INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

Mallorca #164 febrero

+18 gratuita // free

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

PRIMAVERA SOUND BARCELONA 20202th

3 - 7 JUN

Thursday 4th - Friday 5th - Saturday 6th

100 GECS · 33EMYBW · **ABBATH** · **AEAEA** · AGORAPHOBIA · AKASHA KID
AMAIA · LES AMAZONES D'AFRIQUE · **ARTHUR VEROCAI** · **AURORA HALAL**
AUTOMATIC · **BAD BUNNY** · **BAD GYAL** · **BAUHAUS** · BEACH BUNNY
BECK · **BEN UFO** · **BICEP LIVE** · BIG FREEDIA · BIGKLIT · **BIKINI KILL**
BILL CALLAHAN · BISCUIT · BLACK COUNTRY, NEW ROAD · **BLACK LIPS**
BLACK MIDI · BLAWAN · BOY HARSHER · **BRITTANY HOWARD**
BROCKHAMPTON · BUTTECHNO · **C. TANGANA**
CALL SUPER b2b SHANTI CELESTE · **THE CARETAKER** · **CARIBOU** · CARISTA
CARLA · **CAROLINA DURANTE** · **CAROLINE POLACHEK** · CHAQUETA DE CHÁNDAL
CHROMATICS · **CIGARETTES AFTER SEX** · DJ COCO · CRUDO PIMENTO
CUBAN DOLL · D. TIFFANY · DESIRE · **DIIV** · **DINOSAUR JR.** · **DISCLOSURE**
DUKI · **EARL SWEATSHIRT** · **EINSTÜRZENDE NEUBAUTEN** · ELA MINUS
FATIMA YAMAHA · LA FAVI · FAYE WEBSTER · FERRAN PALAU
FLOATING POINTS Falaise Ensemble · **FONTAINES D.C.** · DJ FRA
FREDDIE GIBBS & MADLIB · GABBER MODUS OPERANDI · GABRIELA RICHARDSON
GEORGIA · **GIRL IN RED** · HANNAH DIAMOND · **DJ HARVEY** · HELADO NEGRO
HICKEYS · LOS HIJOS DE YAYO · **HONEY DIJON** · **IGGY POP** · IOSONOUNCANE
ISABELLA · IVY BARKAKATI · **JAMILA WOODS** · JANE FITZ · **JAWBOX** · **JEFF MILLS**
JEHNNY BETH · **JENNY HVAL** · **JESSICA PRATT** · JOAN SHELLEY · JOHN T. GAST
JOSEY REBELLE · DJ JULIETTA FERRARI · **KACEY MUSGRAVES**
KAMMA & MASALO · KAMPIRE & DECAY present Bunu Bop · **KANO**
DIE KATAPULT · DJ KELVIN · KHALED · KILLAVESI · **KIM GORDON** · **KIM PETRAS**
KING GIZZARD & THE LIZARD WIZARD · **KING KRULE** · **KING PRINCESS**
KOFFEE · KURT VILE · **LANA DEL REY** · LAWRENCE LE DOUX · LE NAIS
LEON VYNEHALL · LAS LIGAS MENORES · **LIGHTNING BOLT** · LILA TEQUILA
LINGUA IGNOTA · **LITTLE SIMZ** · DJ LIZZ · LORENA ÁLVAREZ · LORENZO SENNI
LORY D · **MABEL** · **MAGGIE ROGERS** · **MANEL** · **MANO LE TOUGH (live)**
MARIA DEL MAR BONET · MARIAH THE SCIENTIST · MARTHA
MASSIVE ATTACK · **MAVIS STAPLES** · MECÁNICA POPULAR
MICA LEVI (Dj Set) · MIKE DRED · NAPALM DEATH · DJ NARANJITO
THE NATIONAL · ÑEJO · NORSICAA · **NÚRIA GRAHAM** · OKLOU · OM
OSCAR MULERO · OTOBOKE BEAVER · **PABLLO VITTAR** · **PALOMA MAMI**
박혜진 **PARK HYE JIN** · **PAUL HEATON & JACQUI ABBOTT** · **PAVEMENT**
PELADA · PENELOPE ISLES · PILE · **DJ PLAYERO** · **PNL** · RAPSODY
RICHARD DAWSON · **RINA SAWAYAMA** · ROMBO · **SAMPA THE GREAT**
SANGRE NUEVA · **LES SAVY FAV** · **DJ SHADOW** · SHAME · **SHELLAC**
SHERELLE · SHYGIRL · SIDE CHICK · SONIDO LA CHANGA · SOTO ASA
SPECIAL REQUEST Live & Dj · **SQUAREPUSHER** · SQUID · STELLAR OM SOURCE
THE STROKES · SUDAN ARCHIVES · TIM BURGESS · TRAPANI
TROPICAL FUCK STORM · **TYLER, THE CREATOR** · UNIFORMS
VAGINA DENTATA ORGAN · VIOLET · VTSS · **WEYES BLOOD** · DJ WHOISDUALIPA
YO LA TENGO · YOUNG DOLPH · YOUNG MARCO · **YOUNG THUG**
YUNG BEEF & PABLO CHILL-E · ZAI & la TRANSMEGACOBLA · ZOZO

Sunday 7th brunch on the beach BARCELONA

AMELIE LENS · ANIKA KUNST · **BLACK COFFEE** · BLOND:ISH
CHAOS IN THE CBD · **DISCLOSURE Dj Set** · HÉCTOR OAKS · JOYHAUSER
NINA KRAVIZ · WILLIAM DJOKO

Monday 1st - Sunday 7th (Primavera a la Ciutat)

DAVE P. · HICKEYS · JAWBOX · **THE JESUS AND MARY CHAIN play Darklands**
L DEVINE · **LES SAVY FAV** · LUNA KI · **METRONOMY** · PANTOCRATOR
PENELOPE ISLES · PILE · **ROLLING BLACKOUTS COASTAL FEVER**
SHAME · SIDE CHICK · SQUID · TEKI LATEX · TETO PRETO · TOPS
Primavera Sound presents 30 Years of City Slang: AFRODEUTSCHE
BOY HARSHER · COMA · LE HAMMOND INFERNO · **HEALTH** · JAKUZI
NOGA EREZ · **ROOSEVELT**

TICKETS ON SALE AT DICE

PRIMAVERA SOUND · PULL&BEAR · SEAT · Heineken · adidas · LOTUS · Pitchfork · RADIO PRIMAVERA SOUND · CCCB · ACTION CAMPAIGN

© Christian Rex van Minnen

ISSUE#164

TOMA NOTA

10. La gelidez del del capitalismo
12. ¿Qué es el zombie scrolling ?
20. Un corazón demasiado grande

LA REGLA CRÍTICA

14. El insulto está de luto

ARTISTEO

20. Miranda Tacchia
22. Jeffrey Cheung
24. Anne Sophie Gilloen
28. Jason Limon
32. Christian Rex van Minnen
38. Joan Morey
40. Pasha Shappo

MUSIC & CLUBBING

44. Bauhaus
46. Nara is Neus
47. Jazz Palma Festival 2020

TRENDS & DESIGN

48. Roc 68
50. Must Have

FOODIES & TRAVELLERS

52. La Santa Casa
55. Krishná Indian inspired food
56. Donde el Paisi

DRINKING THE DRINKS

57. Bodega Fabio Cordella
58. La Vieja de Jonay y los vinos canarios
60. Wine & Food

INFOMAG | THE GUIDE

63. Directorio
64. Guía de ocio Mallorca

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

ISSN 2254 3732 PM1935/2006

FOLLOW US

INFOMAG.ES

INFOMAG GROUP COMUNICATION

IMPRESCINDIBLES

Christian Rex van Minnen _ **Pág 32**

El pintor con sede en Nueva York trabaja en un ámbito más amplio, uno que examina no solo su propia identidad personal, sino algunas de las verdades y luchas feas por el significado que, quizás, la mayoría de los hombres estadounidenses aún no han entendido por sí mismos....
ENG: The NYC-based painter works in a larger scope, one that examines not only his own personal identity, but some of the ugly truths and struggles for meaning that, perhaps, most American men have yet to understand in themselves. In a mood of self reflection...

Anne-Sophie Gilloen _ **Pág 24**

Hay algo profundamente poético en las esculturas de Anne-Sophie Gilloen. Sus figuras generosamente construidas parecen aparecer como fuentes de una bondad desbordante que aumenta con sus títulos ingeniosos y más bien literarios. ... **ENG:** There is something profoundly poetic about Anne-Sophie Gilloen's sculptures. Her generously built figures seem to appear as sources of an overflowing goodness which she increases with her witty and rather literary captions.

QUINTAAVENIDA

JAPANESE GASTROBAR

AUTÉNTICA COMIDA JAPONESA
LLEVADA AL **SUMMUM BONUM**

良い使用

Avinguda del Comte de Sallent, 5. Palma de Mallorca. Illes Balears. Tel. 871 04 30 66
Horario: 13:00-16:00h / 19:30-23:30h · Menú mediodía: 17€ · restaurantequintaavenida.com

GASTRO-REPASO

La Santa Casa_ **Pág. 52**

En Mallorca se está de maravilla en los meses de invierno. Hay días soleados, pueblos muy bonitos por descubrir, caminos por explorar y puntos gastronómicos por disfrutar. En este reportaje nos acercamos a uno de ellos, La Santa Casa, sí señoras y señores ese lugar es una casa muy acogedora tal como lo son sus anfitriones Paula y Alberto (...)

ENG: In Mallorca it is wonderful in the winter months. There are sunny days, beautiful villages to discover, paths to explore and gastronomic points to enjoy. In this report we approach one of them, La Santa Casa, yes ladies and gentlemen that place is a very cozy house (...)

Krishnà_ **Pág. 55**

Aromática, profunda y estimulante, la cocina de la India lleva a nuestras papilas a experiencias lejanas de las acostumbradas por la tradición culinaria mediterránea

ENG: Aromatic, deep and stimulating, Indian cuisine leads our papillae to experiences far from those accustomed by the Mediterranean culinary tradition

JAPO.
Santa Catalina

Carrer de Sant Magí, 25. Palma. Mallorca. Tel. 971 73 83 21
Lunes-Domingo: 13:30-15:30h / 19:00-23:30h
Menú mediodía: 14,90€ · Menú degustación: 22€
Martes: cerrado · **japosantacatalina**

EN LA RECÁMARA

Bauhaus_ **Pág. 44**

Se decía que eran un grupo gótico. EL grupo gótico, incluso. Siniestros. After-punks. Darkies. Y era verdad, claro, pero no toda la verdad. Bauhaus se desbordaban a sí mismos: también eran glam turbio (versiones de Bowie y T. Rex como acuse de recibo) ...
ENG:They were called a Goth band. THE Goth band even. Sinister. After-punks. The ghouls. And it was true, of course, but not the whole truth. Bauhaus outdid themselves: they were also dark glam (you have covers of Bowie and T.Rex to prove it), oblique funk (Kick in the Eye, In Fear of Fear)

Nara is Neus _ **Pág 46**

Neus es una joven productora de Sabadell, creadora de un ambient oscuro que investiga contínuamente con la intención de descubrir nuevos colores y texturas a las tonalidades, siempre con un trago de melancolía (...) ENG: Neus is a young producer from Sabadell, creator of a dark environment that continuously researches with the intention of discovering new colors and textures to the tonalities, always (...)

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.

LA GELIDEZ DEL CAPITALISMO

En su competitividad o en su cooperación calculada, se opone al amor que es cooperación espontánea

Texto: *Sofía Tudela Gastañeta* / ***Imagen****: Banksi*

La mentalidad capitalista entiende de competencia, no de cooperación. En la competencia tu felicidad y la felicidad del contrincante se oponen, son rivales: uno gana lo que el otro pierde y pierde lo que el otro gana, porque lo que es tuyo inevitablemente no es del otro y lo que es del otro inevitablemente no es tuyo. La exclusión es la norma. La posición a tomar es la defensa, porque el otro es el que establece nuestro límite y lo reduce: es un potencial enemigo. El robo es el mayor delito y cualquier individuo es potencialmente ladrón.

Pero el juego del amor es muy diferente: uno gana lo que el amado gana y pierde lo que el amado pierde, las alegrías y tristezas son compartidas y se viven en una sola carne, o un solo espíritu cohabita en muchos cuerpos. Si tú eres feliz, yo soy feliz; si tú estás triste, yo estoy triste. Así es el amor y la inclusión es su naturaleza. La posición a tomar es la apertura del corazón, del pecho y las manos, porque el otro es parte entrañable de nosotros y extiende nuestros poderes hasta más allá de nuestros límites individuales: es un amigo. La generosidad es la mayor virtud y cualquier criatura goza de la caridad que no fija precios, premedita ni escatima. Pero me replican que el capitalismo sí es cooperación. Sí, la cooperación que ejemplifican con sus actos es calculada, premeditada y mediata en beneficio propio. Uno sabe para qué, por qué, cómo, cuánto y no cesa de tenerse presente como "yo". Usufructúa con las cooperaciones. Da porque espera recibir a cambio: la expectativa de recibir y el dar en función del recibir son hitos. Si tú haces esto, entonces yo hago esto: todo está mediado por condiciones. Todo es condicional. El amor no puede crecer sobre un terreno interesado.

El juego del amor difiere: la cooperación es espontánea, inmediata, en coordinación con el resto y en beneficio común. Funciona como un cuerpo unido y sano: todos cuidan de todos y dependen de todos instantáneamente, como los miembros del cuerpo actúan coordinados entre sí. Uno no sabe para qué, por qué, cómo ni cuánto ganará, pero goza en la unión y comprende con el corazón, cesa de tenerse presente como un "yo" radicalmente separado y por lo mismo su vida se intensifica y enriquece. No usufructúa con las cooperaciones, sino que cualquier posible usufructúo no es más que un pretexto para poder cooperar y permanecer unidos. Da sin esperar recibir a cambio otra cosa que lo que da: porque si da felicidad, experimenta felicidad, recibe en el otro la felicidad que él le da, porque él y el otro están unidos en su sentir. El recibir es implícito al dar y no una recompensa ulterior externa al mismo. No hay condiciones, sólo la libertad dada por el amor y la gratuidad, lo que es de forma inmerecida, porque desde el momento en que se habla de mérito, lo merecido se desmerece en razón del interés. El amor es desinteresado. Y no es injusto en sus dádivas, sino muy justo, pero quienes no participan de él no comprenden su naturaleza. En el amor nada está mediado. Como es incondicional, forja un terreno para la completa seguridad y confianza, para cerrar los ojos y dormir en paz sin prever nada.

L.E.V. Festival
Laboratorio de
Electrónica Visual

L.E.V.

30.04
3.05 — 2020

Gijón — Laboral Ciudad de la Cultura

SQUAREPUSHER _WARP. Uk

RYOICHI KUROKAWA _Jp
"SUBASSEMBLIES"

OVAL _THRILL JOCKEY. De

Gijón

Asturias
paraíso natural

L.E.V.

JAZZ PALMA FESTIVAL 2020 1a EDICIÓ

WWW.PALMACULTURA.CAT

13.02.20 — 23.02.20

#JAZZPALMA2020

ORGANITZA:

Ajuntament de Palma

COL·LABORA:

Teatre Principal

Fundació

Es Gremi

Hotel Saratoga

¿QUÉ ES EL 'ZOMBIE SCROLLING' Y CÓMO EVITARLO?

