

# INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARÉS

issue #199

lifestyle & subculture magazine



---

DANIËLLE VAN ZADELHOFF: FOTO\_INTROSPECCIÓN

---

SALVADOR FREIXEDO Y LA RAZA HUMANA

---

DIOR 2023 BY MARIA GRAZIA CHIURI

---

MANU CAPORALE: LA 4ª GENERACIÓN RESTAURADORES

---

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

---

[INFOMAG.ES](http://INFOMAG.ES)

Apostamos por contenidos sin censuras, mostramos el arte como un medio provocador y estamos al servicio del hedonismo culinario





REVERSE VENDING

## Máquinas de reciclaje con incentivos para premiar la acción de reciclar

- RÁPIDA AMORTIZACIÓN
- SIN NECESIDAD DE LOCAL
- FÁCIL GESTIÓN
- NEGOCIO CON GRAN ACEPTACIÓN
- PRIMERA FRANQUICIA DE RECICLAJE SELECTIVO

VER VIDEO PROMO



UN MODELO DE NEGOCIO QUE APORTA AL SECTOR FRANQUICIA UNA ENSEÑA VERDE PARA AQUELLOS EMPRENDEDORES INTERESADOS EN INVERTIR EN EL PLANETA

MÁS INFO: +34 664 728 211 · [ganamosreciclando.com](http://ganamosreciclando.com)





© Marc Janssens sculptures

## CONTENIDOS

# ISSUE #199

### TOMA NOTA

- 12. La extinción del Homo Sapiens
- 14. El poder de las palabras
- 16. Salvador Freixedo y la raza humana

### ARTISTAS

- 20. James Rielly: no todo lo que vemos es lo que parece ser
- 24. Los bocetos de carácter onírico de Bilal Bahir
- 28. Denis Popov: "Las criaturas de la noche"
- 32. Patricia Piccinini: El mundo "natural" en la era digital
- 36. Las fotografías introspectivas de Daniëlle van Zadelhoff

### DRESSCODE & DESIGN

- 42. Must Have
- 44. Dior 2023 by Maria Grazia Chiuri. Las heroínas del sur de España.

