

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

Mallorca #161 noviembre



gratuita // free



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



QUINTA AVENIDA

JAPANESE GASTROBAR



AUTÉNTICA COMIDA JAPONESA
LLEVADA AL **SUMMUM BONUM**



© Mia Mäkilä

TOMA NOTA

- 10. El primer museo de la vagina
- 12. No hay lugar para dios en el universo
- 16. Un mundo feliz

LA REGLA CRÍTICA

- 14. Cauterizados

ARTISTEO

- 18. Olga Esther
- 20. Tara Krebs
- 22. Maria Wingard
- 24. Joseph Donald Myers
- 28. Mia Mäkilä
- 34. Katrin Starostenko

AGENDA COOL_TURETA

- 36. Exposiciones, teatro, conciertos, festivales ...

MUSIC & CLUBBING

- 38. Floating Points
- 40. John Shima

TRENDS & DESIGN

- 42. Michel Urban
- 46. Must Have.

FOODIES & TRAVELLERS

- 48. Daruma
- 50. Taller de Mar
- 52. Nos comemos el barrio
- 55. La Santa Casa

DRINKING THE DRINKS

- 56. Hablamos con los protagonistas de la nueva propuesta underground de Palma

INFOMAG | THE GUIDE

- 57. Directorio
- 60. Guía de ocio
- 73. Munchies

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



ISSN 2254 3732 PM1935/2008

FOLLOW US



INFOMAG.ES

INFOMAG GROUP
COMMUNICATION

IMPRESINDIBLES



Mia Mäkilä _ Pág 28

Su estilo es una yuxtaposición equilibrada de espeluznante y bonito, oscuro y juguetón, divertido y audaz sin complejos. Los temas varían, pero a menudo son declaraciones y exploraciones feministas de la psique humana y las emociones primarias (miedo, angustia, vergüenza y rabia) ... ENG: Her style is a balanced juxtaposition of creepy and cute, dark and playful, fun and unapologetically daring. The themes vary but are often feminist statements and explorations of the human psyche and primal emotions (fear, angst, shame and rage) always approached with a raw and brutal directness.



Olga Esther _ Pág 18

Sus desconcertantes retratos esconden cierta nostalgia. La mirada transparente y llorosa de sus personajes y su semblante serio transmiten una gran tristeza y desdicha, poco propia de los niños de estas edades..... ENG: I believe in a diverse world based on inclusion, compassion, empathy and caring for others. A world in which non-human animals are respected as individuals capable of suffering physically and emotionally and in which we all care for the Earth, as our home and the home of future generations.



Cerveseria & Restaurant

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



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

GASTRO-REPASO



Daruma_ Pág. 48

La calidad y la temporada mandan, y a partir de ahí crean maravillas sobre una vajilla que merece una mención especial. La fusión de la gastronomía japonesa con el producto mediterráneo.... ENG: . Every day they fill their kitchen with fresh shrimp, red tuna, scallops, and other sea delights straight from Majorcan fishmongers. The quality and season are what counts, and from there they create masterpieces on a dish.



Taller de Mar_ Pág. 50

"Es la cocina que siento y que dómino, y tiene suficiente base y solidez para seguir trabajándola y evolucionar sin caer en según qué ambigüedades", afirma Ricardo. ENG: "It's the kind of cooking which I know and love, and it has enough grounds to stand on to be able to keep working on it and updating it without falling into vagueness".



LA SANTA CASA



WORLD STREET KITCHEN

santacasarestaurante.com

Carrer de Despuig, 47. Palma. (Zona Santa Catalina) Mallorca. Tel. 971 77 30 08

Menú mediodía: 19,90€ (3 pases + bebida)

Menú degustación noche: 5 pases 25,90€ (bebida no incluida) Imprescindible reservar.

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



EN LA RECÁMARA



Floating Points_ Pág. 38

Sam Shepherd, el hombre detrás de Floating Points, es sin duda el músico y DJ británico reúne todas las condiciones necesarias: conocimiento enciclopédico de la historia de la música (funk, house, jazz, soul, garage, techno); experiencia en cabinas y espacios de todo tipo, desde clubs de aforos reducidos a festivales de gran formato... ENG: No stranger to the long form DJ set, Sam Shepard is one of the few DJ's capable of weaving tracks from across genres and eras into exhilarating dancefloor narratives. A walking encyclopaedia of dance music history, his sets reflect his extraordinary breadth of knowledge, where funk, house, jazz, soul, world beat and techno co-exist.



Klara Lewis _ Pág 39

Klara Lewis es una compositora sueca cuyo debut, ETT, fue aclamado por la crítica por el fascinante y envolvente laberinto que forman sus esculturas ambient, que combinan abstractas grabaciones de campo, ritmos deconstruidos y electrónica distorsionada para crear obras desconcertantes.

ENG: Editions Mego is proud to present the first outing from the legendary English musician, songwriter, composer and producer Simon Fisher Turner alongside the highly acclaimed emerging Swedish sound artist Klara Lewis.

Platos elaborados al momento por el chef Alberto García
[iaposantacatalina](http://iaposantacatalina.com)

JAPO.
Santa Catalina

Carrer de Sant Magí, 25. Palma. Mallorca. Tel. 971 73 83 21 · Lunes-Domingo 19:00-23:30h · Menú mediodía: 14,90€   Martes: cerrado.



EL PRIMER MUSEO DE LA VAGINA ABRIRÁ SUS PUERTAS EN LONDRES

El Museo de la Vagina abrirá sus puertas en el mítico mercado de Camden, en Londres, el 16 de noviembre

Texto: Pijamasurf / Imagen: Archivo

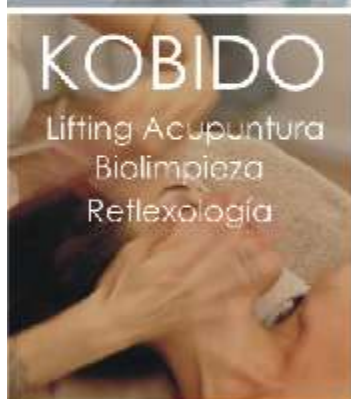
En el mundo existe una larga lista de museos que albergan una amplia diversidad de tópicos y temáticas. Algunos son un referente a la historia y el paso de la humanidad por el planeta; otros se dirigen a un público cuya curiosidad va más allá de la norma. Así es como nos encontramos museos de lo erótico, el pene y, para el próximo 16 de noviembre del 2019, del clítoris.

Sin embargo, no podemos dejar de cuestionarnos qué tienen la vagina y el clítoris, esos grandes desconocidos, como para condecorarlos con un museo. En realidad, pese a que vagina, vulva y clítoris (miembro que posee más de 8 mil terminaciones nerviosas y cuya única función es brindar placer) son tres cosas distintas, gran parte de la población humana ignora su existencia y su influencia en la sexualidad. Frente a esto, la británica Florence Schechter comenzó a crear una recopilación de los genitales femeninos y la convirtió en el primer museo del clítoris en el mundo. Este compendio comenzó en 2017 y ahora, tras 2 años de investigación y de viajar como un museo pop-up por el Reino Unido, abrirá sus puertas el próximo 16 de noviembre en Londres. Ubicado en el alternativo rincón londinense de Camden Market, este museo presenta de manera contundente su misión y visión:

- Expandir el conocimiento e incrementar la conciencia tanto sobre la salud como sobre la anatomía ginecológica;
- Brindar confianza en las personas para hablar sobre la salud de los genitales;
- Erradicar el estigma sobre el cuerpo y su placer;
- Actuar como un foro a favor del feminismo y los derechos de la mujer y de la comunidad LGBTQIA+;
- Erradicar la conducta cisnormativa y heteronormativa; y promover los valores interseccionales, feministas y trans-inclusivos.

La primera exposición se focalizará en los mitos de la vagina y cómo luchar contra ellos. Por esta razón, el Museo de la Vagina pretende derribar mitos sexuales, educar sobre la salud de los cuerpos con vaginas, sólo con el objetivo de luchar contra la vergüenza que puede generar el cuerpo (y su desconocimiento) y lograr que la gente esté cómoda y confiada tanto para conocer como para hablar sobre su anatomía. A la par, los eventos que se presentarán en el Museo de la Vagina pasan por stand-ups, charlas, comedias, musicales, obras de teatro, sesiones educativas, clases de crochet de vulvas y más. Ello, sin olvidar que sus actividades podrán tener una accesibilidad para familias y colegios interesados en la promoción de la educación sexual. Conoce más dándole clic al Museo de la Vagina.

"Ven a visitarnos en nuestro centro en el
corazón de Palma"



masaje

Experimenta la novedad mundial Swaywaver

Una camilla de masaje en movimiento

-Wellness & SPA Innovation Award-

55€ (60 min.)

tratamientos

Osteopatía en su forma más bella

40€ (45 min.)

yoga pensa calma

una persona

50€ (90 min.)

pensa calma 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

reflexología & acupuntura

50-70€ (60 min.)

Michel Urban

0034/ 639 011 974

(Swaywaver)

Pedro Crespi

0034/ 679 45 84 00

(Yoga)

Cristina Moreno Font

0034/ 645 991 273

(Terapeuta estética)



www.pensa-calma.com



EL PREMIO NOBEL DE FÍSICA MICHEL MAYOR “NO HAY LUGAR PARA DIOS EN EL UNIVERSO”

Para la ciencia dios no es necesario, pero ¿significa esto que preguntarse por la divinidad ha sido superado?

Texto: leonardo Lee / Fotografía: Archivo

Michel Mayor es el flamante ganador del Premio Nobel de Física. Mayor ha sido galardonado por haber descubierto el primer exoplaneta, entre otras contribuciones a la cosmología y a la astrofísica. En una reciente entrevista con El País, Mayor compartió sus ideas sobre el cosmos y la vida extraterrestre.

Simplemente tomar en cuenta las estadísticas hace pensar que es muy probable que la vida exista en otra parte del universo, sencillamente porque debe de haber millones de planetas en la Vía Láctea, muchos como la Tierra. Al menos si pensamos en formas de vida distintas al ser humano, las cuales podrían ser muy simples, es difícil no tomar esta posición. Ante la pregunta sobre el sitio de Dios en el universo, esto fue lo que contestó Mayor:

LA VISIÓN RELIGIOSA DICE QUE DIOS DECIDIÓ QUE SÓLO HUBIESE VIDA AQUÍ, EN LA TIERRA, Y LA CREÓ. LOS HECHOS CIENTÍFICOS DICEN QUE LA VIDA ES UN PROCESO NATURAL. YO CREO QUE LA ÚNICA RESPUESTA ES INVESTIGAR Y ENCONTRAR LA RESPUESTA, PERO PARA MÍ NO HAY SITIO PARA DIOS EN EL UNIVERSO.

Al parecer Mayor toma en cuenta, con su aseveración "visión religiosa", solamente a las religiones abrahámicas, y quizá éstas también de manera literal. Asimismo, si concibe a la religión meramente siguiendo estas perspectivas, concibe seguramente a Dios como un dios

personal, creador del universo voluntariamente. Evidentemente, existen otras concepciones tanto de la creación como de la divinidad; por ejemplo, la de Spinoza, en la cual la vida es también un proceso natural, pero la naturaleza es divina. La postura de Mayor refleja sin duda el grueso de la posición científica, que, desde la famosa respuesta de Laplace a Napoleón, no parece necesitar a Dios para explicar el universo, y por lo tanto la divinidad es, para la ciencia, superflua por innecesaria. Esto es en cierta forma razonable. Sólo habría que comentar que una cosa es que Dios no figure en las hipótesis y que no se pueda describir el universo sin necesidad de invocar un creador o una inteligencia divina, y otra es que la ciencia pueda explicar la existencia del universo por sus propios medios. Y es que la ciencia finalmente no puede explicar por qué existe el universo o por qué hay algo y no nada (el Big Bang es, después de todo, una hipótesis insuficiente, pues sólo describe la transformación de algo ya existente y, por otro lado, muy similar al Génesis bíblico). Estas preguntas son sobre todo filosóficas, y en ellas hay ciertamente cabida para la especulación metafísica y teológica. Lo importante es no confundir una descripción de la realidad, una descripción limitada por su propio método, con una visión completa de la realidad, con una ontología o una metafísica. La realidad sigue siendo más misteriosa de lo que podemos concebir y, sobre todo, medir.



TALLERDEMAR

RESTAURANT



COCINA DE AUTOR

By Riccardo Di Loreto

Menú degustación: 5 Pases: 45€ / 6 Pases: 58€

Cotoner, 54. (Barrio Santa Catalina) Palma. Mallorca. Tel. 971 28 93 75



S'ÀNGEL
bistro & tapas

Recetas tradicionales ajustadas al gusto actual. Destaca la buena relación calidad precio.

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 77 36 61

LA REGLA CRÍTICA



CAUTERIZADOS

Texto y Fotografía: Carlos Penas

Si los guepardos fuesen diestros en el manejo de las armas serían francotiradores y se ahorrarían el desgaste que supone alcanzar los ciento quince kilómetros por hora, se abstendrían de empuñar fusiles de asalto para disparar en modo automático a todo lo que se menease, no matarían sin reparos a quienes intentasen robarles sus impalas perforados y nunca fusilarían a cualquier hiena por rencor o avaricia, como nosotros. Ni de coña. Y abro las ventanas para limpiar los cristales desde fuera. Si los chipirones tuviesen un conocimiento químico mínimo se consagrarían a revisar los compuestos de sus tintas sin recurrir jamás a los aerosoles con formas de granada y no joderían el ecosistema marino para aturdir a los peces con nitrato de amonio y queroseno, como nosotros. Ni de coña. Los hago brillar con una muñequilla hecha de periódico retrasado y aspiro una calada interminable, sin coñas. Si los halcones fueran ingenieros aeronáuticos se dejarían los cojones en perfeccionar la perfecta flexibilidad de sus alas sin aspirar al almacenaje bombardero de sus vientres y no arrasarían los cielos regurgitando genocidio y napalm, como nosotros. Ni de coña. Las cierro para limpiar los cristales desde el interior de mis preocupaciones. Si las tarántulas fueran concejales de urbanismo estudiarían la conveniencia o no de construir telas de araña aquí y allá, no se pasarían por el culo la Ley de Protección de Costas y de ningún modo edificarían alturas en medio de las montañas, como nosotros. Ni de coña. Los repaso a conciencia con el vaho en forma de humo. Si las pitones fueran doctoras en medicina aplicarían todas las técnicas de asfixia posibles sin contraerse en la constricción, no enviciarían el aire que respiran y no actuarían como estranguladoras en serie, como nosotros. Ni de coña. Y me siento en mi sofá chaise longue para vislumbrar el exterior a través de la lucidez, para pensar en la posibilidad de extraerme el corazón, para sumergirlo en nitrógeno líquido e impedir el dolor que producen las hemorragias, para cauterizarme en cautiverio y para salvar el sangrado de este matadero que habitamos como los pollos habitan las granjas a la espera de nuestras fatales técnicas de caza, a discreción y sin ella, a la vista previsible y racionales sin razones, para cebarse con el cebo de los engaños, para su engorde rentable y para morir sin dignidad alguna. Sin coñas.



TALLER DE CUINA

Jueves 7 de noviembre

Jueves 21 de noviembre

Jueves 28 de noviembre

Un menú a cargo del chef Tomeu Llassio,
dónde los bolets son los protagonistas
desde los entrantes hasta los postres

APÚNTATE AL 971 514 380

Tomeu Llassio

JORNADES TARDOR

Especial menú bolets

Cocina autóctona de autor

Carrer Guillem Santandreu, 38. Lloseta. Mallorca. Tel. 971 51 43 80

Horario: 1-2-3-7-4-5-6: 13:30 - 15:30h. / 20:30 - 23:00h. · Domingo cerrado · Menú degustación: 40 €



COCINA CANARIA DE AUTOR

Plaça de Raimundo Clar, 11. Palma. Mallorca. Tel. 871 53 17 31 · Menú mediodía: 15,90€

Horario: M-X-J-V-S: 13:00-15:50h / 20:00-23:00h. L: 20:00-23:00h · lavieja.net



EL RINCÓN LITERARIO



UN MUNDO FELIZ

Por Aldous Huxley

Basada en la célebre novela de Aldous Huxley, describe una horripilante sociedad futura que utiliza todos los medios de la ciencia y la técnica (incluidas las drogas) para el condicionamiento y el control de los individuos. En ese mundo el amor es un concepto ridículo, la figura de Dios se ha sustituido por la del arquitecto de ese sistema, Ford, y los niños son concebidos en probetas genéticamente condicionados para pertenecer a una de las 5 categorías de población; de la más inteligente a la más estúpida: los Alpha (la élite), los Betas (los ejecutivos), los Gammas (los empleados subalternos), los Deltas y los Epsilones (destinados a trabajos arduos).

