dónde el color toma gran protagonismo.

ENG: Chakra is a newly opened bar in Santa Catalina serving cocktails and freshly made tapas.

DEU: Ein magischer Ort an welchem die Farben eine grosse Rolle spielen. Im Angebot sind asiatisch inspirierte Gerichte und leckerste Cocktail-Kreationen.

RUS: Свежеприготовленная еда и напитки по классическим и современным рецептам, которую можно отвежать в уютном зале или взять с собой.

Sant Magi, 40.(barrio Santa Catalina). Palma. Mallorca.Tel. 971903305
L-M-X-J: 18:30-01:00h V-S: 18:30-03:00h D: 18:30-01:00h
Carta: 15-20 € (bebidas no incluidas)



Weyler cocktail bar



ESP: Cocktail Bar y cafetería con gran terraza en pleno centro de Palma. Buena música con los mejores cocktails, copas y ambiente abierto todos días del año. Ofrecen carta de restaurante: De abril a septiembre.

ENG: Cocktail bar and coffee shop with a large terrace right in the heart of Palma. Good music to accompany the best cocktails, drinks and atmosphere, open all year round. They offer a restaurant menu from April through to September.

DEU: Cocktail-Bar und Cafeteria mit großer Terrasse im Zentrum Palmas. Gute Musik, gute Cocktails und Drinks in gutem Ambiente. Täglich geöffnet. Menü-Angebot von April bis September

RUS: Коктейль-бар и кафе с большой террасой в центре Пальмы. Хорошая музыка, лучшие коктейли и атмосфера. Открыт на протяжении всего года. С апреля по сентябрь предлагается ресторанное меню.

Plaza Weyler, 1. Palma. Mallorca. Tel. 871 11 58 96
L-M:12:00-02:00h. X-J-V-S: 12:00-03:00h.



Chapeau 1987 Classic Cocktails & Whisky Bar



ESP: Un espacio de diseño selecto, y una transcripción del concepto de un cocktail bar clásico con una vertiente marcada por su exquisita selección de whisky.

ENG: Chapeau1987 has a one-of-a-kind design, taking the classic cocktail bar concept to a whole new level by adding an exquisite selection of whiskies.

DEU: Ausser durch auserlesenes Raum-Design besticht diese Bar durch die Mischung von klassischer Cocktail-Bar und der geradezu schwindelerregenden Auswahl an exquisitesten Whiskys.

RUS: Классический коктейль-бар с изысканным дизайном, специализирующийся на виски.

Passeig Mallorca, 24. Palma. Mallorca. Tel. 871 904 387 / 647 28 99 05
L-M-X-J-V-S: 18:00-03:00h



Mistic restobar



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

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

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

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

Industria 8, Palma. Mallorca. Tel. 636 89 19 44
L-X-J-V-S-D: 12:00 -16:00h / 18:00 - 01:00h.
Carta: 15-20 €



Sa Jugueteria



ESP: Se trata de un espacio de ambiente único, un Déjà vu de nuestra infancia decorado con juguetes de los 70' 80' y 90' y sus columpios a pie de barra...Ofrecen una magnífica selección de hamburguesas.

ENG: Sa Jugueteria is a one of a kind place that takes us back to our childhood, with decoration consisting of toys and swings. They offer delicious hamburgers and cold beers amongst offer beverages.

DEU: Ein einzigartiger Raum in dem wir unserer Kindheit wiederbegegnen. Hier finden wir unser verlorengangenes Spielzeug 70' 80' und 90' wieder, unsere Schaukel. Im Angebot leckere Hamburger, kaltes Bier und allerlei andere Getränke.

RUS: Здесь вы почувствуете словно вы вернулись в своё детство. Декорации из игрушек 70', 80', 90', качелей. Вкусные гамбургеры и холодное пиво.

Pes del Formatge, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 214 143
Horario: 2-3-4-5-6: (19:30-02:30h)
Carta: 10-20 €



EDITA

Infomag Group Communication
Palma. Mallorca. Illes Balears.