### FOODIES & TRAVELERS

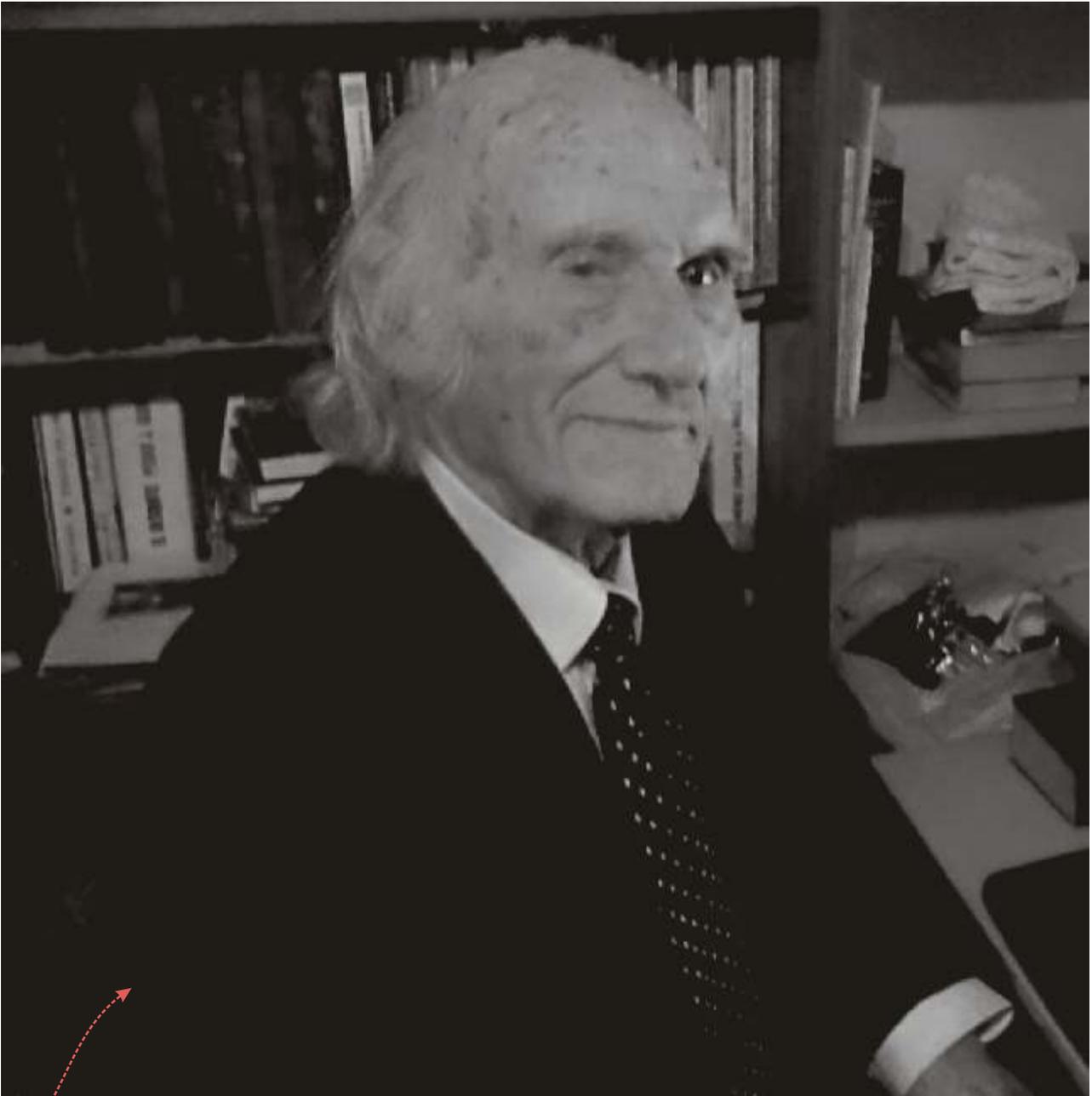
- 48. Manuel Caporale: la 4ª generación de restauradores centenarios
- 54. La Búfala: la esencia de la "Bella Italia"
- 55. S'Àngel bistro: cocina cuidada basada en el producto
- 56. Llega Lío Mallorca cuyo chef será Andreu Genestra
- 58. Recomendaciones de vinos

### INFOMAG THE GUIDE

- 60. Directorio.
- 61. Guía de ocio Mallorca.

toma nota

# SUMARIO



## SALVADOR FREIXEDO Y LA RAZA HUMANA

**Pág. 16.** La biografía de Salvador Freixedo nos hace homenajear con cariño desde un primer dogma de respeto: el haber sido capaz de salirse del guión de una rutina desengañada para irse hacia la búsqueda vocacional tan incómoda como coherente.

## EL PODER DE LAS PALABRAS

**Pág. 14.** Cómo cambiar tu cerebro (y tu vida) conversando. Háblate bien. Gestiona tus emociones y mejora tu vida a través del poder de las palabras

## LA EXTINCIÓN DEL HOMO SAPIENS

**Pág. 12.** Una especie con tal poder destructivo genera inevitables mecanismos de autodestrucción. Sostenía el hombre la afirmación contundente de que ninguna especie animal o vegetal es eterna y que todas acaban extinguiéndose...

BODEGAS Y VIÑEDOS

# CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artisteo

# SUMARIO



**LAS FOTOGRAFÍAS DE  
DANIËLLE VAN  
ZADELHOFF**

**Pág. 36.** Daniëlle van Zadelhoff crea sus fotografías a partir de su fascinación por la naturaleza interna de los humanos.

**DENIS POPOV: "LAS  
CRIATURAS DE LA  
NOCHE"**

**Pág. 28.** Las cerámicas introspectivas del búlgaro Denis Popov, demuestran su gran capacidad de transmitir a través de la forma su mundo interior y sacarlo fuera de la caja de oscuridad...