Bernard Marx, un Alfa que ha desarrollado una actitud rebelde al ser rechazado socialmente por no tomar soma y ser más bajo que los demás Alfas (por un supuesto fallo durante su gestación) va con Lenina Crowne, a visitar una reserva natural de Malpais, cuyos habitantes no siguen el proceso de selección eugenésica y condicionamiento. En aquel grupo de "salvajes" conocen a John, un chico concebido de forma natural por una mujer "civilizada" que se perdió en aquella región, por lo que el joven también ha sufrido el rechazo de los que le rodeaban. A Bernard se le ocurre la idea de llevarse a John al mundo "civilizado" para hacerles ver a los que se burlan de él que es posible vivir sin drogas, sin Ford y sin manipulación genética.

Sobre Aldous Leonard Huxley

El 26 de julio de 1894 nació en Godalming (Inglaterra) Aldous Leonard Huxley, uno de esos escritores difícilmente catalogables pese a que las apariencias puedan indicar lo contrario. De hecho, Huxley practicó a menudo el género del ensayo -hay quien considera que sus novelas son eso, ensayos narrados- y recuerdo que en mi juventud lo estudiábamos no sólo en Literatura sino también en Filosofía.

Su enorme bagaje cultural le venía de familia (que además le hizo estudiar en Eton), mientras que la actitud vital, más bien pesimista,

probablemente derivaba tanto del suicidio de su hermanastro como de la ceguera que sufrió desde muy joven y de la que se recuperó parcialmente, tras un largo proceso de rehabilitación -de todas formas había aprendido Braille-. Esta afección, sin embargo, no le impidió licenciarse en Literatura Inglesa y trabajar inicialmente como profesor y crítico teatral mientras iba publicando libros de poesía. Luego, en la década de los veinte, se fue decantando por la prosa.

Tras casarse con Marie Nys se convirtió en un viajero incansable, visitando Europa (España incluida), EEUU, América Central, Túnez, y el sudeste asiático, y estableciéndose en Italia ya con dos novelas en su currículum que criticaban sin piedad el esnobismo de la clase intelectual de la época. Pero en 1932, trasladado a Francia, llegó su obra maestra, la que le dio fama y por la que se le conoce aún hoy: Un mundo feliz (Brave new world).

Se trata de una fábula futurista en la que describe una sociedad estrictamente jerarquizada, no por el nivel económico de sus ciudadanos sino por su predeterminación genética, y en la que el uso de una droga llamada soma permite mantener el orden creando una ilusión de felicidad social. Se adaptó como serie de TV en los años setenta y aquí tuvo cierto éxito creo recordar.

La siguiente fase de la obra literaria del autor, coincidiendo con su establecimiento definitivo en EEUU, fue el ensayo, con predominio de la temática religiosa, seguida inmediatamente, ya en la segunda mitad de la década de los cincuenta, de un interés especial por las drogas: fascinado por la capacidad experimental de la mescalina y el LSD, Huxley abrió el camino de lo que poco después fue una moda, la psicodelia, y lo plasmó en un libro cuyo título originó una expresión que se hizo muy popular, Las puertas de la percepción.

También escribió guiones para el cine y se vio influenciado por la «caza de brujas» del senador McCarthy, algo que plasmó metafóricamente en otra de sus obras más conocidas, Los demonios de Loudun, basado en un acontecimiento histórico en esa localidad gala durante el siglo XVII: la histeria colectiva en un convento considerada entonces posesión demoníaca.

Huxley retomaría de nuevo su afición a viajar en un periplo por el África mediterránea que sirvió de despedida de su mujer, devorada por el cáncer. También él sufrió la enfermedad, falleciendo el mismo día del asesinato de Kennedy (23 de noviembre de 1963). Su última gran creación fue, en cierto modo, una revisión de Un mundo feliz, una novela en la que estuvo trabajando 5 años y cuyo manuscrito se salvó milagrosamente del incendio que destruyó la casa que tenía en Hollywood: La isla.



RESTAURANT & BAR

TAPAS - PINCHOS - CARNES - PAELLAS - CÓCTELES DE AUTOR

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

Horario: 13:00-23:45h [f](#) [i](#)

FERVOR

Palma



TAPAS Y PINTXOS

by Igor Rodriguez

Calle Santa Eulalia nº 7, Palma

Tel. 971 15 64 34

Menú mediodía: 13,50€



ARTISTEO

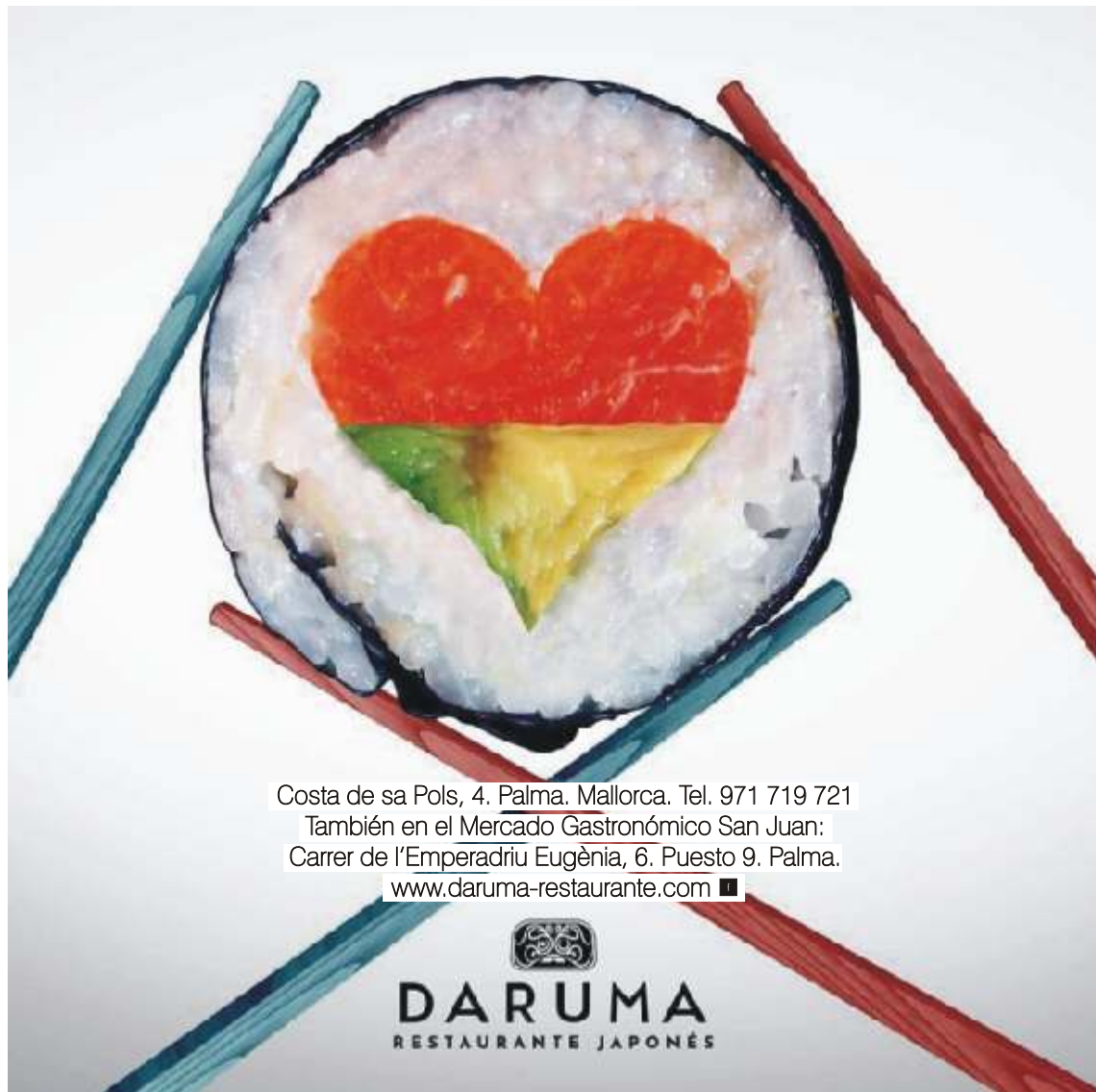


OLGA ESTHER

Érase una vez: un mundo donde
encajan muchos mundos

Por El Hurgador

"Vivimos en sociedades basadas en relaciones de dominación y en la exclusión de lo diferente, lo otro, lo vulnerable. Estas actitudes de dominación tienen lugar en todos los niveles y nos llevan no solo a la destrucción de la naturaleza y al maltrato de los animales no humanos, sino también a la opresión y discriminación de algunos seres humanos sobre otros, ya sea por género, origen étnico, opción sexual o diferentes habilidades. Creo en un mundo más justo, y ese mundo que no podemos lograr a través de la negación y el odio al vulnerable "otro". Creo en un mundo diverso basado en la inclusión, la compasión, la empatía y el cuidado de los demás. Un mundo en el que los animales no humanos son respetados como individuos capaces de sufrir física y emocionalmente y en el que todos cuidamos de la Tierra, como nuestro hogar y el hogar de las generaciones futuras. En el mundo que quiero, todos encajamos. "Érase una vez: un mundo donde caben muchos mundos". | ENG: "We live in societies based on relations of domination and on the exclusion of the different, the other, the vulnerable. These attitudes of domination take place at all levels and lead us not only to the destruction of nature and the mistreatment of nonhuman animals, but also to the oppression and discrimination of some human beings over others, whether by gender, ethnicity, sexual option or different abilities. I believe in a more just world, and that world we can not achieve through denial and hatred of the vulnerable "other". I believe in a diverse world based on inclusion, compassion, empathy and caring for others. A world in which non-human animals are respected as individuals capable of suffering physically and emotionally and in which we all care for the Earth, as our home and the home of future generations. In the world that I want, we all fit. "Once upon a time: A World where many worlds fit." www.olgaesther.com



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.
www.daruma-restaurant.com



DARUMA
RESTAURANTE JAPONÈS



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  



TARA KREBS

Imaginación quijotesca y compasiva contra la brutal matriz masculina dominante

Por Margaret Lindsay Holton

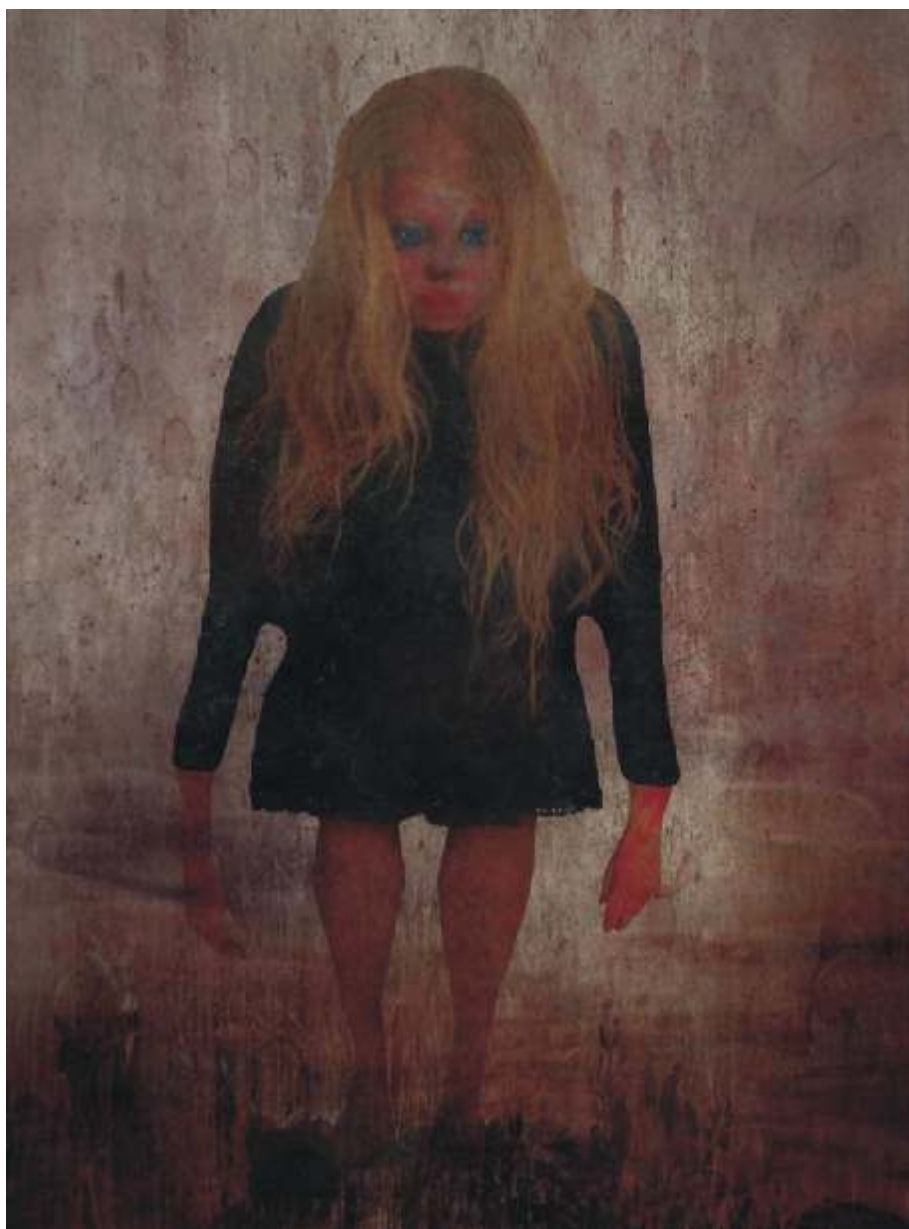
SE TRATA DE PODER. SÍ LO ES. SE TRATA DE PODER TRANSFORMADOR PERSONAL Y FORMATIVO. EL PODER QUE NOS HACE QUIENES SOMOS. TARA KREBS INGENIOSAMENTE ARTICULA TENSIONES DE IDEAS CONVENCIONALES Y LAS INFUNDE CON REALIDADES CONTEMPORÁNEAS QUE TE OBLIGAN ACUMULATIVAMENTE A RECONSIDERAR NUESTROS MUNDOS CONSTRUIDOS DE INFANCIA, MEMORIA Y NUESTRO ENTORNO NATURAL COMÚN.

Tara construye hábilmente historias abiertas que nos desafían a impulsar nuestra imaginación para que podamos reconstruir nuestros propios significados y llegar a nuestras propias conclusiones. El fantástico cuento de hadas, como las imágenes, reaviva los recuerdos de nuestra infancia de las historias que nos leyeron antes de dormir y de lo fascinados que estábamos con las ilustraciones que acompañaban los cuentos. De la misma manera, la exuberante y detallada pincelada de las pinturas de Krebs nos atrae a su mundo de una manera fascinante y nos insta a dar sentido a las narrativas que se desarrollan ante nosotros. En una era en la que el acceso a la información es casi instantáneo y la paciencia es una cualidad agonizante, las imágenes de Tara nos recuerdan reducir la velocidad, comprometer nuestra imaginación, disfrutar de nuestra curiosidad y el hecho de que no todas las respuestas de la vida nos llegan de inmediato.

Tara Krebs es originaria de Canadá. Nació en

1985 y creció en un pequeño suburbio llamado Thornhill, justo al norte de Toronto. Tara actualmente vive y trabaja en Toronto, donde obtuvo su BFA en el Ontario College of Art and Design. Su obra de arte ha sido exhibida internacionalmente y también ha pintado figuras y títeres de stop-motion para televisión.

ENG: Tara skillfully constructs open ended stories that challenge us to jump start our imaginations so that we can piece together our own meanings and reach our own conclusions. The fantastical fairy tale like imagery rekindles our childhood memories of stories read to us before bedtime and how transfixed we were on the illustrations which accompanied the tales. In the same way, the lush detailed brushwork of Krebs' paintings pulls us into her world in a mesmerizing fashion and urges us to make sense of the unfolding narratives before us. In an era where the accessing of information is almost instantaneous and patience is a dying quality, Tara's imagery reminds us to slow down, engage our imaginations, take pleasure from our curiosity and the fact that not all of life's answers come to us straight away. Tara Krebs is a Canadian native. She was born in 1985 and grew up in a small suburb called Thornhill, just north of Toronto. Tara currently lives and works in Toronto, where she earned her BFA at the Ontario College of Art and Design. Her artwork has been exhibited internationally and she has also painted figures and stop-motion puppets for television.