Un nuevo ejército de zombis de dopamina

Texto: *Leonardo Lee* / ***Fotografía:*** *Archivo*

Con los medios digitales surgen nuevas enfermedades, quizá porque la tecnología digital, como ha sugerido Douglas Rushkoff, debe entenderse como una droga. Al igual que los traficantes callejeros de sustancias que buscan enganchar a sus clientes con el fin de aumentar sus ganancias, los diseñadores de plataformas como Instagram o Facebook buscan enganchar a los usuarios usando todo tipo de algoritmos e innovaciones en el diseño (a veces incluso basándose en técnicas de neurociencia para activar el sistema de recompensa de dopamina en el cerebro). De aquí que una de las condiciones peculiares de los medios digitales es el llamado "Zombie Scrolling Syndrome", término acuñado por la empresa de antivirus McAfee (una compañía no sin intereses en el asunto) pero que ha tenido eco entre terapeutas y teóricos de medios más serios. Antes, por supuesto, se hizo popular el término "binge watching" (el "atracón" de series de Netflix).

El zombie scrolling consiste básicamente en ese acto automático de seguir "escroleando" en sitios que tienen contenido casi ilimitado, bajando hacia los abismos del timeline, buscando un nuevo fix de dopamina. Esta conducta semeja en cierta forma a la de un zombi, en tanto que se interactúa con el contenido con una baja intensidad de atención, acaso como se consume comida chatarra. En muchos casos son adolescentes que siguen "escroleando" en los feeds de sus amigos, comparándose con ellos, o en los feeds de personas más atractivas cuya vida increíble (o increíblemente editada) se muestra en los aparadores digitales. Esto suele ocurrir a altas horas de la noche, contribuyendo al insomnio o a la mala calidad de sueño debido a los pensamientos obsesivos o a la exposición a la luz de la pantalla, que puede afectar los ciclos de producción de melatonina.

Más allá de esta descripción un tanto hiperbólica, el consumo de información en Internet sí es un problema real, con millones de personas adictas, y se caracteriza justamente por una divagación, por perder el control de la atención, y suele producir estados de ansiedad o depresión. Para evitar esto, lógicamente, uno debe cultivar cierta higiene digital, una disciplina en los modos en los que se interactúa con la información. Por ello resaltamos, por ejemplo, el trabajo de Douglas Rushkoff o Jaron Lanier, teóricos de medios que han hecho énfasis en la importancia de una conciencia crítica en torno a los efectos de los medios en la atención humana y en la capacidad de socialización. Por ejemplo, es necesario notar que los medios digitales son espacios minados que monetizan la atención humana y que, por ello, se valen de todo tipo de trucos para capturarla. Asimismo, hay que notar los elementos de alienación que tiene el consumo de información en Internet. En otras palabras, simplemente es importante limitar el tiempo de pantalla y fomentar actividades físicas y sociales en el espacio real.

Wine & FOOD

Carrer del Sindicat, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Mallorca. Tel. 686 53 27 10
De Martes a Domingo: 12:00 a 23:00h · www.wineandfoodpalma.com

krishná
INDIAN CUISINE

San Magí, 54. Palma. Mallorca. Tel. 971 485 429
Horario: 1-2-3-4-5-6: 18.00 - 00:00h
Menú: 13€. Carta: 15-25€ (bebidas no incluidas)

EL INSULTO ESTÁ DE LUTO

Texto y Fotografía: Carlos Penas

Me perdí sin argumentos insulsos, con falsedad inteligente y vacío de intenciones interesadas. Una puta mierda de concierto, cavilé al tiempo que intervine con el regalo cotidiano de esas palabras anodinas que evitan las connotaciones malsonantes y esquivan los disfemismos y las expresiones soeces. Ni el sedentarismo, ni la menopausia, ni las alteraciones biomecánicas ni la subida de las temperaturas, ni la retención de líquidos ni la insuficiencia venosa eran culpables de que los pies se me hincharan como se me hincharon los cojones y cambiaran proporcionalmente de volumen. La responsabilidad recaía directamente sobre el arte de exponer la hostilidad con cortesía, la indiferencia con interés y la amistad con prudencia. Sí, Maurois era el culpable de que yo calzase cinco tallas más de las que corresponderían en mi caso. Y me alejé por el borde de la carretera para evitar el tropiezo con el estampado de las aceras y fumé en compañía de unos cigarrillos que me acompañaban sin prejuicios ni gilipolleces varias. ¿Porqué huyeron las injurias? ¿En qué piso se hacinan los derechos al honor y a la intimidad? ¿Porqué no desayunan juntos la cordura y la propia imagen de cada uno? ¿Dónde reside la hermosura de las palabras? ¿Y si las mariposas nos chupasen el néctar del orto y merodeasen nuestras ingles con su vuelo impertinente e incómodo? ¿Dejaríamos de aclamar su belleza? ¿Y si las ladillas revoloteasen las flores con la elegancia y gracilidad de las águilas? ¿Soñaríamos con ellas aleteando y ladilleando en el estómago de Cupido? ¿Y si las almorranas fueran de un redondo preciso y de un verde precioso como los guisantes? ¿ Y si hicieramos menestras con ellas, las zanahorias y las judías? ¿Y si fueran anfibias y pegasen saltos tropicales? ¿Y si las ranas habitasen las charcas de nuestras vejigas y se nos llenasen las uretras de renacuajos nefríticos? ¿Dónde está la hermosura de las palabras? Y amé la cerradura del portal metiéndole la llave, y la giré intercambiando posiciones de kamasutra hasta que se abrió para dejarme pasar. Y me elevé en el ascensor para entrar en casa y mear batracios, y salteé doscientos cincuenta gramos de hemorroides con jamón en un chorrito de aceite desvirgado y esperé a la transparencia de las cebollas. Y cené entre piojos alados que tiritaban al ritmo de las velas encendidas y me acompañé con los dos huevos escalfados y con unos dados de pan frito de mi número.

MALEVA

Can Salat, 1. Plaza Raimundo Clar. Palma. Mallorca. Tel. 971 017 760.
Horario: 13h a 16h y de 19.30h a 00h.

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

Un corazón demasiado grande
de Eider Rodríguez

Por Nadal Suau

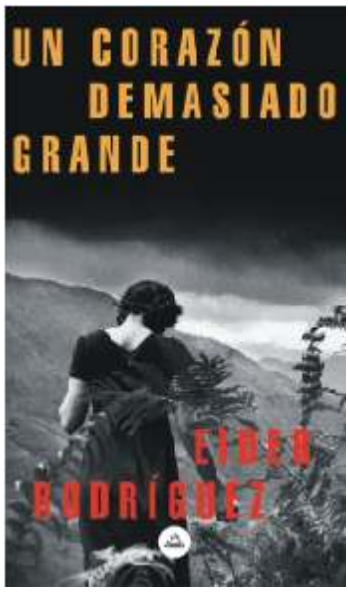
En un wéstern que no logro recordar, un personaje se planta ante el desierto y, advertido por alguien de que ha llegado a la frontera con México, vuelve su rostro a la cámara y dice: "Las fronteras están para atravesarlas". Y al galope que se va. No está mal esa escena repleta de dramatismo cool y viril, pero la frase no es necesariamente cierta: hay fronteras en las que nos instalamos, irresueltos, y en ellas fundamos un nuevo territorio, o bien nos desgastamos lentamente sin fundar nada en absoluto ni resolver cómo orientarnos.

La narradora Eider Rodríguez (Rentería, 1977), cuyo libro **Un corazón demasiado grande** se presenta como una apuesta fuerte de Random House en este otoño, ha hablado del concepto de frontera en alguna entrevista a propósito de estos seis relatos en voz baja y registro realista, cuya superficie invita a citar a Carver, Cheever y otros maestros de la insinuación en el detalle. Es verdad que los personajes que nos esperan aquí se sitúan en posiciones precarias, inciertas, algo que resalta todavía más cuando la primera persona toma el mando. Que sirva de ejemplo "¿No notas nada raro?", en el que una mujer queda con su madre, intuye algo irreparable en su comportamiento, se resiente de las fricciones inevitables de cualquier relación materno-filial… Y poco más. Por debajo, se insinúan conflictos identitarios probablemente irreparables (imposibles de atravesar, por lo tanto) que tienen que ver con la clase social, las expectativas familiares o el paso del tiempo. "Cada una de nosotras se esforzaba por huir de su origen, ella a través del estilo y yo a través del intelecto": al galope sin llegar nunca al otro lado. Al final de cualquier relato de Rodríguez, como es lógico, solo queda la perspectiva de la pérdida final.

Este volumen nos ofrece relatos suspendidos en incógnitas, pendientes de detalles nimios, y profundamente morales

Así pues, **Un corazón demasiado grande** nos ofrece relatos suspendidos en in-cógnitas, pendientes de detalles nimios o sustanciales (la carne quemada que sobrevivió a un incendio, por ejemplo), y yo diría que profundamente morales (si entendemos que el moralista es quien da un paso atrás para describir su propia época al margen de las proclamas urgentes; no esperen otra cosa más fácil, aquí no hay higiene maniquea ni asideros para la buena consciencia), aunque parapetados tras una exigencia de misterio implícito. La escritura y estructura es siempre técnicamente impecable (la propia autora firma la traducción, en ocasiones acompañada por Zigor Garro y Lander Garro), con chispas de humor desasosegante. Pero si algo convierte a Rodríguez en una autora oportuna y valiosa, es la tendencia que ya hemos comentado a desarmar cualquier señal ética que tranquilice al lector ofreciéndole una lectura unívoca: no es fácil saber qué conclusiones extrae la narradora de "Hierba recién cortada" acerca de su vecina Arantza a partir de su pedazo de intimidad que acierta a entrever casualmente. Tampoco es fácil saber qué conclusiones sacamos nosotros mismos.

En la presente edición, **Un corazón demasiado grande** (publicado en Euskera en 2017) viene acompañado por una antología de relatos fechados entre 2004 y 2012. Aparte del pequeño matiz de que seis relatos de la autora son una medida más ajustada que veinte para afrontar una lectura conjunta, volver la vista atrás en su producción es bien revelador. Tanto en forma como en temática, parece claro que ha recorrido un camino de desnudamiento u ocultamiento: algunas de sus anteriores historias tienen un punto de obviedad ingeniosa (pienso en la oficina para el suicidio o el relato que hace la cuenta atrás de la vida de una familia) que, sin estar "mal", no es el punto fuerte de la autora; en algún caso, como "Ojos de abeja", diría que incluso se traicionan ciertas convicciones estilísticas del conjunto; y en general, son páginas menos misteriosas que las recientes. A cambio, hay dos textos, "Carne" y "El verano de Omar", excepcionalmente ambiguos, incómodos, no se sabe si terribles o tiernos. De nuevo: morales. No es poca subversión.



DARUMA
RESTAURANTE JAPONES

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

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

FERVOR
Palma

Jonathan Meese

LLEGA LA SEMANA DEL ARTE MADRILEÑA

LAS FERIAS DE ARTE EN MADRID SE HAN CONVERTIDO EN TODO UN ACONTECIMIENTO QUE TRASCIENDE FRONTERAS. UNA SEMANA EN LA QUE SE DAN CITA IMPORTANTES EVENTOS Y EN LA QUE INFOMAG TENDRÁ PRESENCIA

Con **ARCO** a la cabeza y con su 39 edición, la feria reunirá a **210 galerías**, de las cuales 171 integran la programación general, sumándose a ellas las secciones propuestas por la organización, como "**It's Just a Matter of Time**", que contará con una selección de 13 artistas de 11 galerías; "Opening" que nucleará a 21 espacios; y "Diálogos" que concentrará 10 galerías seleccionadas por Agustín Pérez Rubio y Lucía Sanromán.

Asentadas como **Flecha**, Feria de Liberación de Espacios Comerciales Hacia el Arte, que ha extendido sus brazos a Bilbao y Palma o ArtMadrid con un Programa General y otro comisariado, One Project, que muestra proyectos inéditos específicamente creados para el evento.

JustMad, es otra de las que ha ido afianzándose también con Programa General y otro Solo Project al que se suma su Brand New, con el que jóvenes artistas podrán entrar en contacto con el mundo de las ferias

Junto a ellas, otras cuya trayectoria es menor aunque vayan tomando posiciones más claras cada año como **Drawing Room**, la feria de dibujo contemporáneo que en sus pocos años de vida ha demostrado su buen hacer. **Hybrid** o **Urvanity** son las más jóvenes, si la primera se decanta por la hibridación de espacios, la segunda apuesta por el arte urbano más comprometido.

Llega una nueva feria de arte en Madrid llamada **ARTIST** que han re-definido el concepto de "Feria de Arte" aproximando al artista y su obra al público. En un escenario donde desaparecen las barreras de intermediación tradicionales del mercado del arte. Un escenario que recupera el protagonismo del artista y que facilita su cercanía al espectador. Un modelo revolucionario de auto-representación para alcanzar uno de los objetivos de la Feria: ARTE SIN LIMITES

No podemos olvidar tampoco eventos más alternativos que alrededor de las ferias se presentan cada año como Art U Ready o Franqueados, por nombrar algunos.

TALLERdeMAR
RESTAURANT

COCINA DE AUTOR

By Riccardo Di Loreto

Menú mediodía 19.90€ · Menú degustación: 5 Pases: 45€ / 6 Pases: 58€

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

Santa Eulàlia,7. Palma. Tel. 971 15 64 34

Horario de lunes a sábado: 12:30-16:00h / 19:30-23:00h. **Menú mediodía de lunes a jueves: 13,50**€

MIRANDA TACCHIA

Después de Disney, Nickelodeon y Cartoon Network, los personajes de Miranda Tacchia encontraron vida en Instagram

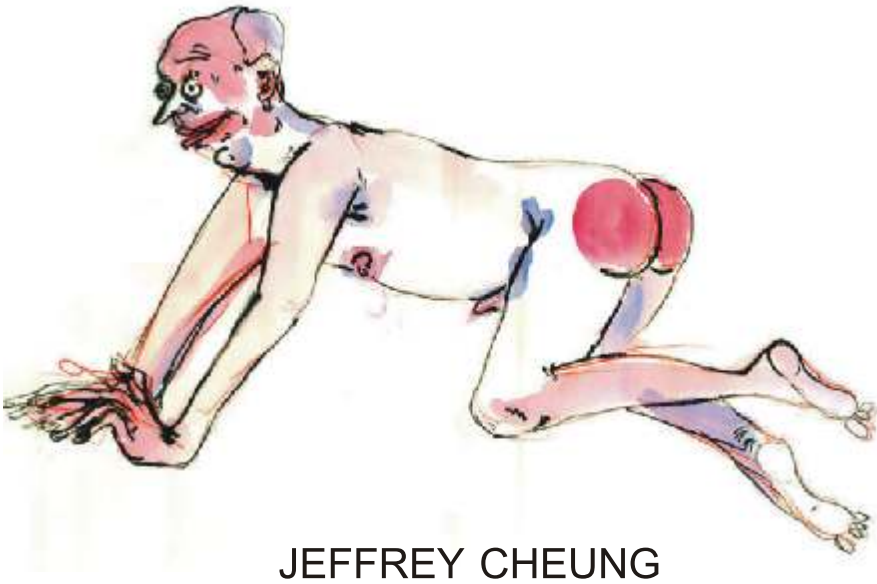
Por El Hurgador

Sus personajes son en su mayoría "mujeres no impresionadas", y cada una es individuo pero con un rasgo común de que "no les importa una mierda". Mujeres extraídas de la experiencia personal de Miranda Tacchia. "A lo largo de mi vida, la gente se ha sorprendido de mi comportamiento, mi falta de sonrisas o reacciones a las cosas. Una vez, cuando era niña, un adulto me dijo: "Miranda, algún día harás que un pobre hombre sea realmente miserable". Supongo que se refería a mi incapacidad para ser efusiva. Eso se quedó conmigo, y aunque las situaciones que dibujo no son necesariamente literales, los personajes que creo son una extensión de mí. Encontré una catarsis al dibujarles sin importarles cómo se les percibe, si están hablando con alguien, siendo sexuales o simplemente existiendo ".