**PATRICIA PICCININI: EL  
MUNDO "NATURAL" EN  
LA ERA DIGITAL**

**Pág. 32.** Explorando conceptos de lo que es "natural" en la era digital, Patricia Piccinini aporta una perspectiva profundamente personal a su trabajo.



# DARUMA

RESTAURANTE JAPONES

Costa de sa Pols, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 719 721  
También en el Mercado de l'Olivar  
Plaça de l'Olivar sn. Palma. Puestos 36-37 ABC

[www.daruma-restaurant.com](http://www.daruma-restaurant.com)

# 日本料理



en la recámara  
**SUMARIO**



**DIOR 2023 BY  
MARIA GRAZIA  
CHIURI**

**Pág. 44.** La actual diseñadora de Dior se sumergió en la investigación de las tradiciones, la artesanía de las heroínas del sur de España.

**¿BUSCAS ALGUNA  
PRENDA O  
COMPLEMENTO?**

**Pág. 42-43.** En este apartado de la revista te proponemos prendas y complementos de lo más atractivos de las tiendas de nuestra guía de ocio



COCINA GLOBAL. RECETAS TRADICIONALES AJUSTADAS AL GUSTO ACTUAL.



**S'ANGEL**  
bistro & tapas

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 77 36 61 · [restaurantesangel.es](http://restaurantesangel.es)



# SUMARIO



**MANUEL CAPORALE:  
LA 4ª GENERACIÓN  
DE RESTAURADORES**

**Pág. 48.** Manuel Caporale continúa con la saga familiar. Su primer restaurante fue Bianco e Rosso. Para celebrar los 100 años abrió Enoteca 1918 y la última inauguración fue la Enoteca Club 1918

**S'ÀNGEL BISTRO:  
COCINA CUIDADA  
BASADA EN EL  
PRODUCTO**

**Pág. 55.** Este encantador restaurante se presenta con una cocina mediterránea basada en materias primas de primera calidad y con una apuesta muy actual...

**CHEF ANDREU  
GENESTRA EN LIO  
MALLORCA**

**Pág. 56.** Queda poco para que el antiguo inmueble que ocupaba Tito's resurja convertido en un cabaret con restaurante de alto standing, cuyo chef será Andreu Genestra...



## TAPAS · PINTXOS · CERVEZA

Plaça de Raimundo Clar, 13. Palma. Mallorca. Tel. 971 20 07 45. [barespanya.es](http://barespanya.es)



# La extinción del Homo Sapiens

Una especie con tal poder destructivo genera inevitables mecanismos de autodestrucción

*Por Andrés García Ibáñez*



Escuchaba el otro día, mientras conducía, un programa de radio donde se entrevistaba a un prestigioso científico, experto en eso de la evolución humana y en las distintas especies de homínidos que alguna vez poblaron la Tierra. Sus asertos, por simples y obvios, me dieron que pensar largo y tendido; y también reflexionar sobre lo estúpido de nuestras pequeñas luchas personales, vistas desde una óptica macro verdaderamente aleccionadora. Sostenía el hombre la afirmación contundente de que ninguna especie animal o vegetal es eterna y que todas, antes o después, acaban extinguiéndose o siendo sustituidas por otras similares. Y que, por consiguiente, tal cual sucedió con los neandertales, que desaparecieron de la faz del planeta sin que sepamos aún con certeza el porqué, nos acontecerá igual a nosotros, los homo sapiens. Lo que no podemos saber son los

motivos que producirán nuestra extinción y cuando acontecerá el hecho. Afirmación inquietante y turbadora que, como mínimo, te baja del pedestal egoísta que todos tenemos y te coloca, irremediamente, en tu justa pequeñez de individuo despreciable ante la grandiosidad del universo y sus fenómenos impredecibles, sin la menor ética o consideración. El científico, pese a todo, sí fue capaz de deslizar un cierto matiz profético cuando afirmó contundentemente que al homo sapiens, quizá como ninguna otra especie anterior, puede calificársela de "dañina" desde un punto de vista objetivo y científico. Dañina para el planeta y, por extensión, para sí misma. Contribuye a ello nuestra superior inteligencia con respecto a las demás y, por extensión, nuestra capacidad de dominación del territorio, ejercida desde el egoísmo más feroz, violento y depredador, sin límites ni freno.