MARIA WINGÅRD

Me impulsan las obsesiones y el amor

Por Mor-Bo

La obra fotográfica creada por Maria Wingård es oscura y espeluznante, penetrando profundamente en su subconsciencia a través de imágenes inquietantes y hermosas. Sus habilidades de fotografía y manipulación de fotos realmente hacen que su arte sea único y memorable. Su trabajo recuerda los estándares de belleza poco realistas y la decadencia que el tiempo nos infringe a todos. Es oscuro y macabro, pero debajo de todo se puede ver la belleza subyacente de la pieza. "Mi trabajo se caracteriza por la fascinación de mezclar la estructura humana con una oscuridad. No una oscuridad negra como la noche, sino una oscuridad brillante. Hay alegría en mi oscuridad. Me impulsan las obsesiones y el amor, una necesidad ineludible para crear. Mi arte es un tormento interno que trata de encontrar la luz, pero al mismo tiempo es juguetón." | ENG: The photographic artwork created by Maria Wingård is dark and eerie, prodding deep into your sub conscience, bringing forth both haunting and beautiful imagery. Her photography and photo manipulation skills truly make her art unique and memorable. Her work brings to mind the unrealistic beauty standards and the decay that time ravishes upon us all. It's dark and macabre but below everything you can see the underlying beauty of the piece. "My work is characterized by the fascination of mixing the human structure with a darkness. Not a night-black darkness but a bright darkness. There is joy in my darkness. I am driven by obsessions and love, a strong must to create. My art is an inner torment who is trying to find the light, but at the same time it's playful."





| PLAYERS THAT WISH TO FIND "GOOD" |

JOSEPH DONALD MYERS

Representaciones oscuras y simbólicas de la condición humana

Por William Cook

"... representaciones muy oscuras y simbólicas de la condición humana, en todos sus diversos estados de desintegración y belleza". -William Cook, novelista de terror, autor de "Blood Related".

Myers nos muestra el abismo oculto detrás de las cosas que creemos saber. No importa si te gusta su trabajo o no ... te tocará, te hará daño, ite perseguirá!

Creo que el "tabú" tiene que jugar un papel en lo que estoy haciendo para que el espectador cuestione su propia sensibilidad sobre lo que es "grosero" o "perverso" o "prohibido". Intento evitar la violencia o la pornografía gratuitas, pero a veces las tendencias animales que se encuentran en el corazón del hombre no tienen más remedio que mostrarse, especialmente en mi arte. Una cosa que exploro y abrazo en mi trabajo es la fotografía post mortem del siglo XIX. Hay tantas imágenes inquietantes y hermosas de seres queridos que murieron demasiado jóvenes antes de su tiempo ... porque la tasa de mortalidad era tan alta en aquel entonces, y la fotografía era una tecnología tan nueva, la gente la estaba abrazando como un medio para mantener el recuerdo de los muertos vivo para siempre. Por lo tanto, las personas a veces plantean a los difuntos en un entorno natural, o simplemente les toman una foto durante una visita al funeral. Cualquier cosa para conservar la memoria a través de la fotografía. Eso es tan fascinante para mí ... y estas porciones de tiempo / espacio se capturan como magia, los sujetos

nunca saben que algún día, algún tipo con una computadora estaría mirando esos ojos para encontrar belleza e inspiración.

¡La mejor pregunta de todas! El estado de la humanidad moderna me asusta profundamente. Creo que la raza humana se está empujando a los extremos, tanto positivos como negativos. Este acto de equilibrio, aunque importante, es muy estresante. Me temo que hay una línea muy fina entre el control y el caos, la civilidad y la barbarie. Pero también creo que hay tanto amor, tanto bien en el mundo. Es inquietante cuán ignorantes y superficiales se han vuelto muchas personas, y realmente espero que las personas empiecen a comprender realmente el poder del compromiso, el amor y la paz. Tal vez esta obsesión con la autodestrucción se desvanecerá algún día, pero puede tomar un "acto de Dios" para corregir verdaderamente todos los problemas en nuestro maravilloso planeta. Un incendio forestal para igualar las cosas, crear una nueva etapa para el verdadero renacimiento espiritual. Pero hasta ese momento, tenemos que mantener nuestros rincones del universo y tratar de apreciar los buenos aspectos de la vida. Pero no siempre podemos alejarnos de la oscuridad, lo horrible, lo aterrador. A veces tenemos que enfrentar y aceptar estas cosas como queridos amigos.

ENG: "... very dark and symbolic representations of the human condition, in all its various states of disintegration and beauty." -William Cook, horror novelist, author of "Blood Related".

Myers shows us the hidden abyss behind the things we think to know. It doesn't matter if you like his work or not... it will touch you, it will hurt you, it will haunt you!

I think the "taboo" has to play a part in what I'm doing in order to make the viewer question their own sensibilities about what is "gross" or "perverse" or "forbidden". I try to avoid gratuitous violence or pornography, but sometimes the animal tendencies that lie within the heart of man have no choice but to show themselves, especially in my art. One thing that I explore and embrace in my work is post-mortem photography from the 19th century. There are so many hauntingly beautiful images of loved ones that died too young before their time... because the mortality rate was so high back then, and photography was such a new technology, people were embracing it as a means to keep the memory of the dead alive forever. So people would sometimes pose the departed in a natural setting, or simply take a picture of them during a funeral viewing. Anything to hold onto the memory through photography. That's so

fascinating to me... and these slices of time/space are captured like magic, the subjects never knowing that someday, some guy with a computer would be staring into those eyes to find beauty and inspiration.

Best question ever! The state of modern humanity frightens me deeply. I think the human race is pushing itself to extremes, both positive and negative. This balancing act, although important, is very nerve-wracking. I fear that there is a very fine line between control and chaos, civility and barbarism. But I also think that there is so much love, so much good in the world. It's disturbing how ignorant and shallow-minded many people have become, and I truly hope that people will begin to truly understand the power of compromise and love and peace. Maybe this obsession with self-destruction will fade away someday, but it may take an "act of God" to truly correct all of the problems on our wonderful planet. A wildfire to even things out, create a fresh stage for true spiritual rebirth. But until that time, we have to maintain our corners of the universe and try to appreciate the good aspects of life. But we can't always turn away from the darkness, the horrible, the terrifying. Sometimes we have to face and embrace these things like dear friends.







MIA MÄKILÄ

Exploraciones de la psique humana y las emociones primarias

Autodidacta en todas las áreas creativas y con un fuerte deseo de dedicar su vida al arte, Makila es una voz única en la escena artística internacional. Su trabajo incluye muchos medios diferentes; nuevos medios artísticos (collages digitales), pintura, dibujo, técnica mixta y fotografía. Durante sus 15 años de experimentación con collages digitales en Photoshop, Mia Mäkilä ha desarrollado su propia técnica de "pintar con imágenes" mediante el uso de cientos de capas de ellas, escaneos y pintura digital en lugar de la técnica tradicional de collage de mezclar recortes de papel y pegamento. En el proceso de pintura, utiliza pintura acrílica de Winsor & Newton y Daler Rowney, preferiblemente sobre lienzo o cartón.

Su estilo es una yuxtaposición equilibrada de espeluznante y bello, oscuro y juguetón, divertido y audaz sin complejos. Los temas varían, pero a menudo son declaraciones y exploraciones feministas de la psique humana y las emociones primarias (miedo, angustia, vergüenza y rabia), siempre abordadas con una franqueza directa y brutal. Makila describe su típica paleta de rosas fuertes y azul bebé como "un comentario sobre las mujeres que luchan por ser escuchadas y respetadas en el mundo de los hombres". Su estilo está influenciado por el arte externo, el arte popular, los surrealistas, el arte renacentista, los prerrafaelitas y la cultura pop moderna como Garbage Pail Kids, los clásicos de Disney y la nostalgia vintage. Siendo una aficionada al cine, su visión artística está coloreada por los mundos visuales de los directores de cine David Lynch, Ingmar Bergman y Alfred Hitchcock. Mia Mäkilä ha exhibido su arte en tres continentes y es principalmente activa a nivel internacional, pero con sede en la costa este de Suecia. |

ENG: Mia Mäkilä (b. 1979 in Sweden) artist and founder of the Swedish lowbrow art movement Art Monsters of Sweden. Self-taught in every creative area and with a strong desire to devote her life to art, Makila is a unique voice in the international art scene. Her work includes many different mediums; new media art (digital collages), painting, drawing, mixed media and photography.

During her 15 years of experimenting with digital collages in Photoshop, Mia Mäkilä has developed her own technique of "painting with images" by using hundreds of layers of images, scans and digital paint instead of the traditional collage technique of mixing paper cut outs and glue. In the painting process she uses acrylic paint from Winsor & Newton and Daler Rowney, preferably on on canvas or board.

Her style is a balanced juxtaposition of creepy and cute, dark and playful, fun and unapologetically daring. The themes vary but are often feminist statements and explorations of the human psyche and primal emotions (fear, angst, shame and rage) always approached with a raw and brutal directness. Makila describes her typical palette of hot pink and baby blue as "a comment on women struggling to be heard and respected in a man's world".

Her style is influenced by outsider art, folk art, the surrealists, renaissance art, the Pre-Raphaelites and from modern pop culture like Garbage Pail Kids, Disney classics and vintage nostalgia. Being a movie buff, her artistic vision is colored by the visual worlds of movie directors David Lynch, Ingmar Bergman and Alfred Hitchcock. Mia Mäkilä has exhibited her art on three continents and is mostly active internationally but based on the East coast of Sweden.





“Burning Vulva” by Mia Makila, 2010. Acrylic on canvas.



"The truth" by Mia Makila. Acrylic on canvas.



"My Prerogative" by Mia Makila, 2019. Acrylic and color pencils on canvas.

“There are no memories of my crying bed” by Mia Makila. Acrylic on canvas.



“Under his eye” by Mia Makila. Acrylic on canvas.





"The wound" by Mia Makila. Acrylic on canvas.



"Dead lolitas" by Mia Makila



| ARTE SOSTENIBLE |

KATRIN STAROSTENKO

«Re_acción» cuida el medio ambiente

Texto: Can Boni Galería de arte

La galería de arte CAN BONI os presenta los originales trabajos de la artista ucraniana Katrin Starostenko, enfocados a la sostenibilidad.

Katrin Starostenko, nació en Ucrania. Desde su infancia ha viajado, observando las injusticias sociales y crecientes problemas ecológicos. De esta forma maduró como persona y artista, y fue definiendo la dirección específica en su trabajo creativo. Ahora la artista reside en Mallorca, donde crea inspirada por la belleza y asume como propias la sensibilidad, necesidades y problemáticas que vive la isla a día de hoy. Utilizando herramientas y recursos sostenibles en sus proyectos y tratando minimizar la huella ecológica de su creación. Desde la mirada curiosa de una niña, crea ilimitados juegos y experimentos a partir de materiales biodegradables y reciclados de nuestro día a día, intentando reducir su huella ecológica.

Sus obras se encuentran en colecciones privadas en Rusia, Ucrania, Holanda, Italia, Alemania, Polonia, Francia, España, Georgia, Turquía, India y Nepal.

“Cada día me preocupa más los crecientes problemas globales. Y lo mínimo que puedo hacer como artista es REciclar, REutilizar y REducir en mi proceso de creación.” - comenta Katrin Starostenko.

RE_acción es un proyecto que une trabajos realizados durante años como REspuesta

artística a la REalidad. Su base e inspiración es el concepto de REsilencia; fenómeno de la naturaleza y de los seres vivos que implica REcuperar los propios REcursos tras haber sufrido una circunstancia traumática, para así REgresar al estado de equilibrio.

RE_acción es el REsultado de la REflexión, por un lado, de la problemática social y ecológica que cada día pesan más y, por el otro lado, de los procesos biológicos como la REsilencia y la REgeneración que aportan luz y esperanza.

Muchas veces la sociedad determina los materiales utilizados por la artista, como objetos de la vida cotidiana e incluso basura. En el fuego creativo se transforman en los objetos "DE REACTION POETIQUE" de Le Corbusier, REencarnados de este modo en gran obra de arte.

Dentro de la exposición tienen lugar varias actividades que tejen la relación entre ecología y arte, al tiempo que se crea una plataforma desde la que los participantes son invitados a REflexionar y REaccionar de manera positiva y activa ante la crisis ambiental.

Exposición de trabajos «Re_acción» en galería de arte "CAN BONI" se celebrará desde 8 de noviembre (inauguración a las 19.00) hasta 21 de noviembre 2019. Entrada gratuita.



Exposició actual "Re_acció"
De la artista Katrin Starostenko

Cada dia me preocupa més los crecientes problemas globales. Y lo mínimo que puedo hacer como artista es REciclar, REutilizar y REducir en mi proceso de creación.

Carrer Forn de la Gloria, 8 (07012). Palma de Mallorca (Illes Balears).
· info@canboni.com · Tel. 675 35 56 94 · canboni.com ·



FESTIVAL INTERNACIONAL DE CÒMIC DE MALLORCA

CÒMIC NOSTRUM 2019

¡VIVA MEXICO!

31 octubre 2019 - 5 gener 2020 Inauguració: 30 octubre 2019. 19 h

Ajuntament de Palma











AGENDA COOL-TURETAS



EXPOSICIÓN

Katrin Starostenko

«Re_acción»

Galería Can Boni (Forn de la Gloria, 8. Palma)

Vernissage: Viernes 8 de noviembre a las 19 horas

La galería de arte CAN BONI os presenta este mes de noviembre los trabajos originales de la artista ucraniana Katrin Starostenko enfocados a la sostenibilidad. Fuertemente inspirada por la belleza y asume como propias la sensibilidad, necesidades y problemáticas que vive la isla a día de hoy. Utilizando herramientas y recursos sostenibles en sus proyectos y tratando minimizar la huella ecológica de su creación. Desde la mirada curiosa de una niña, crea ilimitados juegos y experimentos a partir de materiales biodegradables y reciclados de nuestro día a día, intentando reducir su huella ecológica. Las obras se encuentran en colecciones privadas en Rusia, Ucrania, Holanda, Italia, Alemania, Polonia, Francia, España, Georgia, Turquía, India y Nepal.



EXPOSICIÓN

L'empremta de les formes VI

Exposición colectiva

Galería Dionín Bennassar (Pollença)

Fecha: Hasta el 31 de diciembre

Esta exposición colectiva reúne obras de algunos de los artistas de la Galería Dionís Bennassar de Pollença. En L'empremta de les formes VI participan: Aina Cifre, Luis Vidal, Joan Barrantes,

Joan Peix, Miquel Mesquida, Pedro Flores, Toni Dionís, Riera Ferrari, Pilar Cerdà, Jaume Orejuela, Amelia García, Anna David, Xavier Salvador, Alicia Llabrés, Curro Viera, Joana Esteva, Maria Carbonero, Caldentey, Muqiel Fuster, Georgina Gamundí, Carolina Amigó, Sabala, Jesús Coyto, Yuko Yamada, Joan Suau, Ruben Martín de Lucas, D.A.A., Jorge Azri, Eduard Vich, Alaminos, Luis Maraver, Joan Bennàssar, Ulpiano Carrasco, Amara Dacer, Francasca Cifre, Esther Olóndriz, Gabriela Lavezzari, Joan Àvila, Jose Luis ceña, Javier Barco, Coque Bayón, David Monrós, Jorge Cabral, Antònia Borràs, Joan Cursach, Pablo Ugartetxea, Cati Bennàssar, Codorniu, Toni Galmés, Santi Salóm, Jaume Salvadiego, Alice Morse, Elizabeth Galmés y Norbert Jäger.



EXPOSICIÓN

Comic Nostrum 2019

Festival internacional de cómic de Mallorca

Casal Sollerc (Palma)

Fecha: Hasta el 5 de enero del 2020

Enguany, els organitzadors de l'exposició i el festival, el Clúster de Còmic i Nous Media de Mallorca, ens proposen Mèxic i la seva cultura com a protagonistes, i ens hi apropen a través de la il·lustració, l'animació i el llenguatge del còmic.