Inspirada por Jonathan Djob Nkondo, Nicolas de Crécy y Carlos Nine, así como por Picasso y Francis Bacon, Miranda extrae la mayor parte de su material de la vida cotidiana. "Me gusta tomar experiencias con las que creo que la mayoría de las personas pueden identificarse y hacerlas visuales. Disfruto haciendo reír a la gente, pero también me gusta abordar cosas de las que creo que es difícil hablar. Si puedo sacar a alguien de su cabeza por un minuto para recordarles que no están solos, eso significa algo ".

ENG: Her characters are mostly "unimpressed women", each individual but with a common trait that "they don't give a shit about you" she says, and drawn from personal experience. "Throughout my life, people have drawn attention to my demeanour, my lack of smiles or reactions to things. One time, when I was a kid, an adult said to me: 'Miranda, you're going to make some poor man really miserable someday.' I assume he was referring to my inability to be effusive. That stayed with me, and though the situations I draw aren't necessarily literal, the characters I create are an extension of me. I found a catharsis in drawing them not caring about how they're being perceived, whether they're talking to someone, being sexual, or just existing."

Inspired by Jonathan Djob Nkondo, Nicolas de Crécy and Carlos Nine, as well as Picasso and Francis Bacon, Miranda draws most of her material from day-to-day life. "I like to take experiences that I think most people can relate to and make them visual. I enjoy making people laugh, but I also like to address things that I think are hard to talk about. If I can take someone out of their head for a minute to remind them they're not alone, that means something."



JEFFREY CHEUNG

Una mezcla de inocencia y vulgaridad

Por Salva Descalzo

Como hombre asiático gay, la vida de Jeffrey Cheung es inseparable con su trabajo. Este artista no solo es conocido por sus curiosas ilustraciones de todo tipo de cuerpos desnudos que cautivan la escena artística de Nueva York, aunque vive en Oakland (California), sino también por ser el fundador de Unity, un colectivo que da visibilidad a los patinadores queer.

Jeffrey Cheung tiene un estilo muy simple y definido, con ese toque ingenuo que es tan característicamente suyo. Los cuerpos, sin importar el género, que casi siempre están desnudos, son peludos y de todos los colores, desde diferentes tonos de marrón o rosa hasta otros como azul, verde o lila. Todos se retuercen y se entrelazan, siempre unidos, estirados y explotados como si estuvieran hechos de plastilina, ocupando una gran parte del marco frente a un fondo de color sólido. Y ahí es donde terminaría la descripción. Y aún así, no puedes dejar de ver sus dibujos, te quedan ganas de ver en qué posición encontrarás estas figuras en la siguiente pintura. ¿Se abrazarán el uno al otro? ¿Besos? ¿O mostrando sus traseros como un babuino? De eso se trata el trabajo de Jeffrey.

Insatisfecho con hacer una sola cosa, su carrera no termina ahí. En su tiempo libre, también forma parte de algunas bandas punk del Área de la Bahía, como Meat Market; pero también pasa mucho tiempo trabajando en Unity, un colectivo para patinadores trans y queer. Al principio, Jeffrey creó Unity para apoyar y empoderar a sus amigos skaters que, al igual que él, sentían la presión de tener que ocultar su extraña identidad. "La unidad tiene mucha gente talentosa", dice Jeffrey, "muchos de ellos están involucrados en proyectos de música y arte". Ahora Unity es una comunidad que crece día a día y cuyo objetivo es ocupar espacio público para cambiar las narrativas que existen en el mundo del skate.

ENG: As a gay Asian man, Jeffrey Cheung's life is inseparable with his work. This artist is not only known for his curious illustrations of all types of naked bodies that captivate the New York art scene, although he lives in Oakland (California), but also for being the founder of Unity, a collective that gives visibility to queer skaters.

Jeffrey Cheung has a very simple and defined style, with that naive touch that is so characteristically his. Bodies, no matter the gender, that are almost always naked, they're hairy and of every single colour, from different tones of brown or pink to others like blue, green or lilac. They're all twisting and intertwining themselves, always stuck together, stretched out and blown up as if they were made of plasticine, occupying a big chunk of the frame in front of a solid coloured background. And that's where the description would end. And still, you can't stop seeing his drawings, you're left wanting to see in which position you'll find these figures in on the next painting. Will they be hugging each other? Kissing? Or showing their asses like a baboon? That's what Jeffrey's work is all about.

Dissatisfied with doing just one thing, his career doesn't end there. In his free time, he's also part of a few punk bands from the Bay Area, like Meat Market; but he also spends a lot of time working on Unity, a collective for trans and queer skaters. In the beginning, Jeffrey created Unity to support and empower his skater friends that, just like him, felt the pressure of having to hide their queer identity. “Unity has a lot of talented people”, says Jeffrey “many of them are involved in music and art projects”. Now Unity is a community that is growing day by day whose objective is to occupy public space to change the narratives that exist in the skate world.

JEFFREY
CHEUNG
2018

JEFFREY
CHEUNG
2018

TRANS RIGHTS
ARE HUMAN RIGHTS!!!

JEFFREY
CHEUNG
2018

ANNE-SOPHIE GILLOEN

Sensualidad e intuición

Por Mor_bo

Hay algo profundamente poético en las esculturas de Anne-Sophie Gilloen. Sus figuras generosamente construidas parecen aparecer como fuentes de una bondad desbordante que aumenta con sus títulos ingeniosos y más bien literarios. Pesados en el suelo por su imponente solidez corporal, estos son claramente personajes que viven, como todos nosotros, en dos mundos a la vez, un dulce capricho o un sueño que tiene más importancia que la rutina diaria de las demandas materiales.
"En mi trabajo me gusta observar las cosas de la vida cotidiana, aquellas a las que uno pasa a menudo sin ver. Personalmente, me gusta tomarme el tiempo para detenerme con estas pequeñas cosas, las observo, las detallo, me divierte cambiar su contexto. Es aquí donde se juega, es allí donde de repente puede nacer la poesía. Y la poesía está en todas partes para quien da los medios para percibir".

ENG: There is something profoundly poetic about Anne-Sophie Gilloen's sculptures. Her generously built figures seem to appear as sources of an overflowing goodness which she increases with her witty and rather literary captions. Weighed to the ground by their imposing corporeal solidity, these are clearly characters who live, like us all, in two worlds at a time, a sweet whim or a daydream holding more importance than the daily rote of material demands.
"In my work I like to observe the things of everyday life, those to which one passes often without seeing anything. Personally, I like taking the time to stop with these little things, I observe them, I detail them, I amused to change them context and to shift them. It is here that it is played out, it is there that suddenly poetry can be born.And poetry is everywhere for who gives the means to perceive".

| PLAYERS THAT WISH TO FIND "GOOD" |

JASON LIMON

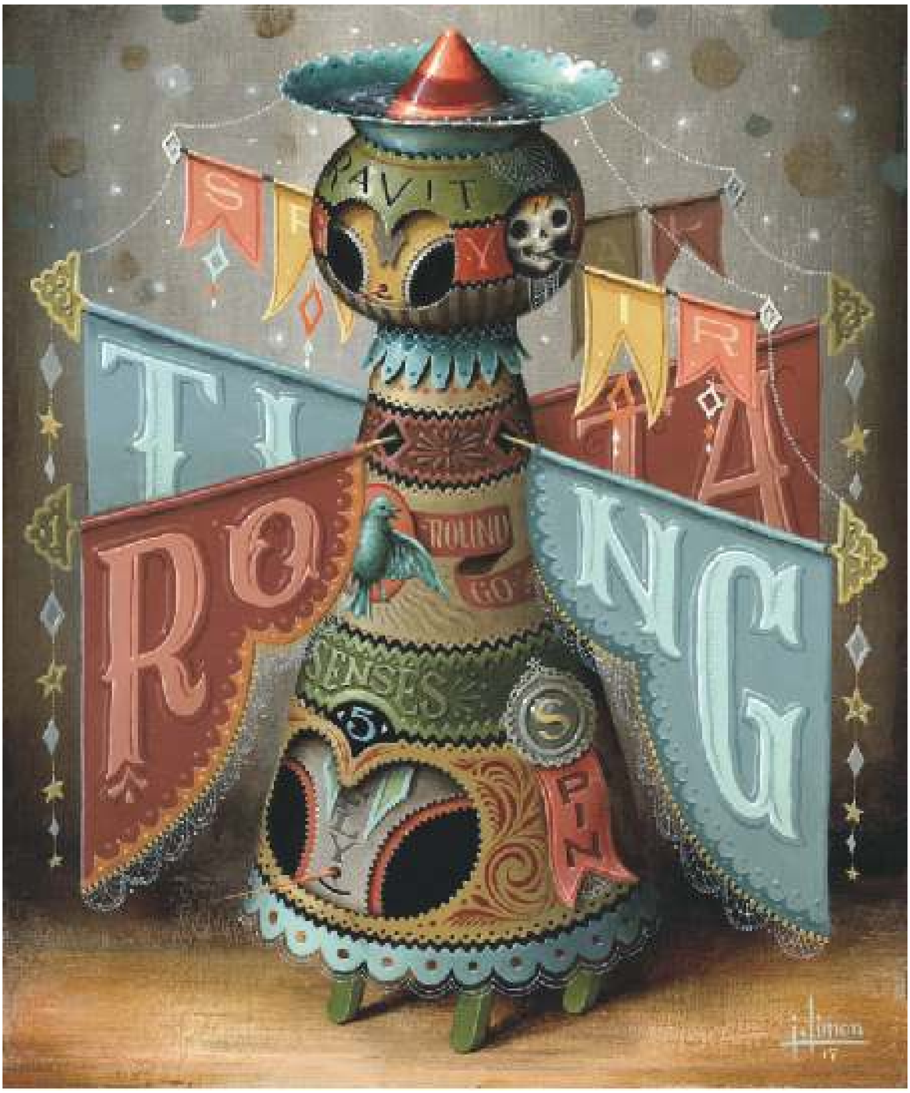
Ir más allá de los sentimientos ominosos

Por Dolly Dolittle

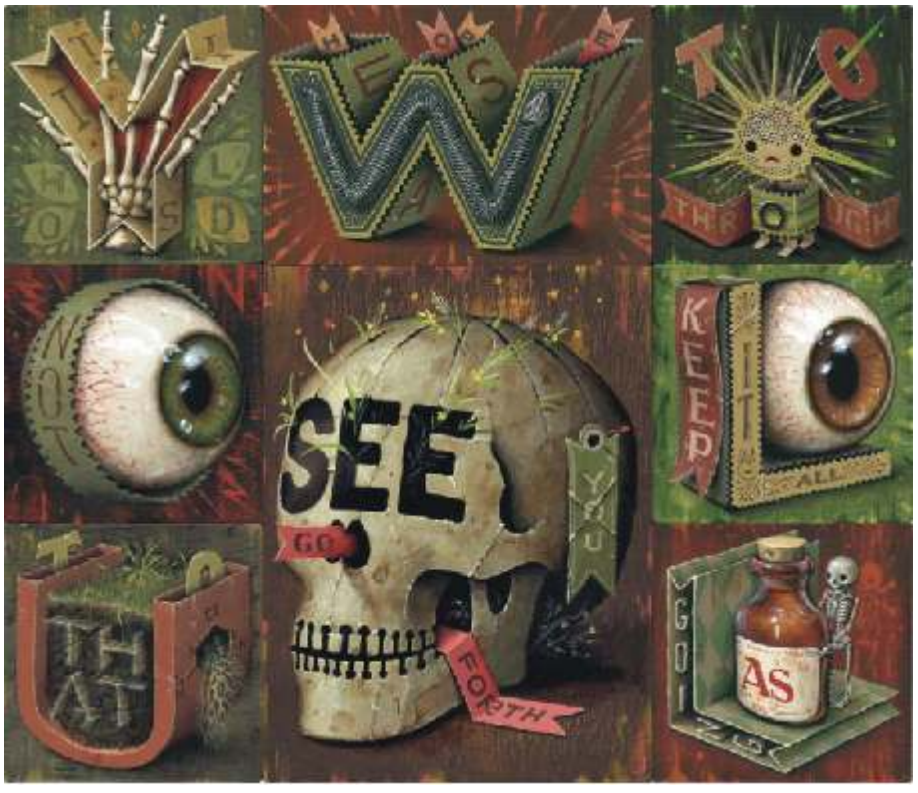
En los últimos años, cuando me acostaba a dormir al final del día, los primeros pensamientos que me pasaban por la cabeza eran sobre la muerte. No soy una persona mórbida, ni le temo a la muerte. Los pensamientos generalmente eran rápidos, entonces hacía todo lo posible por entender lo que significaban, pero generalmente me quedaba dormido antes de ni siquiera acercarme a una respuesta. Continuaron por poco más de dos años y noté hace unos meses que se fueron. En retrospectiva lo tomé como una señal para repensar cómo expreso mis sentimientos a través del arte. La mayor parte de lo que digo en estas pinturas es personal y gira en torno al miedo, la confusión y la fragilidad de la vida, sobre no tener respuestas e intentar ir más allá de estos sentimientos ominosos. Por más oscuro que pueda parecer, ha arrojado una luz positiva sobre cómo creo. En la mayoría de este trabajo también he reintroducido la aplicación de la tipografía, así como el uso de múltiples paneles en una pintura; elementos que disfruté al principio, pero que se habían desvanecido con el tiempo.

ENG: Over the last few years when I would lay down to sleep at the end of the day the first thoughts that would run through my head were about death. I'm not a morbid person, nor am I afraid of death. The thoughts were typically quick, then I'd do my best to understand what they meant, but would usually fall asleep before even coming close to an answer. They went on for a little over two years and I noticed just a few months back that they went away. With hindsight and looking at it altogether I took it as a signal to rethink how I express my feelings through art. Most of what I am saying in these paintings is personal and revolve around fear, confusion and the fragility of life about not having answers and trying to move beyond these ominous feelings. As dark as it all may sound, it has shed a positive light on how I create. In most of this work I have also reintroduced the application of typography as well as the usage of multiple panels in a painting; elements that I enjoyed early on, yet had faded with time.

www.limon-art.com


ROUND
GO
SPIN

ALL
IN
YOUR


SEE
GO
YOU
FORTH
KEEP
AS

DREAM
WAKE
POST
MERIDIEM
ANTE

FORTUNATE
1
3
LUCKY

FEELS GOOD
Club DIABLO
TEMPT

CHRISTIAN REX VAN MINNEN

Cómo convertir la imagen en una quimera de lo grotesco

Por El Hurgador

Christian Rex van Minnen es un notable artista estadounidense nacido en 1980 en Providence (Rhode Island). El arte de Christian Rex van Minnen es desafiante, intrigante e inquietante. Sus pinturas provocativas representan la atracción dinámica y la repulsión de la humanidad, dejando a menudo al espectador sumido en una euforia contemplativa. Desde su primera exposición individual en 2009, su trabajo se ha mostrado ampliamente en todo el mundo, obteniendo un culto de admiradores profundamente conmovidos por sus pinturas honestas, que a menudo reflejan los propios pensamientos del artista sobre el frágil ego masculino y lo que significa identificarse como un hombre blanco americano.

