

# INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

Mallorca #156 junio



+18

gratuita // free



ARTE & CULTURA | TENDENCIAS | MÚSICA | GASTRONOMÍA | GUÍA DE OCIO  
ART & CULTURE | TRENDS | MUSIC | FOODIES & TRAVELLERS | INFOMAG GUIDE

**sonar**  
2019



Music  
Creativity  
& Technology

18.19.20  
July 2019  
Barcelona



a\$ap rocky, acid arab live, andy c, daniel avery, disclosure dj set, dj koze, dj seinfeld, enry-k, floating points (6h set), four tet, jarreau vandal, jlin, joseph capriati, mall grab, murlo (live av), octavian, peggy gou & palms trax, phran, sho madjozi, tutu, underworld, vince staples, amelie lens, bad bunny, blawan & dax j, body & soul (6h set), caterina barbieri live av, deena abdelwahed - khonnar live, dixon, dj tennis, fake guido, flava d, haai, kaytranada, lil uzi vert, louie vega & honey dijon, neon chambers (kangding ray + sigha), paul kalkbrenner, rrucculla, saoirse, skepta, \$kyhook, waajeed, anna vs june, artwork, bill kouligas, bruce brubaker & max cooper: glassforms, cascales, dellafuente, diego navarro, dj krush, fakethias, ha\$lopablito, hibotep, Holly Herndon: PROTO, karcelen, k á r y y n, lomepal, lao & wasted fates (n.a.a.f.i.), lorenzo senni - stargate, los voluble: flamenco is not a crime, mans o, masego, maya jane coles presents nocturnal sunshine, muqata'a, quiet ensemble back symphony, sebastian, shelly, sneaks, virgen maria, ylia, afrodeutsche, aleesha, anger, arca, berlinist presents gris game live, catnapp, cosmic d'alessandro, daito manabe + kamitani lab: dissonant imaginary, daphni, dengue dengue dengue, desert+desilence, dj lag, faka, fennesz, j colleran, nistra, leon vynehall, lotic: endless power, macromassa, milan w., obongjayar, ouchhh + za!: superstrings, petite noir, rejjie snow, ross from friends, sevdaliza - The Great hope Design, shiva feshareki, slikback, snakehips, titi calor, 700 Bliss and many more. [sonar.es](http://sonar.es)

Una iniciativa de

Con la colaboración de

Con el patrocinio de

Colaboradores

Con el apoyo de

Tickets



# ISSUE #156



© Abdul Vas

## TOMA NOTA

- 10. ¿Por qué debemos pensar en la tecnología como una droga?
- 12. Tu personalidad modifica la forma en que ves el mundo

## LA REGLA CRÍTICA

- 14. Los Serenos

## EL RINCÓN LITERARIO

- 16. Cayetana Guillén Cuervo “Los abandonos”

## ARTISTEO

- 18. Ugo Rondinone
- 20. Gilbert Garcin
- 22. Michaél Borremans
- 24. Nelson Leirner
- 28. Abdul Vas
- 34. Agenda cool\_tureta

## MUSIC & CLUBBING

- 38. The Matthew Herbert Brexit Big Band
- 40. Hauschka
- 41. Imperdibles Sonoros

## TRENDS & DESIGN

- 42. Raor Barber Studio
- 46. Must Have

## FOODIES & TRAVELLERS

- 48. La Vieja de Jonay
- 50. Fervor
- 54. Five Flowers Hotel & Spa Formentera

## DRINKING THE DRINKS

- 56. Beer Lovers y sus diez tiradores de cerveza artesana

## INFOMAG | THE GUIDE

- 60. Shopping
- 61. Beauty & spa
- 62. Hotels
- 63. Restaurants
- 70. Cafés & bars

ART & DESIGN | RESTAURANTS | HOTELS | SHOPPING  
| CAFES | BEAUTY | GOURMET



ISSN 2254 3732 PM1935/2008

FOLLOW US



INFOMAG.ES

INFOMAG GROUP  
COMMUNICATION

---

## IMPRESCINDIBLES

---



### Abdul Vas\_ Pág 28

Abdul Vas, utiliza un rico código infraccionario para una ficción. Sus pinturas, dibujos y otras producciones pictóricas sobre diversos soportes, hablan de una ficticia inversión de nuestro genocidio alimentario...ENG: Abdul Vas, uses a rich infraccionario code for a fiction. His paintings, drawings and other pictorial productions on various media, speak of a fictional inversion of our food genocide ..



### Ugo Rondinone\_ Pág 18

Una inmensa instalación que comprende obras existentes y nuevas de su serie de espectro de colores, medias mandalas, ventanas y miles de dibujos de arco iris. .. ENG: An immense installation that includes existing and new works from its series of color spectrum, half mandalas, windows and thousands of rainbow drawings



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

# ALMAQ

ROOF TOP



ES  
P R I N C E P



# Summer Stories

CADA DÍA

## ***Tapas • Cocktails & Music***

Además cada día puedes disfrutar de nuestras tapas, copas y música.

***Cada día a partir de las 19:00h.***

MIÉRCOLES

## ***Joselito's Night***

Noche para tapear con el mejor jamón Joselito. ¡Ven y relájate con la mejor música en vivo! A partir del 19 de junio.

***Todos los miércoles a partir de las 19:00h.***

JUEVES

## ***Llonguets Sunset***

Ven a degustar nuestros deliciosos Llonguets combinados con los mejores gins a ritmo de nuestra música en directo.

***Todos los jueves a partir de las 19:30h.***

DOMIGO

## ***Vermouth & Live Swing***

Fabulosos conciertos de Swing en directo.

¡Despierta tus sentidos con buena música!

***Todos los domingos de 12:00 a 14:00h aprox.***

Almaq rooftop está ubicado en Hotel Es Princep. Calle Bala Roja, 1. Palma. Mallorca. Tel. 971 72 00 00  
Terraza abierta de 19:00 - 00:00h. Bar de 10:00 - 22:00h / comidas de 12:30 - 20:00h.



@esprincep



@hotelesprincep

---

## GASTRO-REPASO

---



### La Vieja de Jonay\_ Pág. 48

La gastronomía canaria es herencia de la cultura gastronómica española, pero con muchísima influencia latinoamericana y también africana, conformando una identidad propia y diferenciada. Esta huella gastronómica hoy resurge gracias al talento de cocineros como el canario Jonay Hernández...

ENG: *Canarian gastronomy is a legacy of the Spanish culinary culture, but with a great deal of Latin American and African influence, forming an identity of its own and differentiated. This gastronomic footprint today resurfaces thanks to the talent of chefs such as the Canarian Jonay Hernández ...*



### Five Flowers Hotel & Spa Formentera\_ Pág. 54

Diseñado para soñar, vivir y sentir Formentera en clave de confort absoluto y lujo relajado, dejándose mimar por sensaciones únicas y contagiándose del feliz universo flower power que ha definido la banda sonora de la isla y el espíritu vibrante de Five Flowers Hotel & Spa Formentera

ENG: *The new holiday destination to enjoy Formentera in comfort and relaxed luxury, pampering yourself with unique sensations whilst reliving the positive vibes of the 60s flower power era that defined the soundtrack of the island, and now also the vibrant spirit of Five Flowers Hotel & Spa Formentera.*

# MAR Y PAZ

FOOD · DRINK · POOL · MUSIC · RELAX



*Ecléctico, gamberro y cosmopolita  
y con una propuesta gastronómica  
de lo más viajera*

Carrer Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca.  
Tel. 971 850 023 · [marypazcanpicafort.com](http://marypazcanpicafort.com)  
Abierto todos los días de 10:00 a 23:45

---

## EN LA RECÁMARA

---



### The Matthew Herbert Brexit Big Band **\_ Pág. 38**

El dramático giro que ha tomado el Reino Unido tras la votación del Brexit, el 23 de junio de 2016, es al mismo tiempo punto de partida y motor del nuevo proyecto del genial Matthew Herbert, en el que han participado alrededor de mil músicos de diferentes países de la Unión Europea...ENG: One of the only unambiguous positives to come out of the UK's decision to leave the EU has been the formation of Matthew Herbert's latest boundary pushing sonic experiment...



### Hauschka **\_ Pág 40**

Volker Bertelmann ha dejado de lado por el momento los diferentes dispositivos y objetos que utilizaba para transformar el sonido de las cuerdas del piano para concentrarse en el sonido básico y puro del propio instrumento. ENG: Volker Bertelmann has momentarily put aside the different devices and objects he used to transform the sound of the piano strings ...



### Macromassa **\_ Pág 41**

El dúo formado por Victor Nubla y Juan Crek son historia viva del underground de Barcelona y de la vanguardia en España. Insobornables, irreverentes, avanzados a su tiempo ... ENG: The history of Barcelona's underground and the Spanish counterculture would be pathetically incomplete without Victor Nubla and Juan Crek. Irreverent, unimpeachable,...

Platos elaborados al momento por el chef Alberto García



**JAPO.**  
*Santa Catalina*

Sant Magí, 25. Palma. Mallorca. Tel. 971 73 83 21 · L-D: 13:30-15:30h / 19:00-23:30h · Menú mediodía 14,90€ 📍 / japosantacatalina

# ¿POR QUÉ DEBEMOS PENSAR EN LA TECNOLOGÍA COMO UNA DROGA?

*Por Ernesto del Valle*

Douglas Rushkoff es quizá el intelectual que más lúcidamente está pensando nuestra relación con la tecnología y cómo ello afecta a nuestra conciencia en la actualidad. Rushkoff ha sido llamado por el MIT uno de los 10 intelectuales más influyentes del mundo y ha escrito numerosos libros, desde los inicios del Internet (tiempos más entusiastas y optimistas) hasta una actualidad en la que la Web parece haberse puesto en contra de la humanidad. Rushkoff publicó recientemente su manifiesto Team Human (nombre también de un podcast que gestiona) y creemos que este es el libro central para entender lo que estamos viviendo y hacer algo al respecto (mucho más que, por ejemplo, los textos de Yuval Noah Harari). Esto, porque lo que dice Rushkoff es mucho más incómodo para la élite tecnológica.

Desde hace algunos años Rushkoff notó que la tecnología es una especie de programa mental que nos programa de maneras nocivas, especialmente cuando no nos damos cuenta de que esto sucede -cuando nos relacionamos de manera acrítica con ella, como dijo McLuhan- o cuando la embebemos en valores que no son realmente humanistas, sino que reflejan el sistema capitalista corporativo, el cual corre bajo el software de crecer infinitamente sin importar las consecuencias morales y espirituales de este crecimiento económico. Ahora, Rushkoff nos recomienda que pensemos en la tecnología digital como una droga.

En un reciente podcast con Jason Louv, Rushkoff comentó que no estamos experimentando el Internet como un videojuego al cual nos conectamos de repente y luego nos desconectamos y hacemos otras cosas. "Estar en línea es un estado de ser y eso es diferente, es tan diferente como la electricidad o incluso el texto o el lenguaje mismo". Fue McLuhan quien señaló que los nuevos medios eran como drogas psicodélicas que podían amputar y embotar nuestras facultades mentales, a la vez que extendían otras. Luego Tim Leary, en los años 90 del siglo pasado, predijo que las computadoras serían una especie de ácido lisérgico.

Rushkoff dice que ha estado "pensando en estas tecnologías como drogas" y que "estamos viviendo en el sustrato seudoscodélico del Internet, sin conciencia de que el set and setting determina la naturaleza del viaje... así que tenemos a todo Estados Unidos en un malviaje". El set and setting es el concepto desarrollado por Leary para entender cómo el lugar, la intención y demás factores configuran literalmente el tipo de "viaje" que tiene una persona que consume una droga. Esta configuración, actualmente, es la del sistema económico capitalista.

Evidentemente, no es que las drogas sean malas, "pero debes ser consciente de que las estás tomando... o como dijo Tim Leary, antes de tomar una droga debes ver los ojos de una persona en esa droga y decidir si la quieres tomar" (algo que, curiosamente, es difícil, pues las personas que están bajo el influjo de esta droga pasan todo el tiempo mirando sus smartphones y no ven a los ojos a los demás). Es fundamental simplemente darse cuenta de que navegar por Instagram o jugar Fortnite son drogas que alteran nuestra mente y nuestras actitudes hacia la vida, y decidir si realmente queremos programar nuestra mente con Instagram o Tinder o cualquier otra plataforma.

Algo alarmante está pasando, pues la tecnología digital tiene un poder inédito en la historia, justamente por su capacidad de usar a los usuarios no como meros consumidores sino como el producto mismo. Los datos que producen en tiempo real los usuarios están siendo tomados en cuenta para generar un mejor producto, una droga más adictiva. "La red se reconfigura en tiempo real en relación a nuestras reacciones a la información", dice Rushkoff, el algoritmo en tiempo real "busca debilidades en la mente humana para explotarla" y dirigir su conducta hacia el consumo. Es posible que como no nos valoramos realmente como seres humanos, como personas, con una esencia única e incluso sagrada, estamos programando a la tecnología bajo estos parámetros: la mentalidad hedonista, nihilista y de explotación que caracteriza al capitalismo. Nuestros algoritmos, esos nuevos demonios, están hechos al servicio de un modelo de "capitalismo corporativo antihumano" para "extraer datos, atención y dinero, por cualquier medio", y eso "compromete la autonomía, la cognición y la agencia de las personas". Como dice la activista Vandana Shiva: "el modelo dominante del desarrollo económico se ha convertido, de hecho, en la antívida". Esta es la droga con la que nos estamos intoxicando masivamente, y produce una alucinación colectiva que podría llegar a volverse indistinguible de la realidad, hasta el punto de que olvidemos cómo era el mundo antes del Internet. El mundo del encuentro entre dos personas, sin distracciones ni mediación, el mundo de las miradas y el calor humano y el misterio de la otredad.



Michel Urban y Pedro Crespi



Michel Urban creador de Swaywaver



Pedro Crespi · Yin Yoga



### masaje

Experimenta la novedad mundial Swaywaver

Una camilla de masaje en movimiento

·Wellness & SPA Innovation Award·

50€ (60 min.)

### tratamientos

Osteopatía en su forma más bella

30€ (45 min.)

### yoga

Con su propia sala de meditación Trataka

clase 15€

### rituals

Kobido Shindō, el lifting facial japonés reafirmante para los que buscan quitarse años sin acercarse al bisturí

Dulkamara bamboo, alta cosmética biológica, vegana, ecológica

### pensa calma ritual

URBANGOLD, cosmética natural de Mallorca

70€ (60 min.)



Cristina Moreno Font

**Michel Urban**

0034/ 639 011 974

(Swaywaver)

**Pedro Crespi**

0034/ 679 45 84 00

(Yoga)

**Cristina Moreno Font**

Kobido Shindō (lifting japonés)



[www.pensa-calma.com](http://www.pensa-calma.com)



### TU PERSONALIDAD MODIFICA LITERALMENTE LA FORMA EN QUE VES EL MUNDO

*Por Ernesto del Valle*

Aun cuando la psicología todavía se encuentra lejos de comprender a profundidad qué es la personalidad, algunos estudios recientes apuntan a que ésta se relaciona estrechamente con la manera en que percibimos la realidad. Un estudio publicado por *Journal of Research in Personality* sugiere que las personas abiertas a las nuevas experiencias ven el mundo, literalmente, de una manera diferente. En el estudio, un equipo de investigadores de la Universidad de Melbourne de Australia reclutó a 123 voluntarios para medir rasgos de personalidad como la extroversión, la amabilidad, la conciencia, la neurosis y la apertura a la experiencia. Este último rasgo implica creatividad, imaginación y voluntad de probar cosas nuevas. Después, probaron quiénes experimentaron un fenómeno de percepción visual llamado "rivalidad binocular". Este fenómeno ocurre cuando a cada ojo se le muestra una imagen diferente, en este caso, un parche rojo en un ojo y un parche verde en otro. La mayoría de las personas miran hacia una u otra de las dos imágenes incompatibles, ya que el cerebro sólo puede percibir una a la vez. Pero algunas personas combinan las dos imágenes en un parche rojo-verde unificado. Los participantes que obtuvieron una puntuación más alta en la apertura a nuevas experiencias, fueron también los más propensos a percibir esta imagen de manera combinada. Esto tiene sentido, según los investigadores, porque la apertura a nuevas experiencias está vinculada con la creatividad. Anna Antinori, una de las autoras del estudio, explica que constantemente filtramos la información central en la que enfocamos nuestra atención, por ejemplo, al ignorar el ruido que nos rodea o el olor de algún lugar. Así modificamos lo que percibimos: "La puerta a través de la cual llega la información a la conciencia puede tener un nivel diferente de flexibilidad. Las personas abiertas parecen tener una puerta más flexible y dejan pasar más información que las personas promedio".

Este no es el único estudio que vincula la personalidad con la percepción. Como señalan los investigadores en *The Conversation*, un estudio anterior muestra que aquellos que obtienen una puntuación alta en apertura mental tienen menos probabilidades de experimentar "ceguera por falta de atención", es decir, la incapacidad de ver algo que se encuentra a simple vista debido a que la atención está completamente centrada en otra cosa.

#### ESTUDIOS RECIENTES SUGIEREN QUE LA PERSONALIDAD AFECTA LA PERCEPCIÓN

Aunque la investigación sugiere que la personalidad afecta la manera en que filtramos la experiencia consciente, no está claro exactamente cómo funciona este proceso. Los autores creen que los neuroquímicos del cerebro pueden vincular la percepción con la personalidad. "Por lo tanto, la abundancia del mismo neuroquímico, o la falta de él, puede afectar tanto la personalidad como la visión de bajo nivel", agrega Antinori.

Por otro lado, hay evidencia que indica que los rasgos de personalidad no son fijos. Diversos estudios han demostrado que la meditación puede afectar la rivalidad binocular, y este entrenamiento puede hacer que las personas estén más abiertas a nuevas experiencias.

Sin embargo, mientras los estudios muestran que la personalidad puede cambiar con el tiempo, actualmente hay poca investigación sobre si la percepción también se modifica para corresponder con los nuevos rasgos de personalidad, aunque Antinori cree que la forma en que vemos el mundo puede cambiar de acuerdo con la personalidad. Así, la creciente evidencia sugiere que nuestras personalidades afectan nuestra experiencia de la realidad más de lo que pensamos



# TALLER DE MAR

BRASS & COCKTAILS



## COCINA DE AUTOR

By Riccardo Di Loreto

### Menú degustación

5 Pases: 2 Entrantes, Pasta casera, Plato principal y Postre: 45€

6 Pases: 2 Entrantes, Pasta casera, Pescado, Carne y Postre: 58€

Coctelería de autor

---

## LA REGLA CRÍTICA

---



## LOS SERENOS

*Texto y Fotografía: Carlos Penas*

Las esquelas son esqueléticas y raquílicas aunque se saturen de muchas palabras y se imprimen a doble página. Yo leí la de mi padre con el solitario propósito de certificar que no se habían intercalado haches, ni abolido los palitos de las eñes, ni convertido los plurales en singulares ni sustituido las penas por los penes. Cerré el periódico justo cuando me habían servido el café y pensé en su nombre con carácter minimalista, en medio de una inmensidad blanca, sin crucifijos ni símbolos de ningún tipo, sin las SS ni los Santos Sacramentos, sin depts ni rips pero en medio de cualquier riff a todas las rpm posibles, sin ruegos ni oraciones, sin itinerarios previstos ni búsquedas de google para una presunta despedida, sin rectángulos ni bordes que lo encerrasen y en un estado de emergencia que me habilitaba para afrontar con estoicismo una situación de crisis. Y caminé hacia el tanatorio por el recorrido más largo y retorcido que pude buscando kioscos extintos y extinguidos, para comprar la prensa en cada uno de ellos, para llenarme de él y llevarle conmigo debajo del brazo. Intercambié pésames sin coronas y abrazos de consuelo sin cintas, con los minuterios más decididos que nunca y la burocracia con sus sobres sin urnas, con cafés y cigarrillos, con la afluencia justa y necesaria, con el cuerpo presente y la caja cerrada, sin segundos y con el tiempo respetando sólo las horas estipuladas alrededor de una tarifa de precios, sin pianos ni trompetas. La impotencia la disimulé entre la comitiva fúnebre y evité como pude el santiamén en el que se introduce un féretro en el nicho, para evitar el sonido de arrastre y la deshumanización del arte. Yo maldecía el olor de la nuca de un sacerdote que confundía los purgatorios con los pulgatorios hasta que empezó a caer un orballo que me caló los huesos con dulzura y me hizo cerrar los ojos con serenidad, replicaron los gritos de unas gaviotas que habían abandonado el mar para silenciar los martillazos que arremetían contra la lápida y entonces vislumbé que mi padre estaba abriendo la parte de atrás con su llave de sereno, para irse a cualquier sitio que él hubiera decidido, para viajar en trenes azules y conocer los desiertos, las montañas nevadas, los campos de fresas, las nubes y los viñedos sin vino, sin decírselo a ni dios.

# MUSIC<sup>®</sup> LOVER

@iamofficialmusiclover



 *Flamingos*   
*VintageKilo*

Calle Cotoner, 43 bajos. Palma. Mallorca. Tel. 871 70 61 87  
Horario: L-M-X-J-V-S: 11:00-14:00h / 17:00-20:30h



*Ilustración José Luis Massó*

## CAYETANA GUILLÉN CUERVO

### "Los abandonos"

*Por Álex Rodríguez*

La enfermedad de mi padre me llevó a reflexionar obsesivamente sobre los abandonos, momentos en los que perdemos algo tan valioso que, sin ello, nuestra vida, será otra vida. Y tendremos que acostumbrarnos. Al cambio y al dolor. Al cambio y a lo que quede de nosotros. Al cambio y a la relación con los demás. A nuestra impotencia. A nuestra desesperación. Porque algún día, por un instante, volveremos a sentir calma, serenidad, ternura. Ilusión. Y ganas de vivir.

**¿Qué ha significado su padre en su vida?** Es uno de los tres hombres de mi vida. Ha significado amor sin juicio. Amor por la formación del individuo, por la importancia del punto de vista del sentido crítico de mi vida.

**¿Qué ha aprendido con su muerte?** Que esto se acaba, que es de verdad que te vas, que a pesar de tanto esfuerzo no hay piedad ni una segunda oportunidad.

**Dice su epitafio: "Te llevas lo que dejas". ¿Qué se llevaría hoy?** Lo que dejó; mucho amor. Siempre una sonrisa, siempre una solución.

**Usted no es creyente, pero ¿cree que hay un más allá? ¿Que hay algo después de la muerte?** La energía es poderosa, y la naturaleza, también. Creo en la fuerza de los seres humanos y del universo al que pertenecemos. Somos tan pequeños, y tan grandes a la vez. Creo en el amor, es el único que nos cura; lo que nos salva.