EXPOSICIÓN

Mateu Bauzá

"Vermell"

Centro de Cultura Sa Nostra (Palma)

Fecha: Hasta el 13 de diciembre

El artista mallorquín centra en la exposición 'Vermell' su objetivo sobre un único color, el rojo, y todas sus declinaciones a través de casi un centenar de obras. Haciendo percibir al visitante las diferentes emociones mediante una misma gama cromática. Se trata de una reflexión sobre la pintura abstracta. El uso de un solo color hace que las lecturas de los cuadros sean más completas y permita descubrir nuevos puntos de interés de la obra.



NUEVOS LENGUAJES

Els bràquets d'Afrodita, l'acne d'Atena i la miopia d'Hera

Teatre Principal (Palma)

Fecha: Sábado 30, Noviembre (20:00 horas)

La siempre sorprendente compañía As Marias sube la apuesta y nos presenta ahora **Els bràquets d'Afrodita, l'acne d'Atena i la miopia d'Hera**, una trilogía en permanente creación sobre las imposiciones sociales surgidas de los estándares de belleza imperantes dentro de las sociedades occidentales, que se han acentuado con las redes sociales. Este montaje con tres ramas es un paseo punzante y divertido al mismo tiempo, sobre los tres estados de las edades humanas. Ahora, As Marias nos propone este Episodi III, donde los cánones de belleza, las figuras idolatradas por toda una sociedad y la televisión de los años 90 son el punto de partida de esta propuesta, que quiere romper con todas las convenciones teatrales dándole al público un papel decisivo. Els bràquets d'Afrodita, l'acne d'Atena i la miopia d'Hera obtuvo un accésit dentro de la categoría de Nuevos Lenguajes en la última convocatoria de coproducción del Teatre Principal.



TEATRO

La casa de Bernarda Alba

Una adaptación del clásico de Lorca

Auditorium (Palma)

Fecha: El 16 y el 17 de Noviembre a las 21:00 h.

Tras la muerte de su segundo marido, Bernarda Alba impone a sus cinco hijas, como luto, una larga y rigurosa reclusión. El catalizador de las fuerzas encerradas en la casa será la figura de Pepe el Romano, pretendiente o novio de Angustias, hija mayor y heredera, pero atraído por la juventud y belleza de Adela, la menor, y amado, a su vez, por Martirio. Tal es la situación de la que arranca Federico García Lorca para dar cuerpo dramático a su temática más personal y profunda. Se ha dicho

que el tema central de la obra es el enfrentamiento entre autoridad y libertad o el conflicto entre la realidad y el deseo. Podría hablarse de rebeldía contra represión, de naturaleza contra tradición...

Frente al autoritarismo y la represión representada por Bernarda Alba, las hijas encarnarán una gama de actitudes que van de la más pasiva sumisión, frustrante, a la rebeldía más abierta, imposible.

La casa de Bernarda Alba fue escrita en la primavera de 1936, al parecer en pocos días. Fue la última obra de Lorca, ya que poco después vino su muerte.



DANZA

Likes

Núria Guiu

Teatre Principal (Palma)

Fecha: Jueves 28, Noviembre a las 20:00 horas

Estrenada en febrero de 2017 en la Sala Hiroshima de Barcelona, Likes, de Nuria Guiu, es una cuidadosa exploración en el mundo de las redes sociales con el cuerpo y la danza como lenguaje. Los “*likes” de las redes sociales se han convertido en toda una herramienta de control social e, incluso, económico. Nuria Guiu nos revela una simbología relacionada con el prestigio social y con el capital, puesto que hay muchas empresas y corporaciones que utilizan los “likes” de forma acumulativa (incluso comprándolos o vendiéndolos) para escalar dentro de un mercado global, y para ganar prestigio en esta escala. Un retrato de una faceta de la sociedad actual, tanto crudo como magníficamente ejecutado.



TEATRO

Un tranvía llamado deseo

Tennessee Williams

Auditorium (Palma)

Fecha: Del 22 al 24 de noviembre a las 20:00 horas

Me interesa la violencia, es verdad. No soy un hombre violento, ni mucho menos y por eso mismo, tal vez, me interesa todavía más. La violencia como motor de nuestros deseos, o simplemente como desencadenante de nuestras frustraciones o también como herramienta en una relación de poder. La violencia como estética simplemente... No lo sé. ¿Por qué El tranvía, entonces? ¿Porque es un clásico contemporáneo? Obvio. ¿Porque habla desde las entrañas? También. Pero sobretodo porque habla del frágil equilibrio en el que estamos todos nosotros. Cualquier hecho, por pequeño que sea, puede hacer explotar la bomba, puede hacer brotar la violencia que vive dentro de nosotros. Lorca, Büchner, Koltès, Mouawad, Cela también forman parte de este “tranvía” ...

MUSIC & CLUBBING



| soundcloud.com/floatingpoints |

FLOATING POINTS

Una nueva música de baile cimentada
en Detroit y Chicago

Text: Leonardo Lee / Photograph: Felix Clay

Sam Shepherd, el hombre detrás de Floating Points, es sin duda el músico y DJ británico reúne todas las condiciones necesarias: conocimiento enciclopédico de la historia de la música (funk, house, jazz, soul, garage, techno); experiencia en cabinas y espacios de todo tipo, desde clubs de aforos reducidos a festivales de gran formato; un talento innato para saber qué tiene que sonar en cada momento; y una técnica exquisita y casi invisible, siempre primando el feeling y la rítmica de las canciones por encima de exhibicionismos y florituras con la mesa de mezclas. Su carrera como productor y músico ha evolucionado al mismo tiempo que la de DJ, con numerosos maxis, releases y remezclas publicados en su propio sello (Eglo Records) y también, más puntualmente, en plataformas como Planet Mu, Luaka Bop o Pluto. Destacan sus experimentos con pianos e instrumentos acústicos, como el de Floating Points Ensemble, y las escapadas al free jazz o al desierto de Mojave como leit motiv de sus dos álbumes "Elaenia" (2015) y "Reflections" (2017).

ENG: No stranger to the long form DJ set, Sam Shepard is one of the few DJ's capable of weaving tracks from across genres and eras into exhilarating dancefloor narratives. A walking encyclopaedia of dance music history, his sets reflect his extraordinary breadth of knowledge, where funk, house, jazz, soul, world beat and techno co-exist. Shepard is also an expert at reading the crowd, whether in small capacity venues such as the much missed Plastic People, or at festivals. In parallel to his career as a DJ, Shepard is also a critically acclaimed producer, with a number of 12" releases and remixes to his name released through his own label (Eglo Records), as well as on prestigious platforms such as Planet Mu, Luaka Bop or Pluto. His eclectic tastes as a DJ are matched in his own releases, with the acoustic experimentation of the Floating Points Ensemble, or his leaning into free jazz and cinematic structures on albums Elaenia (2015) and Reflections (2017)



AMBIENT | soundcloud.com/klara-lewis

KLARA LEWIS (Editions Mego.SE)

Klara Lewis es una compositora sueca cuyo debut, ETT, fue aclamado por la crítica por el fascinante y envolvente laberinto que forman sus esculturas ambient, que combinan abstractas grabaciones de campo, ritmos deconstruidos y electrónica distorsionada para crear obras desconcertantes.

Klara es hija del legendario Graham Lewis, bajista del combo post-punk Wire. Con 14 años, sus primeras grabaciones de campo le provocaron tal pasión que ahora son la espina dorsal de sus narrativas musicales. Desde el lanzamiento de su primer disco en el sello experimental vienés Editions Mego!, Lewis ha participado en numerosos festivales con sus experimentos sonoros, intuitivos y melancólicos, y una música que brilla por su personalidad. En el L.E.V. de Gijón estará presentando su nuevo directo audiovisual con material inédito, un trabajo que demuestra la asombrosa sensibilidad de Klara para crear espacios sonoros de gran profundidad.



TECHNO EXPERIMENTAL | soundcloud.com/hirokone

HIRO KONE (Dais.USA)

Hiro Kone es Nicky Mao, una productora afincada en Nueva York que atesora un techno tenso, un minimalismo industrial y una tremenda audacia. Todo esto queda reflejado en su último LP, Pure Expenditure (Dais). La compositora estadounidense mostrará en Gijón su trabajo más emocional, tejido en un laberinto de patrones electrónicos. La historia musical de Mao es un viaje que comienza a ritmo del post-punk y que ha mutado hacia el techno experimental bautizado como Hiro Kone (frase sacada del lenguaje iroqués y cuya traducción sería "He hablado"). Su discurso musical navega entre un techno experimental impregnado de misticismo y cierto acabado pop, con ambientaciones luminosas y el uso de suntuosas voces fragmentadas. Un lujo para los sentidos.



TECHNO | soundcloud.com/john-shima

Llega a Diskette Gomila el británico John Shima, el maestro tejedor de melodías que cruza las líneas entre el techno y el electro

Este productor inglés que pese a ser desconocido por la mayoría se le considera uno de los nombres más prometedores a la hora de reivindicar la estela del IDM de artistas como B12 y el Techno de Detroit. Tiene una visión de la música electrónica profunda, con bordes analógicos y conmovedoras melodías que hacen pensar en un viaje al espacio exterior. Tiene referencias en sellos tan exigentes como **Emotions Electric**, **BOE Recordings**, **Ferox**, **Contrast**, **B12's Firescope Records**. John Shima esculpe sus canciones valiéndose de sintetizadores modulares y plasma su universo cósmico con una finura que parece hecha a medida para sonar en la Diskette Gomila, considerado por muchos como el club con mejor sonido underground de la ciudad.



HOUSE | soundcloud.com/pional

Pional. Uno de los nombres imprescindibles en el cartel de BIME 2019

Pional lleva dando rienda suelta a su personal visión del house desde que debutara en Hivern Discs en 2010 con "A Moot Point". Ocho años de trayectoria ascendente y de flirteo con buena parte del espectro de la música house y del new disco, facturando hits irrepetibles y EPs redondos desde bien temprano ("Last House On The Left EP" es el mejor ejemplo para ilustrar todo esto). Alabado por la crítica y reconocido por el público, Miguel Barros, el nombre del dj y productor que se esconde detrás de Pional, puede presumir de ser una de las figuras más respetadas de la electrónica patria. Con una calidad técnica sublime, sus elegantes producciones construidas sobre atmósferas vibrantes y siempre cercanas al pop, le han traído el reconocimiento internacional y le han llevado a girar por los mejores clubs del mundo.

@IAM
OFFICIAL
MUSIC
LOVER.

MUSIC®
LOVER



S/30
DISKETTE GOMILA

JOHN SHIMA

FIRESCOPE, FEROX

C.O PROYECT

DISKETTE



DISKETTE GOMILA - JOAN MIRÓ 54, PALMA 07015 - 23.30 - 05.00 - 10€ C/C

TRENDS & DESIGN



RETIROS URBANOS | pensa-calma.com

Michel Urban, el visionario e inventor de la camilla Swaywaver®

Sentirán ingrávidos en un espacio tridimensional

Nuestro personaje invitado este mes es **Michel-Claude Urban**, uno de los más importantes innovadores en el área del bienestar y SPA. Charlamos con él y nos comenta que en su trabajo diario experimenta, cada vez más, la gran necesidad que tiene la gente de buscar la calma y retirarse del estímulo sensorial, y la creciente importancia de ofrecer un gama de SPA médico. La importancia del manejo moderno y funcional del estrés también está aumentando.

La camilla Swaywaver® combina los elementos de sentido de posición, energía y movimiento

Michel - Claude con este conocimiento a mano, desarrolló una camilla de tratamiento a la que llamó Swaywaver®, que combina los elementos de sentido de posición, sentido de energía y sentido de movimiento con su mecánica incorporada. En esta camilla de tratamiento, el paciente experimenta en minutos una profunda relajación. El movimiento flotante tridimensional gira a 360 grados en combinación con la oscilación simultánea. El tratamiento que hasta hoy solo ha sido posible en el agua: el conocido «Watsu».

El trabajo intensivo con la fascia en el Swaywaver® es su competencia principal.

A través de su propio concepto desarrollado, con

solo 8 tratamientos individuales, durante 1 mes el resultado es fantástico.

Más de 20 años de experiencia e investigación lo avalan

Como osteopata y especialista en entrenamiento funcional del movimiento, movimiento y postura-análisis, durante más de 20 años ha estado investigando intensamente el cuerpo humano y su comportamiento en reacción a los diferentes ambientes, estrés y situaciones.



Swaywaver OSTE0, Ocho tratamientos de 45 min. *Durante un mes.

El tratamiento:

Tres tratamientos individuales para trabajar la fascia superior.

Tres tratamientos individuales para trabajar la fascia inferior y trabajar específicamente.

Dos tratamientos individuales para recuperar la armonía y restablecer el equilibrio.

Pensa Calma Urban Retreat | Carme, 21. Palma, Mallorca. Cita previa: Tel. 971 75 56 87



E-SCOOTER · E-BIKE · E-SKATE

VEHÍCULOS ELÉCTRICOS · ELECTRIC VEHICLES

- **VENTA · ALQUILER · SERVICIO TÉCNICO ·**
- **SALES · RENTAL · TECHNICAL SERVICE ·**

Carrer de Missió, 38. Palma. Mallorca. Tel. 871 511 850

Carrer de Dameto, 11. (Zona Santa Catalina). Palma. Mallorca. Tel. 871 852 512

Joan XXIII, 12. Pollença. Mallorca. Tel. 685 885 719

www.urbanapepalma.com · urbanape.eu · rent@urbanape.es



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





WHO IS MUSIC LOVER?

Charlando con Joni Ferrer

¿En qué momento surgió ésta inspiración y las ganas de hacer una línea de productos relacionados con la música? Siempre me ha gustado escuchar y leer sobre la música y, compartir experiencias. Ahora ya tenemos Shazaam, Youtube y Spotify, antes era más difícil encontrar nueva música. Llevaba mucho más tiempo y dedicación. Recuerdo estar en casa, escuchando a los Red Hot Chili Peppers en un cd de mi hermano, que la estaba pasando a cassette... Y la idea, nace en el momento en que me hago llamar Music Lover, porque empecé a pinchar en el bar de Gabi y ahí empezó todo... El nombre me pareció bastante atractivo, por lo que decidí registrar la marca. Debo decir, que la marca tiene un maravilloso logotipo, que está intrínsecamente ligado al mensaje de Music Lover.

¿Qué significa para para ti ver alguien que lleva uno de tus productos? Desde luego que una alegría. La marca está pensada para todos. No soy yo, no es nadie en concreto, sino que somos muchos los que amamos la música.

Seguramente quién está leyendo Infomag, quién tiene la revista en sus manos, es un gran amante de la música. La gran mayoría de la población ama la música, vive con ella. Y es que, de otra manera, sería imposible. De esta manera, y teniendo en cuenta que es un mensaje atemporal y universal, mi idea es reflejar que sí, que soy un Music Lover y hacerlo visible en mi manera de ser, y con una camiseta. Mi ilusión es ver a la gente en conciertos de música en directo, en festivales, o en clubes, con la camiseta, bailando, riendo con su pareja, con sus amigos, y generando un fantástico ambiente entre todos.

¿Y cómo es diseñar un producto -camiseta, gorra, bolso- para satisfacer a toda una población exigente? No hay palabras. Mi colega @CreatiicEstudi, que es quién ha creado el logotipo y el branding. El proceso de diseño es la caña. Estamos solos en su pequeño ático/estudio y ahí es donde damos rienda suelta a la imaginación. Nos tomamos unas cervezas, escuchamos buena música y empezamos a jugar. Empezamos por aquí y terminamos donde no teníamos pensado. Luego miramos el reloj, y nos damos cuenta de que se nos ha faltado tiempo. Realmente, hemos empezado con una colección basada en la marca. En el mensaje. Muy claro, muy potente. Estamos ya trabajando para, de cara a la próxima temporada, sacar nuevos diseños.

Y finalmente ¿Dónde podemos comprar tus productos? Estoy dándole muchas vueltas a la comercialización. De momento, estoy usando RRSS, básicamente Instagram para lanzar la imagen. Pronto tendré novedades, y entraré en tienda física. Mi primera idea es el centro de Palma, en tiendas que vayan en sintonía con la marca, desde el sentido musical, hasta el estilo propio.