"Mis obras tienden a fluctuar entre los polos de la abstracción y la figuración: la verdad de la capa de pintura y la ilusión de la imagen. Representando la forma desde la abstracción, la imagen se convierte en una quimera de lo grotesco, un autorretrato de clases en muchas formas. Recientemente he estado practicando este proceso dentro de las convenciones del retrato y la naturaleza muerta. Estas convenciones tienden a expresar y revelar las nociones de identidad personal y colectiva. Representando la forma desde la abstracción dentro del contexto de retratos y naturaleza muerta, la dinámica espectador-modelo se desestabiliza y comenzamos a ver la identidad personal en un nuevo contexto visual. En un momento en que estamos constantemente aguijoneados por mensajes de miedo, sugestiones de terror inmanente y horror visceral, me siento obligado a contemplar la mortalidad y encontrar paz y consuelo en la verdadera belleza de la decadencia y la transitoriedad. Siento que esta es la única manera de conocer la paz y la verdad.

Dibujaba a una edad muy temprana. Me recuerdo dibujando animales imaginarios con cortos lápices y trozos de papel que había tras los bancos de la iglesia. Me sentía muy atraído por las guías de campo y pasaba mucho tiempo en la naturaleza. Creo que eso fue muy importante. Asistí a la Regis University, un pequeño colegio jesuita de artes liberales en Denver (Colorado), donde recibí una licenciatura enfocada en las artes y más tarde un Master en Administración sin fines de lucro. La educación jesuita es una gran cosa; muy bien perfilada y rigurosa, con énfasis en el servicio. Siempre he estado fascinado por la anatomía y fisiología, así como por la biología y otras ciencias naturales. Sin embargo, generalmente no trabajo a partir de bocetos o imágenes, sino desde la abstracción. Me gusta crear una especie de mezcla entre una capa de pintura de base, una sopa primigenia de pintura e información en la que puedo ver cosas y de las cuales extraer formas. La mayoría de las veces esto resulta en imáges biomórficas y a veces representativas. He estado utilizando recientemente esta técnica aplicada al lenguaje del retrato, creando retratos sin modelo. Los elementos básicos que hacen de una pintura un retrato son el lenguaje geométrico de una pirámide estable, un óvalo central y un rectángulo.

He pasado mucho tiempo diseccionando visualmente los trabajos de los maestros antiguos, especialmente el uso del claroscuro que los pintores de la edad de oro holandesa. Creo que también Caravaggio podría incluirse aquí. He aprendido algunos principios básicos estudiando estas pinturas, cosas como los colores comentarios en la prepintura y las veladuras. He aprendido también a ser lo bastante disciplinado como para tener siempre en cuenta la luz a medida que avanzo con la pintura. Todo está afectado por la fuente de luz: desde el principio hasta el final, la fuente de luz es lo que extrae formas de la abstracción. En mi trabajo, ya sea piedra y óleo, metal y madera, o cartón y papel maché, la alquimia y el automatismo se coaligan en el proceso cognitivo de creación. La intención se vuelve línea, la línea se vuelve contorno, el contorno se vuelve forma y la forma se vuelve contenido. En mi trabajo me encuentro o bien suprimiendo o bien satisfaciendo mi propio deseo de asociar la narrativa personal a la información básica inherente en el material y el proceso. Construcción, destrucción y reconstrucción son elementos simbióticos en el proceso creativo, permitiendo a la imagen fluctuar entre la abstracción y la representación, la verdad y la ilusión, lo personal y lo arquetípico. "

ENG: Christian van Minnen is a remarkable American artist born in 1980 in Providence (Rhode Island). His works have a strange fascination, at least to me. Once one is freed from the drive to try to find underlying meanings or images beyond the image that is there in front, can be delivered to the pure aesthetic enjoyment of that disturbing, elegant and fascinating compositions, where everything is simply what appears to be.

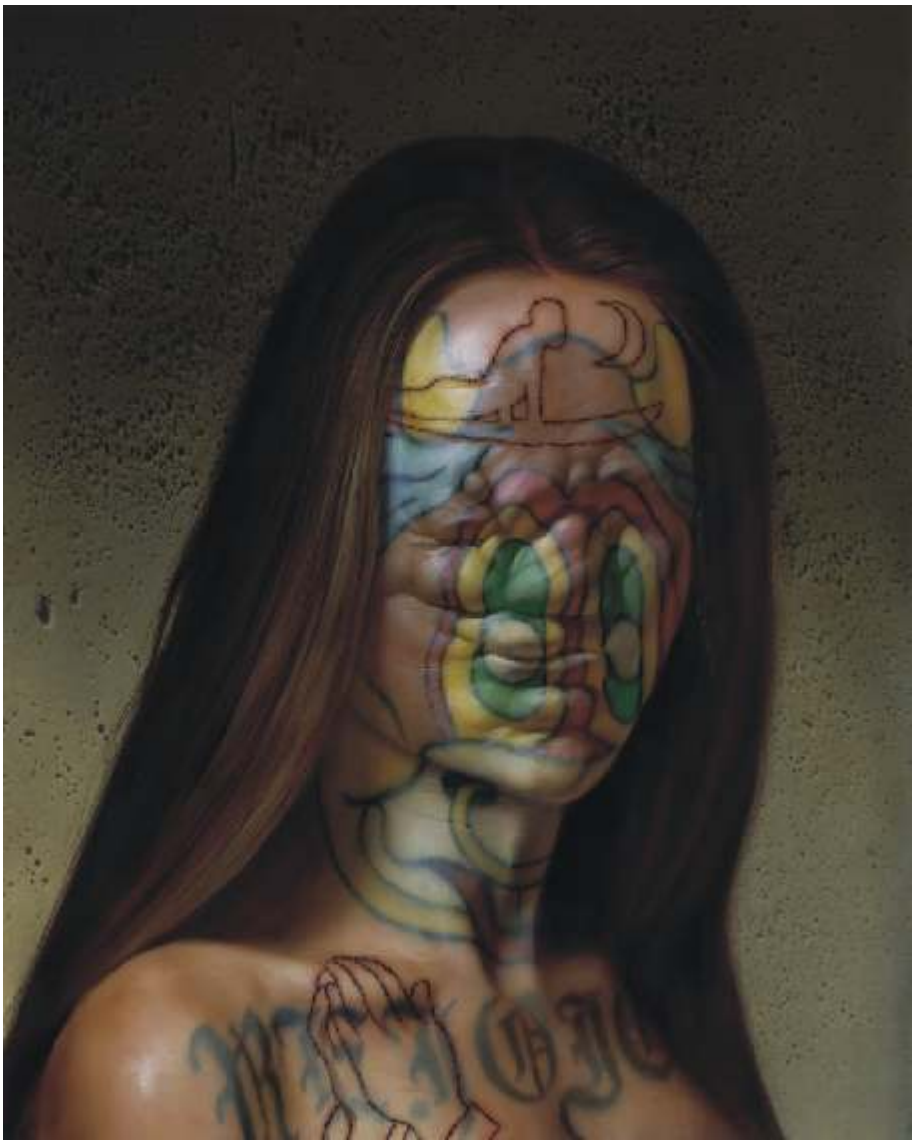
"I've always been fascinated with anatomy and physiology as well as biology and other natural sciences. However, i generally don't work from sketches or images, but rather from abstraction. I like to create a kind of mess of an underpainting, a primordial soup of paint and information that i can see things in and pull form from. A lot of the time, this results in bio-morphic images and sometimes representational images. I have recently been utilizing this technique within the language of portraiture, creating a portrait without a sitter. The basic elements that make a painting a portrait are the geometric language of the stable pyramid, centric oval and rectangle."

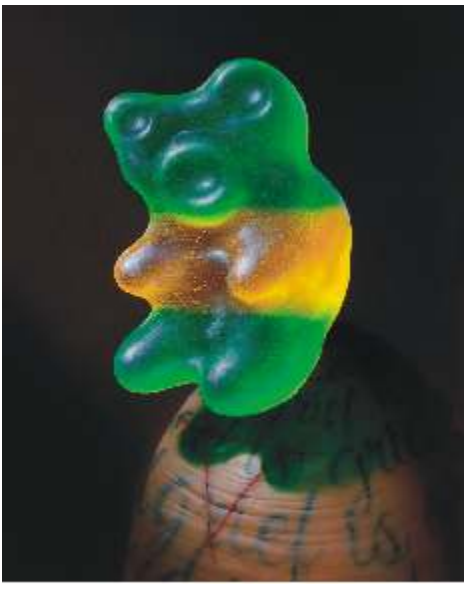
"I have spent a lot of time visually dissecting the old masters works, particularly dutch golden age painter's use of chiaroscuro. I guess caravaggio would have to be included in there too. I have learned some basic principles from studying these paintings such as complementary color under paintings and glazing. Also, I have learned to be disciplined enough to always consider the light when moving forward with the painting. Everything is affected by the light source - from start to finish the light source is what pulls form from abstraction."

"Great Western Buffet' 2012, and an earlier work, "Marketplace", 2010, are both interpretations on Aertsen's "Butcher Stall". I was fascinated by the painting for its distinct stylistic conventions and division of space. Like Rembrandt's portraits, or de Heem's or Mignon's still-lifes, I often refer to compositions developed in the Renaissance and Dutch Golden Age as these periods were the apex of the master-composition. What I am interested in there is the compositional geometry and method of delivering visual information to achieve narrative or meaning. I use these works as stylistic restraints to play within, allowing abstraction to develop its own form, significance and ambiguous narrative. It re-contextualizes something old and didactic into something more mysterious, ambiguous and open to interpretation; something more appropriate for the age we live in.

Hay artistas trabajando hoy cuyas habilidades técnicas rivalizan con los incondicionales del museo de hace 400 años, y hay quienes combinan humor, sátira y lo fantástico, junto con los gustos de Tim Burton y David Lynch. Durante años, Christian Rex van Minnen ha equilibrado la increíble intuición de un buen pintor con un enfoque casi cinematográfico para la creación de personajes. El pintor con sede en Nueva York trabaja en un ámbito más amplio, uno que examina no solo su propia identidad personal, sino algunas de las verdades y luchas feas por el significado que, quizás, la mayoría de los hombres estadounidenses aún no han entendido por sí mismos.

ENG: There are artists working today whose technical skills rival the museum stalwarts of 400 years ago, and there are those who combine humor, satire and the fantastical, along with the likes of Tim Burton and David Lynch. For years, Christian Rex van Minnen has balanced the incredible intuition of a fine painter with an almost cinematic approach to character creation. The NYC-based painter works in a larger scope, one that examines not only his own personal identity, but some of the ugly truths and struggles for meaning that, perhaps, most American men have yet to understand in themselves. In a mood of self reflection,





JOAN MOREY
COL·LAPSE. Màquina cèlibe

COL·LAPSE. Màquina cèlibe es la primera retrospectiva de Joan Morey (Sant Llorenç des Cardassar, 1972) en su Mallorca natal. Consiste en una revisión de seis grandes proyectos, de los que se expone documentación y otros objetos junto con ocho piezas sonoras. Las majestuosas salas del siglo XVIII de la planta noble y el patio columnado del Casal Solleric acogen este conjunto de materiales, voces y cuerpos que, con su colapso, ofrecen una panorámica de los últimos diez años de la carrera artística de Morey.
Esta exposición es una adaptación de COL·LAPSE, un proyecto que tuvo lugar simultáneamente en el Centro de Arte Contemporáneo de Barcelona - Fabra i Coats, el Centro de Arte Tecla Sala de Hospitalet de Llobregat y la antigua cárcel Modelo de Barcelona entre 2018 y 2019. La muestra de este nuevo capítulo, COL·LAPSE. Màquina cèlibe, se organiza alrededor de vitrinas y pantallas de vídeo dispuestas a modo de sarcófagos o relicarios. Ocupa un lugar destacado la performance para la pantalla CUERPO SOCIAL. Lección de anatomía (2017), así como una selección de cinco proyectos anteriores, producidos entre 2007 y 2017 y desarrollados mediante el lenguaje artístico de la performance. Además, el patio del Casal Solleric alberga un programa continuado de obras de audio: grabaciones de lecturas realizadas en vivo en el marco de performances o bien utilizadas como bandas sonoras de exposiciones previas.
Joan Morey realizó un extenso conjunto de performances, vídeos, instalaciones y obras sonoras y gráficas que, desde de finales de los años noventa, explora la intersección entre teatro, cine, filosofía, sexualidad y subjetividad. En su práctica confluyen tres géneros fundamentales en el arte contemporáneo: la performance (a través de escenarios que se desarrollan en el tiempo, en el que a menudo participan cuerpos humanos y el mismo público), la apropiación (cogiendo y reformulando textos, formas y estilos ya existentes, sea de fuentes literarias, clásicas o de la subcultura) y la crítica institucional (con la que examina y se dirige a las ideologías y el poder de nuestras instituciones sociales, culturales y políticas).
El subtítulo de la exposición hace referencia a un artefacto enigmático que el artista Marcel Duchamp llamó machine célibataire (máquina célibe) y que aparece en su famosa obra "El gran vidrio" (1915-1923) como un revoltijo de componentes mecánicos y diagramas esquemáticos. Duchamp concibió la màquina cèlibe como un mecanismo imaginario en un drama interminable de erotismo conyugal y agonía. En alusión a otros dispositivos fantásticos y experimentos imaginados por escritores como Alfred Jarry, la màquina cèlibe produce una especie de flujo de deseo eterno. En 1986, el filósofo Gilles Deleuze y el psiquiatra Félix Guattari adaptaron este concepto en su estudio de los textos de Franz Kafka, en el que afirmaban que la naturaleza obsesiva y solitaria de Kafka no tenía nada que ver con la neurosis, el sufrimiento o el retraimiento, y que sus novelas no eran espejos del mundo. Según ellos, la literatura de Kafka era una màquina cèlibe cuyos «ensamblajes» formaban unas conexiones sociales positivas y marcadamente políticas.

Como muestra el formato en varias partes de COL·LAPSE, los proyectos de Morey se componen y recomponen a partir de fragmentos. Unas vitrinas reúnen materiales y documentación preparatorios que sólo tienen una relación parcial con las experiencias desarrolladas en vivo. Además, las performances rara vez son completas: a menudo consisten en actos discontinuos e inconexos que impiden deliberadamente tener una visión íntegrade las mismas y, por tanto, juzgarlas globalmente. La fragmentación y la desorientación también afectan el desarrollo de los componentes performativos típico del artista. Se puede partir de un texto teórico anterior para ser leído en directo o para convertirse en un archivo digital de audio o en la voz en off de un vídeo. Un conjunto de instrucciones determinan un argumento dramático que se puede haber extraído de una escena cinematográfica. La obra de Morey siempre parece estar a punto de desmembrarse, núnca se sabe si lo que en un momento determinado aparece como guión, voz, emisión, orden, pensamiento, grito o susurro podría transformarse en otra cosa.