**¿Que es para usted la vida?** Un camino complejo en el que tu actitud marca tu destino. Las cosas son, y lo que nos diferencia es cómo las afrontamos. La vida es un misterio.

**Si supiera que mañana es el último día de su vida, ¿qué haría? ¿Cómo lo pasaría?** El último día de mi vida lo pasaría con Omar y Leo, con mi pareja y con mi niño, eso casi todo el día. También pasaría parte del día con mi madre y mis hermanos y con mi perrito Lobo, y otra parte del día, con mis íntimos amigos; haría así un recorrido por la gente que más quiero.

**¿Qué le hubiera gustado hacer y ya no podrá porque no tendrá tiempo?** Saber siete u ocho idiomas me hubiera gustado y ya no tengo tiempo, no

lo tengo por todas las cosas que tengo que hacer también a la vez, porque si sólo me dedicara a eso, pues quizás sí. Eso, y también tocar un par de instrumentos.

**¿Qué aconsejaría a los que se quedan?** Les aconsejaría que no se enfaden; que enfadarse es una pérdida de tiempo.

**¿Cómo diría que fue su vida?** Diría que fue una vida intensa, divertida, llena de amor y con grandes sueños cumplidos.

**¿De qué está más orgullosa?** Estoy muy orgullosa de mi hijo Leo y estoy muy orgullosa de haber sabido poner el foco en dos cosas importantes y no haberme distraído, que son mi profesión y mi familia.

**¿Se arrepiente de algo?** Me arrepiento de tomarme las cosas a veces con poca distancia o con demasiada intensidad. Me arrepiento de tomarme a veces las cosas demasiado en serio.

**¿El mejor recuerdo de su vida?** Adoro los recuerdos que tienen que ver con los veranos, todo lo que me recuerda al verano.

**¿Cuál sería el menú de su última cena?** El menú de mi última cena sería lo que le hiciera ilusión a mi niño; sería algo así como una hamburguesa con patatas fritas, o unos burritos o solomillo Wellington.

**¿Se iría a dormir?** No sé si me iría a dormir, me abrazaría a mis chicos, intentaría vivir el momento de estar con ellos e intentaría que fuera sin dramas, porque si no, puede ser muy angustiante.

**¿Cuál sería su epitafio?** Mi epitafio sería: "Te llevas lo que dejas".



SHAKA  
RESTAURANT

cocina hawaiana · asiática · vegetariana

Carrer de l'Hostal de Santanyí, 11. (Zona Plaça Raimundo Clar) Palma. Mallorca. Tel. 871 17 70 66 [f](#) [@](#)



**Beer**  
LOVERS

**Cerveseria & Restaurant**

Plaça Raimundo Clar, 13. Palma. Mallorca. Tel. 971 20 07 45

Horario: 2-3-4-5-6: 13:00 a 16:30 / 19:00 - 00:00h. Plato del día: 8,50€



---

## ARTISTEO

---



| EXCÉNTRICA COTIDIANIDAD |

## UGO RONDINONE

### Vocabulary of Solitude

*Por El Hurgador*

Una inmensa instalación que comprende obras existentes y nuevas de su serie de espectro de colores, medias mandalas, ventanas y miles de dibujos de arco iris. 45 esculturas reales de payasos formarán la pieza central de Ugo Rondinone: Vocabulary of Solitude. Rondinone otorga a los motivos e imágenes cotidianos una dimensión poética al aislarlos o ampliarlos. En el piso de las Galerías Bodon de 1500 metros cuadrados, los visitantes se moverán entre figuras de payasos de tamaño natural, cada uno de ellos realizando una actividad diaria diferente: dormir, soñar despierto, despertarse, sentarse, correr, etc. En esta instalación, el payaso es en el centro de todo y en el medio de la nada, está la personificación de la infelicidad. Rondinone deja que sus enormes instalaciones hablen por sí mismas. Una obra de arte, dice, tiene éxito si el espectador no tiene que pensar y se dirige de forma natural en una dirección particular: "El buen arte revoluciona todo tu ser. Es algo que te detiene o te frena".

ENG: An immense installation comprising existing and new works from his colour spectrum series, half mandalas, windows and thousands of rainbow drawings. 45 lifelike sculptures of clowns will form the centrepiece of Ugo Rondinone: Vocabulary of Solitude. Rondinone gives everyday motifs and images a poetic dimension by isolating or enlarging them. On the floor of the 1500-square-metre Bodon Galleries, visitors will move between life-size clown figures, each engaged in a different everyday activity: sleeping, daydreaming, waking up, sitting, running, etc. In this installation, the clown at the centre of everything and in the middle of nothing is the personification of unhappiness. Rondinone lets his huge installations speak for themselves. An artwork, he says, is successful if the viewer doesn't have to think and is led naturally in a particular direction: "Good art revolutionises your whole being. It is something that stops you, or slows you down."



· DESAYUNOS · COMIDA · CENA ·

Plaça del Carme, 15. Porto Cristo. Mallorca. Tel. 971 82 15 33 · Horario: 10:30-23:00h  



# BILBO

## TABERNA

Asador de carnes · pescados y mariscos · pintxos · vinos y más  
Steak House · Sea Food · Pintxos · Wines and more

Las Ramblas, 15. Palma. Tel. 871 53 37 13 · Horario: 2-3-4-5-6-7: 13:00 - 16:00h / 20:00 - 00:00h  



| UNIVERSO HUMANO |

## GILBERT GARCIN

### Cómo hacerse artista a la jubilación

*Por El Hurgador*

Me sumergí en el arte de la fotografía como cuando te zambulles en el mar, de cabeza y al fondo, y enseguida descubrí que en mi etapa anterior yo había sido una esponja que había retenido un montón de cosas interesantes. Todas esas ideas e imágenes que yo había apilado a lo largo de mi vida terminaron, al final, por resurgir.

La temática de las fotografías es amplia y variada. Algunas se mueven en el terreno del humor o lo absurdo, con otras el autor dispone los elementos de forma laberíntica o surrealista, mientras que en ocasiones alude a la simplicidad, a la ambigüedad o, incluso a lo enigmático.

La pareja como concepto es un tema de muchas de sus obras puesto que una de las principales fuentes de las imágenes Garcin es también el contraste creado por la banalidad de la pareja considerada normal y la apariencia fantástica, surrealista, de las situaciones en la que él sumerge ambos.

El fotógrafo Gilbert Garcin nace en La Ciotat, en la región de Provenza, en Francia, en el año 1929. Comienza su carrera artística de manera tardía en el año 1995, a los 65 años, después de participar en el Festival Rencontres d'Arles, donde asistió a talleres con diversos fotógrafos, entre los que destaca Pascal Dolemieux.

ENG: The world is a mirror for Mister G., a mirror that in the end always sends the same picture. A world in which, denounced the images, it is almost impossible to communicate. In short, to be honest this Mister G. defects he has as many as you can imagine and maybe even a few more. And yet... and yet in his figure there is something that prevents you from being mad at him...

Why does Mister G. result being nice, familiar, known even though he makes no effort to accomplish this? Basically what he does is nothing but highlight the inconsistencies and sometimes (often?) even human misery. Mister G. fixes his gaze on the incredible ability that so many human beings have to close themselves off within self-imposed limits. A skill that almost always resolves in complete inability to overcome those limitations, from the first moment in which the fences are erected. So who is Mister G.?



Plaça de Raimundo Clar, 12. Derecha. Palma. Mallorca. Tel. 633 49 00 12  
Horario: L-M-X-V: 10:00-20:00h S: 10:00-14:00h D: cerrado



## Idea-deco

*Personal Deco Shopper · Coaching Color · Armonización de espacios · Proyecto deco y mucho más  
Distribuidora oficial en Balears de los productos Cinier y Stone Leaf*

Calle Posada de la Real, 9. Palma. Tel. 871 110 128 / 600 392 506 · [www.idea.deco.com](http://www.idea.deco.com)  
Horarios: L-M-X-J-V: 10:00-14:00h / 17:00 - 19:00h Sábado: 10:00 - 14:00h



[UNIVERSO FEMENINO]

## MICHAËL BORREMANS

La figura humana y el peso  
que conlleva la existencia

*Por El Hurgador*

Borremans es un artista inconformista con una voz propia, difícil de clasificar. Te sientes muy atraído por sus imágenes, ahí reside su gran poder. Su pintura te atrapa. No necesitas entenderlo todo. Hay que sentirlo.

"No me veo como un pintor puro, pero uso el medio porque es el más adecuado para crear un tipo específico de imagen", ha declarado en más de una ocasión Borremans. Sus obras se caracterizan por emplear una paleta de colores oscuros y por el uso de un formato de pequeñas dimensiones, similar al retrato, donde crea sus pinturas. Con gran habilidad técnica y cierta ironía abarca temas como la figura humana y el peso que conlleva la existencia humana: la soledad, los miedos, los defectos, la confusión y la tragedia.

ENG: Michaël Borremans explores the pictorial medium through the representation of rarefied situations charged with deformity, unequal power relations and feelings of oppression. Both in his paintings and in his videos, the human figure is central but the characters are represented as if devoid of individuality. Universal themes such as fear, futility, imperfection, confusion and tragedy emerge to restore their soul. In this sense, *Weight* shows a girl with no legs like a chess piece on a black podium, twirling in her weightless unreality. His impassive face, posture, attire and the symbolism present on the sober and apparently neutral scene, make of this audiovisual work a piece where banality taken for granted leads to suspicion.



  
**DARUMA**  
RESTAURANTE JAPONES

Costa de sa Pols, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 719 721  
También en el Mercado Gastronómico San Juan:  
Carrer de l'Emperadriu Eugènia, 6. Puesto 9. Palma. Mallorca.  
[www.daruma-restaurant.com](http://www.daruma-restaurant.com) 

Menú a 4 manos  
chef Igor Rodríguez  
& Chef David Raya  
13 de junio a  
las 20:00h



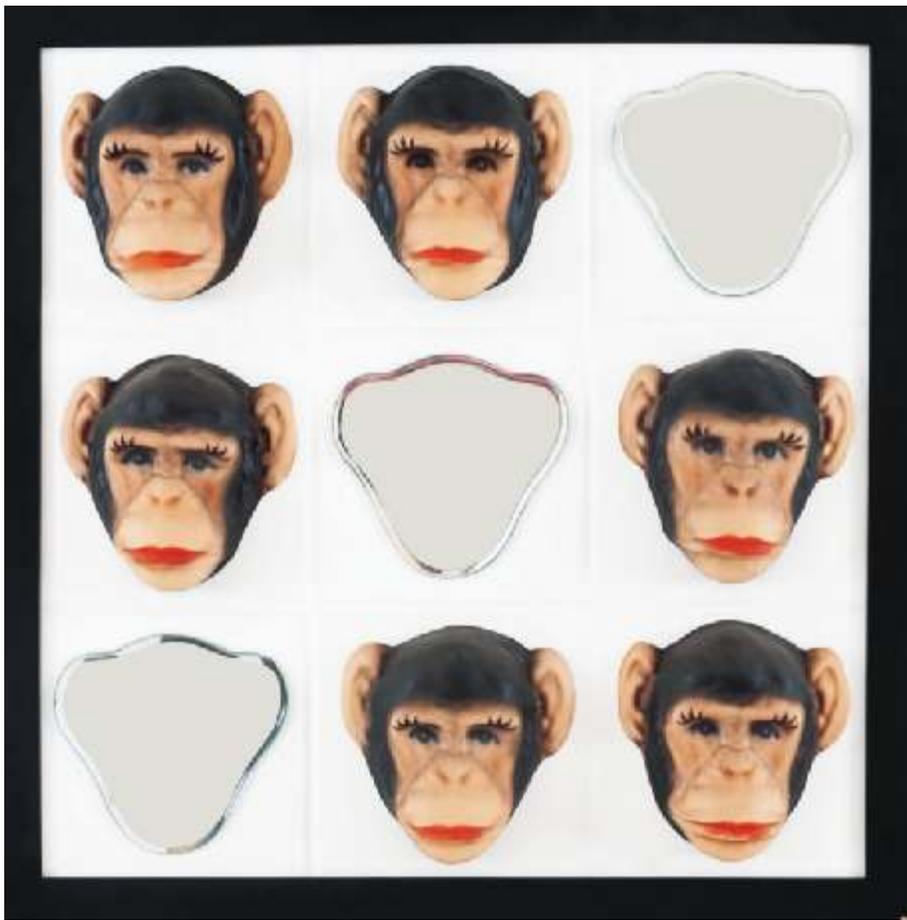
TAPAS Y PINTXOS  
BY  
*Igor Rodríguez*

Calle Santa Eulalia nº 7, Palma

Tel. 971 15 64 34

Menú mediodía: 17,95€





| PLAYERS THAT WISH TO FIND "GOOD" |

## NELSON LEIRNER

### Actitud ridícula, especialmente hacia la sociedad y el mercado del arte

*Por Irina Leyva-Pérez*

Cuando pensamos en el sarcasmo desde un punto de vista político en el arte contemporáneo, uno de los nombres que aparece de inmediato es Nelson Leirner. Es conocido por su actitud ridícula, especialmente hacia la sociedad y el mercado del arte. A pesar de las dificultades obvias que esta posición le ha traído a lo largo de los años, ha logrado mantener su trabajo fresco y divertido, tal vez debido a la forma en que aborda el arte y la vida en general.

Sus comentarios burlones apuntan a comentar sobre la realidad social y política del mundo y la relación de poder establecida a nivel social. Usted es parte de esto (2011), parafraseando el popular dicho "Monkey see, monkey do". En las cuatro piezas de esta serie exhibidas, él usa cabezas de mono, incluyendo siluetas hechas de espejos. Está anticipando el momento en que el espectador está delante de la pieza y puede ver su propio reflejo. Leirner está hablando de la culpa colectiva y de cómo nos convertimos en parte de algo simplemente no haciendo nada en contra.

ENG: Whenever we think about sarcasm from a political viewpoint in contemporary art, one of the names that immediately comes up is Nelson Leirner. He is known for his farcical attitude, especially towards society and the art market. Despite the obvious difficulties that this position has brought to him over the years, he has managed to keep his work fresh and humorous, perhaps due to the way he approaches art and life in general.

His derisive remarks are aiming to comment on the social and political reality of the world and the power relationship established at a social level. You are part of it (2011), is paraphrasing the popular saying *Monkey see, monkey do*. In the four pieces from this series exhibited he uses monkey heads, including silhouettes made out of mirrors. He is anticipating the moment when the spectator is in front of the piece and can see his or her own reflection. Leirner is talking about the collective guilt and how we become part of something by simply doing nothing against it.



**Objetos desechables** (2009) es quizás el trabajo más íntimo de la exposición realizada de piezas de mueble que pertenecieron al artista. Podemos ver los objetos que ha coleccionado, cosas que le han llamado la atención, como los souvenir de las tiendas de un museo. La pieza se convierte en una especie de gabinete de curiosidades donde podemos ver fragmentos privados de su entorno doméstico.

También está aprovechando la apropiación posmoderna para rendir homenaje a sus artistas favoritos, haciendo sus propias interpretaciones de piezas icónicas de artistas como Piet Mondrian y Marcel Duchamp. **Parking Lot** (2011) es su homenaje a Mondrian, replicando una de sus composiciones icónicas hechas de autos de juguete. La referencia a Duchamp aparece en tres partes; 1974 **Harvest**, elaborado a partir de su conocida **Bottle**; **R. Mutt**, citando a la **Mona Lisa** y la **Fuente** al mismo tiempo; y finalmente **Smile** (2011), que cita su famosa rueda de bicicleta.

Una de sus series más famosas es **Right You Are When You Think You Are** (2003/2011). En este podemos ver mapas, que a primera vista son representaciones lúdicas de un espacio geográfico, hechas con calcomanías para niños. Poco después, nos damos cuenta de que esta imagen aparentemente inocente es cuidadosamente construida, llena de referencias políticas y sociales, de acuerdo con lo que él ve como circunstancias de identificación.

A lo largo de la carrera de Leirner, su actitud juguetona e irónica ha provocado reacciones mixtas entre el público y los críticos. Podemos ver cómo su trabajo ha evolucionado sustancialmente a partir de ese movimiento audaz en 1967, cuando ofreció todas sus piezas de forma gratuita. Sin embargo, la esencia es la misma, y su obra continúa mostrando ese comentario social distintivo, evidente en esta exposición.

Crítica el mercado del arte y principalmente en su serie de **Sotheby** (2001), haciendo las piezas con las portadas reales de los catálogos destacando elementos como signos de dinero o lujo en general. Como todos sabemos, la casa de subastas simboliza la supremacía del comercio al convertirse en la guía que los coleccionistas siguen para establecer los valores del arte.

ENG: **Disposable Objects** (2009) is perhaps the most intimate work in the exhibition-made after an actual piece of furniture that belonged to the artist. We can see objects he has collected, things that have attracted his attention such as museum store souvenirs. The piece becomes a sort of curio cabinet where we can see private fragments of his domestic environment.

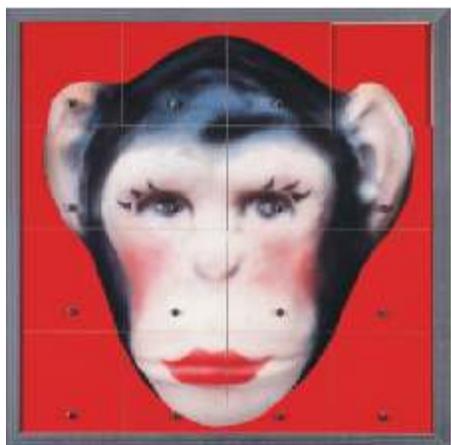
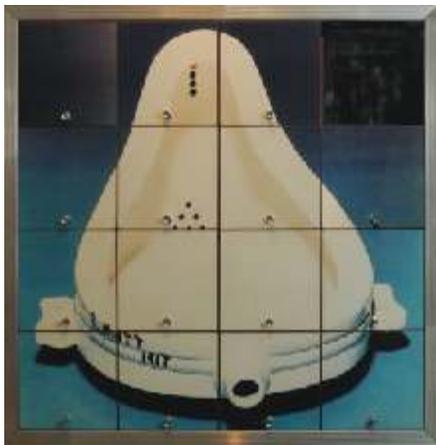
He is also taking advantage of the postmodern appropriation to pay homage to his favorite artists, making his own interpretations of iconic pieces by artists such as Piet Mondrian and Marcel Duchamp. **Parking Lot** (2011) is his homage to Mondrian, replicating one of his iconic compositions made out of toy cars. The reference to Duchamp comes up in three pieces; 1974 **Harvest**, made out after his well-known **Bottle**; **R.Mutt**, citing the **Mona Lisa** and **Fountain** at the same time; and finally **Smile** (2011), which quotes his famous **Bicycle Wheel**.

One of his most famous series is **Right You Are When You Think You Are** (2003/2011). In this one we can see maps, which are at first glimpse playful renderings of a geographical space, made up by children's stickers. Soon after, we realize that this seemingly innocent image is a carefully constructed one, full of political and social references, according to what he sees as identifying circumstances.

Throughout Leirner's career, his playful and ironic attitude has provoked mixed reactions from the public and the critics. We can see how his work has substantially evolved from that bold move in 1967, when he offered all his pieces for free. Nevertheless, the essence is the same, and his oeuvre continues showing that distinctive social commentary, evident in this exhibition.

He criticizes the art market primarily in his **Sotheby's** series (2001), making the pieces with the actual covers of the catalogues highlighting elements such as money signs or luxury in general. As we all know, the auction house symbolizes the supremacy of the trade by becoming the guide that collectors follow to establish art values.





| REALISMO Y LA VERDAD |

## ABDUL VAS

El objetivo de toda belleza actualizada es convertir al espectador en un usuario obsesivo



Abdul Vas, utiliza un rico código infraccionario para una ficción. Sus pinturas, dibujos y otras producciones pictóricas sobre diversos soportes, hablan de una ficticia inversión de nuestro genocidio alimentario. El pollo, objeto de una inversión de sentido, se representa como exterminador y fan de AC/DC, lo que hace imposible observarlo en ese proceso como comida, su destino en la realidad. El delirio de sus pinturas va dirigido a corregir la infantilización del animal en los códigos de representación de la industria del alimento y de la cultura, pero también a nombrar las evidencias del campo de concentración humano.

Paralelamente al momento en el que el urbanismo tomaba forma como dominio de toda ciudadanía el animal era objeto de una inversión de sentido, su destrucción como figura alternativa a lo humano era posible gracias a una infantilización acompañada de un exterminio pero, lo más grave, hacía imposible observarlo en ese proceso como comida, su destino.

Podemos pensar que a la pintura le ha pasado algo así como a los pollos, que se le ha observado como una naturaleza del hombre epocal antes que como pintura y así infantilizada, pop, brutal o expresiva o decorada asumía su lugar infantilizado, es decir contemporáneo.