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

Disfruta del Otoño con SASU

Es una tienda conceptual de regalos bonitos para ti o los tuyos. Diseños exclusivos de pequeñas marcas europeas y manufactureras preocupadas por la sostenibilidad: Bolsos de papel resistentes al agua, de **Uashmama**; carteras, de **Secrid**; productos cosméticos, de **Oliveda**; altavoces de **Kreafunk**; accesorios para el hogar, de house doctor o **Dutchdeluxes**; fragancias de **Skandinavisk**, bisutería fina, etc. Historias que te acompañarán.

ENG: Enjoy fall season with 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.



URBAN APE

La nueva tendencia urbana

Texto: John Headhunter · Fotos: Urban Ape

Te has cruzado con alguien seguro. Nos referimos de todos los que utilizan artículos eléctrico de movilidad por la ciudad. Se habrá deslizado veloz a tu lado. Y no te habrá pasado desapercibida la cara de relajación, o de felicidad, o de "qué sobrado voy" del que va encima. Quizá no hayas podido oírlo, eso sí, porque ruido no hacen estos chacharos de diseño. Son las bicicletas eléctricas, e-bikes, los patinetes eléctricos y los e-scooters un fenómeno que aspira a darle la vuelta al transporte urbano.

Os presentamos Urban Ape, una empresa de venta, alquiler, asesoramiento y reparación de vehículos eléctricos en Mallorca. Cuentan con asesores para brindarle toda la información sobre qué vehículo se adapta mejor a tus necesidades. Seleccionan y prueban todos sus productos. Están rodeados de empresas que trabajan rápidamente, productos de la mejor calidad y que también contribuyen al cuidado del medio ambiente. Urban Ape proyecta innovación, suministran vehículos eléctricos de primera línea y un rendimiento óptimo. Crean en el concepto de sostenibilidad y, por lo tanto, han probado y traído para usted los vehículos eléctricos más innovadores.



Información adicional:

NIGHT TOUR

Quieres conocer el casco antiguo de Palma? Este tour nocturno te permitirá conocer la quietud de la ciudad y apreciar el casco antiguo iluminado por sus tenues luces. Recorreremos en una hora y media los puntos más conocidos de la ciudad, entre ellos la Catedral de Mallorca, conocida como la Seu de Mallorca.

DAY TOUR

Dispones de poco tiempo y quisieras conocer Palma en unas pocas horas?

Este tour diurno te permitirá conocer los puntos más conocidos de la ciudad, entre ellos la Catedral de Mallorca, conocida como la Seu de Mallorca. Recorrer los puertos cercanos a la ciudad.

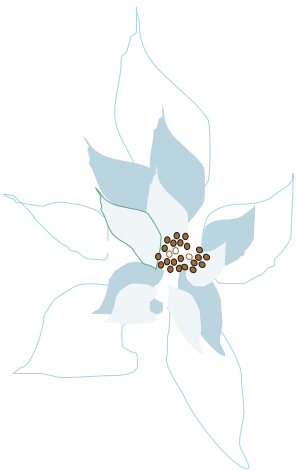
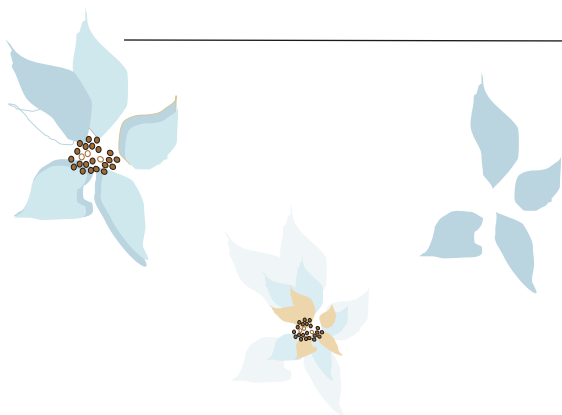
BEACH TOUR

Mallorca se caracteriza por sus hermosas playas. En este tour te llevaremos a recorrer las playas linderas de la ciudad. Podrás recorrer en dos horas un tramo del casco antiguo de la ciudad, ver la Catedral en el camino, el Portixol, Ciudad Jardín, entre otras.

URBAN APE MALLORCA

Carrer de Missió, 38. Palma. Mallorca. Tel. 871 511 850
Carrer de Dameto, 11. (Zona Santa Catalina). Palma. Mallorca. Tel. 871 852 512
Joan XXIII, 12. Pollença. Mallorca. Tel. 685 885 719
www.urbanapepalma.com · urbanape.eu · rent@urbanape.es

MUST HAVE



SKOG - scented candle, by SKANDINAVISK
SASU. Calle Rubí, 9. (Zona Plaza Mayor) Palma. Mallorca.
www.sasu.es



Sweater Federico Monzani
FEDERICO MONZANI STORE. Sindicato, 41. Palma. Mallorca.
shop.federicomonzani.com



Collection Mapoésie Paris
Exclusive hand screen-printed scarves by french graphic designer Elsa Poux
CALAME. Argenteria, 3. Palma. Mallorca.
www.calame-palma.com



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



Bicicletta Elettrica Armony Lingotto
URBAN APE (venta y alquiler)
 Dameto, 11. (Zona Santa Catalina), Palma. Tel. 871 852 512



Huf Clothing
 PIEL DE GALLINA. Brossa, 11. Palma. Mallorca
www.pieldegallinashop.com



Tri'k Barcelona
 PASATIEMPOS STORE. Pas d'en Quint, 3, Palma. Mallorca
www.pasatiempos.net

FOODIES & TRAVELLERS



DARUMA RESTAURANTE JAPONÉS

Carácter mediterráneo y arte culinario japonés

Texto: Rosie Sioux · Fotos: Miguel Seguí

Daruma es la unión de la pasión por la cocina y la cultura nipona con una ilusión y un empeño tan incombustibles que le han llevado a regentar uno de los mejores restaurantes japoneses de Palma. Su secreto es la constancia y el mejor producto del mercado, siempre. No hay excepciones. Con langostinos, atún rojo, vieiras, y demás delicias del mar de pescaderías mallorquinas llenan su cocina cada día. La calidad y la temporada mandan, y a partir de ahí crean maravillas sobre la vajilla.

SUGERENCIAS Y DETALLES: Oishi Roll de langostino con salsa yakiniku, aguacate, espárrago asado, cubierto de atún rojo; Beef roll de langostino estilo teppanyaki, aguacate, espárragos, cubierto con solomillo de ternera flambeado, salsa especial; Salmón Yakniku plancha con verduras wok, arroz blanco.





Daruma restaurant is based on a passion for cooking and Japanese culture; add to the mix unstoppable determination and you get on of Palma's best Japanese restaurants. Their secret is persistence and the best products on the market, always, with no exceptions. Every day they fill their kitchen with fresh shrimp, red tuna, scallops, and other sea delights straight from Majorcan fishmongers. The quality and season are what counts, and from there they create masterpieces on a dish.

SUGERENCIAS Y DETALLES: Oishi Roll of shrimp with yakiniku sauce, avocado, roasted asparagus, covered with bluefin tuna; Beef roll of Teppanyaki style shrimp, avocado, asparagus, topped with flamed beef tenderloin, special sauce; Yakiniku grilled salmon with wok vegetables, white rice.



Menú mediodía: 18 €
Costa de la Pols, 4. Palma. Mallorca.
Reservas al 971 71 97 21
L-M-X-J-V-S: 12:30-16:00h. / 19:30-23:00h.

¿Y qué se cuece aquí? Pues una cocina honesta, respetuosa y creativa. Si buscas un espacio sin ataduras ni estrictos protocolos, donde desarrollan una cocina de producto, calidad, con mucho fondo de tradición y trabajada desde un prisma de alta cocina en cuanto a acabados, cocciones, sensibilidad, etcétera...Aquí tienes nuestras sugerencias.



TALLER DE MAR RESTAURANTE

Cocina italiana de autor

Texto: Rose Sioux / Fotografía: Danielle Stack

Poca gente transporta el sabor del mar a la alta cocina como lo hace Ricardo di Loreto: este exquisito cocinero habla con la imaginación y el oleaje del mar. Ha conquistado este estatus gracias a una cocina llena de maestría y sofisticación, para tocar el cielo, a la vez que respeta la tradición. En Taller de Mar se ha querido buscar un restaurante gastronómico moderno, no de lujo sino de confort, donde no sea aburrido comer. Y que sigue la línea de cocina italiana marca de la casa: "Es la cocina que siento y que domino, y tiene suficiente base y solidez para seguir trabajándola y evolucionar sin caer en según qué ambigüedades", afirma Ricardo.

ENG: Not many people are capable of replicating in the kitchen the taste of the sea quite like Ricardo di Loreto, an exquisite chef who's in touch with his imagination and the sea waves. He's earned this status with his heavenly craftsmanship and sophistication in the kitchen, and his respect for tradition. Taller de Mar is a modern gastro restaurant, more comfortable than luxurious, where eating is definitely not a bore; and they follow the in-house Italian cooking traditions. Ricardo tells us: "It's the kind of cooking which I know and love, and it has enough grounds to stand on to be able to keep working on it and up-dating it without falling into vagueness".



Menú degustación: 5 pases 45€ · 6 pases: 58€
Carrer de Cotoner, 54. Palma. Mallorca. Tel. 971 28 93 75
L-M-X-J-V-S: 18:30 - 23:30



MALLORCA | *Concepció, 9. Palma. Tel. 657 50 72 94*

Emilio Innobar

Sabrosas fusiones y platos más que sorprendentes

Dentro del majestuoso casco antiguo de Palma se encuentra el rincón del -fine food- tal como su propietario y chef Emilio Castrejón de Emilio Innobar le describe. Su espacio abierto, bañado por luz natural durante el día y contagiado del ambiente distinguido y tranquilo que caracteriza la propia ubicación, invita a descubrir maravillosas propuestas de la cocina japonesa fusión elaboradas con el mejor producto, mucho mimo y un sello internacional del que resultan sabrosas fusiones y platos más que sorprendentes.

No faltan las creaciones más clásicas: sashimi, tataki y tartares, pero muchos de ellos le dan un toque personal añadiendo pequeñas pinceladas de sabor, algunas veces con toque picante, que avivan y ensalzan la materia prima principal. No faltan los guiños al país de México con las crujientes tiras cortadas de las fajitas de maíz para acompañar su solomillo picante. El bogavante de salsa Tamarindo es realmente para chuparse los dedos; El tataki de bonito con fideos de calabacín y almendras; chuletas de cordero y mucho más...



MALLORCA | *Avda del Comte de Sallent, 5. Palma. Tel. 871 04 30 66*

Quinta Avenida

Casa de comidas japonesa y robata

Es el restaurante más reciente de esta lista ya que abrió sus puertas en 2018, y lo hizo bajo el apoyo del Wasabi Group. Quinta Avenida es cosmopolita, es divertido, es auténtico. De primeras sorprende con un amplio local, de techos altos y con una preciosa barra que nos da la bienvenida. Al mando de la cocina se encuentra el equipo formado por Raúl Aranguiz. En su carta podemos diferenciar dos tipos de preparaciones: los cortes en crudo y los platos a

la robata, la parrilla japonesa por excelencia, una técnica con más de 2000 años de antigüedad. No dejéis de probar sus cócteles, todos ellos creaciones excelentes. Perfectos para maridar su gran cocina y hacernos viajar a través del mundo trago a trago y mordisco a mordisco.



食欲



MALLORCA | *Sant Magí, 25. Palma. Tel. 971 73 83 21*

Japo Santa Catalina

EL objetivo no es otro que provocar sensaciones únicas

Su ambiente elegante y distendido, con un claro toque ejecutivo, se complementa con una extensa carta en la que hay propuestas para todos los gustos, en crudo, frías, calientes y más contundentes. Además de tradicionales piezas de pescado crudo en sushi y sashimi, la carta de Japo Santa Catalina suma creaciones más sorprendentes y originales, en las que incorpora mucho producto nacional -siempre de altísima calidad- elaborado con técnicas niponas. Todas sus fusiones y combinaciones están exquisitamente estudiadas para que, además de sorprender creen adicción y siempre busquemos más. Y ellos lo saben, y así trabajan. Por eso estudian cada ingrediente de mercado para sacarle una potencia y un sabor únicos. Todo un festín dedicado a los paladares más atrevidos y aventureros.

Lo mejor: Chicken Roll tempurizado de pollo, fungi porcini, sofrito tempurizado, mayonesa de trufa blanca y teriyaki; Carpaccio Roll de tartar de atún picante y sofrito en tempura, ubierto de buey Black Angus y mayonesa de trufa blanca, kimuchee y teriyaki; Burger Japo con queso scamorza, rúcula, chutney de cebolla y salsa café París; Poke de atún rojo, arroz, tartar de atún rojo, edamame, aguacate, wakame y mayonesa de fruta de la pasión.

NOS COMEMOS EL BARRIO

#PlaçaRaimundoClar
#PlaçaNovadelaFerreria



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

Las delicias canarias de La Vieja de Jonay

El restaurante La Vieja de Jonay Hernández se ha convertido en must-try de Palma. Con la instalación de la cocina a la vista, Jonay propone una eliminación de las barreras entre cocina y sala para terminar muchos platos en la mesa, delante de los comensales. También en la barra se puede comer y ver cómo se preparan las especialidades, las cuales presentan una particular interpretación de la cocina canaria. La carta ofrece picoteo -tipo tapas- y otros elaborados platos. Para los mediodías laborables, de martes a viernes, ofrecen un menú por 15,90€. **Sugerencias:** bocadillo de raya asada, crema de camarón y tartar de tomate; langostinos con salsa de guayaba picante; pulpo asado y sancochado con alubias.

ENG: Jonay Hernández's restaurant, La Vieja, is definitely one of Palma's must-tries. With the installation of a kitchen with open views to the clients, Jonay proposes to eliminate the barrier between the kitchen and the dining area, and many of the dishes are finished off at the table, in front of the diners. You can also sit and eat at the bar, and watch how the specialties, which have a particular interpretation of Gran Canary cuisine, are prepared. The menu offers snacks, similar to tapas, and other more elaborate dishes, and they offer a lunchtime menu, from Tuesday to Friday, for 15,90€. We suggest: baked cod sandwich, shrimp cream with tomato tartar, prawns with spicy guayaba sauce, baked and parboiled octopus with beans...



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

Puro estilo Indiana Jones en busca de nuevos y excitantes descubrimientos en Beer Lovers Bar

Su anfitrión es una muy extensa carta de cervezas (en botella infinitas opciones- y en barril pocos sitios con tantos tiradores apetecibles-) al que religiosamente acuden a zambullirse todos los aficionados al lúpulo. Por su parte, los neófitos encuentran aquí un sitio ejemplar para introducirse en este creciente universo y no morir en el intento. No solo porque ofrecen una degustación a modo de brújula sino porque además en la cocina preparan un buen puñado de creaciones para maridar la experiencia.

ENG: Their bait is the extensive selection of beer options both bottled and on tap (not many places have such a wide selection of draft beer as they do) where all of Mallorca's hop aficionados religiously drift to, as well as anyone who wants to start to taste different kinds of beers: this is a great place to discover the craft beer universe and not die in the process. Not only because they offer guided tastings but their kitchen also prepares a good selection of creations to combine with the experience.

DIVERTIRNOS MIENTRAS SABOREAMOS GUSTOS QUE NOS HACEN VIAJAR A LOS RINCONES MÁS RECÓNDITOS DE LA MEMORIA. Y ES QUE LA COCINA, CUANDO ES TRATADA CON UNA SENSIBILIDAD POÉTICA, ES UN MAGNÍFICO VISADO HACIA LOS PARAÍSO PERDIDOS.



MALLORCA | *Plaça Raimundo Clar, 6. Palma.*

Kasui

Platos atrevidos y cócteles de autor que despertarán todos tus sentidos

Kasui, un izakaya bar típico japonés, donde tomar algo y disfrutar de diversas tapas y platos de la gastronomía nipona. Hasta hace poco, no encontrábamos este tipo de bares japoneses en la Palma, aunque poco a poco han ido abriendo locales con esta filosofía. Uno de ellos es Kasui, un nuevo restaurante de fusión asiática, inspirada en la cocina robataky y en el street food. Kasui es fuego y agua, creatividad y técnica, cocina y coctelería. **Sugerencias:** Para abrir el apetito os recomendamos a probar el sashimi de corvina curada en vinagre de arroz, chips de patata, ensalada de algas con salsa ponzu de yuzu y trufa ¡explosión de sabores!