JOAN MOREY | COL.LAPSE Màquina cèlibe
Casal Solleric | 31.1.20 - 3.5.20

| UNA MEZCLA BRILLANTE DE EMOCIONES, PENSAMIENTOS ERÓTICOS |

PASHA SHAPPO

"Desayuno de Avispón. Historias susurradas"

Texto: *Can Boni Galería de arte*

Es un famoso artista multidisciplinar ruso que vive y trabaja entre Minsk y Moscú. También es escenógrafo, director de cine y escritor, aunque su verdadera pasión sigue siendo la pintura de caballete, los gráficos, el collage, etc.

El camino creativo de Pasha comenzó en la ciudad de Vitebsk (Bielorrusia), donde en ese momento trabajaba su padre, el famoso artista gráfico Vladimir Shappo. Allí Pasha se graduó en la Facultad de Artes Gráficas. Luego se trasladó a Minsk, trabajó en San Petersburgo, Bakú, Moscú, y en Varsovia y México. Actualmente es miembro de las Uniónes Bielorrusa de Artistas, Cinematógrafos y Diseñadores.

Para la exposición de Pasha Shappo "**Desayuno de Avispón. Historias susurradas**" en España se han seleccionado una docena de obras, donde cada imagen se convierte en un capítulo más de la historia. Energía poderosa, una mezcla brillante de emociones, pensamientos eróticos y sentimientos sexuales ... Según el artista, lo más importante en su destino son las mujeres, la vida y la pintura. Y su pintura combina orgánicamente el minimalismo y los acentos interesantes, jugando con el color y el "aire" en el lienzo. Estas son las historias que el espectador verá y leerá (¡sí!) en la galería "CAN BONI".

"Estas son pequeñas historias que me pasaron o que escuché, con una copa de vino, en algún lugar de alguna terraza de verano con mis amigos y amigas. Historias que el océano me susurró...", el artista abre el velo de la futura exposición.

"A veces el sofá de mi estudio, heredado de un viejo artista con un enorme pasado, empieza a suspirar el mismo feroz futuro algo lánguido arrullando las voces femeninas que acabo de sentir en él. Las historias se arrastraron hasta mis oídos como una melodía que se escucha de un coche en un cruce de caminos cuando estás parado en el semáforo de color rojo. Una música chaos o funk que se rompe e inunda toda la calle al mismo tiempo, y luego el coche desaparece a todo gas detrás de la esquina... Y sigue sonando y sigues cantando y te preguntas cómo encontrar ese dulce Dj set... Pero en la carrera, te olvidas del ritmo, del coro, del todo... Es una pena. Por esto aquí dibujé lo que no pude escribir. Escribí algo, y lo que no escribí es sólo memorizado y listo para decírtelo con una copa de vino en una mágica terraza de verano..., y aún mejor te invito a mi exposición en la galería "CAN BONI".

Pasha Shappo

Hasta la fecha, las obras de Shappo han sido adquiridas por el Museo de Arte Ruso Contemporáneo de Nueva Jersey, el Museo de Arte de Vitebsk, y se encuentran en colecciones privadas en Letonia, Lituania, Rusia, Alemania, Francia, México, Líbano, Austria y Suiza.

Pasha Shappo
"Desayuno de Avispón. Historias susurradas"
Galería Can Boni (Forn de la Gloria, 8. Palma)
Del 7 al 21 de febrero en
La entrada es gratuita.

CAN BONI
galería de arte

Exposición actual "**Desayuno de Avispón. Historias susurradas**"
Del artista **Pasha Shappo**

Energía poderosa, una mezcla brillante de emociones,
pensamientos eróticos y sentimientos sexuales

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

AGENDA COOL-TURETAS

EXPOSICIÓN | Hasta el 14 de marzo

Colección. De la posguerra a la contemporaneidad

Es Baluard Museu d'Art Modern i Contemporani

Estructurada en dos ámbitos cronológicos, la selección expuesta , un total de 67 obras de arte más documentación, explora, a modo de secuencia, las conexiones e intersecciones existentes entre los contextos artísticos local, nacional e internacional.

EXPOSICIÓN | Hasta el 3 de mayo

Joan Morey

COL·LAPSE. Màquina cèlibe

Casal Solleric (Palma)

La exposición conjunta de estas obras en la planta noble del Casal Solleric permite trazar un recorrido transversal por la trayectoria de Joan Morey, diseccionando su método de trabajo y compartiendo con nuevos públicos su particular manera de entender el arte, como una puerta a la comprensión del individuo y un espacio de reflexión sobre el presente.

EXPOSICIÓN | Hasta el 6 de marzo

Erika Hock

L21 Gallery (Gremi Ferrers, 25. Palma)

Desde sus pupilas de luz, dos círculos miran fijamente al espectador, dando título a la primera exposición de la artista Erika Hock en L21 Gallery. La serie de esculturas que presenta, algunas de ellas de nueva creación, destaca por la sutileza de las formas en el espacio, la luz como material escultórico y la armonía del color.

EXPOSICIÓN

Pasha Shappo

«Desayuno de Avispón. Historias susurradas»

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

Hasta el 21 de febrero

Pasha Shappo es un famoso artista ruso que vive y trabaja entre Minsk y Moscú. Ha estado muy desde finales de los 90 y es un artista multidisciplinar, ya que también es escenógrafo, director de cine y escritor, aunque su verdadera pasión sigue siendo la pintura de caballete, los gráficos, el collage, etc.

EXPOSICIÓN | Hasta el 3 de mayo

'Pepe Carvalho'

Sala d'exposicions de l'Ajuntament de Calvià

Esta exposición colectiva es un homenaje al escritor Manuel Vázquez Montalván y a su personaje lliterario Pepe Carvalho, un detective privado de personalidad compleja y contradictoria. Participan artistas visuales de reconocido prestigio, como Arroyo, Arranz-Bravo, Balda, Ballester, Broto, Ciria, Genovés, Feito, Lamazares, Moix, Navarro, Patiño, Plensa, Juan Uslé, Viladecans e Ydañez.

La artista invitada es Carmen Cañadas, como ilustradora de la última publicación de Pepe Carvalho de Carlos Zanón.

EXPOSICIÓN | Hasta el 23 de febrero

'From inside'

Auditori d'Alcúdia

El Auditori d'Alcúdia acoge esta exposición que toma la fotografía como herramienta expresiva y de denuncia. From inside muestra 21 fotografías realizadas por jóvenes refugiados que reflejan su día a día en los campos de Polykastro, Belgrado y Lesbos.

EXPOSICIÓN | Hasta el 30 de agosto

H. Anglada-Camarasa. Una revisión pictórica de la Colección "la Caixa"

Caixaforum (Palma)

Anglada-Camarasa estimó conservar en su vivienda de puerto de Pollença sus pinturas y sus colecciones de indumentaria, de objetos, de estampas japonesas y de mobiliario que había ido reuniendo a lo largo de toda su vida.
"H. Anglada-Camarasa. Una revisión pictórica de la Colección "la Caixa" rinde homenaje a ese espacio tan personal y único del pintor modernista catalán.

CINE | Hasta el 17 de febrero

'Cine en construcción'

Fundación Aedificat (Palma de Mallorca)

El Colegio de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Mallorca, junto a Fundación Aedificat, organizan un ciclo de cine debate sobre construcción, presentado por Magdalena Brotons, profesora de Historia del Arte (UIB).
Tres películas (Mon Oncle (1958), En Construcción (2001), En el hoyo (2006), que muestran tres sociedades, sus ciudades y cómo la vida de sus personajes transcurren en ellas. Tras las proyecciones se abrirá un debate que finalizará con un aparitivo para los asistentes.

NUEVOS LENGUAJES | Martes 25 Febrero 19:00 h.

Hemos venido a darlo todo

Voadora

Teatre Principal (Palma)

Una selección musical que podríamos entender como un Best of de una comunidad orgullosa, confeccionado para sobrevivir al planeta Tierra. A medio camino entre una caja negra y un popurrí de una especie tragicómica. Hemos venido a darlo todo recoge los samplers sonoros de aquellas músicas y los remezcla en directo para ofrecer una experiencia escénica que trata sobre las sutiles diferencias entre un evento, un acto y una epifanía. El espectáculo más musical de la compañía hasta el momento, a medio camino entre el concierto escénico y el teatro experiencial.

TEATRO | Sábado 15 de Febrero a las 21:00 h.

Joaquín Reyes: Festejen la broma

Auditorium de Palma

Joaquín Reyes presenta un nuevo espectáculo de humor ¿cómo os quedáis? ¿con el culo torcido? ¿Twisted ass?. Ha preparado con gran esmero una amalgama de chorradas para deleite de su querido público y también, de algún despistado que se meta en el teatro buscando humor inteligente. Efectivamente así es. Ironía fina —y también gorda—, ideas "relocas" y tonadas nihilistas todo eso y mucho más es ¡Festejen la broma!

MUSIC & CLUBBING

BAUHAUS

Se confirma reunión con su alineación original en Primavera Sound

Texto: *Primavera Sound /* ***Fotografía:*** *Archivo*

Se decía que eran un grupo gótico. EL grupo gótico, incluso. Siniestros. After-punks. Darkies. Y era verdad, claro, pero no toda la verdad. Bauhaus se desbordaban a sí mismos: también eran glam turbio (versiones de Bowie y T. Rex como acuse de recibo), funk oblicuo (Kick in the Eye, In Fear of Fear), new wave torcida (She's in Parties), pop litúrgico (Spirit), vanguardia impura (no olvidemos que su primer single, Bela Lugosi's Dead, eran nueve minutos de parásitos eléctricos y seductora extrañeza) y art-rock desde su propio nombre. En realidad, todo era más complicado y a la vez más sencillo de catalogar: Bauhaus eran un grupo expresionista. Trabajaban el claroscuro. La manipulación artística de la luz y de la sombra. En una época, los primeros ochenta, en la que abundaban los mercachifles de lo gótico, ellos vendían leña, no humo. Si acaso, humo y espejos. El gran espectáculo de la oscuridad. La sinfonía del horror. Eran los años en los que nos aprendíamos el nombre y la singularidad de cada miembro de un grupo: Peter Murphy (el vampiro), Daniel Ash (el duende), David J (el frío) y Kevin Haskins (el tipo que sus vecinos asegurarían que siempre saludaba). Nos lo sabíamos como se conocen las leyendas. Porque nunca hay que olvidarse de ellas por si la Historia se repite. Y ese es precisamente el caso: Bauhaus vuelven a la vida y su ceremonia de resurrección tendrá lugar en el Parc del Fòrum. Lo decían ellos mismos y había que creerles: undead, undead, undead.

ENG: They were called a Goth band. THE Goth band even. Sinister. After-punks. The ghouls. And it was true, of course, but not the whole truth. Bauhaus outdid themselves: they were also dark glam (you have covers of Bowie and T.Rex to prove it), oblique funk (Kick in the Eye, In Fear of Fear), warped new wave (She's in Parties), solemn pop (Spirit), impure avant-garde (never forget that their first single, Bela Lugosi's Dead, was nine minutes of electric parasites and seductive oddness) rock-art as their name itself suggested. In fact, everything was more complicated and at the same time easier to catalogue: Bauhaus were an expressionist band. They worked with chiaroscuro, the manipulation of light and shade. At one time, at the beginning of the 80s, when there were thousands of Goth peddlers, they were selling wood, not smoke. Maybe smoke and mirrors. The great spectacle of darkness. The symphony of horror. It was a time when we used to learn the name and the peculiarity of each member of a band: Peter Murphy (the vampire), Daniel Ash (the goblin), David J (the cold) and Kevin Haskins (the man whose neighbours would define as the one who always said hello). We knew that as everybody knows legends. Because you must never forget them in case history repeats itself. And that is exactly what is happening: Bauhaus are coming back to life and their resurrection ceremony will happen in the Parc del Fòrum. They said it themselves and we had to believe it: undead, undead, undead.

| *soundcloud.com/naraisneus* |

NARA IS NEUS

Una composición electrónica más próxima a una escultura sonora viva

Texto: *John Headhunter /* ***Fotografía:*** *Archivo*

'Neus es una joven productora de Sabadell, creadora de un ambient oscuro que investiga contínuamente con la intención de descubrir nuevos colores y texturas a las tonalidades, siempre con un trago de melancolía. Entrecruzando las líneas entre el techno experimental bajado de revoluciones y el drone, y con un gran interés por la síntesis modular, su música va creciendo a base de pinceladas continuas, ofreciendo diferentes intensidades entre el silencio y el ruido, para dar forma a sugestivas oleadas de sonido donde la composición electrónica es más un medio que una finalidad en ella misma, más próxima a una escultura sonora viva. Arquitectura sónica en sintonía con Laurel Halo, Olafur Arnalds o el mismísimo William Basinski.

ENG: Neus is a young producer from Sabadell creating a sort of dark ambient continuosly investigating with the intention of discover new colors and textures, always with a gulp of melancholy. With no boundaries between low-rpm experimental techno and drone, and a great interest into modular synthesis, her compositons growns on the basis of continuous brushstrokes, offering different intensities between silence and noise, creating suggestive sound waves where the composition is more a meaning than a purpose, closer to a living sound sculpture. Sonic architecture for followers of Laurel Halo, Olafur Arnalds or William Basinski himself.

Hay sonidos que no nos llegan a través de ondas audibles, sino que se meten en nosotros a través de la mirada. Hay fotos que suenan a música pop y otras emanan cortas vibraciones o un tintineo lúgubre. Lo más interesante es que para cada persona suenan diferente, hay quienes no oyen nada.

Neus Abellan (aka nara is neus) es fotógrafa y productora de música ambiental y, en su caso, no hay foto que no tenga melodía. Su serie 'I have a camera' es como un susurro y suena a nostalgia, a dilación, a quietud. Una canción que nunca se acaba y que solo empieza.

palmacultura.cat

JAZZ PALMA FESTIVAL 2020

EL JAZZ PALMA FESTIVAL VOLVERÁ A CELEBRARSE EN PALMA DEL 17 AL 23 DE FEBRERO DEL 2020, DESPUÉS DE LA ÚLTIMA EDICIÓN QUE TUVO LUGAR EN EL AÑO 1991. PARA ESTA EDICIÓN HABRÁ DOS TIPOS DE ABONOS Y ENTRADAS CON EL PRECIO ADAPTADO SEGÚN LOS CONCIERTOS.

Jueves 13 de febrero:
Avishai Cohen con la Orquestra Simfònica de les Illes Balears a las 20:00 h en el Teatre Principal (c. de la Riera, 2. Palma). Precio: 35 €

Avishai Cohen

Viernes 14 de febrero
Taho en el Teatre Municipal Xesc Forteza (pl. de Miquel Maura, s/n. Palma) a las 20:00 h Anticipada 12€ y en taquilla 15 €

Sábado 15 de febrero:
Kontxi Lorente Trio y **Giulia Valle Trio** en el Teatre Municipal Xesc Forteza (pl. de Miquel Maura, s/n. Palma) a las 20:00 h. Anticipada 18 € y en taquilla 20 €

Domingo 16 de febrero
Kenny Garrett en el Teatre Municipal Xesc Forteza (pl. de Miquel Maura, s/n. Palma) a las 19:00 h. Precio 30 €

Kenny Garrett

Lunes 17 de febrero
971 Connection + **Jam Session** en el Blue Jazz Club (Hotel Saratoga) a las 20:30 h. Entrada libre.