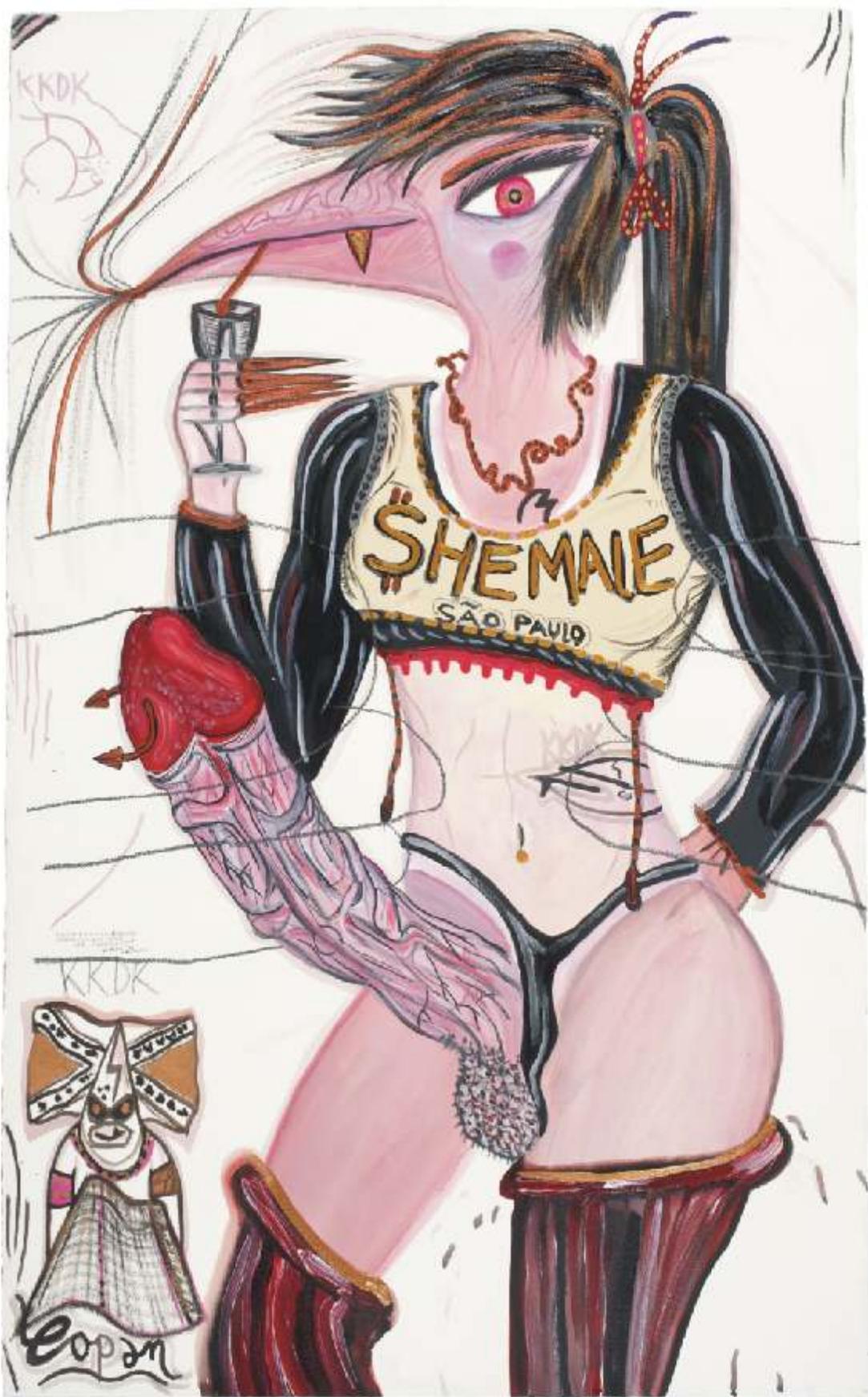
Es cierto que en esta fase de consumo imperial del todo comida, nadie quiere ser adulto o pollo tampoco, pero sin serlo se acaba como tal.

Los papeles se han adjudicado en el gran reparto de la representación política y cada uno tiene su nuevo y portátil narciso, ese que aparecería descuartizado o sublimado en los papeles y otros medios de Vas.

En ese bloque mágico, por que no putear a esa terminología freudiana también, los logos metal, las aserciones e invasiones autobiográficas, AC/DC, demostrándose abusivas de imagen en todos sus aspectos, posibilitan al espectador estar asombrado, molesto, identificado o soñador frente a una misma pintura. Ese es el objetivo de toda belleza actualizada, constituir al espectador en un usuario obsesivo.

Abdul Vas / 1981, Venezuela vive y trabaja entre Ho Chi Minh y Madrid. El trabajo de Abdul Vas ha sido publicado en Vice, Rolling Stone Magazine, Dazed & Confused, Hypebeast Magazine, ABC, Esquire Magazine, y New York Times... Sus obras forman parte de varias colecciones a nivel internacional y se han exhibido en Estados Unidos, América Latina, Asia y Europa. Ha realizado exposiciones individuales en el Museo de Arte Contemporáneo de Santiago de Chile, L21Gallery, Preteen Gallery México, Galeria Senda, Casado Santapau Madrid, entre otros, y ha formado parte de exposiciones colectivas en el Shibuya Center Gai Tokyo, The Composing Rooms, Berlín, Arcadia Missa Londres, Matadero Madrid, entre otros, incluida la Bienal de Beijing, donde fue seleccionado en la edición de 2009.

El trabajo de Abdul Vas aborda en gran medida sus obsesiones con AC/DC, con los símbolos del sueño americano, el trabajo de Vas consiste en representaciones de gallos agresivos y bien dotados que representan el elemento de la cultura estadounidense y su fijación por el Japon Actual. Por lo tanto, sus fotos están llenas de referencias al equipo de béisbol estadounidense Cincinnati Reds, MLB, Malcolm Young, The Rolling Stones, Slayer, Metallica, The Black Crowes, Muddy Waters, SUV, Rock and Roll y los símbolos del poder imperialista norteamericano: los camiones navistar. Otro tema común en su trabajo es el grupo de rock australiano AC/DC, particularmente el cantante Brian Johnson. Muchas de sus otras obras de arte llevan el nombre de las marcas de los grandes camiones Americanos o de los álbumes de AC/DC.



Shemale in Rua Augusta, 2003  
oil and senok on paper, 60.2 x 40.5 in / 153 x 103 cm



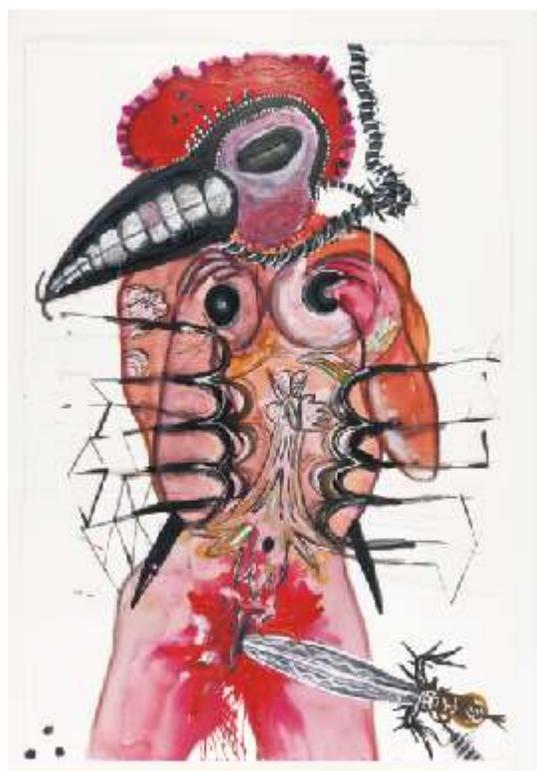
Sir Jiro, 2004  
oil and senok on paper, 60.2 x 40.5 in / 153 x 103 cm



Niet Meer, 2002  
oil and senok on paper, 60.2 x 40.5 in / 153 x 103 cm



KKDK, 2005  
oil and senok on paper, 60.2 x 40.5 in / 153 x 103 cm



Night of the Long Knives, 2002  
oil and senok on paper, 60.2 x 40.5 in / 153 x 103 cm



Mr. Crowley, 2006  
oil on belgian linen, 11.2 x 7.9 in / 28, 5 x 20,2 cm



Night of the Long Knives, 2002  
oil and senok on paper, 60.2 x 40.5 in / 153 x 103 cm



---

## AGENDA COOL-TURETAS

---



### EXPOSICIONES

#### Kenny Scharf

La Nave de Salinas (Ibiza)

Fechas: Del 15 de junio al 30 de septiembre

Entrada gratuita.

[lanavesalinas.org](http://lanavesalinas.org)

El coleccionista de arte neoyorquino Lio Malca se complace en presentar este verano en Ibiza una gran exposición del artista Kenny Scharf. Uno de los máximos exponentes del Arte Americano es el invitado este 2019 a La Nave Salinas, el espacio cultural inaugurado en el año 2015 en el entorno del Parque Natural de Ses Salines, en la isla de Ibiza.

En su quinto aniversario, La Nave Salinas da un paso adelante en su compromiso con el arte y la cultura y se constituye como fundación, y dedica su exposición anual a uno de los creadores de referencia del movimiento artístico y cultural surgido en el East Village de Nueva York en la década de los 80. Retratista iconoclasta de las emociones que, con una puesta en escena delirante, ofrecerá al espectador la oportunidad de entrar en un espacio mágico e impactante que revolucionará sus sentidos. Del 15 de junio al 30 de septiembre, Kenny Scharf muestra su trabajo más reciente en Ibiza.



### CHIT CHAT

#### PechaKuchaNight

A Sense of Place: Exploring Palma's Creativity

Fechas: El 4 de junio a 18:30 a 22:30 horas

Fundació Sa Nostra, Caixa de Balears

Ven y únete a PechaKucha Night Palma Volume One. ¡No te decepcionará! En solo una noche con nueve presentaciones y once presentadores, se inspirará en algunos de los creativos más talentosos de Palma en los campos del arte, la música, el diseño, la fabricación de guitarras, la joyería, la artesanía, la sanación energética, el teatro, el cine, la televisión y el arte callejero. e incluso hay un elfo de Suecia.

PechaKucha significa Chit Chat! Es un formato de presentación rápida de 20 diapositivas x 20 segundos. En 2003, dos arquitectos en Tokio crearon PKN, ya que pensaban que la gente hablaba demasiado en presentaciones. PechaKucha Palma se lanzará el 4 de junio en el Centro de Cultura Sa Nostra con A Sense of Place: Explorando la creatividad de Palma con 9 presentaciones.



### EXPOSICIONES

#### Abdul Vas

That's The Way I Wanna Rock 'n' Roll

L21 Gallery

Fechas: Hasta el 28 de junio

[www.l21gallery.com](http://www.l21gallery.com)

Ha creado libros y zines hechos a mano, fotografías, collages, dibujos, pinturas y murales. El trabajo de Vas ha sido revisado en Vice, Rolling Stone Magazine, ABC (periódico), Esquire (revista) y New York Times. En 2009, fue seleccionado para la Bial de Beijing. Sus obras forman parte de varias colecciones a nivel internacional y se han exhibido en Estados Unidos, América Latina, Asia y Europa. Ha realizado exposiciones individuales en el Museo de Arte Contemporáneo de Santiago de Chile, L21 Gallery, Preteen Gallery México, Casado Santapau Madrid, entre otros, y ha formado parte de exposiciones colectivas en el Shibuya Center Gai Tokyo, The Composing Rooms, Berlín, Arcadia Missa Londres, Matadero Madrid, entre otros, incluida la Bial de Beijing.



### EXPOSICIONES

#### Jaime Colorao

Fundació Cultural Coll Bardolet.

Hasta el 30 de junio

Muestra acuarelas, piezas realizadas con objetos reciclados y una instalación.



## FESTIVALES

### Summer Pie Festival 2019

Es Baluard Museu d'Art Modern i Contemporani  
 Fechas: Del 14 y 15 de junio

Las terrazas de Es Baluard acogerán, del 14 al 15 de junio, la octava edición del Summer Pie Festival. Este año con un cartel de bandas más amplio y una duración de dos días. Line-up: Romantica (USA) \* Bennett Wilson Poole (UK) \* Ren Harvieu (UK) \* Odd Years (Canadá) \* Together (Mallorca) \* Felix Holt and The Radicals (UK) \* Fame & The Flames (Mallorca) \* Juanjo Monserrat (Mallorca) \* Roller Disco Combo (Barcelona/Mallorca) \* Royal Castles (Canadá)



## POOL-PARTY

### Ibiza Rocks

Ibiza Rocks Hotel (Sant Antoni. Ibiza)  
 Fechas: De junio a septiembre  
 ibizarocks.com

Ibiza Rocks, el destino número 1 de la fiesta de día en Ibiza, desvela hoy la programación del verano 2019, la más grande e impresionante en su casi 15 años de historia. El primer hotel musical de Ibiza duplica esta temporada el número de eventos y presenta el line up más grande hasta la fecha. Una programación sin igual que incluye destacadas residencias y sensacionales actuaciones exclusivas a partir del 17 de mayo en el emblemático Ibiza Rocks Hotel, epicentro de la revolución clubbing de día en Ibiza. Artistas como Rudimental, MK, 2manydjs, Disciples, Derrick Carter, Hannah Wants, Wilkinson, Todd Terry, Soul Clap, Artwork, Craig David, Waze & Odyssey, Doorly, Greg Wilson, Norman Jay o Toddla T son algunos de los 170 artistas que actuarán en las más de 100 eventos programados para los próximos cuatro meses y

medio. Pioneros en la introducción del estilo grime en Ibiza, Ibiza Rocks volverá a contar este verano con uno de sus máximos exponentes, Stormzy, actuando, tras su paso por Glastonbury, en "The Home of the Pool Party" como cabeza de cartel del #Merky Festival, cuya tercera edición se celebrará el 1 y 2 de julio. Además, Ibiza Rocks, en una prometedora alianza con la marca deportiva JD, presentará una serie de eventos dirigidos a una generación afín a un estilo de vida más consciente para promover la música, el bienestar, el fitness y el empoderamiento, manteniendo a Ibiza joven, fresca y relevante para la juventud y liderando la revolución clubbing de día en Ibiza en "The Home of the Pool Party".



## FESTIVALES

### Cul de Sac

V edición del festival de música i art experimental  
 Es Baluard Museu d'Art Modern i Contemporani  
 Fechas: Del 7 al 9 de junio

Es Baluard acoge la quinta edición del Festival Cul de Sac, que tendrá lugar los días 7, 8 y 9 de junio. Cul de Sac sigue apostando por un formato de actividades gratuitas con conciertos de nivel internacional, donde además el público podrá disfrutar de una oferta cultural diversa, transversal y dinámica dirigida a un público que va de los 25 a los 45 años, inquieto culturalmente y dispuesto a descubrir nuevas propuestas. Line-up:

**Viernes 7** - Entrada de gratis: Za!, Futuro Terror, Zulu Zulu, Sara Fontán, TANØ, Mendra

**Sábado 8** - Entrada de gratis: Zu, Fasenuova, Blood Quartet, The Secret Society, Sara Fontan, TANØ, Cheeto's Magazine, Mendra, Desenterradas, ORA, Gahra, Sac de Trons

**Domingo 9** - Anticipada 25€ | Taquilla 30€  
 Thurston Moore Group | Suso Saiz



### Vinilate Club de Vinilos

Café L'Antiquari  
 Fechas: Todos los Miércoles a partir de las 20:00

Todos los miércoles a partir de las 20h en nuestra planta baja disfruta del placer único del sonido del vinilo con VINILATE, nuestro club de Jazz y todas sus ramas. Ven con tus vinilos a compartir, escuchar, descubrir, comprar, intercambiar o vender. Cada semana traeremos también nuestra selección casera. ¡Comparte música, comparte cultura!



## EXPOSICIONES

### Fabrizio Plessi

30 años en Mallorca

Es Baluard. Museu d'Art Contemporani de Palma  
www.esbaluard.org

Fabrizio Plessi (Italia, 1940), uno de los más reconocidos creadores pioneros en la realización de videoinstalaciones, estuvo vinculado durante treinta años a la isla de Mallorca. Con este proyecto, comisariado por Nekane Aramburu, Es Baluard realiza una revisión y análisis de sus producciones creadas desde la isla como lugar de proyección e inspiración. El artista tendrá, en próximas fechas, un centro de interpretación dedicado a su obra, que estará instalado en el edificio de S' Abeurador en Santanyí, localidad próxima a Es Llombards, donde Plessi tenía su residencia. Es Baluard se encargará de la parte científica y curatorial, según convenio firmado el pasado año con el Ayuntamiento de Santanyí. El universo de Plessi está imbricado en el barroco, aunque es minimalista y sus detalles se extienden en escalas siempre humanistas.



## EXPOSICIONES

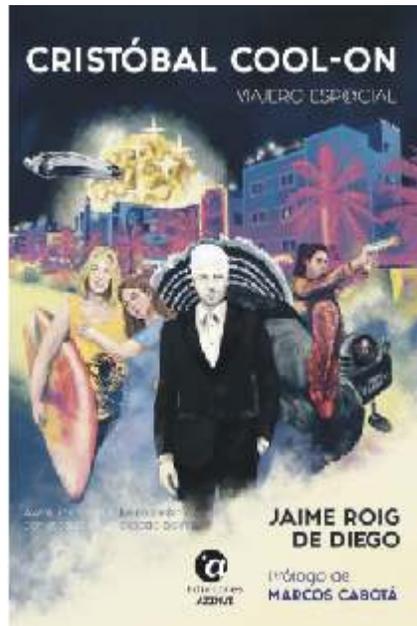
### Rafa Munárriz

Espacio Relativo

Galería Pelaires [www.pelaires.com](http://www.pelaires.com)

"Espacio relativo" de Rafa Munárriz es el proyecto ganador de la segunda edición de la convocatoria Primera Fase. Programa de Producción Artística Comunidad de Madrid -DKV, que tiene como objetivo el facilitar la realización de la primera exposición individual de artistas menores de 35 años en un espacio institucional y en un entorno profesionalizado en cuanto a métodos de trabajo y recursos. Rafa Munárriz propone un trabajo sobre el desarrollo de la conciencia espacial en el ámbito de la gran ciudad, que se blinda con avenidas, calles, muros, circuitos, rejillas, etc. Todos estos elementos claman su propio lugar en una jerarquía de espacios comunes que el ciudadano lee como códigos de entrada, salida, prohibición o cierre. Munárriz desdobra sus significados, añadiendo la posibilidad de la inacción a estos objetos urbanos. La exposición, comisariada por Johanna

Caplliure, aborda el replanteamiento de los modos urbanos de hábitat, más allá de nuestra experiencia como sujetos. Así, el usuario constriñe y llena de significado el espacio vivido a partir de sus modos de hacer y percibir.



## PRESENTACIÓN NOVELA

### Cristóbal Cool-On, viajero esp@cial

Jaime Roig de Diego

Centro de Cultura "Sa Nostra" (Concepció, 12).

El día 10 de junio a las 20 horas

Formado en el mundo de la comunicación: creativo de publicidad, columnista de opinión, colaborador en medios, actor ocasional, artista plástico... Jaime es un escritor que se nutre de la contemporaneidad desde la distancia que le da la herencia de una rígida educación en un mundo desaparecido, que no añora, pero del que no reniega. Muy influenciado en su momento por el concepto y la estética Pop, procesa y sintetiza un lenguaje entreverado con elementos tan heterogéneos como la iconografía religiosa, la trash culture, la alta costura, el folklore español, el burlesque, el cabaret, la "arquitectura" de los polígonos industriales, y la arqueología de la red; mientras con la actitud de un entomólogo recoge palabras obsoletas y las aparea con expresiones del slang contemporáneo, elegantes galicismos y términos tecnológicos. "Como español, recoge la tradición del surrealismo". Y lo hace con un código propio, mestizo y contundente. Comenzó publicando poesía. Un ejemplo es su inclusión en "Aldea Poética II". (Editorial Opera Prima. Madrid. Abril, 2000), junto a poemas de Antonio Colinas, Luis Alberto de Cuenca, Aute, Sabina, y Anton Reixa entre otros. Ha publicado: "El "In-pertinente": Jaime Roig de Diego", un libro de artículos de despiadada crónica social. (Mallorca Fantàstica Editors. Palma 2012) Es uno de los integrantes del libro "El Salt de la Bella Dona. Una llegenda ben actual". (Editado por Moixonia Editorial. Palma 2016). Ha ganado el Premio Leneo de Monólogos teatrales, convocado por la Galería ArtMallorca con "La maldición de las pestañas", que se está representando con éxito, por el actor Xisco Ródenas. "Cristóbal Cool-On, viajero espacial" es su primera novela, y la ha escrito bajo la divisa de Ediciones AZIMUT.



# GRAN FOLIES *beach club*



FUSION CUISINE - BOAT SERVICE - CAMAS BALINESAS - ZONA VIP

## Vive tu experiencia

\* \* \* \* \*

Beach Club Gran Folies está situado en Cala Llamp (Port d'Andratx), en el último rincón de la costa sur de Mallorca que aún conserva un aire auténtico típico de la isla, desde hace 40 años se ha convertido en el mejor Beach club de Mallorca.

Located in Cala Llamp (Port d'Andratx), on the last part of Majorca coast with the authentic typical feel of the island, has been the best Beach Club in Majorca during the last 40 years

Calle Tintorera s/n · Cala Llamp · Puerto de Andratx · Mallorca

Abierto todos los días de 10:00 a 23:45

Tel.: (+34) 971 67 10 94 · [info@beachclubgranfolies.com](mailto:info@beachclubgranfolies.com) · [beachclubgranfolies.com](http://beachclubgranfolies.com)



@Beachclubgranfolies



@Beachclub\_granfolies



@BGranFolies



Beach Club Gran Folies

---

MUSIC & CLUBBING

---



# The Matthew Herbert Brexit Big Band

## Clausura en clave europeísta

*Texto: sonar.es · Fotografía: Archivo*

El dramático giro que ha tomado el Reino Unido tras la votación del Brexit, el 23 de junio de 2016, es al mismo tiempo punto de partida y motor del nuevo proyecto del genial Matthew Herbert, en el que han participado alrededor de mil músicos de diferentes países de la Unión Europea. Este nuevo y titánico trabajo del productor inglés ha cristalizado en un disco de 16 temas, "The State Between Us", que se publicó el 29 de marzo (fecha prevista para la salida del Reino Unido de la UE) y en una serie de conciertos de gran formato en los que Herbert va acompañado por una gran orquesta, la Brexit Big Band, también llamada The Matthew Herbert Great Britain and Gibraltar European Union Membership Referendum Big Band. Un gran orquesta que será protagonista del concierto especial de clausura de Sónar 2019, el domingo 21 de julio en el Teatre Grec, y al que además también se sumará el Cor Pilot de l'Esmuc, formado por 50 voces. Si Gran Bretaña tiene que dejar Europa al menos que sea a lo grande.

Durante los dos últimos años Herbert ha imaginado junto a sus músicos y colaboradores (entre ellos Arto Lindsay y la respetada dramaturga Caryl Churchill) qué ha pasado desde el día de la votación hasta hoy y qué significa ser británico en 2019. Y lo ha hecho a su manera, juntando una nueva big band para la ocasión e integrando en el discurso sonidos y elementos de la vida real: el desguace de un Ford Fiesta, un desayuno inglés, la demolición de una fábrica, un nadador cruzando el Canal de la Mancha, un paseo en bici por la residencia de campo de la Primera Ministra británica, un rebaño de ovejas en Gales y un árbol en Alemania. Un nuevo capítulo que añadir a su fascinante discografía, repleta de discos ("Around The House", "Bodily Functions", "Plat Du Jour", "One Pig" y el más reciente "A Nude") en los que las grabaciones de campo y los sonidos del día a día han sido parte fundamental del contenido musical.

ENG: One of the only unambiguous positives to come out of the UK's decision to leave the EU has been the formation of Matthew Herbert's latest boundary pushing sonic experiment. Formed shortly after the referendum vote of July 2016, The Matthew Herbert Brexit Big Band (aka The Matthew Herbert Great Britain and Gibraltar European Union Membership Referendum Big Band), has enlisted over 1000 musicians and collaborators from across the Continent including Arto Lindsay and Caryl Churchill to reimagine British and European identity in the face of the split. In true Herbert style, physical representative elements of this have been incorporated into the sonic mix - from a Ford Fiesta to an English Breakfast to the sound of a ferry crossing the channel. This has been the starting point for a series of live shows across the continent as well as a 16 track album, "The State Between Us", due to be released on March 29th - the scheduled date for the UK's exit. What the future holds is anyone's guess, but what is guaranteed is that on July 21st the Matthew Herbert Brexit Big Band will play the closing show of Sónar 2019 at Barcelona's stunning open air amphitheatre, Teatre Grec. For this very special concert, The orchestra will be joined by the 50 person choir "Cor Pilot de l'ESMUC".