MALLORCA | *Hostal de Santanyi, 11. Palma.*

Shaka

Un concepto de gastronomía exótica

Aquí se desvinculan de las tradicionales tapas españolas para ofrecer al comensal un concepto de gastronomía oriental en cuyas especialidades encontramos los sushi roll, los tartares o los

woks. Pero también se atreven con la cocina hawaiana y es que una de sus últimas incorporaciones ha sido el poké, con el que intentan sorprender una vez más a los palmesanos. ¡Éxito asegurado!



MALLORCA | *Plaça Nova de la Ferreria, 6. Palma.*

La Miranda

Una mirada personal sobre las recetas y productos de siempre

Local pequeño, equipo mínimo, cocina máxima. Obligado. Facundo Presentado se ha convertido en un chef 'bistrónomico' indiscutible. Sus platos son creativos, pero siempre son succulentos y reconocibles. Cocina muy original con sabores de países lejanos. **Sugerencias:** Salmón glaseado con teriaki ahumada y cuscus de cítricos; Arroz integral al Wok con todo tofu ahumado y alioli vegano; Crema de zanahoria, romero y leche de coco; Ceviche con lychi. Menú mediodía: 14,50€



MALLORCA | *Plaça Nova de la Ferreria, 5. Palma.*

L'informal Tacos

Una taquería diferente

Una tortilla de maíz o de harina que puede envolver muchas cosas, casi siempre en diminutivo: carnitas, chicarroncito, frijolitos, al pastor, de cabeza, etc. "Auténtica gastronomía callejera mexicana para comer chingón". L'informal es un nuevo restaurante mexicano que tampoco te dejará indiferente. Tiene rica variedad de tacos para chuparse los dedos.



MALLORCA | *Sindicat, 3 / Plaza Mayor, 10. Palma.*

Wine & Food

Cocina cuidada e imaginativa

Con una ubicación privilegiada, entre plaza Mayor y vía Sindicato se eleva Wine & Food con una propuesta gastronómica de lo más amplia. Un local atractivo, donde la atención del personal es exquisita y el ambiente agradable, ideal para cenas románticas, de empresa o celebraciones familiares. Wine & Food crece con la vocación de ser un lugar que tuerce noblemente tradición y modernidad con una interesante oferta en vinos. **Sugerencias:** Tataki de pato con peras al vino, sal de boniato y yuca con gyoza de verdura; Los tacos japoneses; Atún con costra de sésamo, verduras al wok y patatas rotas con espinacas o Entrecot madurado al grill con mantequilla café de París, vegetales salteados con setas y cremoso de patatas.



MALLORCA | *Flassaders, 4. Palma*

La Juanita

Cuina Fresca

Les podrà gustar més o menys, pero tiene gran mèrito y mucha guasa comprobar cómo la clientela, mansa, hipnotizada y amaestrada por Albert, se entrega a las enseñanzas y los platillos que el tipo saca de su chistera diariamente, en función del humor y de lo que le ofrezcan los mercados o los payeses.



MALLORCA | *Miracle, 8. Palma.*

La Cuadra del Maño

Auténtico sin más

¿Eres amante de las carnes a la brasa? ¿Te fascina poder saborear un buen trozo de carne a la parrilla que se deshaga en tu paladar? ¿Estás

por el centro? Si es así, no lo pienses más y acércate hasta La Cuadra del Maño donde te recibirán Luís Alfonso Gonzalo y su hijo Daniel Alejandro procedentes de Pedrola, un pequeño pueblo muy cerca de Zaragoza. Su cocina es tradicional sincera elaborada con las mejores materias primas.



MALLORCA | *Hostals, 4. Palma. Tel. 971 209 546*

Fervor restaurante

Sabor y honestidad

Aquí se busca la cercanía, la autenticidad, el producto, el trato y, en definitiva, disfrutar. Ofrecen una cocina mediterránea actualizada. Reinterpretan los platos de siempre en la lógica de su origen y con productos del entorno: verduras, pescados, carnes, quesos, frutas.... Así, entre sus éxitos están las paellas y otros platos como el Entrecote Angus, sus populares canelones de rabo de toro, el salmón sobre tagliatelle con gambas y espárragos. Ponen los ojos en todo. No debe faltar la calidez, sentirte cómodo. Si consigues que un cliente esté a gusto lo que le pongas en la mesa le sabrá muchísimo mejor.



MALLORCA | *Bosseria, 8-10. Palma. Tel. 971 21 40 17*

Crusty's

La universalidad de una de nuestras comidas preferidas: la pizza

Puede parecer una tontería, pero hay una pregunta que muchas personas se hacen: ¿Por qué gusta tanto la pizza? ¿Que por qué? Uno de los aspectos a tener en cuenta es la versatilidad que tiene. ¿Que vienen unos amigos a tu casa a cenar? Pizza. ¿Te apetece darte un capricho? Pizza. ¿Comida familiar de última hora sin saber que preparar? Pizza. Es rápido, gusta a -casi- todo el mundo y, además, apenas ensucia. Pide su pizza preferida de Crusty's y la disfrutarás donde quieras, in situ o a domicilio y además puedes pagarla en criptomoneda. La vida hay que hacerla fácil y disfrutarla en mordiscos.



LA SANTA CASA

Cómete el mundo

Texto: Rose Sioux / Fotografía: Xisco Monserrat Serra

En este romántico e íntimo restaurante de moderna contemporaneidad, se cuece la evolución de la cocina viajera, de sabores profundos mundanos. Creaciones con materia prima de calidad fusionada con sus vivencias mexicanas y sus pasiones asiáticas, con toques del oriente medio, caricias mediterráneas y delicias del Pacífico. Para disfrutarlo proponen dos menús ésta temporada.

Al mediodía ofrecen un menú por 19,90€ (3 pases + bebida) y las noches de domingo a jueves, sólo bajo reserva previa, un menú degustación de 5 pases por 25,90€ (bebida aparte). Muchos de los platos a la carta seducen con el aroma de la trufa.

ENG: Santa Casa is a romantic and intimate restaurant; modern, and contemporary. What's cooking? The evolution of travel cuisine and profound worldly flavors. The creations are elaborated with quality ingredients; fused with Mexican roots and Asian passions, with touches of the Middle East, Mediterranean caresses and delicacies from the Pacific... To enjoy everything they offer two menus this season: A lunchtime menu for 19,90€ (3 options + drink) and from Thursday to Sunday, by reservation only, they have a 5 courses tasting menu for 25,90€ (drinks not included). Many of the dishes on the menu will seduce you with their truffle sent.

Algunos ejemplos de la carta:

- Burrata, tomate confitado en ajo y romero, pesto y rúcula (14,90 €)
- Canelón de carrillera de ternera, crema de trufa blanca y parmesano y pesto rojo (16,90 €)
- Tartar de atún, mayonesa de fruta de la pasión y aceite de wasabi (17,90 €)
- Lechona mallorquina cocinada a baja temperatura, cous cous de botifarró y hoisin de frutos rojos (25,00 €)
- Tagliatta de entrecote de ternera blanca rebozado en parmesano y galleta de romero, tomates confitados, pecorino tartufato y rúcula (20,90 €)

Recommendations of the letter:

- Burrata, slow cooked tomato in garlic & rosemary, pesto and arugula 14,90€
- Beef cannelloni, white truffles and parmigiano cream and red pesto 16,90€
- Tuna tartar, passion fruit mayonnaise and wasabi oil 17,90€
- Slow cooked Mallorcan suckling pig, botifarró cous cous and wild berries hoisin sauce 25,00€;
- Veal steak breaded in parmigiano and rosemary bread, slow cooked tomatoes, pecorino tartufato cheese and arugula 20,90€

Carrer de Despuig, 47. Palma. Mallorca. Tel. 971 77 30 08 · www.santacasarestaurante.com

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

Menú mediodía: 19,90€ · Menú degustación de 5 pases: 25,90€ (con previa reserva)

DRINKING THE DRINKS

Hablamos con los protagonistas de la nueva propuesta underground en Diskette Gomila



Carles Oliver



Toni Gondar

AUNQUE PAREZCA MENTIRA TODAVÍA QUEDAN PROPUESTAS UNDERGROUND DE LAS QUE PERSIGUEN LOS DETALLES Y NOS HACEN SOÑAR. ESTE MES HABLAMOS CON LA GENTE DE DISKETTE GOMILA, UN PROYECTO QUE APUESTA FUERTE POR LA MÚSICA ELECTRÓNICA UNDERGROUND DE CALIDAD. TENEMOS EL PLACER DE ENTREVISTAR A CARLES OLIVER Y TONI GONDAR, PROPIETARIOS DE ESTE CLUB:

¿Cuál fue tu primer contacto con la música electrónica?

Carles: Ya han pasado más de veinte años. Por aquel entonces yo estaba tocando en bandas punk y metal, unos amigos me llevaron a un Club (que hoy en día ya no existe) y flipé con el sonido de aquella música, el flow y los Djs.

Cuéntanos cómo nace el proyecto Diskette Gomila y cuál es la filosofía del club.

Toni: Dikette nace de la pasión y el amor por la música electrónica. A falta de Clubs en la Isla en formato vinilo y línea underground cómo la que lleva Diskette, decidí embarcarme en este proyecto, al que luego se unió Carles. ¿La filosofía del Club? En la pista de baile cabe cualquier persona que venga a sentir la música.

¿En qué estado crees que se encuentra la cultura de club en la isla?

Toni: La cultura de club en la isla lleva ya años en muy baja forma, casi me atrevería a decir que en un momento estuvo a punto de desaparecer, aunque afortunadamente no fue así.

¿Qué recepción están teniendo los sonidos underground en una ciudad como Palma?

Carles: Están teniendo muy buena recepción, ya que hay que tener en cuenta algo tan importante como la nuevas generaciones, gente joven y con muchas ganas, que vienen con los deberes más que hechos en cuanto a cultura de Club y sonido Underground se refiere.

¿Cuáles son las reglas a la hora de realizar la contratación de los artistas? ¿Pinchas también o sólo te dedicas a programar?

Toni: No existen dichas reglas, solemos contactar con los artistas con naturalidad exponiéndoles nuestra línea y forma de trabajar. Carles: Le quitamos el polvo a los discos de vez en cuando, vamos que sí, que también pinchamos, jajaja. Esta claro que son artistas que nos interesan, que seguimos (algunos hace ya tiempo) y que encajan con la línea de la sala.

No todo es música techno, Diskette está dando también protagonismo a otros estilos musicales. Cuéntanos un poco ...

Toni: Aunque si que hay bastante Techno, caben otros estilos, siempre que sean de música electronica y con una línea que encaje en el Club.

Vuestro modelo de negocio se basa en la experiencia positiva de los asistentes y no sólo en lo monetario. ¿Cómo lo conseguís? Carles: Si por supuesto, si es una experiencia positiva para los asistentes, más lo es para nosotros. Eso se consigue con mucho trabajo y con mucho amor por lo que uno hace.

Avenida Joan Miró, 54. Palma, Mallorca. Tel. 666 24 28 29

Instagram: @saladiskettegomila · Facebook: Diskette Gomila · disketteconcierto@gmail.com

Horario de apertura: V-S: 23:30 - 05:00. Mayores de 21 años.

INFOMAG · THE GUIDE

MALLORCA #161

lifestyle & urban subculture magazine

noviembre 2019



© Dasha Shishkin | L21 Gallery

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



INFOMAG-2254-3732

VISIT OUR
ONLINE GUIDE



Follow us

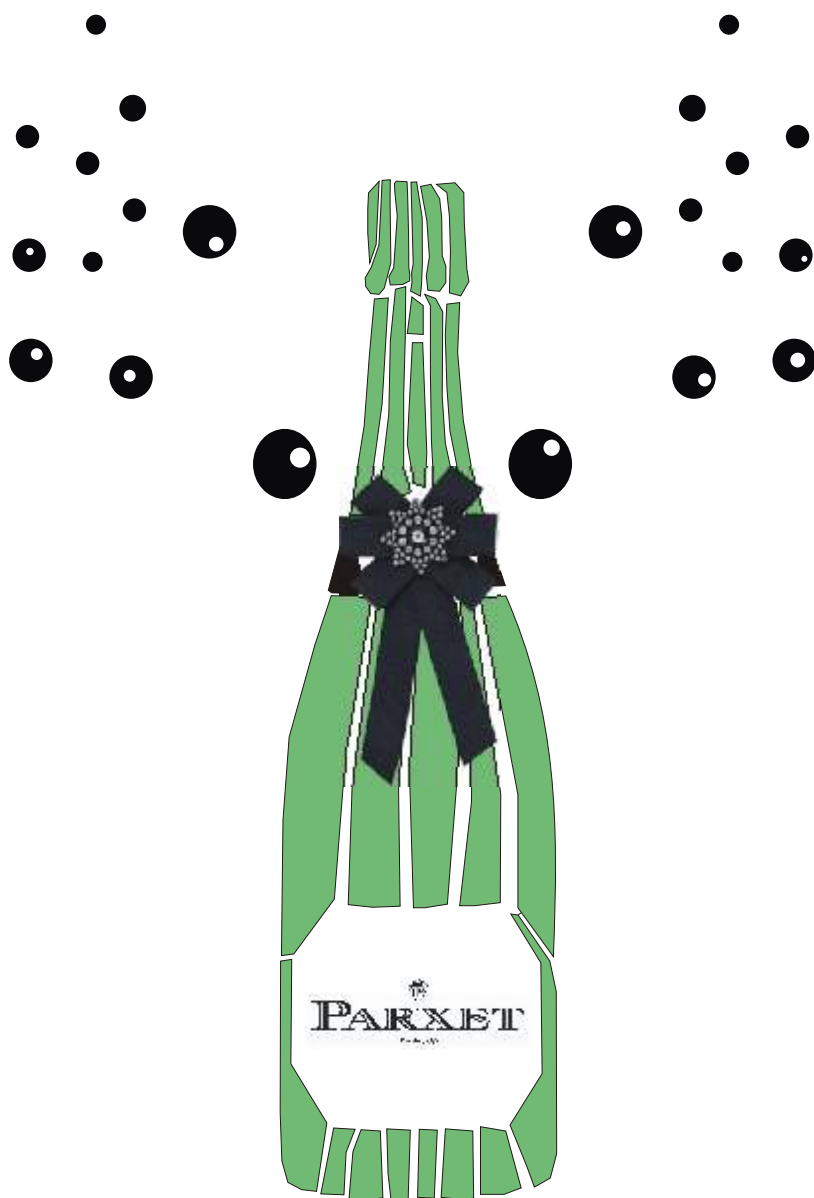


infomag.es



PARXET

Desde 1920



La historia de la bodega Parxet nos sitúa en un idílico paraje entre colinas cercanas al mar. Las masías, tradicionales casas de labranzas catalanas, nos transportan a un escenario amable y pintoresco. Aquí llevan desde 1920 elaborando cava de la zona de Alella siguiendo el método tradicional que emulaba el famoso invento francés conocido como "champenoise".