Martes 18 de febrero
Toni Miranda + **Jam Session** en el Club Es Gremi a las 21:00 h. Precio: Entrada libre.

Miércoles 19 de febrero
Jorge Pardo con **Es Gremi Jazz Orchestra** en el Centre Musical Es Gremi a las 21:00 h. Precio: 20 €, 25 € i 35 €

Jueves 20 de febrero
Kora Jazz Trio y **Gnawa Collective** en el Teatre Municipal Xesc Forteza (pl. de Miquel Maura, s/n. Palma) a las 20:00 h. Precio: Anticipada 18 € y en taquilla 20 €

Viernes 21 de febrero
Banda Municipal de Música de Palma con **Perikas Jazz Reunion** en el Conservatori Superior de Música de les Illes Balears a las 19.30 h.Precio: Entrada libre.

Sábado 22 de febrero
Pere Bujosa Trio y **Jose Carra Trio** en el Teatre Municipal Xesc Forteza (pl. de Miquel Maura, s/n. Palma) a las 20:00 h. Precio: Anticipada 18 €y en taquilla 20 €

Domingo 23 de febrero
Manel Camp en el Teatre Municipal Xesc Forteza (pl. de Miquel Maura, s/n. Palma) a las 19:00 h. Anticipada 12€ y en taquilla 15 €

Manel Camp

VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS:
Venta en taquilla: de miércoles a sábado, de 11 a 14 h y de 17 a 21 h. Domingos, festivos y otros días con función: 1 hora antes del inicio del espectáculo.

BONOS DE CONCIERTOS:
Bono de 140 €: Acceso a todos los conciertos de pago . Bono de 50 €: Acceso a un concierto sencillo más un concierto doble más un concierto de cabeza de cartel

ROC 68

El lugar perfecto para las personas que aman ser notadas

Texto: *Madame RocoCó*

En esta tienda de ropa femenina, encuentras diseños exclusivos y piezas únicas de diseñadores de moda locales e internacionales. Todos los productos se seleccionan cuidadosamente por su artesanía, calidad y su encanto único. Es un buen lugar para encontrar algo más atemporal que las tendencias de la moda rápida. La propietaria, Margalida Mayol, también es diseñadora, por lo que sabe reconocer la buena calidad. Actualmente Marga trabaja con su socia Celia Mulet y las dos con sentido del humor y ningún prejuicio te pueden asesorar a la hora de la compra para que hagas la mejor selección. En definitiva, una tienda de ropa y regalos muy divertida llena de cosas coloridas y extravagantes. Es el lugar perfecto para las personas que aman ser notadas

¿Cuál es el concepto de Roc 68?
ROC 68 es un espacio de moda diferente. Nuetra idea es ofrecer un concepto único, con diseñadores nacionales e internacionales donde por ahora solo vas encontrar en nuestra tienda.

Podéis presentaros con pocas palabras a nuestros lectores.
Las dos tenemos una larga trayectoria de trabajo en el campo del arte y diseño y hemos decidido juntarnos y para crear este proyecto y ofrecer un trato personalizado. Próximamente empezamos también con una oferta de ropa para hombre.

¿Qué marcas de diseñadores nacionales podemos encontrar en Roc 68?
En ROC68 encontraras marcas como Lola Casademunt, Wilt Pony, Best Mountai, Nekane, Dixe, Compañía Fantástica, Imperial, Azarey, Yokono etc.. También tenemos diseñadores turulata, Anna Moon y marcas propias Margalida Mayol, Never Glam .

La tienda tiene varias plantas, nos podéis contar vuestros planes próximos y ¿qué uso tenéis previsto darle al espacio?
La tienda tiene 3ª plantas que vamos conquistando poco a poco. El próximo proyecto es traer el taller de costura y de restauración en la 3ª plantas.

Carrer d'Alexandre Rosselló, 10. Alaró. Mallorca. Tel. 971 77 25 37
Horario: 10:30 -13:30h / 17:00-20:00h. Sábado: 10.30-13.30h. Lunes cerrado.

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

SASU

Lo bonito está en el interior

SASU es una tienda conceptual donde acertar con las mejores ideas. Diseños de alta calidad producidos por pequeñas marcas Europeas y fabricantes que se preocupan por la sostenibilidad. Pásate y déjate inspirar por nuestros artículos de regalo y decoración. Estamos deseando ayudarte y encontrar lo que tú personalmente necesitas.

ENG: Pretty things inside: SASU is a new concept store with great gifts, for yourself, as well for your friends. Premium designs by small European brands and manufacturers who care about sustainability. Drop by and get inspired! We offer you great ideas for decoration or gifts for your loved ones and look forward to meeting your individual needs.

MALLORCA | *Disponible en Piel de Gallina. Costa d'en Brossa, 11.*

Pas de Mer

Pas de Mer es una marca independiente nacida en Italia en 2011. Una visión sarcástica poco convencional que traduce lo que le estimula en ilustraciones esenciales pero disruptivas. Este lenguaje gráfico combinado con el fondo urbano de la marca, crea una colección relajada y sofisticada.

ENG: Pas de Mer is an indipendent brand born in Italy in 2011. An unconventional sarcastic vision that translates what stimulates him into essential but disruptive illustrations. This graphic language combined with the streetwear background of the brand, creates a relaxed and sophisticated collection.

MUST HAVE

Woodn typography from NOGALLERY
SASU. Calle Rubí, 9. (Zona Plaza Mayor) Palma. Mallorca.
www.sasu.es

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

Small leather handbag
ROC 68. Carrer d'Alexandre Rosselló, 10. Alaró. Mallorca.
www.roc68.com

Crema Hidratante Centella Asiática Antiarrugas Bio
HERBODIETÉTICA SON FIGUEROLA
Plaça Mare de Déu de Lluch, 2. Inca. Mallorca.

Pas De Mer Clothing
PIEL DE GALLINA. Brossa,11. Palma. Mallorca
www.pieldegallinashop.com

Converse Run Star Hike High Top 110€
PASATIEMPOS STORE. Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca
www.pasatiempos.net

LA SANTA CASA

El placer es mío

Texto: *Rose Sioux /* ***Fotografía:*** *Xisco Monserrat Serra*

En Mallorca se está de maravilla durante los meses de invierno. Hay días soleados, pueblos muy bonitos por descubrir, caminos por explorar y puntos gastronómicos por disfrutar. En este reportaje nos acercamos a uno de esos rincones gastronómicos, La Santa Casa, sí señoras y señores ese lugar es una casa muy acogedora y cálida tal como lo son sus anfitriones Paula y Alberto.

¿Dónde se encuentra? Saliendo del barrio de Santa Catalina, una zona llena de restaurantes y adentrándonos en el cada vez más de moda barriada parte del mismo barrio, pero algo más calmado nos encontramos con La Santa Casa, un casa-restaurante dirigido por Alberto García, su cocinero y propietario.

¿La cocina? Alberto ha hecho todo lo posible por llevar a este rincón gastronómico el sabor de la cocina viajera incorporando nuevos fusiones a sus elaboraciones. El resultado es una explosión de aromas, sabores y música. La carta está compuesta por una serie de platos con extravagantes y deliciosos ingredientes, ensaladas y picadas. Sin lugar a dudas hay que dejarnos llevar por sus sugerencias.

Sugerencias: Empezamos con el canelón de carrillera de ternera con crema de trufa blanca, queso parmesano y pesto verde; el steak tartar de black angus con pecorino tartufato es delicioso; la lubina asada con risotto de cítricos y mojo de almendra tostada y tomate seco; la lechona mallorquina cocinada a baja temperatura con cous cous de butifarron picante y hoishin de frutos rojos es espectacular. Platos con mucho sabor, jugosos y totalmente sorprendentes y deliciosos, de esos que podemos incluir en los obligatorios a probar si visitas La Santa Casa.

Mallorca is wonderful during the winter. There are sunny days, beautiful villages to discover, trails to explore and gastronomic spots to enjoy. In this report we'll talk about La Santa Casa (Saint House), yes ladies and gentlemen, that place is a very cozy and welcoming house just like its hosts: Paula and Alberto.

Where is it located? In the Santa Catalina neighborhood, an area full of restaurants which is increasingly fashionable, but in a somewhat calmer area we find La Santa Casa, a cute house-restaurant run by Alberto García, the cook and owner .

The kitchen: Alberto has done everything possible to bring to this gastronomic corner traveling flavors incorporating new combinations to his elaborations. The result is an explosion of fragrances, flavors and music. The menu consists of a series of dishes with extravagant and delicious ingredients, salads and a series of starters. Without a doubt you have to let yourself be carried away by their suggestions.

Suggestions: You can start with the beef cheek cannelloni with white truffle cream, Parmesan cheese and green pesto; The black angus steak tartar with pecorino tartufato is delicious; Roasted sea bass with citrus risotto and toasted almond mojo and dried tomato; The Mallorcan suckling pig cooked at low temperature with spicy butifarron cous cous and red fruit hoishin is spectacular. Juicy dishes with a lot of flavor, which are totally surprising and delicious, and these are just some of the dishes you definitely must try if you visit La Santa Casa.

La Santa Casa: Carrer de Despuig, 47. Palma. Tel. 971 77 30 08
Horario: 13:00 - 16:00h / 19:00 - 22:30h
www.santacasarestaurante.com

MALLORCA | *Concepció, 9. Palma. Tel. 657 507 294*

Emilio Innobar

Tienen el mejor producto fresco, y lo tratan con justicia y cariño. Es por eso que le salen unos platos muy creativos pero tradicionales a la vez. Vas a saber lo que estás comiendo en todo momento. Famoso es su sashimi de cuatro tipos de pescados; el tataki de bonito con fideuá de calabacín y almendras; su Bogavante de salsa Tamarindo ideal para compartir o el pescado de Emilio. También hay que mencionar su extensa lista de vinos, que son el maridaje excelente para su cocina. Vaya gustazo de sitio.

MALLORCA | *Ca'n Salat, 1. Palma. Tel. 971 017 760*

Maleva

Un nuevo restaurante de la Plaza Raimundo Clar con interior contemporáneo, muy agradable y que ofrece materia prima de alta calidad en sus diferentes cortes de carne. Elaboran todo a la brasa y se desprenden unos aromas que despiertan todos los sentidos.

MALLORCA | *Fàbrica, 3. Palma. Tel. 871 531 372*

Enoteca 1918

En plena calle Fábrica de Palma, la Entoteca 1918 supone una de esas inesperadas sorpresas gastronómicas que, literalmente, te dejan con un exquisito sabor de boca. De su escaparate probablemente quedas hipnotizado por la buena pinta que tienen los pescados del día. Lo que poca gente sabe es que aquí elaboran el pescado a la sal y le sale de maravilla, tierno y jugoso. Y además ofrecen una extensa carta de vinos italianos y de la tierra.

MALLORCA | *Santa Fé, 2. Palma. Tel. 871 702 189*

Sa Llum

Es un rincón recóndito del casco antiguo de Palma, en el cual al cruzar la puerta ya tienes la sensación de adentrarte en otro mundo, escapando del bullicio de la ciudad. Cuenta con un menú mediodía 12,90€, incluyendo platos clásicos de los que nunca fallan. El producto estrella es la carne a la brasa.

MALLORCA | *Plaça Sant Martí, 10. Muro, Tel. 672 42 19 52*

Raro by Elena Puigserver

Si lo que buscas es un menú degustación de excelente calidad, Raro by Elena Puigserver es una alternativa perfecta y sus menús de degustación aúnen lo mejor de la cocina tradicional con la innovación y la vanguardia. Se trata, nos cuenta Elena, de un nuevo concepto gastronómico que engloba una mezcla de todas esas rarezas vividas tras los fogones, lo que implica una constante investigación para nuevas creaciones. El resultado, «una oferta rica, variada y equilibrada». Muy recomendado.

KRISHNÁ INDIAN INSPIRED FOOD

Cuando hablamos de la comida hindú, pensamos en sus sabores fuertes gracias a las especias, pero va mucho más allá

Texto: *Rose Sioux* / ***Fotografía:*** *Archivo*

Aromática, profunda y estimulante, la cocina de la India lleva a nuestras papilas gustativas a experiencias lejanas de las acostumbradas por la tradición culinaria mediterránea. Con 'hits' como el curry y el 'tikka masala' y con la técnica del tandoor por bandera, las especialidades de la India tienen mucho que ofrecer a los gourmets exploradores de sabores y aromas. La mejor experiencia para vivirlo en primera persona es visitar el Krishná, un local muy acogedor y perfecto para disfrutarlo con amigos o en familia. Ofrece un estimulante desfile de recetas 100% indias con aires creativos, un producto de máxima calidad y cada mordisco es un viaje en alfombra voladora: mágico. Una comida tradicional india no estará completa sin el naan y el que sirven en Krishná es artesanal y resulta ideal para acompañar platos de curry otras delicias de esta exótica cocina. Aquí sirven de todo y para todos: platos de cordero, de pollo, de pescado, de mariscos y muchísimos platos de verduras preparadas de diferentes maneras por lo que también resulta un hot-spot perfecto para vegetarianos.

ENG: Aromatic, deep and stimulating, Indian cuisine leads our taste buds to experiences far from those accustomed to the Mediterranean culinary tradition. With 'hits' such as curri and 'tikka masala' and with the technique of tandoor, Indian specialties have a lot to offer gourmet explorers of flavors and aromas. Krishná is a quiet and cozy restaurant perfect to enjoy with friends or family. It offers a stimulating array of 100% creative Indian recipes using the highest quality products. Each mouthfull is a journey on a flying carpet: magical. In Krishná they have everything for everyone: lamb, chicken, fish, seafood and many vegetables dishes prepared in different ways, making it perfect for vegetarians. And of course different rice dishes and breads.

Carrer de Sant Magí, 54. Palma. Tel. 671 12 49 00
Horario: M-X-J-V-S-D: 18:00-23:30h

DONDE EL PAISI

Aquí el verdadero buque insignia es el jamón ibérico

Texto: *El del Bar* / ***Fotografía:*** *Archivo*

Un local con mucha solera donde podrás disfrutar de bocados que no necesitan transformación ni aderezos, una cocina sencilla de carácter rural, eso sí, con unas materias primas excelentes donde las carnes y embutidos ibéricos (en especial, jamón) son los protagonistas. Hablamos con Juan Carlos, y como extremeño que es, nos recomienda visitarles y probar el verdadero buque insignia de la gastronomía extremeña, el jamón, el rey entre los productos que provienen del apreciado cerdo ibérico. Y es que ya sabes, como se suele decir, del cerdo se aprovechan hasta los andares. Pero dejando a un lado este exquisito manjar, también nos recomienda las bandejas de embutidos típicos extremeños que sirven, ya que dice Carlos que son ideales para compartir con amigos y unas cervezas o una botella de vino de la tierra.

Características: Dos terrazas, cocina Non Stop. Ideal para grupos. Abierto en Domingo.