### **Domingo 21 de julio. Teatre Grec.**

En colaboración con el Festival Grec. Debido a la capacidad limitada del espacio, este concierto requiere una entrada separada para asistir



|HAUSCHKA-MUSIC.COM|

## Hauschka, aventurero de las teclas y las cuerdas

### Un piano puro como el bosque

*Texto: sonar.es · Fotografía: Archivo*

Volker Bertelmann ha dejado de lado momentáneamente los diferentes dispositivos y objetos que utilizaba para transformar el sonido de las cuerdas del piano para concentrarse en el sonido básico y puro del propio instrumento. Así es como ha decidido enfocar y trabajar las composiciones de "A Different Forest", su primer disco en Sony Classical, que presentará en directo en SonarComplex. Un trabajo en el que el experimentado músico alemán (nominado al Oscar en 2016 por la banda sonora de la película "Lion", de Garth Davis) nos habla de su experiencia con la naturaleza como base y metáfora para entender cómo se estructura la música y cuál es el sentido de la vida. Un objetivo muy ambicioso que, sin embargo, se plasma en el disco de forma aparentemente sencilla, sin demasiados ropajes que impidan ver de forma clara el concepto central del que ha surgido toda la música: la imagen de un bosque. Bertelmann ha sido durante años uno de los maestros del piano preparado, una técnica que consiste en alterar el sonido del instrumento colocando todo tipo de objetos sobre las cuerdas, o entre ellas, o en otras partes del mecanismo. El músico alemán ha trabajado en esa dirección desde el año 2005, cuando publicó el segundo álbum bajo el nombre de Hauschka, titulado precisamente "The Prepared Piano". A partir de ahí ha explorado las múltiples posibilidades de su discurso en una larga discografía que incluye álbumes en solitario y trabajos en colaboración con músicos de estilos y procedencias muy diferentes, como Calexico, Toulouse Low Trax, Devendra Banhart, el chelista Jeffery Zeigler (del Kronos Quartet) y el baterista Samuli Kosminen (de la banda islandesa múm), además de haber sido remezclado por Matthew Herbert, Ricardo Villalobos y Alva Noto, entre muchos otros.

ENG: Volker Bertelmann has momentarily put aside the different devices and objects he used to transform the sound of the piano strings to concentrate on the pure sound of the instrument itself. This was the starting point for the compositions in "A Different Forest", his first album on Sony Classical, which he will present live at SonarComplex. A work in which the experienced German musician (nominated for an Oscar in 2016 for the soundtrack of the film "Lion" directed by Garth Davis) tells us about his experience with nature as a basis and metaphor to understand how music is structured and what is the meaning of life. An ambitious objective that, however, is captured on the record in a deceptively simple way. By clearing the sonic and conceptual undergrowth, Hauschka arrives at a strikingly beautiful analogy for what all music stems from.

For years Bertelmann has been one of the masters of the prepared piano, a technique that consists of altering the sound of the instrument by placing all kinds of objects on the strings, or between them, or in other parts of the mechanism. The German musician has been working in this direction since 2005, when he published the second album under the name of Hauschka, entitled precisely "The Prepared Piano". From there he has explored the multiple possibilities of his discourse in a varied discography that includes solo albums and works in collaboration with musicians of very different styles and origins, such as Calexico, Toulouse Low Trax, Devendra Banhart, cellist Jeffery Zeigler (of the Kronos Quartet) and drummer Samuli Kosminen (of the Icelandic band múm), in addition to having been remixed by Matthew Herbert, Ricardo Villalobos and Alva Noto, among many others.



## Tutu | Storytelling a través del mix

Las sesiones de Gemma Planell como Tutu nunca son simplemente una sucesión de tracks. Por supuesto, si se lo propone o la ocasión lo pide la DJ catalana sabe como poner una pista a bailar a base de contundencia y precisión. Pero siempre aporta algo más: una narrativa, una idea, un concepto que recorre por debajo a modo de "leit motiv" lo que sucede por encima en un primer plano. Muy versátil (puede pinchar bass music, trance, acid techno, ritmos tribales, psicodelia y grime experimental, todo en un mismo set) y cada vez más intrépida en su selección y sus mezclas, Tutu estará este año en Sónar de Noche pinchando antes del nuevo directo de Acid Arab. Un placer tenerla de nuevo con nosotros. Planell viene trabajando en esas capas de significado en sus sets tanto cuando graba para plataformas, radios o magazines online (Lobster Theremin, XLR8R, Paralelo3 o su estupendo mix para Sounds of Sónar de hace dos años) como cuando pincha en clubs, eventos y festivales de aquí o de fuera (recientemente lo ha hecho en el mítico Tesor de Berlín, en una fiesta Hyperdub en Manchester y en ese templo de culto que es el Golden Pudel de Hamburgo). Pocas como ella saben cómo hacer que las neuronas bailen en nuestro cerebro al mismo ritmo que lo hacen los pies en la pista.



## Macromassa | Héroe del underground

El dúo formado por Victor Nubla y Juan Crek son historia viva del underground de Barcelona y de la vanguardia en España. Insobornables, irreverentes, avanzados a su tiempo y operando siempre a la contra, Macromassa son algo así como nuestros Throbbing Gristle, aunque ellos seguramente rechazarían la comparación (esta y cualquier otra). Si algo les define es la experimentación, pero no la que se queda en un plano estrictamente sonoro o genérico, si no una experimentación real, que les ha llevado a probar todo tipo de disciplinas y a crear con toda clase de elementos: teatro, performance, bandas sonoras, improvisación libre, diseño, instalaciones, magia, literatura, radio, video, manipulación electrónica... todo es posible en su universo — que ellos llaman como Submundo Pérez — siempre que sirva para abrir nuevos caminos y crear una cierta sensación de incomodidad, de



## Los sonidos de Waajeed

Sin duda será recordado, entre otras cosas, por convertirse en el protegido del desaparecido Jay Dee, lo cual quiere decir que su funk es de lo mejor que ha pasado por Detroit en los últimos años. Waajeed es referente total del sonido de Detroit. Como figura legendaria del underground de la ciudad de Michigan, el productor ha dejado su marca personal en todo lo que ha tocado, desde el hip hop — como miembro fundador de los extraordinarios Platinum Pied Pipers y colaborador habitual de J Dilla — hasta el house y el techno. En este mix exclusivo para Sónar 2019, muestra la energía y algunas de las influencias detrás de su reciente LP, "From The Dirt": disco, funk, gospel house y unas gotas de acid. "Este mix está compuesto de algunos de mis tracks favoritos en mi lista de reproducción actual. Unir diferentes colores y texturas es la base de mi trabajo. Combinar canciones que son brillantes por sí mismas es mejor cuando se equilibra con otras totalmente opuestas. Espero que lo disfrutéis." Podrás verlo en Sónar de noche el sábado 20 de julio.

exploración, de aventura sin concesiones a lo banal o lo convencional.

Llevan así más de 40 años, desde 1976, cuando se les asoció a dos movimientos artísticos que subvirtieron a base de ir a la suya sin casarse con nadie: el "rock in opposition" de finales de los setenta y la música post-industrial de los ochenta. Tras una carrera imposible de resumir en estas cuatro líneas, que incluye 12 álbumes y centenares de actuaciones en todo tipo de espacios, Macromassa acaban de grabar su decimotercero disco, "Sucede Allí". Un trabajo basado en un sueño psicodélico, en el que hay — según ellos mismos — "arengas a las masas, animales electrónicos, catedrales con motor, estampadas de caballos, un bandido amarillo y cuevas húmedas", y con el que vuelven a Sónar con todos los honores. Están también en Sonar de día el Jueves 18 de julio.



## RAOR BARBER STUDIO

Un refugio para el hombre contemporáneo

*Entrevista a Carlos Veiga · Fotografía: Danielle Stack*

Carlos es un barbero profesional que ha trabajado en varios salones de prestigio de Mallorca. Hace poco se mudó a la plaza Raimundo Clar para abrir su propia barbería Raor Barber Studio. Vamos a conocer su historia.

**¿Cómo empezó tu aventura como barbero?** Pues todo empezó hace 23 años cuando decidí aprender la profesión. Desde muy pequeño cuando iba una vez al mes a la barbería con mi padre ya sabía que me dedicaría en cuerpo y alma a esta profesión. Disfrutaba mucho el rato que pasábamos en aquel lugar y me gustaba observar la destreza que tenía el barbero con las tijeras.

**Un gran salto profesional y un sueño hecho realidad, ¿Qué te trajo a la plaza Raimundo Clar? y ¿cuándo abriste Raor Barber Studio?** Pues me trajo esa esencia de barrio tan maravillosa que tiene donde hay una gran variedad cultural de gente y eso me fascina, además esta situada en el centro de la ciudad. He sentido el calor de los vecinos desde el primer día. El Studio esta abierto desde el uno de octubre del 2018.

**¿Por qué decidiste ser Barbero?** Fue más una vocación que una decisión. La barbería me permite tener un trato cercano con la gente y a la vez poder desarrollar una actividad creativa y artística, por eso me fascina.

**Abrir tu propio negocio tiene que ser todo un reto hoy en día. ¿Cuáles son tus objetivos?** Mis objetivos son conseguir que los clientes se encuentren cómodos y bien atendidos, se sientan bien asesorados y vean a Raor Barber Studio una barbería de calidad y buenos profesionales.

**En Raor Barber Studio te ocupas del cuidado de barbas, bigotes, afeitado, corte de cabello, ¿puedes decirnos según tú cuáles son los pasos más importantes y qué productos destacarías para tener una barba y un bigote impecable?** Para tener una barba y bigote impecable empezaré diciendo que es importante una buena higiene diaria, si es posible con un champú indicado para barbas mucho mejor. Es muy importante el mantenimiento de texturas cada 10 o 15 días (el arreglo de la barba o el bigote)  
Yo destacaría dos productos básicos para el styling que serían, un bálsamo acondicionador para barbas como el de EDWIN JAGGER con fragancias a lima y pomelo y la cera orgánica sin parabenos de OAK.

**¿Cuáles son los utensilios de afeitado y corte que utilizas?** Pues para afeitarse utilizo una navaja barbera con las cuchillas desechables y una brocha de afeitado con pelo de tejón. Para cortar uso peines de corte clásicos, tijeras de acero japonés y máquinas de cortar pelo de la marca Wahl (ediciones limitadas).

**¿Un consejo para barbudos? ¿Y otro para los amantes del afeitado clásico?** Pues para los barbudos les aconsejo un buen mantenimiento de la barba, con los productos adecuados y que acuda a su barbero cada 15 días para arreglar las texturas y conservar su forma.

Para los amantes del afeitado clásico, les aconsejo que acudan a la barbería para poder hacer el ritual del afeitado. Es muy importante en un afeitado preparar la piel debidamente con una toalla muy caliente y poder abrir el poro correctamente, aplicar un aceite pre-afeitado y seguidamente enjabonar. Es recomendable dar dos pasadas, la primera a favor de la dirección del nacimiento del pelo y la segunda a contrapelo. Acabáramos el afeitado con una toalla bien fría para cerrar el poro y finalizar con un masaje facial y un buen after shave.

**¿Qué opinas de los productos que van saliendo al mercado para el cuidado del hombre?** Pues me parece fantástico, de cada vez el hombre se preocupa más por su imagen y nos importa mucho que productos utilizamos. Sin duda alguna los productos orgánicos están cobrando mucha fuerza y nos estamos concienciando que serán el futuro.

**¿Cuál es tu producto favorito?** Cada producto es diferente, existen productos de tratamiento, productos de styling (acabados) etc... pero sin duda alguna mi producto favorito es un buen champú, siempre he apostado por un cabello y cuero cabelludo sano. En el Studio trabajamos con La Bioesthetique, me encanta su línea de cuero cabelludo, pero no podría decirte cuál es mi champú favorito ya que tiene una gama tan amplia que me permite poder tratar con seguridad la necesidad de cada cliente.

**¿Qué es lo mejor de ser barbero?** Poder asesorar la imagen de una persona y poder ejecutarla. Poder conocer gente a diario y aprender de ella. Y sobre todo poner mis conocimientos a disposición de mis clientes, eso es algo que me llena muchísimo.



Plaça de Raimundo Clar, 12. Palma.  
Raor Studio: 633 49 00 12  
Horario LU-VI: 10:00 -20:00h  
Sábado: 09:00-14: 00h. Domingo: Cerrado  
📍 Raor Barber Studio 📞 raorbarberstudio

APP reservas: Android | Apple o iOS





**MALLORCA** | Posada de la Real, 9. Palma. Tel. 600 39 25 06

## Idea deco ofrece el servicio de Personal Deco Shopper

¿En qué consiste el servicio Personal Deco Shopper? Es la oportunidad de disfrutar de una libreta de direcciones, una selección de lugares desde los más reconocidos hasta los más confidenciales, para conocer las últimas tendencias y los nuevos creadores, para sus muebles, obras de arte, iluminación, cortinas, alfombras, ropa de cama, vajillas y cualquier elemento decorativo original y original como parte de este servicio que además pueden realizar sus compras.

ENG: So, what does the Deco Shopper's service offer? It's the opportunity to enjoy a wide range of options, a selection of establishments from the very well-known to the very confidential, to get to know the very latest fashions and creators, for your furniture, art, lighting, curtains, rugs, bedding, crockery and any other original decorative element. As original as the service which you can also use to make the purchases.

**MALLORCA** | *PENSA CALMA. Carme, 21.*

## La alta cosmética ecológica Dulkamara ahora disponible en Pensa Calma urban retreat

Desde el pirineo navarro, Dulkamara nace de cultivos biodinámicos, plantas silvestres, recolecciones programadas, selectos aceites vegetales vírgenes de primera presión en frío, aceites esenciales de excepcional calidad...

Con respeto y cuidado rescatan la esencia de cada planta desde su raíz, yemas, médula... , donde se acumula su riqueza, para transmitir a la piel la máxima eficacia. Procesos de elaboración físicos, bio-fermentaciones lentas y meticolosas, maceraciones, mezclas, extracciones y ciclos de transformación natural, que mantienen intactas las propiedades de las materias primas, con el objetivo de preservar todas y cada una de sus cualidades naturales.

El bambú es la estrella indiscutible en sus formulaciones. Evoca la flexibilidad, la adaptabilidad y resistencia al medio, facultades básicas que trasladamos a la piel; generoso en oligoelementos libera, entre otros, silicio, esencial para fortalecer la retícula del tejido conjuntivo, soporte cutáneo. Este incomparable elemento del Reino Vegetal enriquece, como denominador común, su gama de productos aportando excepcionales cualidades y potenciando las de otros ingredientes. La piel se beneficia ganando resistencia y flexibilidad, facultades propias de la juventud.

La naturaleza se recrea en los cosméticos Dulkamara, verdaderas joyas vegetales que atesoran activos y nutrientes totalmente afines a la piel.



**MALLORCA** | C/ Rubí, 9. (Zona Plaza Mayor). Palma

## Prepárate este verano con SASU

SASU es una nueva tienda conceptual de regalos bonitos para ti o los tuyos. Diseños

exclusivos de marcas europeas y manufactureras humildes preocupadas por la sostenibilidad: Bolsos de papel resistentes al agua, de UASHMAMA; carteras, de SECRID; productos cosméticos, de OLIVEDA; altavoces de Kreafunk; accesorios del hogar, de house doctor o DUTCHDELUXES; fragancias de SKANDINAVISK, bisutería fina, etc. Historias que te acompañarán.

ENG: Get ready for Summer at SASU: SASU is a new concept store for pretty things gifts to treat yourself or a friend. Premium designs from small European brands and manufactures who care about sustainability: Bags made of washable paper from UASHMAMA, wallets from SECRID, natural skincare from OLIVEDA, speakers from Kreafunk, home accessories from house doctor or DUTCHDELUXES, fragrances from SKANDINAVISK, delicate jewelry, etc. With stories that keep you company.



## FLAMINGOS VINTAGE KILO

### La atemporalidad que está de moda

*Entrevista*

**¿Por qué decidisteis abrir este espacio? Contadnos vuestra historia...** Bueno, lo cierto es que fue algo totalmente casual o causal ya que todo pasó en tan breve espacio de tiempo que estaba claro desde el principio que Flamingos Mallorca nos había elegido como pilotos de este proyecto. Nos gusta recalcar que todo fluyo de una forma tan sencilla y tan rápida que todavía nos sorprende, lo cierto es que en menos de 24 horas teníamos el ok de Flamingos, el local en Santa Catalina y la emoción del que empieza un proyecto que sabe ganador.

**Define a Flamingos Vintage Kilo en 3 palabras** Divertido, original y sostenible.

**¿Por qué creéis que actualmente estamos viviendo este auge de lo vintage?** En este aspecto creo que se dan varios factores importantes; El hastío de mucha gente a la producción masiva y explotadora, tanto de recursos naturales como de personas.

La conciencia en reutilizar productos ya fabricados de calidad y estado óptimo. En el sector textil podemos encontrar un claro ejemplo de lo anteriormente mencionado. Tenemos ropa fabricada para vestir 2 o 3 veces la población mundial durante décadas y se sigue produciendo de manera compulsiva. La decisión de tener un look más personal y original sin tener que gastar mucho dinero, ganas de salirse de la "moda clonada" que imponen las grandes multinacionales.

**¿De dónde viene vuestra pasión por la moda vintage?** Bueno en el caso de Francesca es una pasión por la moda en general y sobre todo por la creatividad y la utilización de productos de calidad y confección para reinterpretarlos en nuevos contextos. Su trabajo como estilista y diseñadora le proporciona una visión global de todas las prendas que nos llegan casi por sorpresa ya que compramos por Kilos y nunca sabemos al 100% lo que nos va a llegar.

**¿Tenéis ahora mismo en la tienda a algún diseñador local?** Actualmente contamos con la

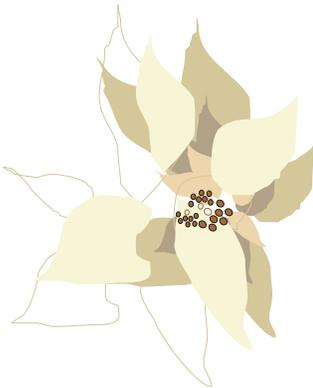
marca y diseños originales de "MELPURA" que es la marca que Francesca tenía y desarrollaba en Barcelona antes de venir a Mallorca a vivir. Además gracias a tener el servicio de estilismo y diseño de ropa y accesorios trabajamos con algunas de las más conocidas empresas locales de producción audiovisual, teatro y eventos en general.

**¿De todas las preciosidades que tenéis, cuál crees que es por excelencia el producto que más demanda tiene por vuestros clientes?** Son muchos los productos estrella que tenemos en la tienda que podrían ser; Levis 501, Crazy jackets, camisetas NFL, NBA, NHL, ropa militar, ... Pero creo que sin duda lo que más vendemos y llama más la atención son nuestras camisas Hawaianas tanto de mujer como de hombre. Nuestros precios son imbatibles y eso se nota ya que tenemos una rotación de producto muy alta y estamos recibiendo pedidos y renovando stock cada 15 días.

**Una anécdota por contar.** En Flamingos las anécdotas son diarias, es una de las cosas que más nos enriquecen y emocionan de la tienda ya que no hay día que surjan sinergias de todo tipo con nuestros clientes y visitantes. Una situación mágica que nos paso a los pocos meses de abrir fue que nos visito un fotógrafo de Barcelona con el que empezamos a hablar de la idea de montar un shooting fotográfico un martes utilizando como escenario todos los trastos que la gente deja ese día en los contenedores, esa misma mañana entro una espectacular clienta californiana que era modelo y sin saberlo nosotros le propusimos hacer ese mismo día la sesión fotográfica con nosotros. Una pareja de amigos del fotógrafo especialistas en eventos se incorporo al equipo en menos de 1 hora tras una llamada y 8 horas después de haber lanzado la idea al universo estábamos realizando uno de las sesiones fotográficas más divertidas y emocionantes que hemos realizado, implicando a vecinos y comercios cercanos con un resultado final ESPECTACULAR.

Calle Cotoner, 43 bajos. Palma. Mallorca. Tel. 871 70 61 87

MUST HAVE



NIPA alpargatas  
NIPA SHOP. Bosseria, 12 A. (Zona Plaza Mayor) Palma.



Body Balm, Grapefruit by Oliveda  
SASU. Calle Rubi, 9. (Zona Plaza Mayor) Palma, Mallorca.  
[www.sasu.es](http://www.sasu.es)



Pair of buffalo horn earrings  
Hand carved by master artisans in Lima  
Perou Design Collection  
CALAME, Argenteria, 3. Palma, Mallorca.  
[www.calame-palma.com](http://www.calame-palma.com)



Dulkamara bamboo, cosmética ecológica  
PENSA CALMA. Carme, 21. Palma. Tel. 971 75 56 87  
[www.pensa-calma.com](http://www.pensa-calma.com)



AFENDS Dreamtime Mens Shir  
 PIEL DE GALLINA. Brossa, 11. Palma. Mallorca  
[www.pieldegallinashop.com](http://www.pieldegallinashop.com)



Obey Clothing  
 PASATIEMPOS STORE. Brossa, 16. Palma. Mallorca  
[www.pasatiempos.net](http://www.pasatiempos.net)



Todos los complementos de moda vintage años 70's y 80's  
 FLAMINGOS VINTAGE KILO  
 Calle Cotoner, 43 bajos. Palma. Tel. 871 70 61 87



Cestas de bicicleta hechas a mano en un pueblo de Birmania  
 IDEA DECO / Descuento especial inicio verano, hasta -20%  
 Posada de la Real, 9, bajos. Palma. Tel. 600 39 25 06  
[www.idea-deco.com](http://www.idea-deco.com)



Aceite Barba Acondicionador Lima Edwin Jagger  
 RAOR BARBER STUDIO  
 Plaça de Raimundo Clar, 12. Palma. Tel. 633 49 00 12

---

## FOODIES & TRAVELLERS

---



### LA VIEJA DE JONAY HERNÁNDEZ

Cocina fusión vanguardista canaria

*Texto: Rose Sioux · Fotografía: Danielle Stack*

La Vieja, delicia de las islas Canarias, es un pez óseo omnívoro, cuyo nombre científico es *Sparisoma cretense*, pertenece a la familia de los Escáridos (*Scaridae*, por su capacidad para saltar y golpear con la cola). Es conocido también con el nombre de Loro Viejo. Posee una particularidad en su boca la cual tiene forma de -pico de loro- (de allí su nombre)

La gastronomía canaria es herencia de la cultura gastronómica española, pero con muchísima influencia latinoamericana y también como no, africana, conformando una identidad propia y diferenciada. Esta huella gastronómica hoy resurge gracias al talento de cocineros como el chef canario Jonay Hernández que, acompañado de su equipo, ha puesto la cocina canaria de moda en Palma.