glevaestates.com



LATIANA



DISTRIBUIDOR OFICIAL BALEARES
mercavinos
mercavinos.com

INFOMAG SELECCIÓN

Shopping pág./page 60 Piel de Gallina Clothing & Complements Brossa, 11. Palma Pasatiempos Clothing & Complements Brossa, 16. Palma. Son Quint, 3. Palma. Flamingo Vintage Kilo Clothing & Complements Cotoner, 43. Palma. Federico Monzani Clothing & Complements Vía Sindicato, 42. Palma Calame Cosy & distinctive Argenteria, 3. Sasu Concept-store Rubí, 9. Palma.	Galería Can Boni Galería de arte / expo Rubí, 9. Palma. Movilidad eléctrica pág./page 62 Muvon Palma Carsharing Pelletaria, 7. Palma Urban Ape Patinetes & Bicis Missió, 38. Palma. Dameto, 11, Palma, Beauty & Spa pág./page 61 Llongueras elite Estilistas Brondo, 3. Palma P. Mallorca,,6. Palma	Raor Barber Studio Barbería & estilistas Pl. Raimundo Clar, 1 Pensa Calma Massage center Carme, 21. Palma. Tienda de vinos pág./page 62 Mallorcària Wine shop Santa Eulàlia, 11. Palma Sant Magí, 74. Palma Productos “eco” pág./page 62 Son Figuerola Herbodietética eco P. Mare de Deu, 2. Inca Mel Vici Mieles de Alaró	Hoteles pág./page 62 Hotel Es Princep Bala Roja, 1. Palma Posada Terra Santa Hotel Boutique Posada Terra Santa, 5. Palma Sant Francesc Hotel Singular Sant Francesc, 5, Palma Hotel Turixant Tomeu Reus, 21.Mancor Fonda Llabrés Hotel Boutique Plaça Constitució, 6. Alcúdia
Restaurantes pág./page 64 Emilio Innober Mexicana & asiática Concepció, 9. Palma. Bala Roja Cocina de autor Bala Roja, 1. Palma Quinta Avenida Asiática fusión Compte Sallent, 5.Palma Japo Santa Catalina Asiática fusión Sant Magí, 25. Palma. Daruma Asiática fusión Costa la Pols, 4. Palma. Taller de Mar Italiana de autor. Cotoner, 54. Palma Bianco e Rosso Mediterránea italiana. Fàbrica, 6. Palma Enoteca 1918 Mediterránea italiana. Fàbrica, 3. Palma. S´ Àngel Bistrot Mediterránea P. Santa Catalina. Palma La Santa Casa Cocina callejera Despuig, 47, Palma Wine & Food Cocina internacional Sindicato, 3. Palma. La Vieja by Jonay Cocina canaria de autor. Raimundo Clar,11.Palma	El Txoko Santa Eulalia Cocina vasca de autor. Santa Eulàlia, 7. Palma. Taberna Bilbo Cocina vasca / asador Rambla, 15. Palma. Fervor Restaurant Cocina mediterránea Hostals, 4. Palma Bocalto Tapas Cocina de mercado Plaça Weyler, 8. Palma. Foam coffee Mediterránea mercado. Passatge Joan XXIII. Palma. Beer Lovers Bar craft beer & Food Plaza Raimundo Clar, 13 Out of town Ca na Toneta Medierránea local Horitzó, 21. Caimari. Tomeu Llassio Cocina de autor Guillem Santandreu, 38 Lloseta. La Bufala Mediterránea italiana. Germans Perelló, Alaró. Mar y Paz Mediterránea viajera Engi.Felicià Fuster, 1, Can Picafort, Quince Restaurant Cocina fusión viajera Verí, 1. Portocristo	Vibes by Quince Cocina fusión viajera Bordils, 41. Portocristo 15 Teen Cantina & Garden Cocina fusión viajera Infanta Carlota, 200. Porto Cristo. Store Formentor Mediterránea mercado Formentor, 170, Port de Pollença, Restaurantes Vegetarianos pág./page 68 Bon Lloc Vegetariano vegano Sant Feliu, 7. Palma Plaer Natural Vegetariano P. Quartera, 3. Palma Out of town Es Ginebró Vegetariano vegano. Bisbe Llompart, 124. Inca Bellaverde Vegetariano vegano Monges, 14. Port Pollença. Bares con encanto Pág./page 70-71 Bar Rita Tapas locales Llorenç Bisbal,13 Palma	Sa Jugueteria home-burgers Pes Formatge, 4. Palma Bar Flexas Vermú & tapas Llotgeta, 12. Palma La Tortilleria Tortillas y más.. Quartera, 1. Palma Café I´ Antiquari Quiche & wines. Arabí, 5. Palma. Abrakadabra Pamboli Pont i Viv, 8. Palma Hat Bar Easy food & drinks Sant Esperit, 18. Palma Out of town La Magrana Café bistró Plaça del Carme, 15, Porto Cristo Es Pdal Pizzas y más Passeig d'es Born, 8. Binissalem

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



Calame

calame-palma.com

ESP: Pequeña boutique acogedora con una selección exclusiva de joyas, bolsos, fulares y complementos de piel de curtición vegetal. Déjate guiar para encontrar el accesorio perfecto, con estilo, alma e historia.

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



Federico Monzani Concept Store

ESP: Tienda conceptual del ilustrador Federico Monzani con productos únicos y ropa casual. Camisetas, sudaderas, cuadros con personajes irónicos que intentan mejorar el mundo.

ENG: The Federico Monzani Concept Store with unique products and casual clothes. T-shirts, sweatshirts, pictures with ironic illustrations that try to improve the world.

DEU: Conceptual Shop des Illustrators Federico Monzani mit einzigartigen Produkten und Freizeitkleidung. T-Shirts, Sweatshirts, Bilder mit lustigen ironischen Illustrationen

RUS: Концептуальный магазин иллюстратора Федерико Монцани с уникальными товарами и повседневной одеждой. Футболки, толстовки, картины с забавными иллюстрациями

Sindicato, 41. Palma. Mallorca. Tel. 971 09 73 02

1-2-3-4-5-6: 10:00-21:00h



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: Первый 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



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



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



Son Figuerola Herbodietética ecológica

ESP: Experimentada herbodietética eco, que a la vez ejerce como centro de salud integral ya que ofrece alimentación bio, productos macrobióticos, veganos, para celíacos y diabéticos.
ENG: Experienced eco herbodietética, that at the same time exerts like center of integral health since it offers bio food, macrobiotic products, vegan, for celiac and diabetic ...
DEU: Erfahrene Öko-Herbodietética, die sich gleichzeitig als Zentrum integraler Gesundheit auszeichnet, da sie Bio-Lebensmittel, makrobiotische Produkte, vegan, für Zöliakie ...
RUS: Опытный есо herbodietética, который в то же время является центром целостного здоровья, так как предлагает био-продукты, макробиотические продукты, веган, для больных целиакией ...

Plaça Mare Déu de Lluch, 2. Inca, Mallorca. Tel. 971 880 721
1-2-3-4-5: 09:30-13:30 / 16:30 - 20:00h. **6:** 9:30 13:30h



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





Roc 68

ESP: Se trata de una tienda-taller de Margalida Mayol y Celia Mulet. Una firma sin miedo a la diferencia, capaz de conseguir cosas atrevidas y únicas. Prendas de diseñadores españoles...

ENG: It is a Margalida Mayol and Celia Mulet shop & workshop, a firm without fear of difference, capable of achieving daring and unique things. You can find Spanish designer garments...

DEU: Es ist ein Geschäft von Margalida Mayol und Celia Mulet, ein Unternehmen ohne Angst vor Unterschieden. Hier finden Sie spanische Designerkleider...

RUS: Это магазин Margalida Mayol и Celia Mulet, фирма, которая не боится различий и способная достигать смелых и уникальных вещей. Также испанская дизайнерская одежда...

Alexandre Rosselló, 10. Alaró. Tel. 659 819 117

2-3-4-5-6: 10:30-13:30h. /18:00-21:00h.



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.



Can Boni Galería de arte

canboni.com

ESP: El principal objetivo es dar a nuestros clientes la oportunidad de sumergirse en el mundo de las bellas artes, encontrar exactamente el lienzo que el coleccionista había soñado...

ENG: Our main goal is to give our guests the opportunity to immerse themselves in the world of fine art, find exactly the canvas that the collector had dreamed of for so long...

DEU: Unser Hauptziel ist es, unseren Gästen die Möglichkeit zu geben, in die Welt der bildenden Kunst einzutauchen...

RUS: Наша главная цель - дать возможность нашим гостям погрузиться в мир изобразительного искусства, найти именно то полотно, о котором так давно мечтал коллекционер...

Forn de la Glòria, 8. Palma. Mallorca. Tel. 675 35 56 94

info@canboni.com



Urban Ape

urbanapepalma.com

ESP: Servicio de alquiler de vehículos eléctricos y excursiones además de un servicio de venta y post venta. Te asesoramos sobre qué vehículo se adapta mejor a tus necesidades.

ENG: Rental service of electric vehicles and excursions as well as a sale and after sale service. We advise you on which vehicle best suits your needs.

DEU: Verleih von Elektrofahrzeugen und Ausflügen sowie Verkaufs- und After-Sale-Service. Wir beraten Sie, welches Fahrzeug Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

RUS: Прокат электромобилей и экскурсий, а также продажа и послепродажное обслуживание. Мы посоветуем вам, какой автомобиль лучше всего соответствует вашим потребностям.

Dameto, 11. (Z. Santa Catalina). Palma. Mallorca. Tel. 871 70 6187

Horario: **1-2-3-4-5-6:** 10:00 -14:00h / 16:00 - 20:00h



Muvon Palma

muvon.es

ESP: Servicio de carsharing disponible en el centro histórico. Alquila un coche eléctrico por horas y paga solo por el tiempo que lo utilices. Reserva y olvídate de pagar por repostar o aparcar.

ENG: Electric cars that allow you to move around with zero emissions and 100% sustainable energy. Members can use the car as they need and forget about parking fees in the city centre.

DEU: Carsharing-Service im historischen Zentrum. Ein Elektroauto stundenweise mieten und nur die Zeit bezahlen in der Sie es benutzen. Einfach reservieren, kein tanken, keine Parkplatzsuche.

RUS: Арендуйте электромобиль на несколько часов и платите только за то время, которое вы им пользуетесь. Забронируй и забудь про оплату заправки или парковки.

Pelletería 7. Palma. Mallorca Tel: 623 188 381 contacto@muvon.es

Tarifa día: 3€ (30 minutos) / Tarifa noche: 1.5 € (30 minutos)

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, Osteopatie 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. 971 755 687
 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



Hotel Posada Terra Santa

posadaterrasanta.com

ESP: El Boutique Hotel está ubicado en el centro histórico de Palma y cuenta con piscina cubierta y al aire libre. Es una casa señorial del siglo XVI y, alberga un centro de spa y de bienestar.

ENG: Offering an outdoor and indoor pool, Boutique Hotel Posada Terra Santa is located in Palma's Old Town. Set in a 16th-century manor, this hotel offers a spa and wellness centre.

DEU: Das Boutique Hotel Posada Terra Santa in der Altstadt von Palma de Mallorca verfügt über einen Innen- und einen Außenpool. Das Hotel ist in einem Herrenhaus aus dem XVI..

RUS: Бутик-отель Posada Terra Santa занимает поместье XVI века в исторической части города Пальма-де-Мальорка. К услугам гостей

Posada Terra Santa, 5. Palma. Mallorca. Tel. 971 21 47 42



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: Наша 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



Sant Francesc Hotel Singular

ESP: Nuestro establecimiento cinco estrellas, situado en el corazón del casco antiguo de Palma, tiene una inmejorable ubicación que lo convierte en el destino ideal en cualquier época..

ENG: Our 5-star-hotel is located in the heart of the historic center of Palma of Majorca. This unique location makes our hotel an ideal destination year-round...

DEU: Unser 5-Sterne-Hotel liegt im Herzen der Altstadt von Palma de Mallorca. Dank seiner einzigartigen Lage ist es das ganze Jahr über ein ideales Ziel

RUS: Наше бутик-отель, расположенное в самом сердце старого города Пальмы, имеет превосходное расположение, что делает его идеальным местом в любое время.

Plaça de Sant Francesc, 5. Palma. Tel. 971 49 50 00



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 Innlandhotel 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 €





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, ungewöhnlichen 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

1-2-3-4-5-6: 18:00 - 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

4-5: 20:30-22:30h. **6:** 13:30-15:30h. / 20:30-22:30h. **7:** 13:30-20:30h.

Menú degustación: 6 pases 48€ / 9 pases 60€ (bebidas no incluidas).



Tomeu Lasso

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

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

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



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 of 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



Bala Roja. gourmet artistry

balaroja.es

ESP: Disfrute de los sabores locales de la isla con recetas tradicionales aderezadas con un toque contemporáneo. Ambiente íntimo y su decoración realzan la experiencia.

ENG: Enjoy the local flavours of the island with traditional recipes seasoned with a contemporary touch in their restaurant Bala Roja, a restaurant of superior quality.

DEU: Genießen Sie die lokalen Aromen der Insel mit traditionellen Rezepten, die zeitgemäß gewürzt sind. Intime Atmosphäre und seine Dekoration verbessern das Erlebnis.

RUS: Насладитесь местными вкусами острова с традиционными рецептами, приправленными современными изюминками. Интимная атмосфера и ее оформление усиливают впечатления.

Bala Roja, 3. Mallorca. Tel. 971 72 20 00

Horario: **1-2-3-4-5-6-7:** 13:00-15:30h / 19:00-22:00h.

Menú mediodía: 23,50€ / 31,50€. Menú Bala Roja: 74€

Daruma

daruma-restaurant.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

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)



Quinta Avenida

ESP: Restaurante japonés situado en el centro de Palma dónde descubrir una nueva experiencia de cocina japonesa. Ofrece coctelería de autor y un menú mediodía (17€).

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

DEU: Japanisches Restaurant im Zentrum von Palma, in welchem Sie die japanische Küche neu entdecken können. Es bietet einzigartige Cocktails und ein Mittagsmenü (17€).

RUS: Японский ресторан, расположенный в центре Пальмы, где можно открыть для себя японскую кухню с новой стороны. Он предлагает фирменные коктейли и обеденное меню 17 евро.

Av. del Comte de Sallent, 5. Palma. Mallorca. Tel. 871 04 30 66
1-2-3-4-5-6-7: 13:00-16:00h / 19:30-23:30h



Fonda Llabrés boutique hotel & restaurante

ESP: Hotel boutique en el centro histórico de Alcúdia con restaurante de cocina mediterránea fusión. Sugerencias: Zamburiñas Nikkei, el Tataki de atún, pulpo con kimchee.

ENG: Boutique hotel in the historic center of Alcúdia. Also fusion Mediterranean cuisine restaurant. Suggestions: Nikkei scallops, tuna tataki, octopus with kimchee.

DEU: Boutiquehotel in der Altstadt von Alcúdia mit einem Restaurant mit mediterraner Küche. Empfehlungen: Zamburiñas Nikkei, der Thunfisch Tataki, Tintenfisch mit Kimchee.

RUS: Бутик-отель в историческом центре Алькудии с рестораном средиземноморской кухни в стиле фьюжн. Предложения: морские гребешки Nikkei, татаки из тунца, осьминог с кимчи.

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



Japo Santa Catalina

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 and equal respect for the Japanese balance and elegance, as well as introducing renovated formulas...

DEU: Die Küche ist anspruchsvoll, harmonisch und präzise. Respekt für das Gleichgewicht und die japanische Eleganz und die Erweiterung durch erneuerte Kreationen.

RUS: В ресторане Japo предлагаются блюда современной японской кухни, также с использованием региональных продуктов.

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)





Wine & Food

wineandfoodpalma.com

ESP: Aquí podrás disfrutar de una cocina mediterránea enraizada en el recetario internacional al que se añaden aportaciones gastronómicas originales y una amplia oferta en vinos.

ENG: Here you can enjoy Mediterranean cuisine rooted in the international recipe to which original gastronomic contributions and a wide range of wines are added.

DEU: Genießen Sie die im internationalem Rezeptbuch verwurzelte mediterrane Küche mit originellen gastronomischen Erweiterungen und die große Auswahl an Weinen.

RUS: Здесь вы можете насладиться блюдами средиземноморской кухни, в основу которых входят рецепты разных стран. Широкий ассортимент вин.

Sindicato, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Tel. 686 53 27 10

De martes a domingo: 12:00 - 23:00h.



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: Weinstube und Verkostung ausgewählter Tapas. Ein neues Konzept, um gute Weine und gute Küche in einer ruhigen und ungezwungenen Umgebung zu genießen.

RUS: Винный бар и дегустация тапас. Новая концепция. Здесь вы сможете насладиться хорошими винами и изысканной кухней в тихой 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



S'Àngel bistro tapas

restaurantesangel.com

ESP: En S'Àngel tratan de actualizar y refrescar el concepto de las tapas. Ofrecen una cocina dinámica, maridada con vinos del viejo y nuevo mundo.

ENG: They are a casual bistro inspired by the bistronomique movement in Paris. They strive to serve elegant, sophisticated food in a fun, relaxed setting.

DEU: Im S'Àngel wird das Konzept der Tapas erneuert und auf einen aktuellen Stand gebracht. Eine dynamische Küche, gepaart mit Weinen aus der alten und der neuen Welt.

RUS: В S'Àngel вам предлагают совершенно новую концепцию тапас. Динамичная кухня в сочетании с винами из старого и нового света.

Plaça Porta Santa Catalina, 7A. Palma. Tel. 971 77 36 61

Horario: **1-2-3-4-5-6-7:** 12:00 - 23:00h

Carta: 15-20 € (bebida no incluida)



La Santa Casa

santacasarestaurante.com

ESP: La calidez del espacio junto a una cocina mestizaje elevan el momento al romanticismo más nómada. Saborea el mundo: Dumplinks, tacos, pokés, steak tartar, Tagliatta, lechona...