Ambiente: Informal, tradicional y perfecto para reunirse con amigos. Bien calidad-precio.

Productos estrella: Para los amantes del jamón ibérico y de los embutidos extremeños

ENG: A place with a lot of tradition where you can enjoy delicatessen that do not need transformations or dressings, a simple rural kitchen, with excellent raw materials where Iberian meats and sausages (especially ham) are the stars of the show. Talking with Juan Carlos, who is from Extremadura, he recommends that we visit them and try the true flagship of Extremadura gastronomy, "Jamón Ibérico", the king among the products that come from the well appreciated Iberian pig. And, as it is well known, one can definitely get a lot out of a pig. But leaving aside this exquisite delicacy, we also recommend the typical Extremadura sausage trays they serve, Carlos says they are perfect to share with friends and a few beers or a bottle of local wine.

Carrer de la Indústria, 13. Palma. Tel. 871 11 59 72
Horario: L-M-X-J-V-S-D: 12:00-23:30h

| VINO Y FÚTBOL: UNA FRUCTÍFERA RELACIÓN |

'EL VINO DE LOS CAMPEONES' TIENE ORIGEN ITALIANO

El empresario vitivinícola italiano hace su particular homenaje al mundo del fútbol, con los vinos dedicados a Ronaldinho, Buffon, Zamorano o Sneijder

Texto: *El del Bar* / ***Fotografía:*** *Archivo*

¿Es el vino un buen aliado con el fútbol? El vino tiene un alto de nivel de anti-oxidantes, una copa al día es perfecta para el corazón. Y ahora, además, es un negocio para muchos deportistas y clubes. Este mes en Infomag Magazine, aunque no somos nada de fútbol, si somos mucho de vino y gracias a la colaboración del bodeguero Fabio Cordella con el chef Claudio Vargas, le ponemos cara al vino que tienen Buffon, Ronaldinho, Zamorano o Sneijder. Se trata de la bodega de Fabio Cordella, quien ha lanzado al mercado la colección "El vino de los campeones" con la firma de las grandes estrellas. Dice el italiano que ya tiene en mente un once titular para su bodega, y entre los vinos que elabora con la firma y nombre de varios futbolistas podemos elegir entre tinto, rosado o blanco. Ronaldinho afirmó que formar parte de la colección "era un homenaje que no imaginaba recibir" y explicó que el italiano había decidido hacer "una selección de los atletas que le gustan, nombres que marcaron su historia". De hecho, el objetivo de Fabio Cordella es llegar a conseguir once estrellas para la serie de vinos. De momento, con Ronaldinho asegura que ya tiene a "uno de los diez más grandes de la historia".

NOTA DE CATA
Fabio Cordella Ronaldinho Salento Primitivo R One Rosso 2016 (D.O.: Salento).

Vista: Rubí Profundo, Tonos Morados.
Nariz: Un Intenso Bouquet A Fruta Madura, Cerezas, Ciruelas y aromas de hierbas.
Boca: Delicioso y sedoso.
Uvas: Malvasia, Montepulciano, Primitivo.
Maridaje: Asados, Guisos.
Graduación Alcohólica: 14%

NOTA DE CATA
Fabio Cordella "El Gran Capitán" Salento Negroamaro I.G.P. (D.O.: Salento).

Vista: Rojo intenso, con reflejos granate
Nariz: Baya roja con toques de vainilla, obtenida por envejecimiento en barricas
Uvas: Vino obtenido de uvas Negroamaro.
Maridaje: Con primeros platos importantes, carnes asadas, quesos maduros.
Graduación Alcohólica: 13%

Distribuidor en Mallorca: BACO CHILE (Tel. 690 319 087)

LA VIEJA DE JONAY

¿A qué sabe Canarias? No te pierdas su gastronomía y sus vinos

Texto: *Rose Sioux* / ***Fotografía:*** *Archivo*

Si no conoces la gastronomía Canaria y sus vinos, La Vieja de Jonay Hernández (Plaça de Raimundo Clar, 11. Palma) es tu mejor opción a descubrir las islas de la eterna primavera sin salir de Palma de Mallorca.

Aquí desfilan platos como las papas arrugadas con mojo rojo picate y mojo verde aromático; Bocadillo de raya asada, crema de camarón y tartar de tomate; Ceviche de corvina a nuestra manera; Canelón relleno de ropa vieja canaria y jugo de cabra mallorquina; Pescadito de estero adobado y frito con mojo de jalapeños; Queso de cabra asado con sus mojos...suena delicioso, pero sabe de maravilla.

Lo creas o no, el vino se ha producido en las Islas Canarias durante más de 500 años. Fue una bebida popular con la realeza europea en el siglo XVI, e incluso Shakespeare hace referencia a él en su obra Twelfth Night. Los vinos de Canarias se producen en un lugar único en el mundo y de una manera singular, con uvas que no existen en otros lugares cultivadas en un territorio también diferenciado. Son uno de los grandes desconocidos cuando se habla de vinos españoles, pero mucho enólogos coinciden en señalar Tenerife como una auténtica joya vitivinícola. La distancia y las pocas referencias que llegan a la península -la mayoría se consume en la propia isla- propicia que tengan un punto exótico y desconocido que los hace todavía más atractivos.

Uvas bastante desconocidas para la mayoría (**Marmajuelo blanco**, **Listán blanco** o **negro**, **Baboso**, **Vijariego negro**, **Negramoll**...) Vamos no te suenan de nada y por esto cuándo los pruebas por primera vez la experiencia es única con algo desconocido.

DATOS CURIOSOS:

Pasaron años antes de que los agricultores se dieran cuenta de que la ceniza era una bendición para los viñedos en la árida Lanzarote. Su recubrimiento sobre la tierra retiene la humedad, protege los suelos enterrados de la erosión, inhibe la evaporación y atrapa la entrada solar antes de volver a irradiarla como calor a la vegetación adyacente.

Lanzarote y su paisaje lunar son relativamente nuevos para la vinificación en comparación con las otras islas. Una serie de erupciones volcánicas en el siglo XVIII cubrieron la mayor parte de la isla con cenizas volcánicas, y mientras esto resultó en un suelo que dificultaba el cultivo, las vides prosperaron. Los viñedos se suman a la sensación lunar de la isla a medida que las vides crecen en pozos con forma de cráter poco profundos excavados en el suelo negro, y protegidos por paredes bajas.

La mayor parte del vino producido en Lanzarote es seco y blanco, elaborado con uvas Malvasía y con un alto contenido de alcohol. Producen algunos vinos blancos secos, afrutados y galardonados, producidos a partir de uvas Malvasía Volcánica, con un sabor fresco, volcánico y mineral. También, producen un fantástico blanco espumoso, elaborado con el método tradicional de champán y las uvas Malvasía.

TRENZADO

Suertes del Marqués es una bodega familiar que empezó a elaborar sus propios vinos en 2006, tras más de veinte años dedicándose exclusivamente a la viticultura. Actualmente dirigida por Jonatan García, han puesto en valor los vinos del Valle de la Orotava en **Tenerife**. Sus 11 hectáreas de viñedo están trabajadas como si fuera un jardín, fieles testigos de la viticultura histórica de la isla, donde cultivan cepas centenarias plantadas en pie franco sin portainjerto principalmente con las variedades listán negro y blanco. Su Trenzado 2018 es uno de sus blancos imprescindibles. Elaborado mayoritariamente con **Listán Blanco** cultivado con el espectacular sistema de poda tradicional "cordón trenzado", se crio en foudres y barricas de 500 litros durante 9 meses. En nariz se muestra opaco, tras unos minutos en la copa aparecen notas de tierra y humo que recuerdan el carácter volcánico de la isla, con matices de frutas cítricas, ciruelas, kiwi y un sutil toque de pedernal. En la boca es incisivo, con una suave textura y un final salino que lo alarga. Un fantástico blanco insular que es una buena puerta de entrada a su extenso abanico de vinos de parcela.

EL CIRUELO

Vino tinto de Suertes del Marqués (**Tenerife**), la misma pequeña bodega familiar que comenzó su andadura en 2006, donde hay un absoluto respeto por la tradición vinícola, y tratan de que en la elaboración del vino se empleen los menos artificios posibles. Desde la preparación de los terrenos hasta la vendimia, todo se hace de forma manual.
El Ciruelo es una vino que se elabora con uva **Listán Negro** que proceden de viñedos de más de 90 años de antiguedad. La parcela del Valle de Orotava de donde se recolectan las uvas se caracteriza por tener un suelo de roca volcánica bajo una cubierta vegetal autóctona. La producción pasa 12 meses en barrica de roble francés.

LA SOLANA

La Solana nace en el Valle de la Orotava, en la isla de **Tenerife**, un lugar donde encontramos uvas autóctonas, métodos únicos de viticultura ancestral, y suelos de arcilla sobre roca volcánica.
La Solana es un monovarietal de **Listán Negro** cultivado en cordón trenzado, una especie de emparrado a baja altura que guía el cultivo en calles. Las uvas, procedentes de cepas con edades comprendidas entre 80 y 150 años, realizan la fermentación alcohólica en depósitos abiertos de hormigón y la maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros, para posteriormente envejecer durante 14 meses, de nuevo en barricas de roble francés de 500 litros. No hay filtrado, y la viticultura es orgánica.
Es un vino que no se parece a casi nada de lo que conocemos. En nariz le cuesta expresarse, pero según se va abriendo encontramos tabaco, especias y mineralidad. En boca es fresco, atlántico y mineral; un vino único que no deja indiferente.

EL GRIFO TINTO ARIANA

El Grifo Tinto Ariana es un vino tinto elaborado por Bodegas El Grifo en San Bartolomé, D.O.**Lanzarote**. Bodegas El Grifo, fundada en 1775 por los antepasados de la familia Otamendi Rodríguez-Bethencourt, es la más antigua de toda Canarias y una de las 10 más antiguas de España.
Todo el viñedo de El Grifo es prefiloxérico, plantado sobre suelos de arena volcánica. Debido a su situación, 28° de latitud, la parada vegetativa debe ser provocada por la poda en el mes de febrero. Y debido a la constante presencia de los vientos alisios se crean los típicos muros de abrigo de piedra volcánica para proteger a la vid.
El Grifo Tinto Ariana es un vino amplio, equilibrado y redondo. Destaca por su armonía entre los aromas frutales, el tostado de la crianza y las ligeras notas minerales. **Listán Negro** (60-70%), aporta el carácter atlántico, fresco, vivo y original, mientras que el **Syrah** (30-40%), la estructura.

WINE & FOOD

¿Has pensado que en muchas ocasiones no se trata tanto de la circunstancia si no de la persona o personas con las que vas a disfrutar del vino?

Texto: *Rose Sioux* / ***Fotografía:*** *Archivo*

No es necesario tener una cena o una comida especial para disfrutar de un vino, simplemente elegir la persona y la circunstancia adecuada. Habitualmente nos enfrentamos a la decisión de escoger un vino según sea la ocasión social en la que tomamos parte: para una cena de negocios, para un encuentro romántico, para los amigos, para un pincho o para una comida con la familia. Si salimos a dar una vuelta con amigos o familia es muy habitual en la hora del vermut que vas a "picar" algo antes de la comida y luego por supuesto comer o cenar. Otra hora es la después del trabajo, para desconectar y relajarse. Nuestra sugerencia es **Wine & Food**, un rincón gastronómico con una ubicación privilegiada ya que puedes acudir a él desde la Plaza Mayor o desde la calle comercial Sindicato. Disponen cerca de unas cincuenta referencias en vinos entre blancos - rosados - tintos y champán.

SUGERENCIAS: Si te gusta el vino blanco te sugiero probar cualquier vino de Mallorca elaborado con la uva **Malvasia,** es una cepa verdaderamente muy especial. Los vinos tintos aparentemente son los más apropiados para esta temporada de invierno, pero recomiendo también la cepa blanca más popular en Italia, Pinot Grigio. De la lista de **Wine&Food** escojo por ejemplo un vino tinto de fuera como es **Séptima Malbec** (Argentina) elaborado por la Bodegas Séptima. Es el equilibrio perfecto entre la herencia histórica, la innovación y la excelencia enológica. Vino elaborado 100% con la variedad **Malbec**, es un vino suave, cálido y equilibrado.

BRU es otro tinto elaborado con uvas de la variedad **Pinot Noir**, por la bodega Gramona situada en la región del Penedès, en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). Viticultura ecológica y biodinàmica.

Y el tercer vino que me gustaría destacar es de la tierra fértil de la provincia de Treviso (Italia), cerca del río Piave está **Azienda Agricola Ca'di Rajo** (la palabra Rajo en la antigüedad se llamaba Paraíso). Esta es una bodega familiar, que permaneció en el territorio de la iglesia de la Madonna del Carmine y las ruinas del monasterio, que fue construido en 1507. En 1960, la familia Cecchetto y Giol en tierras vacías plantaron viñedos. Después de años de arduo trabajo, se ha convertido en propiedad de Cecchetti. Pues merece la pena degustar su vino **Ca'di Rajo** de uva **Pinot Grigio**. Se cree que la Pinot Grigio es una mutación de la Pinot Noir. Se trata de la cepa blanca más popular en Italia, y cada día goza de mayor predilección entre los consumidores..

Vía Sindicato, 3. / Plaza Mayor, 10. Palma. Tel. 686 53 27 10
De martes a domingo: 12:00 - 23:00h. **wineandfoodpalma.com**

INFOMAG · THE GUIDE

MALLORCA #164 lifestyle & urban subculture magazine febrero 2020

© Anne-Sophie Gilloen

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

INFOMAG-2254-3732

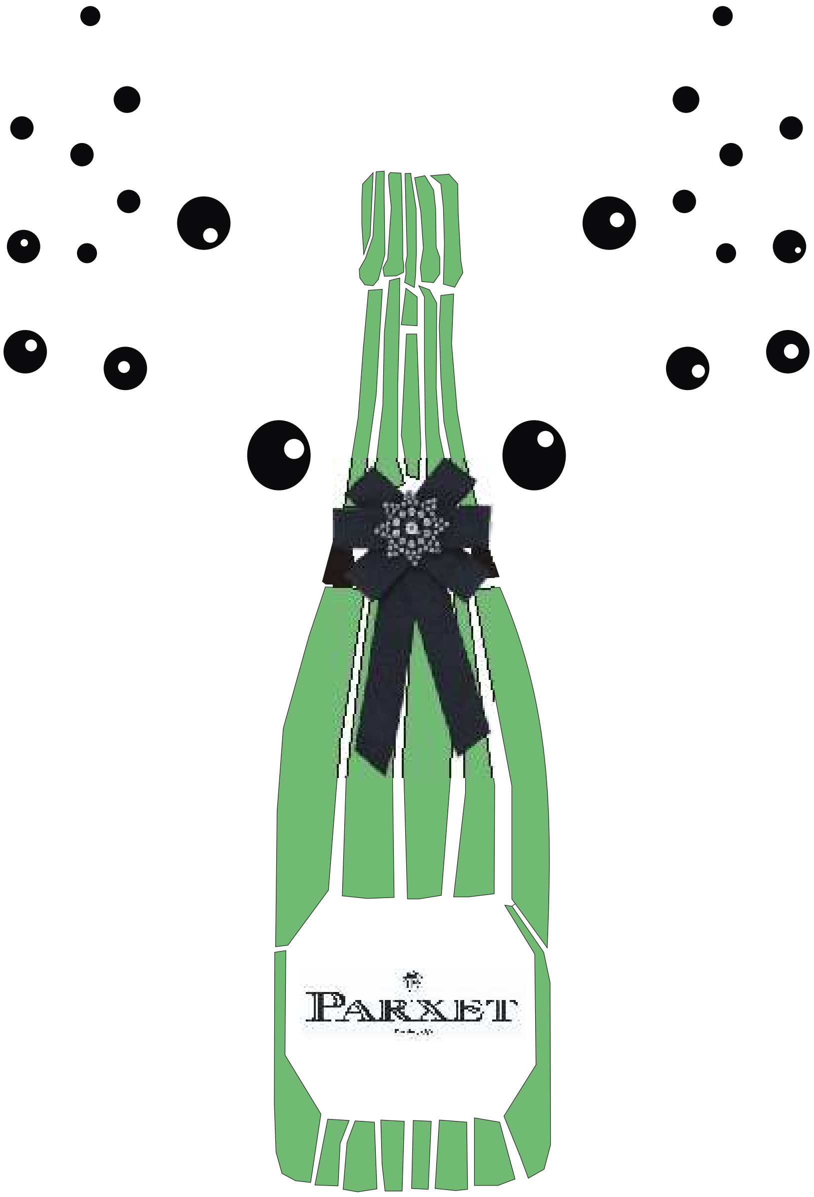
VISIT OUR
ONLINE GUIDE

Follow us

infomag.es

PARXET

Desde 1920



La historа 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

RAVENTÓS D'ALELLA TATIANA Bodegas Tionio RIBERA DEL DUERO BASAGOITI PORTAL del MONTSANT

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
Sasu
Concept-store
Rubí, 9. Palma.
Nipa Shoes
Bosseria, 12. Palma

Out of town

Roc 68
Clothing & Complements
Alexandre Rosselló, 10.