La pasión que se refleja en sus platos sólo es comparable a la que pone el equipo que lo regenta. Aquí se toman las mejores papas arrugas con mojo, pero si algo sabe a Canarias es Gofio.

En La Vieja ofrecen cocina canaria creativa y donde los cocineros y camareros (y que bien podrían estar recién salidos de un grupo de rock por su imagen) dan lo mejor de sí mismos. En definitiva, un restaurante interesante para disfrutar de los sabores canarios más creativos en un ambiente informal, con platos sorprendentes que seguro que te hacen vivir una experiencia única.

ENG: Traditional Canary Island cuisine has always been a part of the Spanish gastronomic culture, but has lots of Latin-American influences, and of course, African influences too, which give it its own unique identity. This gastronomic specialty is rediscovered thanks to the talent of chefs such as Jonay Hernández (from the Canary Islands) who, with help from his team, has made the Canarian cuisine a well-known option in Palma.

The passion of his dishes is only comparable with that of the team that manages the restaurant. You can try the traditional "papas arrugas con mojo", but if you really want to try something traditional, it's got to be the Gofio.

"La Vieja" offers creative Canarian cooking and the team of kitchen staff and waiters (who look like rock stars!) are very helpful and friendly. The restaurant is definitely an interesting spot where you can enjoy the traditional cooking in a laid-back atmosphere, with amazing dishes which are sure to make for a unique experience.



**Sugerencias para picar:** Arepa rellena de guiso de carrilleras de ternera con mojo de aguacate; bocadillo de bogavante asado, crema de cangrejo y aguacate; huevo frito en 2 cocciones con puré de papa trufada y chorizo palmero.

**Platos sugerentes:** Paletilla de cabrito al salmorejo con puré de boniato y cogollos asados; pescadito adobado y frito con mojo de jalapeños; pulpo asado y sancochado con alubias; bichillo de cerdo ibérico kamado con mojo picón y puré de boniato. Dejen espacio para el postre que vine con el nombre divertido "El increíble Hulk".

**Bites suggestions:** "Arepas" filled with veal cheeks stew with avocado mojo; grilled lobster roll, crab cream and avocado; fried egg cooked at 2 different temperatures with potatoe truffle cream and "chorizo palmero"

**Recommended dishes:** Goatling shoulder with "salmorejo", sweet potato puree and roasted lettuce hearts; fried fish with jalapeño mojo; roasted and parboiled octopus with white beans; ibérico pork "bichillo" roasted in "kamado" with spicy "mojo". Leave room for the dessert because it's comes with the funny name "The Incredible Hulk".



Plaça de Raimundo Clar, 11. Palma. Tel. 871 53 17 31



## FERVOR

### Cocina tradicional con técnicas actuales y nuevas ideas

*Texto: El del Bar · Fotos: Ph. Brenda Viscomi @brendaphotography*

Les presentamos FERVOR, un establecimiento informal cuya propuesta gastronómica nace del amor a la cocina de Francisco, su chef y propietario, que ofrece a sus comensales una cocina solvente y honesta elaborada con productos de mercado. Sus propuestas gastronómicas nos llegan en forma de platos sencillos y sin parafernalia, con ejemplos como el Entrecote Angus, sus populares canelones de rabo de toro, el salmón sobre tagliatelle con gambas y espárragos o incluso sus deliciosas paellas, donde los protagonistas son siempre unos productos excepcionales que se transforman en creaciones sabrosas que consiguen emocionar y donde la relación calidad-precio es inmejorable. Así definen sus responsables, una oferta gastronómica pensada para maridar con las grandes joyas que esconde su bodega, cuidadosamente seleccionadas por Débora, la pareja de Francisco, que apuesta por una carta de vinos con carácter.

ENG: We present you FERVOR, an informal establishment where the gastronomical offer is all about love, thanks to chef and owner Francisco, who offers his clients reliable and honest food based on market products.

The menu offers simple, no-fuss meals, such as the Angus Entrecote, the popular oxtail cannelloni, the salmon with tagliatelle and prawns and asparagus, or even the delicious paellas. The main ingredients are always exceptional products which are transformed into tasty creations which make an impact and are really a great value for money.

This is how the people in charge define a gastronomical offer which is perfect to enjoy with one of the gems hidden away in their wine cellar, carefully selected by Débora, Francisco's partner, who has chosen a wine list with an edge.

Carrer dels Hostals, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 20 95 46



**MALLORCA** | Carrer de l'Hostal de Santanyi, 11. Palma. Tel. 871 17 70 66

## Shaka Restaurant

Un fantástico viaje culinario a través de la dinastía Kamehameha y la cocina asiática más actual

Es el nuevo recién llegado a la popular plaza Raimundo Clar del casco antiguo de Palma que completa la oferta gastronómica de la zona con una cocina fresca fusión de inspiración hawaiana & asiática. Sin duda es un lugar encantador, los tapices y la decoración con elementos florales a cargo de la decoradora Cristina Egurrola llenan de color el salón y desde la cocina emergen platos fríos y calientes, imaginativos como por ejemplo Kalua Pig, la porcella negra mallorquina deshuesada, levemeté ahumada, vegetales salteados y puré de patata violeta o la ventresca de atún Bluefin en hoja de plátano...

Además os propone sumergiros en un fantástico viaje sensorial hacia la Polinesia con una carta de cócteles Tiki. Suena bien, verdad. Pues no veas como saben...

ENG: Shaka restaurant is the latest installment at the popular "Raimundo Clar" square in the old town of Palma, and completes the gastronomic offer of the area with fresh fusion cooking which takes inspiration from Hawaii and Asia. It's a charming spot; the textures and decor with floral elements, which decorator Cristina Egurrola is in charge of fill the area with color. Both cold and warm imaginative dishes emerge from the kitchen, such as the Kalua Pig, the traditional black Majorca pig, with no bones, slightly smoked, served with vegetables and mashed violet potatoes, or the Bluefin tuna belly in banana leaves.

The restaurant also offers a sensorial trip to Polynesia with their Tiki inspired cocktail list. Sounds good, right? Well it tastes even better!

**MALLORCA** | Las Ramblas, 15. Palma.

Damos la bienvenida a la nueva taberna de toda la vida, la Taberna Bilbo



Si estas de paseo por el centro puedes fácilmente detener la mirada en esa taberna llamada Bilbo que lleva abierta desde 1940, ahora bajo una nueva dirección. Nos cuentan que en la barra se despliegan diariamente montaditos sugerentes pero si te apetece algo más ceremonial, adéntrate en su interior donde en las dos salas contiguas o fuera en su romántica terraza puedes disfrutar de una relajada comida o cena inspirada en la cocina vasca. Uno de sus puntos fuertes son las carnes y debo decir que tanto el lomo alto como la entraña están buenisimos. La calidad de la carne es sublime y los precios muy competitivos. ¡Visita obligada!

ENG: If and when you find yourself taking a walk around town we're sure you'll stop and take a look in at this tavern, Bilbo, open since 1940 and now under new management. The bar offers daily "montaditos" but if you fancy something more substantial you can have a relaxed lunch or dinner in one of their two dining areas or the romantic terrace, where you'll enjoy cuisine from the Basque country. One of their strong points is the meat dishes, and we must say that both the pork loin and the entrails are both delicious. The quality of the meat is amazing and the prices are very competitive. Don't miss out!



**MALLORCA** | Paseo Particular Joan XXIII, 2. Palma

## Foam Coffee & Fresh Food

Foam está planteado como un lugar para darse un respiro en el centro de la ciudad, con sus amplios ventanales, decoración moderna y cómoda terraza. La cocina tiene a las verduras como estrella pero también saca partido de las carnes de proximidad y los pescados traídos del mercado de l'Olivar. Las ensaladas, bols de frutas y los bocadillos son algunas de las propuestas para desayunar. El menú del día 10,90 euros y varía según lo que ofrezca el mercado en cada temporada.

Un ejemplo de su cocina: Crema de zanahoria, apio y puerro; el bacalao a baja temperatura con salvia y verduritas al vapor; "roast beef" con salsa de mostaza antigua acompañado de patatas al horno al romero o calabacines rellenos de mijo con salsa de piquillo.



**MALLORCA** | Monsenyor Palmer, 5. Palma

## Moments Palma

### Hacer las cosas con cariño

Lo reúne todo, buen gusto, gastronomía, tradición, una estética desenfadada que recrea un espacio íntimo, idóneo para pequeñas reuniones y celebraciones. Aunque está abierto prácticamente todo el día, nuestro momento preferido para sentarnos en sus terraza es la hora de la merienda.



**MALLORCA** | C/ Can Salat, 1. Palma. Tel. 871 93 06 52

## El chef Pinxo González de Ses Portes Vermelles es el ganador del concurso Oleotapa 2019

El mes pasado el chef Pinxo González se proclamó ganador del concurso Oleotapa 2019 con su "Galleta con gamba mallorquina cubierta de gelatina de aceite de oliva virgen extra y acompañada de gazpacho de remolacha con espuma de lima". Además recibió junto al galardón un pase de congresista para la próxima edición de Madrid Fusión. Como puedes apreciar, nada de lo que te sirvan en este local será por casualidad, la experiencia y el buen hacer de sus dueños se percibe en el ambiente que adapta su propuesta gastronómica, ofreciendo platos reconocibles con elaboración de alto vuelo y comidas simples servidas a la perfección.

Además Yamila Storr nos comentó que estrenan carta con diferentes apartados, uno para los más carnívoros y otro dedicado a los vegetarianos, veganos... Vamos que de las manos del chef sale todo de maravilla.

**Te recomendamos:** Carpaccio de salmón con helado de wasabi, el T-bone steak o el Curry vegano con arroz basmati.

Huevos ecológicos, pan artesano, frutas y un buen café. Son el claro ejemplo de que hacer las cosas con cariño, tiene su recompensa.

Por otra parte las cosas son como son. Vemos un rayo de sol asomándose y nos volvemos lagartijas de terraza, cazadores de "mañanao gratuito" y 'jaranistas' de barra (y de barrio) profesionales. Jolgorio, alboroto o parranda. Llámalo como quieras, pero es escuchar las palabras mágicas 'Vámonos de terraceo' y nos entra un 'noséqué' que qué sé yo.

MALLORCA | Guillem Santandreu, 38. Lloseta

## Tomeu Lasso



Su vocación es inequívoca y es su más sincera carta de presentación: «Ensalzar la excelencia de las verduras de su propia huerta y ofrecer solo aquellas materias primas que cumplan con la frescura y la temporada». Tomeu Lasso elabora un menú degustación compuesto por platos de productos de la huerta recién recolectados. Recupera sabores tradicionales con técnicas contemporáneas, la base de la coquinaría que proponen. Sin elaboraciones que permanezcan perenemente en carta, porque la minuta varía diariamente en función de lo que llega desde el campo, asistimos a técnicas depuradas, ensalce de los sabores más esenciales, ausencia de intervenciones duras y cierto refinamiento clásico. No hay artificios, ni tirabuzones prescindibles. Producto, mucho y muy bueno, complementado con carnes, pescados y otras materias primas de proveedores cercanos.



MALLORCA | Passeig Born, 8. Binissalem.

## Es P'dal. Comida casera y un interior amigable

Es un resto bar decorado estilo vintage con una terraza encantadora. Es un espacio íntimo con iluminación tenue donde te lo puedes pasar bien a cualquier hora del día. Ofrece almuerzos, meriendas, muy buenas picadas y cenas informales y todo regado de buen vino de la tierra de Binissalem si lo deseas o de una buena cerveza artesana que también las hay. Tiene la impronta de sus dueños, esa calidez siempre está presente y ya sabemos que es un plus que el cliente sabe valorar.

**Te recomendamos:** La pizza ONG, solidaria con mermelada de tomate picante, calabaza, "varia", cebolleta, piñones y mejorana o la hamburguesa de pollo campero, aros de cebolla crujiente con salsa masala y lechuga. También disponen de hamburguesa vegetariana de remolacha y garbanzos, pipas, lechuga y acompañada de patatas.

MALLORCA | Bosseria, 8-10. Palma.

## ¿Cuál es tu pizza preferida? ¿Te apetece una calzone?



Como siempre cuando llega la hora de comer, uno siempre se pregunta qué comer y, dónde ir. Pues aquel día optamos por la comida preferida de much@s, una pizza. Nos vino de paso y entramos en **Crusty's Pizzería** que se encuentra en el centro de Palma (cerca de plaza Mayor/plaza Coll). Y como es habitual Markus estaba ahí en el local, nos pusimos hablar sobre sabores e ingredientes...

Para mí, desde luego, la mejor pizza que nunca haya comido es la más sencilla: solo salsa de tomate y mozzarella sobre la masa. Nada más.

El hambre apretaba y al final pedimos un calzone. Me gusta el calzone por su jugosidad y la abundancia de queso y al terminar nos fuimos saciados y contentos.

Crusty's es un bar de paso de donde puedes llevarte un trozo de pizza, refrescarte con una cerveza fría y seguir tu camino. Dentro, con las mesas y sillas coloridas, reina la energía del color. Ecléctico diría. Mezcla detalles retro con una máquina convertidor de criptomonedas como Bitcoin y además puedes pagar también tu pizza con Bitcoin.

---

# FORMENTERA IS CALLING

---

INSPIRADO EN EL ESTILO DE VIDA HIPPIE & CHIC DE LA LUMINOSA ISLA BALEAR, FIVE FLOWERS HOTEL & SPA FORMENTERA ES EL NUEVO DESTINO PARA DISFRUTAR DEL PARÁISO ESTE VERANO. EL PRIMER HOTEL 5 ESTRELLAS DE FORMENTERA PRESENTA 79 HABITACIONES Y SUITES CON VISTAS AL MAR, FITNESS CLUB, SPA, CONFERENCES ROOMS & SKY BAR CON VISTAS 360° MEMORABLES.



## FIVE FLOWERS HOTEL & SPA

El primer 5 estrellas de Formentera

*Texto & Fotografía: LadypressAgency*

Diseñado para soñar, vivir y sentir Formentera, Situado a 250 metros del increíble mar turquesa que baña la isla más especial de las Baleares, Five Flowers Hotel & Spa es el nuevo destino vacacional para disfrutar Formentera en clave de confort absoluto y lujo relajado, dejándose mimar por sensaciones únicas y contagiándose del feliz universo flower power que ha definido la banda sonora de la isla y el espíritu vibrante de Five Flowers Hotel & Spa Formentera.

Para relajarse y desconectar, el huésped tiene a su disposición el Spa y el Fitness Club. El Spa ofrece circuito termal con jacuzzi, fuente hielo, tumbonas calefactadas, sauna y baño turco, masajes en cabina individual o doble para ser disfrutados en pareja y tratamientos personalizados de la firma de cosmética natural Alqvimia.

El Fitness Club ofrece una sala de musculación con equipos de entrenamiento muscular, cardiovascular, running y pesas de la firma Technogym, con la posibilidad de contratar un entrenador personal.

END: On May 1st 2019 Five Flowers Hotel & Spa Designed to dream, live and feel Formentera. Located 250 meters from the incredible turquoise sea that surrounds the beautiful Balearic Island, the new holiday destination to enjoy Formentera in comfort and relaxed luxury, pampering yourself with unique sensations whilst reliving the positive vibes of the 60s flower power era that defined the soundtrack of the island, and now also the vibrant spirit of Five Flowers Hotel & Spa Formentera. To relax and unwind, guests have at their disposal the Spa and the Fitness Club, open daily from 9am to 11pm. The Spa offers a thermal circuit with jacuzzi, ice fountain, heated loungers, sauna and Turkish bath, and massages can be enjoyed in either single or double rooms. All personalised treatments at the Spa use the 100% natural and transformative brand Alqvimia. The Fitness Club offers a muscle-building room with muscle, cardiovascular, running and weight training equipment from Technogym, with the option of hiring a personal trainer to balance body and mind during the stay on the island.

# Kokoy by Hideki Matsuhisa, el restaurante gastronómico del primer hotel 5 estrellas de Formentera

Hideki Matsuhisa es el único chef japonés con una estrella Michelin en España por su restaurante **Koy Shunka Barcelona**. Considerado el mejor chef japonés de España e incluso de Europa, inauguró en Formentera **Kokoy by Hideki Matsuhisa**, el restaurante gastronómico de **Five Flowers Hotel & Spa Formentera**. Situado en el Sky Bar del hotel, se postula como un paraíso para los amantes de la cocina japonesa. Solo 33 comensales en mesa, más una barra para otros seis invitados, y unas vistas 360° de la isla privilegiadas en un espacio minimalista y veraniego, abierto cada noche. Una carta elaborada con ingredientes de la cocina japonesa que, tras un proceso de investigación, incorpora a la propuesta culinaria de Matsuhisa la materia prima de Formentera, como el pescado de roca, el bogavante y la gamba roja de lonja. Productos del mar y el campo de la isla balear que proponen un nuevo sabor de la isla de Formentera.

ENG: Designed to dream, live and feel Formentera, Five Flowers Hotel & Spa Formentera is the first 5-star hotel on the Balearic island, which has opened this spring 2019 with a luxury gastronomic host: Hideki Matsuhisa. It is the only Japanese chef with a Michelin star in Spain for his restaurant Koy Shunka Barcelona. Considered the best Japanese chef in Spain and even in Europe, opens this year in Formentera Kokoy by Hideki Matsuhisa at Five Flowers Hotel & Spa Formentera. Located in the Sky Bar of the hotel, Kokoy by Hideki Matsuhisa is postulated as a paradise for lovers of Japanese cuisine. Only 33 guests at the table, plus a bar for six other guests, and 360° outstanding views of the island in a minimalist and bright venue, open every night. In line with the gastronomic concept of the renowned chef, the menu of Kokoy by Hideki Matsuhisa is guided by the quality of raw material, treated to perfection, sublating the pure flavours



Hideki Matsuhisa



## Elegancia & Diseño

El hotel se presenta con 79 sensacionales habitaciones y suites con vistas al mar y seis categorías distintas: Boutique, Premium, Family, Sky, Suite y Grand Suite. El huésped tiene a disposición una carta de almohadas y podrá dormir en una cama redonda de 2,2 metros u optar por una king o queen size. Todas las habitaciones, equipadas tecnológicamente y con iluminación domótica de escenas, están provistas de terraza y decoradas con detalles que enamoran. El diseño, elegante y original, se inspira en la estética y el lifestyle de los años 60 y 70, creando espacios cálidos, confortables y contemporáneos, tamizados por la luz natural, que invitan al disfrute indoor-out door durante la estancia en plena armonía.

En las zonas exteriores se encuentra la piscina y el Pool Bar, un espacio ideal para degustar la formidable gastronomía que ofrece Five Flowers Hotel & Spa o disfrutar de uno de los mejores desayunos de la isla. Por un ascensor panorámico se accede a la terraza superior, donde se encuentra el Sky Bar con sus vistas 360° de Formentera y la isla de Ibiza, para ser contempladas, en el silencio del alba y las luces del atardecer, desde el jacuzzi con pared de cristal.

ENG: Five Flowers Hotel & Spa Formentera presents 79 sensational rooms and suites with sea views that take on six different categories: Boutique, Premium, Family, Sky, Suite and Grand Suite. Guests have a pillow menu, and also have the choice to sleep in a round bed of 2.2 meters or opt for a king or queen size. All rooms count with a full-equipped terrace and are powered with smart technology and decorated with details that you will fall in love with.

The elegant and original design is inspired by the aesthetics and lifestyle of the 60s and 70s, creating warm, comfortable and contemporary spaces, sifted by natural light and invites harmonising indoor and outdoor enjoyment during the stay.

In the outdoor areas you will find the pool and the Pool Bar, an ideal place to taste the exquisite cuisine offered by Five Flowers Hotel & Spa, or enjoy one of the best breakfasts on the island. By a panoramic elevator you access the upper terrace, where you can find the Sky Bar with its 360° views of Formentera and neighbouring Ibiza, where guests can enjoy the serenity of the sunset from a luxury rooftop jacuzzi.

Calle Fonoll Marí, 84. Es Pujols. Formentera. Tel. 971 328 160 [info@fiveflowershotel.com](mailto:info@fiveflowershotel.com)

## DRINKING THE DRINKS



**MALLORCA** | *Sant Magi, 74, Palma. Tel. 871 53 71 34*

### ¿Conoces la nueva tienda de Mallorca que han abierto en el barrio de Santa Catalina?

Xavier Borrás, trabaja en el concepto de -ofrecer lo mejor- abriendo su segunda tienda en Palma y, manteniendo la imagen de sus vinos exclusivos y de prestigio, pero con un toque de modernidad inspirado en las bodegas de Mallorca tradicionales, y por su puesto de diferentes regiones de España y del mundo.

La nueva tienda ofrece también catas de vinos y además puedes tomarte vinos interesantes de gama media-alta por copas, si te apetece ya que siempre hay alguna botella descorchada de vino que se merece un mimo.

ENG: Xavier Borrás really knows how to work the concept of offering the best by opening his second shop, which maintains the image of his exclusive and prestigious wines but with a modern twist inspired by the traditional Majorcan bodegas and, of course, from other parts of Spain and the world too. The shop also offers wine tastings or you can enjoy a glass with friends if you fancy, as there is always an open bottle of chilled white wine or a red.

**MALLORCA** | *Plaça de Raimundo Clar, 13, Palma. Tel. 971 20 07 45*

## Beer Lovers

Creando verdadera cultura cervecera y el maridaje perfecto con una cocina de mercado



Beer Lovers restaurant es un lugar ideal para aquellos que salen de su trabajo y quieren compartir una buena cerveza antes de llegar a casa, o bien para todos aquellos que quieren una cena divertida entre burbujas, lúpulos y maltas. Lo que realmente importa aquí es la cerveza, por lo cual el objetivo de estos productores locales es crear una verdadera cultura cervecera y compartirla con cada uno de los comensales que llegan al local. Aparte de un buen servicio gastronómico, plato del día 8,50€, aquí también se pueden degustar cervezas invitadas.

Además de magníficas y variadas cervezas, este local ofrece comida deliciosa: coca de setas con camallot; magret de pato con naranja y pomelo; carrilleras de cerdo guisadas con cerveza negra rellenas de queso de cabra, por ejemplo, todo para acompañar tu cerveza preferida. Cada mediodía ofrecen comida local como lomo con col o berenjenas rellenas por unos 8,50 euros.