Una especie con tal poder destructivo, en su locura omnipotente que aniquila su entorno, genera los obvios e inevitables mecanismos de autodestrucción. Depredar y destruir el medio lo convierte en invivible, inhabitable, con el tiempo. Y en ello estamos sin ser verdaderamente conscientes. Podemos decir, por tanto, que nuestra mayor capacidad craneana, nuestra inteligencia, nos acabará llevando a la extinción. Quizá con el sapiens acabe el ciclo de la inteligencia superior en el planeta y en el futuro habiten nuevas especies en la Tierra capaces de adaptarse mejor a un nuevo medio, antes arrasado por el hombre, entre las que figuren algunos primates mucho menos inteligentes que nosotros y menos destructivos. Ellos serán nuestros herederos

A young man with dark skin and long, thin dreadlocks is the central figure. He is wearing a long, olive-green military-style coat with a high collar, multiple buttons, and large pockets. The coat is layered over a white shirt. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is a solid, muted green color.

**LURDES BERGADA**  
**SYNGMAN CUCALA**

Plaça des Mercat, 9. Palma de Mallorca.



## El poder de las palabras

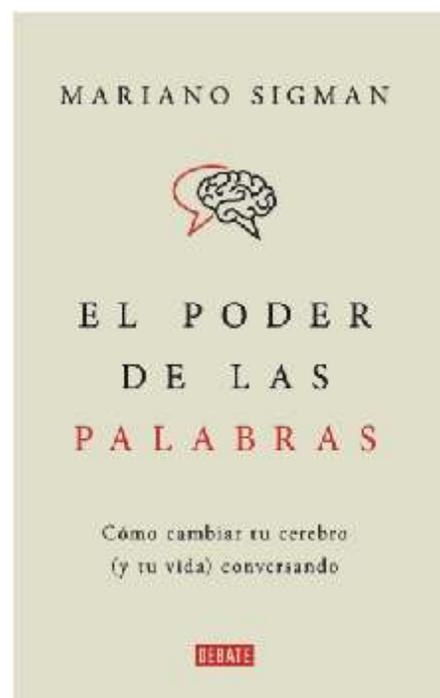
*Libro de Mariano Sigman*

Cómo cambiar tu cerebro (y tu vida) conversando. Háblate bien. Gestiona tus emociones y mejora tu vida a través del poder de las palabras

Después del éxito mundial de *La vida secreta de la mente*, Mariano Sigman reúne los avances más recientes de la neurociencia y los combina con historias de vida y una dosis importante de humor para explicar cómo y por qué las buenas conversaciones mejoran nuestras decisiones, ideas, memoria y emociones. Este libro sostiene y demuestra que, independientemente del momento de nuestra existencia que atravesemos, podemos demoler esas creencias y cambiar ideas y sentimientos, aun aquellos más profundamente arraigados, aprendiendo a conversar. En efecto, la conversación -con otros y con nosotros- es la herramienta más extraordinaria para transformar nuestra vida. Nuestra mente es mucho más maleable de lo que pensamos. Aunque nos resulte sorprendente, conservamos durante toda la vida la misma capacidad

de aprender que teníamos cuando éramos niños. Lo que sí perdemos con el paso del tiempo es la necesidad y la motivación para aprender, de modo que vamos construyendo sentencias sobre lo que no podemos ser: el que está convencido de que las matemáticas no son lo suyo, la que siente que no nació para la música, la que cree que no puede manejar su enfado y el que no puede superar sus miedos. Demoler estas creencias es el punto de partida para mejorar cualquier cosa, en cualquier momento de la vida

Aprende con Mariano Sigman, uno de los neurocientíficos más destacados del mundo, cómo la conversación es la fábrica de ideas más extraordinaria para tu desarrollo personal.