ENG: The charm of the house next to a mixed race kitchen elevates the moment to the most nomadic romanticism. Savor the world: Dumplinks, tacos, pokés, Steak tartars, suckling pig...

DEU: Die angenehme Wärme des Ambientes und eine gemischte Küche erheben den Moment zur nomadischen Romantik. Genießen Sie die Welt: Pokés, Steak Tartar, Tagliatta, Spanferkel.

RUS: Теплое уютное заведение, предлагает кухню из разных стран. Насладитесь такими блюдами, как дамплинки, тако, поке, тартар из стейка, tagliatta, молочный поросёнок...

Carrer de Despuig, 47. Palma. Tel. 971 77 30 08

1-2-3-4-5-6-7: 13:30-15:30h / 19:30-23:00h.

Menú mediodía: 19.90€ Menú degustación: 25.90€ (con previa reserva)



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

1-2-3-4-5-6: 11:30-23:30h. / Menú: 13,50€

La Miranda

ESP: Es un lugar acogedor, donde disfrutar de la comida latinoamericana con toques asiáticos. El chef Facundo Presentado hace una demostración de técnica y creatividad.

ENG: It is a cozy place, where you can enjoy Latin American food with Asian touches. The chef Facundo Presentado makes a demonstration of technique and creativity.

DEU: Es ist ein gemütlicher Ort, wo Sie lateinamerikanisches Essen mit asiatischen Akzenten genießen können. Der Küchenchef Facundo demonstriert Technik und Kreativität.

RUS: Это уютное место, где вы можете насладиться latinoамериканской едой с азиатскими нотками.

Plaça Nova de la Ferreria, 6. Palma. Tel. 971 83 16 98

Horario: 1-2-3-4-5-6: 13:00-22:00h

Menú mediodía: 14,50€



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



Otaku Ramen

ramenotaku.es

ESP: Primer restaurante en Mallorca de auténtico ramen, gyozas, cócteles, entre otros; Platos 100% elaboración propia, además hay sake, cerveza japonesa, vinos.

ENG: Ramen and Gyozas as well as fresh Japanese Starters, Desserts and of course authentic Soft drinks, Beer and Sake

DEU: Ramen und Gyozas sowie frische japanische Vorspeisen, Desserts und natürlich authentische alkoholfreie Getränke, Bier und Sake.

RUS: У нас всегда вкусно, уютно и весело. Мы готовим рамены с разными наполнителями, гёдза и всевозможные закуски, десерты и, конечно, пиво и sake...

La Volta de la Mercè, 2. Palma. Mallorca. Tel. 871 02 25 18

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



Kasui restaurante

kasuirestaurante.com

ESP: Un nuevo restaurante de fusión asiática, inspirado en la cocina robatayaki y en el street food. Un maridaje de platos atrevidos y cócteles de autor.

ENG: A new Asian fusion restaurant, inspired by robatayaki cuisine and street food. A pairing of daring dishes and signature cocktails.

DEU: Ein neues asiatisches Fusion-Restaurant, inspiriert von der Robatayaki-Küche und Street Food. Eine Kombination aus kühnen Gerichten und einzigartigen Cocktails.

RUS: Новый азиатский ресторан в стиле фьюжн, вдохновленный кухней робатайки и уличной едой. Сочетание смелых блюд и фирменных коктейлей.

Plaça Raimundo Clar, 6. Palma. Tel. 971 67 77 80

Horario: 1-2-3-4-5-6: 19:30-23:30h



L'informal Tacos

ESP: Auténtica gastronomía callejera mexicana para comer chingón. Una tortilla de maíz que puede envolver muchas cosas sabrosas. Es crujiente, fresco, picante...lo tiene todo.

ENG: Authentic Mexican street cuisine to eat chingón. A corn tortilla that can wrap many tasty things. It's crispy, fresh, spicy ... it has everything.

DEU: Authentische mexikanische Straßenküche, um Chingón zu essen. Eine Maistortilla, die viele leckere Sachen verpacken kann; knusprig, frisch, würzig ... für jeden Geschmack.

RUS: Подлинная мексиканская уличная кухня, где вы можете поесть настоящий чингон. Кукурузная лепешка, в которую можно завернуть много вкусных ингредиентов.

Plaça Nova de la Ferreria, 5. Tel. 971 96 62 47

Horario: 1-2-3-4-5-6: 19:30-23:30h





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 specialty 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 €



Bellaverde vegetarià

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 €



Ben Trempat

ben-trempat.negocio.site

ESP: Un lugar de encuentro, donde poder degustar y compartir el placer del buen comer. El local ofrece meriendas, plato del día y cenas. Cocina internacional.

ENG: A meeting place, where you can taste and share the pleasure of good food. The place offers snacks, dish of the day and dinners. International kitchen.

DEU: Ein Treffpunkt, an dem Sie erlesene Speisen probieren und teilen können. Das Lokal bietet Snacks, Tagesgerichte und Abendessen. Internationale Küche.

RUS: Заведение, где можно попробовать вкусную еду и поделиться ею с друзьями. Место предлагает закуски, блюдо дня и ужины. Международная кухня.

Plaza Llorenç Bisbal 3a. Palma. Mallorca. Tel. 634 54 65 15

1-2-3-4-5-6: 13:00-16:30h y 19:00-00:00h.



Store Formentor

storeformentor.com

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

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: Hier finden Sie wonach Sie suchen: Ein Supermarkt, in dem Sie kaufen können, was Sie brauchen, mit einer wunderschöne Terrasse, auf der Sie köstliche Gerichte genießen können.

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€

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, Ochsenchwanz-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: In dieser entspannten Taverne, finden Sie sowohl Pintxos als auch fachmännisch geschnittene Fleischstückchen, die Zutaten werden zu einem Element mit eigener Persönlichkeit.

RUS: Уютная таверна, где вы сможете насладиться как баром пинчос, так и лучшими видами мяса.

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 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, das sie das erreicht haben, was sie beabsichtigt hatten. Ein Restaurant eröffnen, in dem die Gäste probieren, wiederholen und weiterempfehlen.

RUS: Откройте для себя ресторан, где люди пробуют, возвращаются и рекомендуют. Смесь стилей в успокоительной и непринужденной обстановке.

Plaça del Carme, 15. Porto Cristo. Mallorca. Tel. 971 82 15 33
Horario: 11:30-22:30h



La Tortillería de Palma

tortilleriadepalma.com

EUSK: Plaza Quarteran aurki dezakegun bazter galdu honetan denbora pasa sentitu ahal dugu opila pintxo on batekin.

CAT: Un racó sota les arcades de la plaça Quartera on sentir com s'atura el pas del temps amb un bon pintxo de truita.

GAL: Un recuncho baixo os arcos da praza Quartera onde sentir como para o tempo cun bo pintxo de tortilla.

CAST: Un rincón bajo los arcos de la plaza Quartera donde sentir como para el tiempo con un buen pintxo de tortilla.

Plaça Quartera, 1. Palma. Mallorca. Tel. 650 787 636
1:19:00-00:00h. | **2-3-4-5:** 13:00-16:00h -19:00-00:00h.
6:12:30-16:00h. Carta: 5-20 EUR (bebidas no incluídas)



Bocalto Tapas

ESP: ¿Todavía no sabes dónde tomarte unos vermouths con tus amigos? O simplemente te apetece tomarte algo con alguien especial. Acabas de encontrar el sitio perfecto.

ENG: If you still don't know where to take some vermouth with your friends or you just want to drink something with someone special. You just found the perfect place.

DEU: Sie wissen immer noch nicht, wo Sie mit Ihren Freunden einen Vermouth trinken können? Sie haben gerade den richtigen Ort gefunden.

RUS: Ты до сих пор не знаешь, где выпить вермут с друзьями? Или вы просто хотите выпить что-нибудь с кем-то особенным. Вы только что нашли идеальное место.

Plaça de Weyler, 8. Palma. Mallorca. Tel. 971 20 14 91
1-2-3-4-5-6: 10:00-23:30h / 7: 11:00-23:30h



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.

Abrakadabra Bar

ESP: Una bar oculto cerca de la Catedral, donde disfrutar de una decoración peculiar y de unos pa amb oli y tablas de quesos excelentes, a un precio más que razonable.

ENG: A hidden bar near the Cathedral, where you can enjoy a peculiar decoration and some excellent "pa amb oli" and cheese at a more than reasonable price.

DEU: Diese etwas versteckte Bar befindet sich in der Nähe der Kathedrale. Ausgefallene Dekoration, Pà amb Oli, auserlesene Käseplatten zu günstigen Preisen.

RUS: Бар в укромном месте рядом с Кафедральным собором, где вы можете насладиться своеобразной декорацией и напитками, сырными ассорти по более чем разумной цене.

Can Pont i Vic, 8. Palma. Mallorca. Tel. 971 853 832

2-3-4-5-6: 11:00-22:00h | **7:** Cerrado



Crusty's Pizzeria

www.crustys.com

ESP: 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.

DEU: "Pizza, geht immer!" Nach diesem Motto findet sich im CRUSTY'S für jeden Geschmack die passende Pizza. Leckere Kreationen, benannt nach mallorquinischen Orten. Take Away!

RUS: Crustys кафе-пиццерия с ориентиром на молодых, где должно быть шумно, весело, недорого и демократично.

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

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



Hat Bar

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

ENG: An unprejudiced, fun space where free thinking and good music combines with cultural events.

DEU: Eine Bar ohne Vorurteile, in welcher das freie Denken, gute Musik und soziokulturelle Veranstaltungen im Vordergrund stehen.

RUS: Заведение с хорошей музыкой в сочетании с социально-культурными мероприятиями. Встречи проводятся в определенные дни.

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

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



Diskette Gomila

ESP: Es uno de los clubs de nueva generación donde las mejores propuestas de música electrónica underground en formato vinilo se dan cita. Tienda de vinilos un fin de semana al mes.

ENG: It is one of the new generation clubs where the best proposals for underground electronic music in vinyl format come together. Vinyl shop one weekend a month.

DEU: Ist der Club der neuen Generation, in welchem die beste elektronische Undergroundmusik im Vinyl-Format läuft. Ein Wochenende im Monat Vinyl-Shop.

RUS: Это один из клубов нового поколения, где собраны лучшие предложения для андеграундной электронной музыки в виниловом формате.

Avenida Joan Miró, 54. Palma. Mallorca. Tel. 666 24 28 29

5-6: 23:30 - 05:00h. Mayores de 21 años



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 treffen Sie ihre Freunde, ohne sie vorher anrufen zu müssen. Erlebnisse teilen und guten Wein aus Binissalem trinken. Leckere Pizza und Pà amb Oli.

RUS: Вы только что нашли идеальное место. Здесь приходится на встречу с друзьями. Поделиться идеями и выпить хорошего вина из Биниссалема. Вкусную еду и поделиться ею с друзьями.

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



Contrabando de cultura



NEW

ISSUE #161

**MÁS DE 50.000 LECTORES
MENSUALES ¿TE ESTÁS
PERDIENDO ALGO?**

INFOMAG TV

**AHORA
TAMBIÉN
EN CANAL**



**SUSCRÍBETE A NUESTRO CANAL
SUSCRIBE TO OUR CHANNEL**

Más de 1.000 puntos de distribución gratuita en Mallorca & Ibiza

SÍGUENOS / FOLLOW US



@Infomag.Magazine



@InfomagMagazine
@Infomagalternativabaleares



@InfomagMagazine
@InfomagBaleares

INFOMAG
4th GENERATION BALEARES

infomag.es

INFOMAG GROUP
COMUNICATION J

MALLORCA | IBIZA & FORMENTERA

MUNCHIES EDITION



Voto en blanco, nulo o abstención: ¿a quién beneficia cada uno?

La insatisfacción con el sistema electoral actual unido al desencanto con las opciones políticas son las principales motivaciones de los ciudadanos para hacer uso del voto en blanco o nulo, si bien es cierto que en muchos casos se confunde su significado.

¿A quién beneficia el voto en blanco?

Un voto en blanco es un sobre que no contiene papeleta y, en el caso del Senado, es también la papeleta en la que no se ha marcado ningún candidato. Aunque no es cierta la leyenda de que los votos en blanco favorecen a la lista más votada, tampoco son inocuos, ya que se contabilizan como válidos.

Pueden así influir en las posibilidades que tienen las listas con menos respaldo de acceder al reparto de escaños, ya que la legislación electoral, la llamada ley d'Hondt, establece que es necesario superar el 3% de los votos válidos.

El voto en blanco ha tenido siempre más éxito en los comicios municipales que en las elecciones a Cortes, a tenor de los datos oficiales del Ministerio del Interior. De hecho, el voto en blanco alcanzó su cota más alta en España el 22 de mayo de 2011 en las elecciones municipales y autonómicas cuando cerca de 600.000 españoles (584.469 votantes) siguieron esta opción. En general se interpreta el voto en blanco como una muestra de descontento hacia la clase política, a la par que una expresión de respaldo al sistema democrático; pero los sociólogos

también reconocen que es una tendencia que acoge a una tipología muy diversa de electores. ¿Qué se considera un voto nulo?

El voto nulo suele estar motivado por errores o decisión política intencionada.

De las elecciones nacionales celebradas en la democracia, fueron las generales de 1982 las que registraron mayor porcentaje de votos nulos, el 1,95% de los sufragios. Es nulo el voto emitido en sobre diferente del modelo oficial o alterado; o papeleta diferente del modelo oficial, alterada, rota o rasgada; así como el emitido en papeleta sin sobre. La ley también considera nulo el voto en el que no se pueda dilucidar la voluntad del elector, como por ejemplo el que contenga en un sobre más de una papeleta de distinta candidatura. En el supuesto de que el sobre de votación contenga más de una papeleta de la misma candidatura, se computará como un solo voto válido.

¿Qué significa la abstención?

La abstención es simplemente no ir a votar ni, lógicamente, introducir ningún voto. Al no haber voto, éste no se suma y no afecta a los resultados. Sobre el significado de la abstención, en este caso es mucho más difuso, pues no se sabe por qué la persona no ha ido: si es por indiferencia, descontento con el sistema electoral, enfermedad, etcétera.

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 Colective

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: Carlos Penas (La Regla Crítica), pijamasurf.com, Olga Esther, Tara Krebs, Maria Wingard, Joseph Donald Myers, Mila Makila, Katrin Starostenko, Floating Points, Klara Lewis, Hiro Kone, John Shima, Diskette Gomila (Toni & Carles), Pional, Michel Claude Urban (Pensa Calma), Music Lover, Urban Ape (Federico), Sasu (Palma), Daruma (Palma), Taller de Mar (Palma), Emilio Innobar (Palma), Japo Santa Catalina (Palma), Quinta Avenida (Palma), La Vieja de Jonay (Palma), Beer Lovers (Palma), La Miranda (Palma), Shaka (Palma), L' Informal Tacos (Palma), Kasui (Palma), Wine & Food (Palma), Fervor (Palma), Crustys (Palma), La Cuadra del Maño (Palma), La Santa Casa (Palma)

HIT DEL CIERRE:

Hiro Kone live from Berlin Atonal with FACT

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 / @Infomag.Magazine

¿Te ha gustado INFOMAG? LLÉVATELA ES PARA TI

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



ASESORÍA FISCAL - LABORAL - CONTABLE - JURÍDICA
CREACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS - SEGUROS

TAX CONSULTANTS - ADMINISTRATIVE PROCEEDING
LICENSES ACCOUNTING - INSURANCES - INVESTMENTS
CONTRACTS - STEUERBERATUNG

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

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



APRUEBA A LA 1ª EN LA NOVA

TU AUTOESCUELA Y GESTORA EN INCA DESDE 1965 | PERMISOS A, AM, A1, A2
CURSOS INTENSIVOS DE 12 DÍAS
CLASE PRÁCTICA DESDE 22,50 EUROS

Plaça d'Espanya, 29. Inca. Mallorca. Tel. 971 500 658 / 971 503 754 / Fax 971 881 235
email: info@gabinetepujada.com · www.gabinetepujadas.com

POR MÍ Y POR **TODOS** MIS COMPAÑEROS

ESTO NO ES UN
JUEGO DE NIÑOS

En UNICEF trabajamos
para que **todos los**
niños y niñas tengan
los mismos derechos.



HAZTE SOCIO
900 907 133
portodosmiscompaÑeros.es

unicef 

Hacemos que las cosas sucedan