# INFOMAG · THE GUIDE

MALLORCA #156

lifestyle & urban subculture magazine

junio 2019

© Ugo Rondinone



SHOPPING | ART & DESIGN  
HOTELS | BEAUTY & SPA  
RESTAURANTS | BAR & CAFE

VISIT OUR  
ONLINE GUIDE



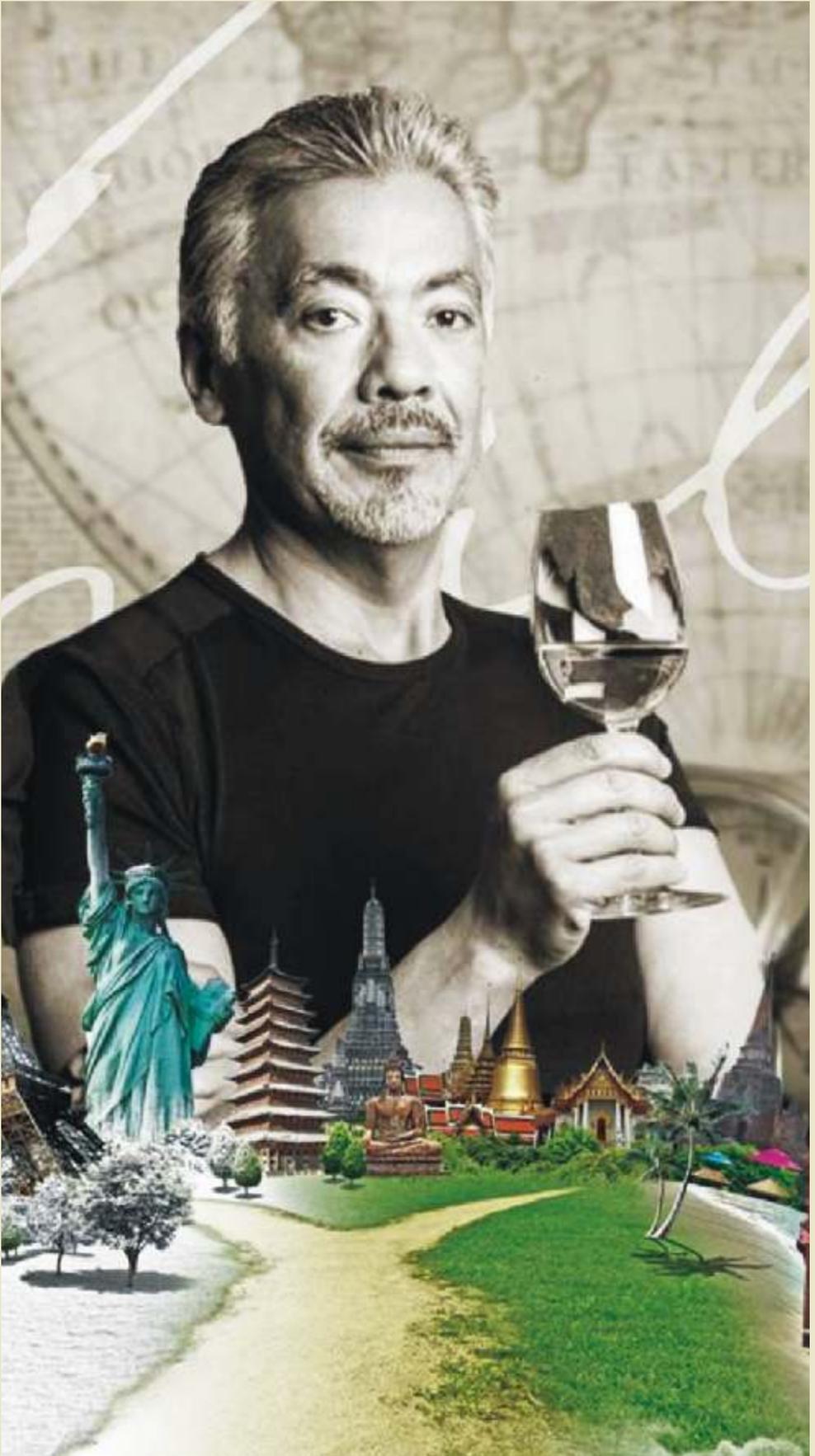
Follow us



infomag.es



INFOMAG-2254-3732



*You must offer something good to the body so that the soul wants to live in it. - W. Churchill*

## Emilio Inobar

Cocina fusión mexicana y asiática

Calle Concepción, 9

Palma de Mallorca

Tel. 657 50 72 94

2-3-4-5: 13:00-17:00 / 19:00-00:00 6: 19:00-00:00

Closed on Sunday and Monday



# INFOMAG SELECCIÓN

<p><b>Shopping</b> <b>pág./page 60</b></p> <p><b>Piel de Gallina</b> Clothing &amp; Complements Brossa, 11. Palma</p> <p><b>Pasatiempos</b> Clothing &amp; Complements   Brossa, 16. Palma. Son Quint, 3. Palma.</p> <p><b>Flamingo Vintage Kilo</b> Clothing &amp; Complements Cotoner, 43. Palma.</p> <p><b>Nipa</b> Shoes &amp; Complements Bossèria, 12. Palma</p> <p><b>Calame</b> Cosy &amp; distinctive Argenteria, 3.</p>	<p><b>Sasu</b> Concept-store Rubí, 9. Palma.</p> <p><b>Idea - Deco</b> Concept-store Posada de la Real, 4 <b>Món S.XX</b> Vintage furniture Costa sa Pols, 7b. Palma</p> <p><b>Mel Vici</b> Mieles de Mallorca Alaró</p> <p><b>Beauty &amp; Spa</b> <b>pág./page 61</b></p> <p><b>Llongueras elite</b> Estilistas Brondo, 3. Palma P. Mallorca, 6. Palma</p>	<p><b>Raor Barber Studio</b> Barberia &amp; estilistas Pl. Raimundo Clar, 1 <b>Barbers club Palma</b> Barberia &amp; estilistas Banc de l' Oli, 9. Palma.</p> <p><b>Pensa Calma</b> Massage center Carme, 21. Palma.</p> <p><b>Tienda de vinos</b> <b>pág./page 62</b></p> <p><b>Mallorcària</b> Wine shop Santa Eulàlia, 11. Palma Sant Magí, 74. Palma</p>	<p><b>Hoteles</b> <b>pág./page 62</b></p> <p><b>Hotel Es Princep</b> Bala Roja, 1. Palma</p> <p><b>Posada Terra Santa</b></p> <p><b>Hotel Boutique</b> Posada Terra Santa, 5.</p> <p><b>Hotel Turixant</b> Tomeu Reus, 21. Mancor</p> <p><b>Hotel Can Pere</b> Serra, 12. Alcúdia</p> <p><b>Fonda Llabrés Hotel Boutique</b> Plaça Constitució, 6. Alcúdia</p>
<p><b>Restaurantes</b> <b>pág./page 64</b></p> <p><b>Emilio InnoBar</b> Mexicana &amp; asiática Concepció, 9. Palma.</p> <p><b>Quinta Avenida</b> Asiática fusión Compte Sallent, 5. Palma</p> <p><b>Japo Santa Catalina</b> Asiática fusión Sant Magí, 25. Palma.</p> <p><b>Daruma</b> Asiática fusión Costa la Pols, 4. Palma.</p> <p><b>Ca na Toneta</b> Mediterránea local Horitzó, 21. Caimari.</p> <p><b>Celler Can Amer</b> Mediterránea local Pau, 39. Inca.</p> <p><b>Tomeu Lasso</b> Cocina de autor Guillem Santandreu, 38 Lloseta.</p> <p><b>Fervor Restaurant</b> Cocina mediterránea Hostals, 4. Palma</p> <p><b>Ses Portes Vermelles</b> Cocina de mercado Can Salat, 1. Palma</p> <p><b>Taller de Mar</b> Italiana de autor. Cotoner, 54. Palma</p> <p><b>Bianco e Rosso</b> Mediterránea italiana. Fàbrica, 6. Palma</p>	<p><b>Enoteca 1918</b> Mediterránea italiana. Fàbrica, 3. Palma.</p> <p><b>La Bufala</b> Mediterránea italiana. Mercado San Juan. Germans Perelló, Alaró.</p> <p><b>La Cantina de Frida</b> Taquería mexicana. Bisbe Pinopar, 5. Palma.</p> <p><b>Crusty 's Pizza</b> Pizzas &amp; Porciones. Bossèria, 8-10. Palma.</p> <p><b>La Vieja by Jonay</b> Cocina canaria de autor. Plaza Raimundo Clar, 11. Palma</p> <p><b>Shaka Restaurante</b> Hawaiana &amp; asiática Hostal de Santanyí, 11. Palma</p> <p><b>El Txoko Santa Eulalia</b> Cocina vasca de autor. Santa Eulàlia, 7. Palma.</p> <p><b>Beer Lovers Bar</b> craft beer &amp; Food Plaza Raimundo Clar, 13</p> <p><b>Siduri Restaurante</b> Mediterránea mercado Borja Moll, 24. Palma.</p> <p><b>Foam coffee</b> Mediterránea mercado. Passatge Joan XXIII. Palma.</p> <p><b>Quince Restaurant</b> Cocina fusión viajera Verí, 1. Portocristo</p>	<p><b>Vibes by Quince</b> Cocina fusión viajera Bordils, 41. Portocristo</p> <p><b>15 Teen Cantina &amp; Garden</b> Cocina fusión viajera Infanta Carlota, 200. Porto Cristo.</p> <p><b>Store Formentor</b> Mediterránea mercado Formentor, 170, Port de Pollença,</p> <p><b>Restaurantes Vegetarianos</b> <b>pág./page 68</b></p> <p><b>Bon Lloc</b> Vegetariano vegano Sant Feliu, 7. Palma</p> <p><b>Es Ginebró</b> Vegetariano vegano. Bisbe Llompart, 124. Inca</p> <p><b>Bellaverde</b> Vegetariano vegano Monges, 14. Port Pollença.</p> <p><b>Beach-restaurants</b> <b>pág./page 64</b></p> <p><b>Beach Club Gran Folies</b> Cocina creativa Tintorera, 7, Andratx.</p> <p><b>Folies Beach Club</b> Cocina fusión Magalluf, 18. Calvià.</p>	<p><b>Mar y Paz</b> Cocina viajera Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort</p> <p><b>Royal Beach</b> Cocina de autor Flamencs, Playa Muro</p> <p><b>Sa Platgeta des Malpàs</b> Easy food &amp; drinks Costa de la Cala, 3. Alcúdia (Malpàs)</p> <p><b>Bares con encanto</b> <b>Pág./page 70-71</b></p> <p><b>Bar Rita</b> Tapas locales Plaça Llorenç Bisbal, 13 Palma</p> <p><b>Café l' Antiquari</b> Quiche &amp; wines. Arabí, 5. Palma.</p> <p><b>Moments</b> Easy food &amp; drinks Monsenyor Palmer, 5. Palma</p> <p><b>Hat Bar</b> Easy food &amp; drinks Sant Esperit, 18. Palma.</p> <p><b>La Magrana</b> Café bistró Plaça del Carme, 15, Porto Cristo</p> <p><b>Es Pdal</b> Pizzas y más Passeig d'es Born, 8. Binissalem</p>

Los días de la semana en nuestra guía están representados con números:  
Lunes - 1; Martes - 2; Miércoles - 3; Jueves - 4; Viernes - 5; Sábado: 6; Domingo - 7  
The days of the week in our guide are represented by numbers:  
Monday - 1; Tuesday - 2; Wednesday - 3; Thursday - 4; Friday - 5; Saturday: 6; Sunday - 7



## Nipa Shoes

nipa.com.ar

**ESP:** Entre aventuras y desventuras pasamos del anonimato de los zapatos elegantes a lucir nuestros pies con personalidad y ofreciendo una dosis exacta de diseño, calidad y confort.

**ENG:** Nipa design, produces and sells footwear for men, women and kids in Argentina. Nipa represents an icon that symbolizes a lifestyle magical formula.

**DEU:** Nipa entwirft, produziert und verkauft Schuhe in Argentinien. Inspiration, Leidenschaft, Design und Spaß an einem Ort.

**RUS:** Концепт комфорта и инновации. Nipa придерживается философии экологии.

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

Horario: 1-2-3-4-5-6: 11.00 - 20.00h. 7: Cerrado



## Calame

calame-palma.com

**ESP:** Boutique parisina con una selección muy personal de joyas, bolsos y accesorios en la que Alice prioriza los materiales naturales y nobles. Productos atemporales para hombre y mujer.

**ENG:** Alice carefully selects bags, jewels, accessories & small leather goods for her Parisian boutique in Palma. Men and women are welcome to discover her high quality products.

**DEU:** Ein feiner, heller Boutique mit einem klaren Leitfaden in der Auswahl der präsentierten Marken: originell und exklusiv.

**RUS:** Концептуальный бутик, светлый и демократичный, с общей характерной чертой всех представленных марок: быть оригинальным и абсолютно эксклюзивным.

Argenteria, 3. Palma. Mallorca. Tel. 971 100 447

Horario: 1-2-3-4-5-6: 11:00-20:00h | 7: Cerrado



## Pasatiempos

pasatiempos.net

**ESP:** Marcas: Adidas, New Balance, Nike, Vans, Dr.Martens, Puma, Carhartt, Le Coq Sportif, Obey, Converse, Asics, Kappa, Ellesse, Fila, Champion, Kangol, Buffalo.

**ENG:** Brands: Adidas, New Balance, Nike, Vans, Dr.Martens, Puma, Carhartt, Le Coq Sportif, Obey, Converse, Asics, Kappa, Ellesse, Fila, Champion Kangol, Buffalo.

**DEU:** Marken wie: Adidas, New Balance, Nike, Vans, Dr.Martens, Puma, Carhartt, Le Coq Sportif, Obey, Converse, Asics, Kappa, Ellesse, Fila, Champion, Kangol, Buffalo.

**RUS:** Adidas, New Balance, Nike, Vans, Dr.Martens, Puma, Carhartt, Le Coq Sportif, Obey, Converse, Asics, Kappa.

Quint, 3 y Brossa, 16. Palma. Mallorca. Tel. 971 725 980

Horario: 1-2-3-4-5-6: 10:00 - 20:30h. | 7: Cerrado



## Piel de Gallina

pieldegallinashop.com

**ESP:** Classics Barcelona, Gypsy, Black Cormorant, Tiwel, Stussy, Deus, Roark, Afends, Rhythm, Brixton, Rvlt, Herschel, Fjallraven, SlowTide

**ENG:** Classics Barcelona, Gypsy, Black Cormorant, Tiwel, Stussy, Deus, Roark, Afends, Rhythm, Brixton, Rvlt, Herschel, Fjallraven, SlowTide

**DEU:** Classics Barcelona, Gypsy, Black Cormorant, Tiwel, Stussy, Deus, Roark, Afends, Rhythm, Brixton, Rvlt, Herschel, Fjallraven, SlowTide

**RUS:** Классика Барселона, Цыганка, Черный баклан, Tiwel, Stussy, Deus, Roark, Afends, Rhythm, Brixton, Rvlt, Herschel, Fjallraven, SlowTide

Brossa, 11. Palma. Mallorca. Tel. 971 668 994

Horario: 1-2-3-4-5-6: 11:00 - 20:30h. | 7: Cerrado



## Flamingos Vintage Kilo

vintagekilo.com

**ESP:** Tanto pesa, tanto vale. Esa es la filosofía de Flamingos Vintage Kilo la primera Boutique especializada en la venta de piezas únicas de origen norteamericano, que se venden al peso.

**ENG:** The first boutique specializing in the sale of unique vintage clothes of North American origin, which are sold by weight.

**DEU:** Die erste Boutique, die sich auf den Verkauf von Unikaten amerikanischer Herkunft spezialisiert hat, die nach Gewicht verkauft werden.

**RUS:** Бутик, специализирующийся на продаже уникальных предметов американского происхождения, которые продаются на вес.

Cotoner, 43 bajos. Palma. Tel. 871 70 61 87

Horario: 1-2-3-4-5-6: 10:00 - 14:30h / 17:00 - 20:30h

## SASU

sasu.es

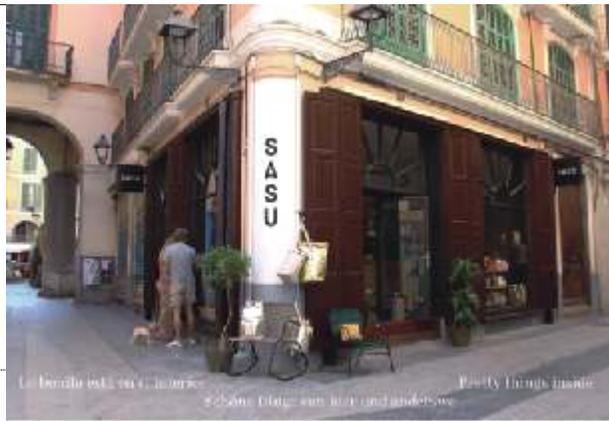
**ESP:** Diseños exclusivos de marcas humildes con una gran historia: Bolsos, menaje del hogar, productos cosméticos naturales, bisutería y mucho más.

**ENG:** Premium designs from small brands and European manufactures that keep you company all day: Bags, purses, home accessories, kitchenware, natural skincare, jewelry...

**DEU:** Hochwertige Design-Objekte kleiner Marken und Manufakturen mit Geschichten, die Dich Tag für Tag begleiten: Taschen, Küchen, Wohnaccessoires, Naturkosmetik, Schmuck.

**RUS:** Эксклюзивные дизайны скромных брендов с большой историей: сумки, предметы быта, натуральная косметика, бижутерия и многое другое.

Calle Rubí, 9. (Zona Plaza Mayor). Palma. Mallorca. Tel. 653 33 03 94  
Horario: 1-2-3-4-5: 11:00 - 20:00h. 6:11 - 15:00h



## Pensa Calma urban retreat

**ESP:** Experimenta la novedad mundial Swaywaver, la Osteopatía en su forma más bella y un yoga con su propia sala de meditación Trataka que te ayuda a redescubrirte.

**ENG:** Experience the world novelty Swaywaver. Osteopathy in its most beautiful form and a yoga with its own Trataka meditation room, that helps you to rediscover yourself.

**DEU:** Erleben sie die Weltneuheit Swaywaver, Osteopathie in ihrer schönsten Form und ein Yoga mit einem eigenen Trataka Meditations Raum der Dir hilft dich neu zu entdecken.

**RUS:** Испытайте мировую новинку Swaywaver, Остеопатия в ее самой красивой форме и йогу с собственной комнатой для медитации Trataka, которая поможет вам заново открыть себя.

Carme 21. (Zona Las Ramblas). Tel. 971 75 56 87  
Michel (Swaywaver): 639 011 974 / Pedro (Yoga): 679 45 84 00  
1-2-3-4-5: 10:00-13:30h -16-20:00h. 6: 10:00-14:00h



## Raor Barber Studio by Carlos Veiga

**ESP:** Un buen estilista es capaz de obrar maravillas con una barba porque, a base de estudiar los rasgos y volúmenes de la cara, se puede esculpir el rostro y conseguir resultados muy buenos.

**ENG:** A good stylist is able to work wonders with a beard because, based on studying the features and volumes of the face, you can sculpt the face and get very good results.

**DEU:** Ein guter Stylist kann Wunder mit einem Bart machen. Durch das Studium der Gesichtszüge und der Volumen kann er das Gesicht formen und hervorragende Ergebnisse erzielen.

**RUS:** Хороший стилист способен творить чудеса с бородой

Plaça de Raimundo Clar, 12 Derecha. Palma. Tel. 633 49 00 12  
Horario: 1-2-3-4-5: 10:00 - 20:00h. 6: 9:00 - 14:00h



## Barbers Club Palma

barbersclub1929.com

**ESP:** Dirigido a un público exigente e innovador, ofreciendo una nueva dimensión de la imagen y un servicio de máxima calidad alrededor de la figura del barbero tradicional.

**ENG:** This barbershop is aimed at a demanding and innovative public, offering a new dimension of the image and a service of maximum quality around the figure of the traditional barber.

**DEU:** Barbers Club bietet eine neue Dimension des Images und einen Service von höchster Qualität rund um die Figur des traditionellen Barbiers.

**RUS:** Этот парикмахерский клуб предлагает новое измерение изображения и обслуживание максимального качества вокруг фигуры традиционного парикмахера.

Plaça Banc de s' Oli, 9. Palma. Mallorca. Tel. 871 533 409  
Horario: 1-2-3-4-5: 09:00 - 20:00h | 6: 09:00 - 14:00h



## Llongueras Elite

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. 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  
Horario: 1-2-3-4-5-6: 09:00-21:00h.





## Idea deco

idea-deco.com

**ESP:** Nuevo concept Store de productos design accesorios para el hogar, artículos de regalo, detalles únicos de varios países y artesanía local. Servicio Personal Deco shopper.

**ENG:** New space dedicated to decoration that besides being able to benefit from the Deco Personal Shopper service, you will find local crafts, carpets, furniture, luminaries and objects designs...

**DEU:** Neues Geschäft für Dekoration. Nutzen Sie unsere Erfahrung und persönliche Beratung. Hier finden sie lokales Kunsthandwerk, Teppiche, Möbel, Leuchten und Design.

**RUS:** Профессиональное декорирование интерьеров квартир и офисов. Услугами Deco Personal Shopper, вы найдете местные ремесленные изделия, ковры, мебель, светильники и дизайны.

Posada de la Real, 9. Bajos. Palma. Tel. 600 39 25 06

Horario: 1-2-3-4-5: 10:00 - 14:00h / 17:00 - 19:00h 6: 10:00 - 14:00h



## Món s. XX vintage furniture

monsxx.blogspot.com

**ESP:** Muebles y objetos decorativos de los años 40, 50, 60 hasta los 80 con una peculiaridad: hay género escandinavo, suizo, alemán y francés... de aquí y de allí..

**ENG:** Furniture and decorative objects from the 40s, 50s, 60s, up to the 80s with something quirky about them: Scandinavian design, Swiss, German, French... from all over the place!

**DEU:** Möbel und Objekte dekorativer der Jahre 40, 50, 60, davon 80 mit einer Besonderheit: Es gibt Genre Skandinavisch, Schwedisch, Deutschland, Frankreich.

**RUS:** Мебель и предметы декоративные из них лет 40, 50, 60 до них 80 с особенностью: есть жанр скандинавских, Швеции, Германии, Франции...