Galeria de Arte
pág./page 62

Galería Can Boni
Galería de arte / expo
Rubí, 9. Palma.

Movilidad
pág./page 62

Muvon Palma
Carsharing
Pelleteria, 7. Palma
Urban Ape
Patinetes & Bicis
Missió, 38. Palma.

Beauty & Spa
pág./page 61

Llongueras elite
Estilistas
Brondo, 3. Palma
P. Mallorca,,6. Palma

Pensa Calma
Massage center
Carme, 21. 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
Terra Santa, 5. Palma
Sant Francesc Hotel Singular
Sant Francesc, 5, Palma

Out of town

Hotel Turixant
Tomeu Reus, 21.Mancor
El Nido de Alaró Hotel de interior
Can Barbut, 35, Alaró.

Restaurantes
pág./page 64

Emilio Innobar
Mexicana & asiática
Concepció, 9. 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.
Krishna
Indian food
San Magí, 54. 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 Bistro
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 Restauurant
Cocina mediterránea
Hostals, 4. Palma
Maleva
Asador de carnes
Can Salat, 1. Palma.
Crusty´s Pizza
Bosseria, 8. Palma.

Out of town

Ca na Toneta
Medierránea local
Horitzó, 21. Caimari.
Tomeu Lassio
Cocina de autor
Guillem Santandreu, 38
Lloseta.
La Bufala
Mediterránea italiana.
Germans Perelló, Alaró.
Raro by Elena Puigserver
Cocina de autor
Plaça Sant Martí, 10
Muro.

Restaurantes Vegetarianos
pág./page 68

Bon Lloc
Sant Feliu, 7. Palma

Out of town

Es Ginebró
Bisbe Llompart, 124.
Inca

Bares con encanto
Pág./page 70-71

Bar Rita
Tapas locales
Llorenç Bisbal,13 Palma
Café l´Antiquari
Quiche & wines.
Arabí, 5. Palma.
Bar Espanya
Tapas & raciones
Plaza Raimundo Clar, 13
Donde el Paisi
Industria, 13. Palma
Café du Cycliste
Tienda prendas premium
del ciclista
Plaça del Rosari, 5

Out of town

Es Pdal
Pizzas y más
Passeig d'es Born, 8.
Binissalem

Bar de copas Night bars
Pág./page 71

Diskette Gomila
Club underground
Joan Miró, 54
Hat Bar
Easy drinks
Sant Esperit, 18. Palma

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

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: 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50%
ENG: 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50%
DEU: 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50%
RUS: 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50% 20% 30% 50%

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, картинки 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.

Plaça Quartera, 3 bajos. Palma. Mallorca.
Horario: **1-2-3-4-5-6:** 10:00 -14:30h / 17:00 - 20:30h

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

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

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: 10:30-13:30h. /17:00-20:00h. **6:** 10:30-13:30h

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.

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 celiacos 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 eco 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

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

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

Café du Cycliste

cafeducycliste.com/fr_fr

ESP: La tienda-café alberga una colección para hombre y mujer, que incluye ropa de carretera de alto rendimiento, piezas para exteriores y una amplia gama de accesorios.

ENG: It houses our full collection for both men and women, encompassing performance road apparel, outdoor pieces and a wide range of accessories. We also do coffee.

DEU: Das Café beherbergt eine Kollektion für Männer und Frauen, die leistungsstarke Straßenkleidung, Teile für den Außenbereich und eine breite Palette an Zubehör umfasst

RUS: В кофейне находится коллекция для мужчин и женщин, которая включает дорожную одежду с высокими эксплуатационными характеристиками, и широкий ассортимент аксессуаров.

Plaça del Rosari 5. Palma. Mallorca.
Horario: **1-2:** 11:00-19:00 h | **4-5-6:** 11:00-19:00 h | **3-7:** Cerrado

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.

Pelleteria 7. Palma. Mallorca Tel: 623 188 381 contacto@muvon.es
Tarifa día: 3€ (30 minutos) / Tarifa noche: 1.5 € (30 minutos)

El Nido Alaró hotel de interior

elnidoalaro.com

ESP: Para relajarte, recargar baterías, practicar senderismo o simplemente disfrutar de sus jardines. Increíbles camas Hypnos que te dan sensación de "estar flotando en una nube".

ENG: For relaxing, recharging batteries, hiking, cycling or just enjoying the peaceful gardens. Incredible Hypnos beds that give you the feeling of "floating in a cloud".

DEU: Zum Entspannen, Wandern, Radfahren oder einfach nur die friedlichen Gärten genießen. Unglaubliche Hypnos-Betten, die das Gefühl vermitteln, in einer Wolke zu schweben.

RUS: Чтобы расслабиться, отправиться в поход или просто насладиться садами. Невероятные кровати Hypnos, которые дают вам ощущение «плавающего в облаке».

Carrer de Can Barbut, 35. Alaró. Mallorca. Tel. 971 06 49 59
Temporada alta: 130€ | Temporada media: 115€ | Invierno: 105€

Hotel Posada Terra Santa

posadaterrasanta.com

ESP: Este 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 открытый и закрытый бассейны, а также оздоровительный и спа-центр.

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 frischenm, ungewöhnlichem Gaumenschmaus. Eigene Kreationen inspiriert durch italienische und mediterrane Küche.

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

Cotoner, 54. Palma. Mallorca. Tel. 971 289 375
1-2-3-4-5-6: 13:00-15:30h /18:00 - 23:30h

La Vieja de Jonay Hernández

lavieja.net

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

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

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

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

Plaça Raimundo Clar, 11. Palma, Mallorca. Tel. 871 531 731
Horario: **2-3-4-5-6**: 13:00 - 15:30h / 20:00 - 23:00h

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 Lassio

tomeulassio.com

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

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

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

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

Guillem Santandreu, 38. Lloseta. Mallorca. Tel. 971 514 380
1-2-3-4-5-6: 13:30-15:30h / 20:30-23:00h
Menú degustación (6 pases): 40€ (bebidas no incluidas)

Raro

ESP: Es un nueva versión o concepto de gastronomía que engloba una mezcla de todas las experiencias y rarezas vividas tras los fogones de la chef Elena Puigserver.

ENG: It is a new gastronomy concept that encompasses a mixture of all the experiences and oddities lived behind the stove of chef Elena Puigserver.

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.

Plaça Sant Martí, 10. Muro. Mallorca. Tel. 672 42 19 52
3-4-5-6: 13:30 - 15:30h. / 20:00 - 22:00h. **7:** 13:30 - 15:30h

Daruma

daruma-restaurante.com

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

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

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

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

Costa de la Pols, 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 готовки 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

restaurantequintaavenida.com

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

Japo Santa Catalina

japosantacatalina.com

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

ENG: Sophisticated, sensible, harmonious and precise cooking. The restaurant has 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)

Krishná

krishnamallorca.com

ESP: Ofrece una selección de los mejores platos de la India cocinados con productos frescos de la isla. Menú variado y especialidades vegetarianas.

ENG: Indian restaurant that offers a selection of the best Indian dishes cooked with fresh products from the island. We have a varied menu and vegetarian specialties.

DEU: Das indische Restaurant Krishná ist ein wahrer Geheimtipp mit authentischer indischer Küche und einer rein vegetarisch-veganen Speisekarte.

RUS: Индийский ресторан, предлагающий выбор лучших индийских блюд, приготовленных из свежих продуктов с острова.

San Magí, 54. Palma. Mallorca. Tel. 971 485 429
Horario: **1-2-3-4-5-6-7:** 18.00 - 00:00h
Menú: 13€. Carta: 15-25€ (bebidas no incluidas)

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.

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,

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 mediodía de L a J: 13,50€

S'Ángel bistro tapas

restaurantesangel.com

ESP: En S'Ángel 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'Ángel 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'Ángel 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 €

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, таглиатта, 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)

Enoteca 1918

enoteca1918.com

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 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

Sa Llum Bar&Kitchen

ESP: Ofrecen cuatro tipos de cortes de carnes a la parrilla y únicas patatas fritas de guarnición. También hay platos vegetariano y veganos y un menú variado mediodía.

ENG: Sa Llum's strong dishes are any one of their four grilled meat options, but also their unbeatable and unique chips that accompany the meat. They also have vegan options.

DEU: Seine Stärke sind jedes der vier Arten gegrillten Fleisches und auch seine hervorragenden, einzigartigen Bratkartoffeln, welche die Fleischgerichte begleiten.

RUS: У нас вкусные стейки, много вариаций на тему мяса. В меню представлены бургеры, закуски и салаты. Блюда на гриле вынесены в отдельный раздел меню и заслуживают особого внимания.

Santa Fé, 2. Palma. Mallorca. Tel. 871 70 21 89
2-3-4-5: 13:00-16:00 /19:30-00:00h **6:** 19:30-00:00h
Menú mediodía: 12,90€

Maleva

ESP: ¿Te fascina poder saborear un buen trozo de carne a la parrilla que se deshaga en tu paladar? En Maleva hay Chuletón, Entraña, Entrecotte, Tomahawk, Codornices, Magret de pato, Bondiola...

ENG: If you love to savour a great piece of grilled meat and let it melt in your mouth then what are you waiting for? Here you can find T-bone steak, Undercity, Entrecotte, Tomahawk, Quail, Duck..

DEU: Würdest Du Dir gerne ein gutes Stück gegrilltes Fleisch auf der Zunge zergehen lassen? Hier finden Sie T-bone steak, Entraine, Entrecotte, Tomahawk, Wachtel, Entenbrust, Bondiola..

RUS: Тебя радует возможность насладиться порцией мяса, приготовленного на решетке и тающего во рту? Стейк на косточке, подгород, антрекот, томагавк, перепел, утиная грудка, бондиола

Can Salat, 1. Plaza Raimundo Clar. Palma. Tel. 971 017 760
1-2-3-4-5-6-7: 13:00-16:00h /19:30-00:00h.

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

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: Schinkenkroketten, Ochsenschwanz-Cannelloni...

RUS: Уютная и гостеприимная атмосфера, где вы можете насладиться традиционными и вкусными блюдами. Предложения: крокеты, канонилы, паэлья ...

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

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)

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 Llompart, 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 €

Bar Espanya

ESP: Si buscas cerveza bien tirada, vinos por copas, deliciosos pinchos y tapas este es tu lugar. El segundo Bar Espanya presume con terraza.

ENG: If you are looking for a good beer, wine by glass and delicious tapas, this is your place. The second Bar Espanya boasts a terrace. Enjoy the local flavours!

DEU: Sehr freundliches Personal, eine große Auswahl an Tapas und ein gutes Glas Wein oder ein kühles Bier zu vernünftigen Preisen. Genießen Sie die lokalen Aromen!

RUS: Если вы ищете хорошее пиво, вино за бокалом, и тапас, это ваше место. Второй бар Espanya может похвастаться террасой.

Plaça Raimundo Clar, 13. Palma. Mallorca. Tel. 971 20 07 45
Horario: **2-3-4:** 19-00:00h. **5-6**: 12:30-16:30h / 19:00-00:30h.

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.

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 confortable 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)

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)

Donde el Paisi

www.dondeelpaisi.es

ESP: Ofrecen raciones, tapas, tablas de embutidos ibéricos y quesos, jamón de bellota al corte de cuchillo y una gran selección de carnes donde destaca el Chuletón de Ávila de 1Kg.

ENG: They offer tapas, Iberian sausages and cheeses, Jamon and a large selection of meats where the 1Kg Chuletón de Ávila stands out. With each beer comes a snacks.

DEU: Es bieten Tapas, Iberischen Würstchen und Käse, Eichelschinken und eine große Auswahl an Fleisch. Zu jeder Bira gibt es Snacks.

RUS: Они предлагают тапас, иберийских колбас и сыров, ветчину и большой выбор мяса. С каждым бира приходит закуска.

Carrer de la Indústria, 13. Palma. Tel. 871 11 59 72
Horario: **1-2-3-4-5-5-6-7**: 10:00 - 23:00h.
Menú mediodía: 10€. Plato del día: 7,50€

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 Moto 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

INFOMAG ALTERNATIVA BALEARES

#164 · Cover by Christian Rex van Minnen · febrero 2020

EDITA
Infomag Group Comunication. 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: Eider Rodríguez, ARCO (Madrid), ARTIST (Madrid), LEV Festival (Gijón). Primavera Sound (Barcelona), Jazz Palma Festival 2020 (Ajuntament de Palma), Carlos Penas (La Regla Crítica), Miranda Tacchia, Jeffrey Cheung, Anne Sophie Guilloen, Christian Rex Van Minnen, Joan Morey, Pasha Shappo, Bauhaus, Nara is Neus, Roc 68 (Alaró), Pas de Mer (Piel de Gallina Shop), SaSu (Palma), Pasatiempos (Palma), Emilio Innobar (Palma), Enoteca 1918 (Palma), Maleva (Palma), Sa Llum (Palma), Raro by Elena Puigserver (Muro), Krishná (Palma), Donde el Paisi (Palma), Claudio Vargas, Bodegas Fabio Cordella (Italia), La Vieja de Jonay (Palma), Wine & Food)

HIT DEL CIERRE:
Bauhaus - She's In Parties

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 / @InfomagalternativaBaleares @InfomagMagazine
Twitter / @infomagbaleares @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

Contrabando de cultura

NEW

ISSUE #164

* * * * *

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

infomag.es

INFOMAG GROUP COMUNICATION

MALLORCA | IBIZA & FORMENTERA

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

© UNICEF Comité Español