DIRECCIÓN

Carlos Villalonga Cánaves
carlos@infomag.es

DIRECCIÓN DE ARTE

Rositsa I. Kyoseva
arte@infomag.es

DISEÑO GRÁFICO & WEB MASTER

BGM Art Colective
infomag.online@gmail.com

REDACCIÓN

Headhunter, Joan Canals i Gil, Leonardo Lee, Rose Sioux.
redaccion@infomag.es

DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD

Tel. (+34) 664 728 211
Efrén Budoh Blanco (Mallorca), Josep Canals i Gil (Ibiza & Formentera), Oriol Viladomat (Pirineos).
publicidad@infomag.es

FOTOGRAFÍA COMERCIAL

Jaume Ayuso, Gema Cristóbal, Cristina Egea

TRADUCCIONES

Amapola J. Jennings, Oliver Richter, Yulia Grabovskaya.

ASESORÍA FISCAL Y LEGAL

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

DISTRIBUCIÓN

BGM logística (Baleares & Pirineos)

AGRADECIMIENTOS / CONTRIBUTORS:

Tony Malony, Manisha, Berlinda de Bruyckere, Cattelan, Michael Carson, Matthias Verginer, Alessandro Gallo, Sarah Jarrett, Marco Melgrati, Pepe Forteza (Sa Costa), Demobaza, Pixies, Dubtribe Soundsystem, Wolf Alice, Onyx Ibiza, Cocoon Ibiza, Sa Cova Santa (Ibiza), Markus Innobar, Wasabi Group, Fernando Gullón (Ponderosa Beach), El Viejo Vagón, Joan Coll (Es Ginebró), Siduri, Daruma, La Sifonería, Norice, Guillermo Formisano (Mistic Restobar), Mediterrani Avingudes, Chapeau 1987, Ángel Cobo (Lodivino), Tomeu (Vinostrum)

HIT DEL CIERRE

Wolf Alice - Bros

PRINTER: Jiménez Godoy S.A.

DEPÓSITO LEGAL: PM 1935/2006

ISSN: 2254-3732

* 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.

www.infomag.es



[fb/Infomag-Alternativa-Baleares](https://www.facebook.com/Infomag-Alternativa-Baleares)



[twitter/infomagbalears](https://twitter.com/infomagbalears)



[instagram/infomag.magazine](https://www.instagram.com/infomag.magazine)



[wordpress/Infomag Pirineos](https://wordpress.com/Infomag-Pirineos)



[wordpress/ Infomag Ibiza & Formentera](https://wordpress.com/Infomag-Ibiza-Formentera)

¿TE HA GUSTADO INFOMAG? LLÉVATELA ES PARA TI.

HAVE YOU ENJOYED READING INFOMAG? TAKE IT HOME WITH YOU. IT'S YOURS TO KEEP.



.....



ASESORÍA FISCAL - LABORAL - CONTABLE - JURÍDICA
- CREACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS - SEGUROS
GENERALES
TAX CONSULTANTS - ADMINISTRATIVE PROCEEDING -
LICENSES ACCOUNTING - , INSURANCES -
INVESTMENTS - CONTRACTS - STEUERBERATUNG

.....

MallorcaMyHouse powered by Inmopujadas | For all your Property
mallorcamyhouse.com



LAS MEJORES PROPIEDADES EN VENTA Y ALQUILER EN MALLORCA
A LEADING PROVIDER OF PROPERTY RELATED SERVICES THROUGH MALLORCA

.....



Oferta 2 x 1 En matrícula. Matrícula 50 €. Práctica de coche desde 22.50 €

APRUEBA A LA 1ª EN LA NOVA
TU AUTOESCUELA Y GESTORA EN INCA DESDE 1965 | PERMISOS A, AM, A1, A2
CURSO INTENSIVO DE 12 DÍAS
CLASE PRÁCTICA DESDE 22,50 EUROS

Plaza España, 30. Inca. Mallorca. Tel. 971 500 658 / 971 503 754 / Fax 971 881 235
email: info@gabinetepujadas.com · www.gabinetepujadas.com



¿EL MISMO REGALO DE SIEMPRE? NUNCA.



HAZ UN REGALO AZUL, UN REGALO QUE CAMBIA VIDAS.

Muchos regalos acaban en un cajón olvidado. Con Regalo Azul no te pasará. Estarás enviando **vacunas, mosquiteras, lápices**... a los niños que más lo necesitan. Y además, llegarás al corazón de quien tú quieras dedicándole este regalo con una **divertida tarjeta**.

regaloazul.es | 902 103 471

unicef 