Costa de Sa Pols, 7. Palma. Mallorca. Tel. 658 840 465

Horario: 1-2-3-4-5: 10:00-13:30h / 16:30-20:00h. 6:10:00-13:00h



## Mel Vici D'Alaró

**ESP:** Miel mallorquina 100% sin aditivos, con todas las propiedades naturales y de la mejor calidad. También ofrecen núcleos de abejas, mantenimiento de colmenas, visitas guiadas

**ENG:** Mallorcan honey 100% without additives, with all the natural properties and the best quality. They also offer bee cores, hive maintenance, guided tours

**DEU:** .Mallorquinischer Honig 100% ohne Zusätze, mit allen natürlichen Eigenschaften und bester Qualität. Sie bieten auch Biene Kerne, Bienenstock Wartung, Führungen.

**RUS:** Майорский мед 100% без добавок, со всеми природными свойствами и лучшим качеством. Они также предлагают пчелиные сердечники, обслуживание ульев, экскурсии.

Pedidos: Tel. 645 802 853 / 616 044 897

melvicidalaro@gmail.com



## Fonda Llabrés boutique hotel

fondallabres.com

**ESP:** Nuevo hotel de diseño recién construido en el centro histórico de Alcudia, restaurante con cocina de autor y Roof Top con vistas a las Bahías de Alcudia y Pollença.

**ENG:** New design hotel recently built in the historic center of Alcudia, restaurant with signature cuisine and Roof Top overlooking the Bays of Alcudia and Pollença.

**DEU:** Neues Design-Hotel im historischen Zentrum von Alcudia, Restaurant mit Spezialitätenküche und Dachterrasse mit Blick auf die Buchten von Alcudia und Pollença.

**RUS:** Новый дизайн-отель, недавно построенный в историческом центре Алькудии, ресторан с фирменной кухней и крытый верх с видом на заливы Алкудия и Полленса.

Plaza Constitución, 6. Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 54 50 00



## Can Pere hotel-restaurante

hotelcanpere.com

**ESP:** Antigua casa del siglo XIX convertida en hotel. Exquisito mobiliario neoclásico, un alojamiento romántico. Su restaurante ofrece una de las mejores ofertas gastro de Alcúdia.

**ENG:** They transformed a nineteenth century Mallorcan manor house into a lovely hotel, making sure the original character and style remained. Restaurant with seasonal cuisine (daily menu).

**DEU:** Das Ca ´ n Pere ist ein kleines Landhotel in Alcúdia. Das alte Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert mit einer exquisiten Einrichtung im neoklassizistischen Stil.

**RUS:** Насладитесь сельским очарованием отеля Can Pere с его каменными стенами, коваными деталями и выложенными красивой плиткой полами.

Serra, 12. Alcúdia. Mallorca. Tel. 971 53 91 78 / 670 375 609

**Turixant hotel & restaurant****hotelturixant.com**

**ESP:** Hotel de interior situado en una pequeña población a pie de la Serra de Tramuntana. 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 relax.

**DEU:** Ein gemütliches Inlandhotel 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 двуспальными кроватями и ванной комнатой делает её идеальной для отдыха.

Bartomeu Reus, 22. Mancor de la Vall. Mallorca. Tel. 971 882 436  
Carta: 20-25 € / Hab.doble: 80 - 120 € / Suite: 120 - 180 €

**Hotel Es Princep****esprincep.com**

**ESP:** Nuestra filosofía es muy sencilla: nuestro objetivo es ofrecer un lujo amable y acogedor con el que perseguimos que el cliente se sienta como en casa.

**ENG:** Our philosophy is simple: we aim to offer luxury with soul and have endeavoured to create a "home away from home".

**DEU:** Unsere Philosophie ist einfach: wir wollen Luxus mit Seele bieten und haben uns bemüht, ein Gefühl von "Zuhause für unterwegs" zu schaffen.

**RUS:** Философия очень проста: наша цель - предложить дружелюбную и гостеприимную роскошь, с которой мы хотим, чтобы клиент чувствовал себя как дома.

Bala Roja, 1. Palma. Tel. 971 72 00 00 info@esprincep.com

**Mallorcària wine shop****mallorcaria.com.en**

**ESP:** Una tienda especializada en vinos de Mallorca y de todo el mundo, donde podrás degustar vinos de gama alta por copas.

**ENG:** They specialize in wine, both local and from around the world, where you can taste high-end wines by glass.

**DEU:** Das Geschäft welches sich auf Weine aus Mallorca und der ganzen Welt spezialisiert hat. High-End-Weine im Glas.

**RUS:** Магазин специализирующийся на винах Майорки и винах со всех континентов. Высококачественные вина за бокалом.

Carrer de Sant Magí, 74. Palma. Tel. 871 53 71 34  
Horario: 1-2-3: 09:30 - 20:00h. 4-5-6: 09:00-21:30h 7: Cerrado

**Enoteca 1918**

**ESP:** Bar de vinos y degustación de tapas selectas. Un nuevo concepto para disfrutar de buenos vinos y gastronomía cuidada en un ambiente tranquilo e informal.

**ENG:** Wine bar and tasting tapas. A new concept to enjoy good wines and fine cuisine in a quiet and informal atmosphere.

**DEU:** Weinbar und Verkostung ausgewählter Tapas. Ein neues Konzept, um gute Weine und gute Küche in einer entspannten und ungezwungenen Atmosphäre zu genießen.

**RUS:** Винный бар и дегустация избранных тапас. Новая концепция, чтобы насладиться хорошими винами и изысканной кухней в спокойной и неформальной обстановке.

Carrer Fàbrica, 3. Palma. Mallorca. Tel. 871 53 13 72  
Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 12:30 - 16:00h / 20:00 - 23:00h

**Ses Portes Vermelles**

**ESP:** Aquí Yamila Storr dirige la sala y el chef Pinxo González se encarga de la cocina, siempre con una coreografía de productos frescos de mercado para el deleite de todos.

**ENG:** Yamila Storr will welcome you in Ses Portes Vermelles and Jose L. González will cook with a choreography of fresh market products to delight everyone.

**DEU:** Yamila Storr leitet das Restaurant und Jose L. González kocht, bzw. komponiert seine Gerichte aus frischen Marktprodukten, um alle zu begeistern.

**RUS:** Ямила Сторр управляет рестораном, а Хосе Л. Гонзалес готовит блюда из свежих продуктов с рынка, всем на удивление.

Can Salat, 1. Palma. Mallorca. Tel. 871 93 06 52  
Horario: 1-2-3-4-5: 13:00-15:00h /20:00-23:00h 6: 13:00-15:00h  
Menú mediodía: 14,90€ Menú degustación: 20,90€





## Taller de Mar

tallerdemar.com

**ESP:** Un equipo joven liderado por Riccardo di Loreto donde podrás encontrar creaciones frescas, originales en boca y una cuidada estética. Cocina de autor con toque italiano, japonés.

**ENG:** A young team managed by Riccardo di Loreto, where you'll find fresh, original and beautiful creations. Signature cuisine with Italian, Japanese and Mediterranean touches.

**DEU:** Das junge Team um Riccardo di Loreto verwöhnt uns mit frischen, ungewöhnlichem Gaumenschmaus. Eigene Kreationen inspiriert durch italienische und mediterrane Küche.

**RUS:** Молодая команда во главе с Риккардо ди Лорето, где вы можете найти свежие, оригинальные творения не только на вкус, но и с тщательно продуманной подачей. Аутентичная кухня.

Cotoner, 54. Palma. Mallorca. Tel. 971 289 375

Horario: 1-2-3-4-5-6: 13:30 - 16:30h / 19:00 - 23:30h



## Ca Na Toneta

canatoneta.com

**ESP:** Precioso restaurante con huerto propio que ofrece platos de temporada en su menú de degustación. Cocina silvestre, fresca y sabrosa.

**ENG:** Lovely restaurant with its own garden that offers seasonal dishes in its tasting menu. Wild, fresh and tasty 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: 1-2-3-4-5: 20:00-22:30h. 6-7: 13:00-20:30h

Menú degustación: 55€ (bebidas no incluidas).



## Tomeu Lassio

tomeulassio.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 Mallorcan 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.

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 (6 pases): 40€ (bebidas no incluidas)



## El Txoko Santa Eulalia

**ESP:** Un acogedor punto de encuentro donde degustar auténticas delicatessen, tapas de autor del premiado chef Igor Rodríguez, menú del día y buenos vinos. ¿Qué más pedir?

**ENG:** A cozy meeting point where you can taste authentic signature tapas by award-winning chef Igor Rodríguez, a daily menu and good wines. What more to ask?

**DEU:** Ein gemütlicher Treffpunkt, an dem Sie authentische Köstlichkeiten kosten können, die typischen Tapas des preisgekrönten Küchenchefs Igor Rodríguez.

**RUS:** Уютное место встречи, где вы можете попробовать аутентичные деликатесы, фирменные тапас от шеф-повара Игоря Родригеса.

Santa Eulalia, 7. Palma. Mallorca. Tel. 971 15 64 34

Horario: 1-2-3-4-5-6: 11:30-23:30h. / Menú: 17,95€



## La Vieja de Jonay Hernández

lavieja.net

**ESP:** Cocina tradicional con toques canarios y de producto de primera calidad. Un menú repleto de sorpresas, sabores y texturas deliciosas que te dará vitalidad y buen humor.

**ENG:** Traditional cooking with touches from Canary Island recipes using top quality products. A menu filled with surprises, flavors and delicious textures which will fill you with vitality..

**DEU:** Traditionelle Küche mit kanarischem Touch aus erlesenen Zutaten zubereitet. Eine Speisekarte voller Überraschungen und Geschmacksrichtungen.

**RUS:** Традиционная кухня с канарскими нотками и высококачественным продуктом. Меню, полное сюрпризов, ароматов.

Plaça Nova Flassaders, 11. Palma, Mallorca. Tel. 871 531 731

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

## Daruma

[daruma-restaurante.com](http://daruma-restaurante.com)

**ESP:** Moderno espacio decorado en negro y rojo en el que sirven especialidades de la cocina japonesa desde las más clásicas hasta las creaciones más atrevidas.

**ENG:** They boast fresh products, which they use to combine traditional Japanese flavors with avant-garde techniques.

**DEU:** Ein Muss für Liebhaber der asiatischen Küche. Japanische Köstlichkeiten von den Klassikern bis zu den Spezialitäten,

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

Costa de la Pòls, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 71 97 21  
Horario: 1-2-3-4-5-6: 12:30-16:00h / 19:30-23:00h  
Menú mediodía: 18€ | Carta: 25-35€ (Bebidas no incluidas)



## Emilio Innobar

[emilioinnobar.com](http://emilioinnobar.com)

**ESP:** Emilio es un apasionado de la cocina. 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.

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

**RUS:** Эмилио, любитель кухни: Секрет приготовления рыбы заключается в свежести и готовности продукта, непосредственно перед подачей на стол.

Concepció, 9. Palma. Mallorca. Tel. 657 507 294  
Horario: 2-3-4-5: 12:30-16:00h / 19:00-00:00h. 6: 18:00-00:00h  
Carta: 40-50 € (bebidas no incluidas)



## Japo Santa Catalina

[japosantacatalina.com](http://japosantacatalina.com)

**ESP:** Cocina sofisticada, sensible, armónica y precisa. Muestra tanto respeto por el equilibrio y la elegancia japonesa como por aportar fórmulas renovadas a sus creaciones.

**ENG:** Sophisticated, sensible, harmonious and precise cooking. The restaurant has an equal respect for the Japanese balance and elegance, as well as introducing renovated formulas...

**DEU:** Anspruchsvolle Küche, sensibel, harmonisch und präzise. Respekt für die Balance und die japanische Eleganz und dafür, dass er seinen Kreationen neue Formeln gibt.

**RUS:** Изысканная кухня, чуткая, гармоничная и четкая. Баланс между японской элегантностью и новыми формами творения.

Sant Magí, 25. Palma. Mallorca. Tel. 971 738 321  
Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 13:30-15:30h / 20:00-23:30h  
Menú mediodía: 14:90€ (bebida y postre incluidos)



## Shaka Restaurante

**ESP:** Un nuevo espacio donde descubrirás sabores de todo el mundo. Cocina fusión asiática, hawaiana y vegetariana. Espectaculares poké bowls & platos a la carta.

**ENG:** A new space where you will discover flavors from around the world. Asian, Hawaiian and vegetarian fusion cuisine. Spectacular poké bowls & à la carte dishes.

**DEU:** Ein neuer Raum, in dem Sie Aromen aus der ganzen Welt entdecken. Asiatische, hawaiianische und vegetarische Fusionsküche. Spektakuläre Poké Bowl und Gerichte à la carte.

**RUS:** Новый ресторан, где вы откроете для себя вкусы со всего мира. Азиатская, гавайская и вегетарианская кухня фьюжн. Poké Bowl и блюда по меню.

Hostal de Santanyí, 11. Palma. Mallorca. Tel. 871 177 066  
Horario: 1-2-3-4-5: 13:00-15:00h / 20:00-23:00h 6: 13:00-15:00h



## Quinta Avenida

**ESP:** Restaurante japonés situado en el centro de Palma donde descubrir un nueva experiencia de cocina japonesa. Ofrece menú mediodía (17€).

**ENG:** Japanese restaurant located in the center of Palma where you can discover a new experience of Japanese cuisine. It offers lunch menu (17€).

**DEU:** Japanisches Restaurant im Zentrum von Palma, wo Sie eine neue Erfahrung der japanischen Küche entdecken können. Es bietet Mittagmenü (17€).

**RUS:** Японский ресторан, расположенный в центре Пальмы, где вы можете открыть для себя новый опыт японской кухни. Он предлагает обеденное меню (17€).

Av. del Comte de Sallent, 5. Palma. Mallorca. Tel.  
Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 13:00-16:00h / 19:30-23:30h





## Bistró del Jardín

**ESP:** Elaboraciones sencillas, inmediatas, frescas y con todo el encanto de la tradición culinaria insular.

**ENG:** You can expect and enjoy a summery atmosphere that's both casual and friendly. In your menu you will find some of the most popular and well thought dishes.

**DEU:** Einfach, frisch und mit dem Charme der kulinarischen Traditionen der Insel.

**RUS:** Макарена де Кастро вдохновляется здесь местными майоркинскими продуктами и особенно дарами моря. Простые, свежие блюда с очарованием островной кухни.

Carrer Tritones, s/n. Alcudia. Mallorca. Tel. 971 89 23 91  
Horario: 1-2-3-4-5-6: 13:00-23:00h



## Store Formentor

[storeformentor.com](http://storeformentor.com)

**ESP:** Un lugar donde encontrar aquello que buscas: Un supermercado dónde puedes comprar lo que necesites y disfrutar de su deliciosa cocina en su maravillosa terraza.

**ENG:** Here you can find what you're looking for: buy what you need at our supermarket or enjoy our delicious dishes at our terrace.

**DEU:** In unserem Supermarkt können Sie kaufen, was Sie brauchen, und unsere leckeren Gerichte auf der Terrasse unseres Restaurants genießen.

**RUS:** Место, чтобы найти то, что вы ищете: в нашем супермаркете вы можете купить то, что вам нужно, и насладиться нашими вкусными блюдами на террасе нашего ресторана.

Carretera Vella Formentor, 169. Puerto Pollensa. Tel. 971 86 56 47  
Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 08:00 - 22:00h Menú mediodía: 12€



## Beach Club Gran Folies [beachclubgranfolies.com](http://beachclubgranfolies.com)

**ESP:** Beach Club Gran Folies es un concepto de bar-restaurante que permite disfrutar de una excelente situación al aire libre, a pie de mar. Ofrece cocina de autor.

**ENG:** The Beach Club Gran Folies is a restaurant-bar concept where you can enjoy our excellent outdoor location by the sea. Signature cuisine.

**DEU:** Restaurant-Bar-Konzept und seinem großartigen Outdoor-Bereich liegt direkt am Meer in Cala Llamp (Port d'Andratx). Signature-Küche.

**RUS:** Beach Club Gran Folies - это концепция ресторана-бара, где вы можете насладиться нашим прекрасным расположением на открытом воздухе у моря. Фирменная кухня.

Tintorera s/n. Cala Llamp. Pto de Andratx. Mallorca. T. 971 671094  
Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 10:00 - 23:45h



## Folies Beach Club Calvià

**ESP:** Folies Beach Club Calvià ofrece diferentes ambientes donde relajarse como hamacas, camas balinasas, VIP, cócteles, snack bar, restaurante, piscina. . .

**ENG:** Folies Beach Club Calvià offers various settings and ambiances in which to relax, such as sun beds, bali lounges, VIP, cocktails, snack bar, restaurant, swimming pool. . .

**DEU:** Folies Beach Club Calvià bietet unterschiedliche Ambiente zum Entspannen an, mit Poolliegen, Balinesischen Betten, VIP, Cocktails, Snack Bar, Restaurant, Pool.

**RUS:** Folies Beach Club Calvià предлагает различные условия для отдыха: шезлонги, бали, VIP, коктейли, ресторан, бассейн. . .

Avenida Magaluf nº18, Calvià. Mallorca. Tel. 871 03 30 87  
Horario: 1-2-3-5-6-7: 10:00 - 00:00h



## Vibes by Quince

[restaurantevibes.com](http://restaurantevibes.com)

**ESP:** En este peculiar restaurante podemos encontrar diferentes fusiones de culturas, pero siempre respetando la hermosa isla donde vivimos y su increíble gastronomía.

**ENG:** In this peculiar restaurant we can find different fusion of cultures, but always respecting the beautiful island where we live and its incredible gastronomy.

**DEU:** In diesem besonderen Restaurant können wir verschiedene Kulturen finden, aber wir respektieren immer die wunderschöne Insel, in der wir leben, und die unglaubliche Gastronomie.

**RUS:** В этом своеобразном ресторане мы можем найти различное сочетание культур, но всегда уважаем красивый остров, где мы живем, и его невероятная гастрономия.

Calle Bordils, 51. Porto Cristo. Mallorca. Tel. 971 82 07 96  
Horario: 11:00-23:30h. Carta: 20-30€

## Mar y Paz

[marypazcanpicafort.com](http://marypazcanpicafort.com)

**ESP:** Bar-restaurant decorado con arte y mobiliario de reciclaje. Ofrece deliciosa cocina internacional y una soleada terraza con espectaculares vistas. Disponen de piscina frente al mar.

**ENG:** Is a fun space decorated with recycled furniture. They offer Mediterranean cuisine, funky burgers and delicious paellas. They have a pool, sun loungers and sunny terrace.

**DEU:** Sie bieten mediterrane Küche, flippige Burger und köstliche Paellas. Sie verfügen über einen Pool, Sonnenliegen und eine sonnige Terrasse.

**RUS:** Они предлагают средиземноморскую кухню, гамбургеры в стиле фанк и вкусные пазлы. У них есть бассейн, шезлонги и

Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 85 00 23

Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 11:00-23:00h

Carta: 20-30€ (Bebidas no incluidas)



## Sa Platgeta des Mal Pas

**ESP:** El verano hay que vivirlo frente al mar sobre la arena de playa donde encontrarás un rincón pensado para que disfrutes al máximo. Cerveza fresquita, mojitos, cócteles y comida ...

**ENG:** The summer you have to live in the sea front on the beach sand where you will find a corner designed for you to enjoy to the fullest. Fresh beer, mojitos, cocktails and food ...

**DEU:** Während des Sommers müssen Sie direkt am Meer im Strandsand wohnen, wo Sie eine Ecke finden, die Sie in vollen Zügen genießen können. Frisches Bier, Cocktails und Essen ...

**RUS:** Летом вы должны жить у моря на песчаном пляже, где вы найдете уголок, предназначенный для вас, чтобы насладиться в полной мере. Свежее пиво, мохито, коктейли и еда .

Cami de la Costa de la Cala 3. Mal Pas. Alcudia. Mallorca.



## Royal Beach Gastrosenses

[theroyalbeach.com](http://theroyalbeach.com)

**ESP:** Este espacio "gastrosenses" ofrece carta gourmet frente al mar. Cocina actual basada a la tradición y al producto local. Coctelería de autor.

**ENG:** This „gastrosenses“ has opted for a more gourmet menu. Contemporary recipes based on Mediterranean products and tradition. Refreshing fruit cocktails.

**DEU:** Dieses Strandrestaurant bietet Gourmet-Menü. Zeitgenössische Rezepte basierend auf mediterranen Produkten und Traditionen. Erfrischende Fruchtcocktails.

**RUS:** Это «гастрономически чувственное» заведение, предлагает изысканное меню для гурманов. Актуальная кухня на основе традиций и с использованием местных продуктов.

Flamencs, 5. Playa de Muro. Mallorca. Tel. 871 707 127

Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 11:00-23:00h



## Quince restaurant & cantina

[restaurantequince.com](http://restaurantequince.com)

**ESP:** Cocina basada en las mejores técnicas culinarias mediterráneas, asiáticas, europeas y americanas, pero respetando siempre el producto autóctono.

**ENG:** Quince is "a love" of different cultures; at local, regional and international levels. We base ourselves on the passion for flavors from the Mediterranean, Asia, Europe and America.

**DEU:** Die Küche basiert auf den besten mediterranen, asiatischen, europäischen und amerikanischen Kochtechniken.

**RUS:** Кухня основанная на лучших техниках Средиземноморья, Азии, Европы и Америки, но всегда на высшем качестве.

Carrer del Verí, 1. Porto Cristo. Mallorca. Tel. 971 821 830

Horario: 11:00 - 22:30h



## 15teen cantina & garden

[restaurantequince.com](http://restaurantequince.com)

**ESP:** Un hermano del "Quince" que desprende amor, frescura, pasión, retro-industrial y mucho garden. Os transportará a un recorrido de texturas y matices tan alejadas como regionales.

**ENG:** It is "a love" of different cultures. Our characteristic is our sincere and simple style that takes you on a tour of flavors...

**DEU:** Wir heben uns durch unseren offenerherzigen und einfachen Stil ab, welcher euch auf eine Reise durch verschiedene Nuancen und Texturen aus der Ferne und der Region führt.

**RUS:** Родной брат Quince Restaurante, место наполненное любовью, свежестью, страстью к ретро-индустриальному стилю и саду. Вы перенесетесь в мир текстур и деталей местных и экзотических вкусов.

Passeig Infanta Carlota, 200. Porto Cristo. Mallorca. T. 971 558 550

Horario: 18:00-23:00h





## Siduri

sidurirestaurant.com

**ESP:** Aquí fomentan los hábitos de consumo saludable con una cocina de proximidad, producto de temporada. Deliciosos desayunos, opciones veganas y noches de tapeo en compañía.

**ENG:** Where they encourage healthy eating habits with familiar cooking, vegan options. Breakfasts, menu and romantic dinner.

**DEU:** Die Philosophie der Küche sind gesunde Ernährung, Saisonprodukte aus der Umgebung und schonende Kochzeiten. Köstliches Frühstück und für Veganer geeignet, und romantisches Abendessen.

**RUS:** Здесь поддерживается привычка правильно питаться за счет сбалансированного меню, местных продуктов и приготовления. Романтический ужин также.

Francesc Borja Moll, 24. Palma. Mallorca. Tel. 871 804 701

Horario: 1-2-3-4-5: 09:30-16:00h 6:13:30-16:00h 5-6: 20:30-22:30h

Menú mediodía: 17 € / Carta: 15-20 € (bebida no incluida)



## Bellaverde vegetaria

**ESP:** El primer vegetariano vegano de la zona norte que ofrece una cocina de autor. La mayoría de los productos utilizados son de cultivo ecológico y de proveedores locales.

**ENG:** The first vegan and vegetarian restaurant located in the north of the Island, which offers signature cuisine. Most of the products used are from ecological allotments / local suppliers.

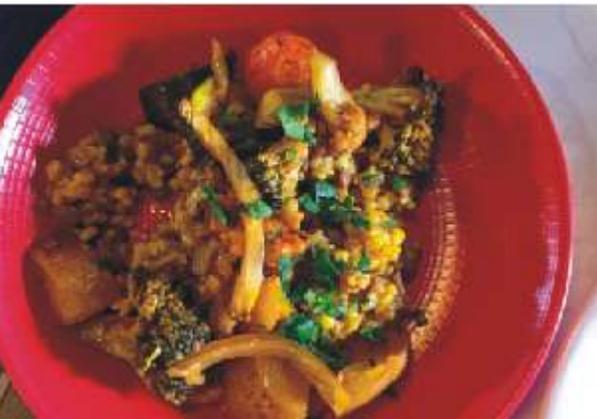
**DEU:** Die erste vegane Küche im Norden. Die schmackhaften Eigenkreationen werden aus lokalen, möglichst ökologischen Rohstoffen hergestellt.

**REU:** Первый вегетарианский ресторан на севере острова, который предлагает авторское меню. Используются в основном местные экологически чистые продукты.

Monges, 14. Port Pollença. Mallorca. Tel. 675 602 528

2-3-4-5-6-7: 08:00-00.00h. Desayuno: 8:30 -11:30h.

Almuerzo: 12:30-15:30h. Cena: 18:00-23:00h. Carta: 10-30 €



## Bon Lloc

bonllocrestaurant.com

**ESP:** Comida vegetariana elaborada con cariño y sensibilidad, con el tiempo que requiere cada plato, con ingredientes frescos del mercado. Menú mediodía y alta cocina vegana por las noches.

**ENG:** Our speciality 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:** Vegetarisches und veganes Mittagsmenü, das aus vier Gängen besteht kostet, wobei für einige Gänge mehrere Gerichte zur Auswahl stehen.

**RUS:** Его специализация вегетарианское питание, сделанные с любовью и чувствительности, которое требует каждое блюдо.

Sant Feliu, 7. Palma. Mallorca. Tel. 971 71 86 17

Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 13:00-16:00h. 4-5-6: 19:30-22:30h

Menú mediodía: 15, 00 €



## Es Ginebró

es-ginebro.com

**ESP:** Es el primer restaurante reconocido como ecológico en Mallorca. Los platos, todos vegetarianos y veganos, se hacen fundamentalmente de lo que Joan Coll recoge de su huerto.

**ENG:** Mallorca's first recognized organic restaurant. The dishes, all vegetarian or vegan consist of what Joan grows in his garden.

**DEU:** Das erste als ökologisch anerkannte Restaurant Mallorcas. Wesentlichen aus dem zubereitet, was Joan Coll (Besitzer und Koch) in seinem Garten erntet.

**RUS:** Это первый ресторан признан органических на Майорке. Блюда, все вегетарианцы и веганы, производятся преимущественно из какой Джоан Coll собранные из сада.

Avenida 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: 12,00€ / Noche: 15€ / 5-6: Degustación: 16 €



## 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 in the city. Notable for having a carefully selected menu. The best coffee in the area.

**DEU:** Zeichnet sich durch seine gepflegte Speisekarte mit frischen Marktprodukten. 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: 08:00 - 23:30h. 7: Cerrado.

Carta: 5-15 € (bebidas no incluidas). Menú mediodía: 10,90 €

## La Bufala ristorante pizzeria

**ESP:** Con un interior cómodo y terraza hechiza a sus clientes con el amor con el que preparan sus platos. Pasta al dente, pizzas al horno de leña, ensalada de mozzarella di Bufala...

**ENG:** 'La Bufala', with its comfortable interior and terrace, charms the clients with the love they put into creating their dishes. Homemade fresh pasta, pizzas cooked in proper wood stoves...

**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...

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

Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca. Tel. 971 879 454  
Horario: 2-3-4-5-6-7: 12:00-16:30h / 20:00-00:00h. 1: 19:30-00:00h  
Menú: 15 € Carta: 15-20 € (bebida no incluida)



## Bianco e Rosso ristorante

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

**ENG:** Authentic Italian food under a cosmopolitan atmosphere. Among their specialties: stone-baked pizzas, grilled meats, the special risotto of the day ...

**DEU:** Authentische italienische Küche. Einer kosmopolitischen Atmosphäre. Steinofen-Pizza, Grillfleisch, Risotto ...

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

Fábrica, 6 (z.Santa Catalina). Palma. Mallorca. Tel. 971 905 015  
Horario: 2-3-4-5-6-7: 19:30 - 23:30h. 1: cerrado  
Menú degustación: 15 € Carta: 15-20 € (bebida no incluida)



## Fervor bar & restaurante

**ESP:** Un ambiente hogareño y acogedor donde disfrutar de una carta de cocina tradicional, sabrosa. Sugerencias: croquetas de jamón, canelón de rabo de toro, tagliatelle salmón, paellas...

**ENG:** A homely and welcoming atmosphere where you can enjoy traditional and tasty dishes. Suggestions: Ham croquettes, oxtail cannelloni, paellas...

**DEU:** Eine gemütliche und einladende Atmosphäre, in der Sie traditionelle und schmackhafte Gerichte genießen können. Vorschläge: Schinken kroketten, Ochenschwanz-Cannelloni...

**RUS:** Уютная и гостеприимная атмосфера, где вы можете насладиться традиционными и вкусными блюдами.

Carrer dels Hostals, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 209 546  
Horario: 1-2-3-4-5-6-7: 13:00-00:00h



## Taberna Bilbo

**ESP:** Una taberna desenfadada en la que podéis disfrutar tanto de su barra de pintxos, como de las mejores cortes de carne donde la materia prima es un elemento con personalidad propia.

**ENG:** A casual tavern where you can enjoy both its pintxo bar, and the best meat where the raw material is an element with its own personality.

**DEU:** Eine ungezwungene Taverne, in der Sie sowohl die Pintxo-Bar als auch die besten Fleischstücke genießen können, bei denen der Rohstoff ein Element mit eigener Persönlichkeit ist.

**RUS:** Повседневная таверна, где вы сможете насладиться как пинчо баром, так и лучшими кусочками мяса, где сырье является элементом со своей индивидуальностью.

Rambla, 15. Palma. Mallorca. Tel. 871 53 37 13  
Horario: 1-2-3-4-5-6: 12:00 - 16:00h / 20:00 - 00:00h



## Beers Lovers bar

**ESP:** Un espacio atractivo donde tomarte una cerveza, una tapa o una fantástica comida o cena. Tú eliges y ellos se encargan de servirte con todo su cariño cervecero.

**ENG:** An attractive space where you can have a beer, a tapa or a fantastic lunch or dinner. You choose. They are in charge of serving you with all their brewing affection.

**DEU:** Ein attraktiver Ort, an dem Sie ein Bier, eine Tapa oder ein fantastisches Mittag/Abendessen genießen können. Sie wählen aus und werden mit herzlichster Aufmerksamkeit bedient.

**RUS:** Привлекательное место, где можно выпить пива, перекусить или фантастически поужинать. Вы выбираете, и они заботятся, чтобы обслужить вас.

Plaça de Raimundo Clar, 13. Palma. Mallorca. Tel. 971 20 07 45  
2-3-4-5-6: 13:00-16:30h / 19:00-00:00h. Plato del día: 8,5€





## La Magrana Café

**ESP:** Se puede decir que han conseguido lo que se proponían. Abrir un restaurante donde la gente prueba, repite y recomienda. Una mezcla de estilos que flotan en una atmósfera sedante y relajada.

**ENG:** It can be said that they have achieved what they set out to do, opening a space where people try, repeat and recommend. A mix of styles that float in a soothing and relaxed atmosphere.

**DEU:** Man kann sagen, dass sie erreicht haben, was sie sich vorgenommen haben, ein Restaurant zu eröffnen, in dem die Leute es versuchen, wiederholen und empfehlen

**RUS:** Можно сказать, что они достигли того, что намеревались сделать, открыв ресторан, где люди пытаются, повторяют и рекомендуют. Успокаивающей атмосфере.

Plaça del Carme, 15. Porto Cristo. Mallorca. Tel. 971 82 15 33  
Horario: 10:30-23:00h



## Crusty's Pizzeria

[www.crustys.com](http://www.crustys.com)

**ESP:** Esta pizzería es una propuesta alegre -street food style- que parte de la clásica pizza, pero con un giro sorprendente en sabores y tamaños. Servicio a domicilio y take away.

**ENG:** .A cheerful proposal - street food style - that starts from the classic pizza, but with a surprising turn in flavors and sizes. Delivery & Take Away. Order online [www.crustys.com](http://www.crustys.com)

**DEU:** "Pizza, geht immer!" Nach diesem Motto findet sich im CRUSTY'S für jeden Geschmack die passende Pizza. Leckere Kreationen, benannt nach mallorquinischen Orten. Lieferung & Take Away! Bestellungen unter [www.crustys.com](http://www.crustys.com)!

**RUS:** Crustys кафе-пizzeria с ориентиром на молодых, где должно быть шумно, весело, недорого и демократично. Более 20 видов пиццы. Доставка пиццы [www.crustys.com](http://www.crustys.com)

Bosseria 8-10. Palma. Mallorca. Tel. 971 903 375

1-2-3-4-5-6: 12:00-23:30h 7: 18:00-23:30h



## Moments Palma

**ESP:** Un espacio que no puede faltar en la lista de los lugares donde se hacen bien las cosas, desde su delicioso tartar de salmón, sus deliciosos bocadillos hasta su selección de vinos .

**ENG:** A space that has to be on our list of places that do things right. From their delicious salmon tartar, their breakfast, their tasty sandwiches to their wine selection.

**DEU:** Ein Ort der nicht fehlen sollte in der Liste der "drei guten Dinge". Köstlicher Lachstartar, Hausmacherkonserven, leckere Sandwichs und auserlesene Weine.

**RUS:** Кафе, которому заказано место в списке заведений с качественной кухней. С его тартаром из лосося, домашними завтраками, вкуснейшими сендвичами и коллекцией вин.

Monsenyor Palmer, 5. Palma. Mallorca. Tel. 971 903 375

1-2-3-4-5: 07:00 19:00h / 6: 08:30-13:30h



## Bar Rita

**ESP:** Bar carismático del casco antiguo que ofrece cocina sencilla a base de "llonguets", tapas, "variats" y alguna que otra especialidad árabe. Exposiciones mensuales y amplia terraza.

**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").

**DEU:** Eine Bar in der historischen Altstadt. Abgesehen von ihrem köstlichen und umfangreichen Frühstückangebot und "llonguets", versäumen Sie nicht die Tapas 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 y 19:00-00:30h. 7: Cerrado.

Carta: 10-15 € (bebida no incluida)



## Café L'Antiquari

**ESP:** Local de espíritu vintage y bohemio donde dan ganas de quedarse a vivir. Platos ligeros y consecuentes referencias vinícolas para un encuentro informal en un ambiente cosmopolita

**ENG:** Vintage spirit and bohemian bar. Light dishes and consequent wine references for an informal meeting in a cosmopolitan atmosphere.

**DEU:** Vintage-Geist und Bohemian Bar. Leichte Gerichte und konsequente Wein Referenzen für ein informelles Treffen in einer kosmopolitischen Atmosphäre.

**RUS:** Винтаж и богемный бар. Легкие блюда и последующие ссылки на вино для неформальной встречи в космополитической атмосфере.

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

Horario: 1-2-3-4-5-6: 11:30 - 01:00h. | 7: Cerrado.

## Hat Bar

**ESP:** Un espacio lúdico sin prejuicios donde confluyen el libre-pensar, la buena música combinado con eventos socio-culturales en fechas puntuales. Easy going food.

**ENG:** An unprejudiced, fun space where free thinking and good music combines with social and cultural events. Easy going food.

**DEU:** Die Bar ohne Vorurteile und für Freidenker; Musik vom Feinsten und sozio-kulturelle Veranstaltungen. Easy going food

**RUS:** Это место, которое переполняет магия, где сходятся хорошая музыка с социально культурные мероприятия: субботу (магия, повествование, Юмор, micro-theatres...).

Sant Esperit, 18. Palma. Mallorca. Tel. 971 723 867

Horario:1-2-3-4-5-6-7: 20:30 - 02:00h.



## La Cantina de Frida

**ESP:** El guacamole, los tacos, el arte, el tequila... La comida mexicana es como el país, muy espontánea: la comida surge en la calle, bienvenidos en La Cantina de Frida.

**ENG:** Guacamole, tacos, art, tequila... truth is, the whole of Mexico is made to tickle your senses. Mexican cooking is like the country, very spontaneous.

**DEU:** Mexikanische Küche in wunderschöner Atmosphäre. Es gibt keine feste Speisekarte sondern täglich neue Angebote, überraschende Menüvorschläge. Interessante Cocktaillkarte.

**RUS:** Гуакамоле, тако, искусство, текила... Мексиканская кухня, как страна, очень спонтанным.

Baró de Pinopar, 8. Palma. Mallorca. Tel. 971 853 832

Horario:1-2-3-4-5-6-7: 13:00 - 17:00h | 19:00 - 01:00h .

Menú mediodía: 15 € Menú degustación: 18 €



## R33 Mallorca

**ESP:** Noche de música electrónica de calidad en una de las mejores ubicaciones de Palma. Gran sonido, gran programación de artistas y buen ambiente en el corazón de la ciudad.

**ENG:** Quality electronic music night in one of Palma's best locations. Great sound, great artists, and great atmosphere in the heart of the city.

**DEU:** Nächte mit hochwertiger elektronischer Musik in einer der besten Lagen in Palma. Super Sound, tolles Dj- Programm und gute Atmosphäre im Herzen der Stadt.

**RUS:** Качественная электронная музыкальная ночь в одном из лучших мест Пальмы. Отличный звук и отличная атмосфера в центре города.

Plaça Vapor, 20, Palma. Mallorca.

Horario: 5: 00:00 - 06:00h



## Es Pdal

**ESP:** Aquí se viene a encontrarse con los amigos sin necesidad de llamarlos. Se viene a divagar, a compartir ocurrencias y a beber buen vino de Binissalem. También hay pizzas y pa amb oli.

**ENG:** Here he comes to meet friends without needing to call them. It comes to wander, to share ideas and to drink good wine from Binissalem. There are also pizzas and pa amb oli.

**DEU:** Hier trifft er sich mit Freunden, ohne sie anzurufen. Es geht ums Wandern, um Ideen auszutauschen und guten Wein aus Binissalem zu trinken. Es gibt auch Pizza und Pà Amb Oli.

**RUS:** Здесь он приходит на встречу с друзьями без необходимости звонить им. Он приходит пообщаться, поделиться идеями и выпить хорошего вина из Биниссалема.

Passeig d'es Born, 8. Binissalem. Mallorca. Tel. 971 732 542

1-7: 19:00-23:00h. 2-3-4-5-6: 13:00-15:00 / 19:00-23:00



## Skau

**ESP:** Un club que da nombre a una calle, no es por casualidad. Ahora, con más de 49 años de andadura ha llegado el momento de reinventarse.

**ENG:** A club that gives name to a street, is not by chance. With more than 49 years of activity, it's time to reinvent ourselves.

**DEU:** Eine Straße mit einem Clubnamen, ist kein Zufall. Jetzt, mit mehr als 49 Jahren Aktivität, ist es Zeit, uns neu zu erfinden

**RUS:** Клуб, который дает название улице, не случайно. Теперь, имея более чем 49-летний опыт, настало время изобретать себя.

Av. Josep Trias, 14. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 85 00 40





**INFOMAG**  
ALTERNATIVA BALEARES

# ISSUE #156

\*\*\*\*\*

**CUMPLIMOS 13 AÑOS  
FOMENTANDO  
EL CONTRABANDO  
DE CULTURA**

AHORA TAMBIÉN EN



SUSCRÍBETE A NUESTRO CANAL  
SUSCRIBE TO OUR CHANNEL

**INFOMAG TV**

**¿TODAVÍA NO SABES DÓNDE PUEDES  
ENCONTRAR INFOMAG MAGAZINE?**

Tenemos más de 1.000 puntos de distribución gratuita  
en Mallorca e Ibiza.

SÍGUENOS / FOLLOW US



@Infomag.Magazine



@Infomag.Magazine



@Infomag.Magazine

**INFOMAG**  
ALTERNATIVA BALEARES

**infomag.es**

INFOMAG GROUP  
COMMUNICATION

MALLORCA | IBIZA & FORMENTERA

# ROOFTOPS: ESTILO EN LO MAS ALTO

YA ESTAMOS EN JUNIO, EL BUEN TIEMPO PARECE QUE HA LLEGADO PARA QUEDARSE Y ES EL MOMENTO DE ENTREGARSE DE LLENO AL "ROOFTOPEO". UNA MODA IMPORTADA DE NUEVA YORK QUE CADA VEZ TIENE MÁS ARRAIGO EN MALLORCA. POR LO VISTO, YA NO SE LLEVA LO DE TOMAR CAÑAS, COPAS O CÓCTELES A RAS DE SUELO.



Un nombre con una valiente declaración: Almaq es sinónimo de relajación, y ¿qué mejor forma de relajarse que rodeado del brillo que desprende el agua de la bahía de Palma?

Almaq abre sus puertas desde las 10 hasta altas horas de la noche, lo que le permite pasar la mañana disfrutando del cálido sol o comenzar la noche en la ciudad con estilo. Aunque es tranquilo y apacible durante el día, las tardes en Almaq están cargadas de una atmósfera llena de ambiente y animación. La música va adquiriendo protagonismo y los sibaritas locales y expertos en coctelería vienen a visitarnos y unirse a la diversión.

## ALMAQ

ROOFTOP

**Hotel Es Príncipe**

*Carrer de Bala Roja, 1. Palma.  
Tel. 971 72 00 00*

A name with a bold statement: Almaq is all about relaxing, and what better way to do so than with Palma's sparkling bay twinkling in the foreground?



Almaq is open until late enabling you to spend the morning basking in the warming sun or kick start a night on the town in style. Although tranquil and peaceful during the day, Almaq's evenings are charged with a buzzy, lively atmosphere: the music is turned up a notch and local bon vivants and cocktail connoisseurs are known to come and join the fun. Completing Almaq's sunny picture is the chilled music played by day and the toe-tapping tunes which can be enjoyed long after the sun's gone down.



## EDITA

Infomag Group Communication. Palma. Mallorca. Illes Balears.  
Depósito Legal: PM 1935/2006 | ISSN: 2254-3732  
Teléfono | WhatsApp (+34) 664 728 211

## CEO & FOUNDER

Carlos Villalonga Cánaves  
carlos@infomag.es

## DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER

Rositsa I. Kyoseva  
arte@infomag.es

## DISEÑO GRÁFICO & WEB MASTER

BGM Art Collective  
infomag.online@gmail.com

## FOTOGRAFÍA COMERCIAL

Jaume Ayuso, Danielle Stack.

## PUBLICIDAD

Arancha García (Mallorca), Josep Canals i Gil (Ibiza & Formentera)  
publicidad@infomag.es

## REDACCIÓN

John Headhunter, Leonardo Lee, Rose Sioux, El del Bar.  
redacción@infomag.es

## TRADUCCIONES

Amapola J. Jennings, Oliver Richter, Yulia Grabovskaya.

## ASESORÍA FISCAL Y LEGAL

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

## IMPRESIÓN

Jiménez Godoy S.A.



**AGRADECIMIENTOS:** Sonar Festival (Barcelona), Cayetana Guillén Cuervo, Carlos Penas (La Regla Crítica), Ugo Rondinone, Gilbert Garcin, Michael Borremans, Nelson Leiner, Abdul Vas (Madrid), Matthew Herbert (UK), Hauschka (Berlín), Tutu (Barcelona), Macromassa (Barcelona), Waajeed (Detroit), Carlos Veiga (Raor Barber Studio. Palma), Idea-deco (Palma), Sasu (Palma), Flamingo Vintage Kilo (Palma), Pensa Calma Urban Retreat (Palma), La Vieja de Jonay (Palma), Fervor Restaurant (Palma), Shaka Restaurant (Palma9, Taberna Bilbo (Palma), Ses Portes Vermelles (Palma), Foam (Palma), Moments (Palma), Hotel Es Princep (Palma), Five Flowers Hotel & Spa (Formentera)

## HIT DEL CIERRE:

The Matthew Herbert Brexit Big Band



[www.infomag.es](http://www.infomag.es)

**INFOMAG** no se responsabiliza en ningún momento de la opinión de sus colaboradores.

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

Facebook / @InfomagalternativaBalears @InfomagMagazine

Twitter / @infomagbalears @InfomagMagazine

Instagram / @InfomagMagazine

¿Te ha gustado **INFOMAG**? LLÉVATELA ES PARA TI

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



**Travel & Experience food**

Carrer del Verí, 1. Porto Cristo. Mallorca. Tel. 971 82 18 30  
11:00 am -11:30pm - [restaurantequince.com](http://restaurantequince.com)



Restaurante Quince



**Cocina Fusión | Crossover Cuisine**

Passeig Infanta Carlota, 200. Porto Cristo. Mallorca.  
06:00 pm to 11:30 pm Tel. 971 55 85 50



Restaurante 15toons



**Deli Street Food · Tapas Gourmet**

Carrer d'en Bordils 51. Porto Cristo. Mallorca  
11:00 am to 11:30 pm · Tel. 971 82 07 96  
[restaurantevibes.com](http://restaurantevibes.com)



# Él ha sobrevivido. Sus padres le han llamado Masnun.

#UnNombreUnaVida

Hay lugares donde muchos padres no ponen nombre a su bebé por temor a que muera en el parto o al poco tiempo de nacer.

**7.000 NIÑOS MUEREN CADA DÍA SIN UN NOMBRE.**  
El 80% de estas muertes se pueden evitar con medidas sencillas.

Ayúdanos a salvar a más bebés como Masnun. Él ha sobrevivido gracias a la ayuda de UNICEF. Con tu donativo proporcionaremos la asistencia médica que recién nacidos como Masnun necesitan para sobrevivir.

**DONA AHORA**

[unnombreunavida.es](http://unnombreunavida.es)

900 907 133



unicef 