# QUINTA AVENIDA

JAPANESE GASTROBAR



AUTÉNTICA COMIDA JAPONESA  
LLEVADA AL SUMMUM BONUM

Avinguda del Comte de Sallent, 5. Palma de Mallorca. Illes Balears. Tel. 871 04 30 66

Menú mediodía: 15,90 € Menú take-away: 12,50 € Menú Combo: 50 € · [restaurantequintaavenida.com](http://restaurantequintaavenida.com)





# SALVADOR FREIXEDO Y LA RAZA HUMANA

La filosofía de hoy en día es el egoísmo, hay que volver a recuperar la esencia

Por Juan Miguel González Noriega

Salvador Freixedo (1923 - 2019) nació en Carballino (Orense) en el seno de una familia profundamente religiosa. A los 16 años ingresó en la Orden de los Jesuitas. En 1947 se fue a vivir a América, donde vivió en varios países ejerciendo sus labores como jesuita. Publicó su primer libro en 1957 cuando vivía en Cuba: **40 casos de injusticia social**, cuya publicación hizo que fuera invitado por el dictador Batista a abandonar el país. En 1968, estando en Puerto Rico, escribió **Mi Iglesia duerme**, donde planteaba la problemática de una Iglesia encorsetada y denunciaba el poco espíritu evangélico de algunos de sus dirigentes, así como la irracionalidad de algunos de sus dogmas, por lo que fue excluido de la Orden de los Jesuitas tras 30 años de pertenencia. En España se prohibió el libro. En 1970 apareció en Venezuela su libro **Amor, Sexo, Noviazgo, Matrimonio, Hijos**. Por influencias episcopales, el partido social-cristiano en el poder lo metió en la cárcel y posteriormente lo expulsó del país. A partir de su rompimiento con la

Compañía se dedicó a estudiar la fenomenología paranormal y ufológica. Ha escrito más de 30 libros, siendo el último **Teovnilogía**, esperado por todos sus seguidores alrededor del mundo y en general por todos los interesados por el fenómeno ovni y los misterios, dado que llevaba más de diez años sin escribir un libro sobre el tema. Coincidiendo con el lanzamiento de Teovnilogía, se ha reeditado su libro **La granja humana**, uno de sus libros más conocidos, que se publicó por primera vez en 1989. Esta edición está revisada y actualizada por el mismo Freixedo.

La biografía de Salvador Freixedo es una biografía que nos hace homenajear con cariño desde un primer dogma de respeto: el haber sido capaz de salirse del guión de una rutina desengañada para irse hacia la búsqueda vocacional tan incómoda como coherente. Honestidad de salirse de un sistema en el que no cree para quedarse a la intemperie de un mundo cada vez más raro. Si otros colegas hubieran hecho lo

mismo nos hubiéramos quedado sin clero y mejor nos hubiera ido a los católicos, pues el enemigo de frente se hace más querido y respetado que el amigo falso que va de camarada. Ser capaz de renunciar a una vida hecha y cómoda desde la sospecha de que la conciencia no acepta una verdad preestablecida, me parece un gran mérito. Un ejercicio de coherencia. En todo caso valoro su pensamiento de la "granja humana" y la consideración de la manipulación del hombre por inteligencias que usan conceptos "divinos" en su propio interés. Me falta mucha información para ni siquiera discutirlo, pero "académicamente" desde luego merece un pensamiento. Desde luego más que la dictadura positivista de la comunidad científica o del ahora, mercado interreligioso que crea una especie de ONU sin fe. Entre ambos ámbitos seguiré viendo con curiosidad la variable OVNI y sus implicaciones desde una mente que ha aportado mucho.

En su libro **Teovniología** la religión es el fenómeno social más importante de la raza humana, y los ovnis son la gran asignatura pendiente de la ciencia. A primera vista, los ovnis y la religión (los extraterrestres y Dios) no parecen tener nada en común.



Salvador Freixedo, imbuido de profundas ideas religiosas, lo pensó así durante años, hasta que los testimonios de personas fidedignas y las experiencias personales lo convencieron de que, en realidad, y por extraño que pareciera, el fenómeno ovni y el fenómeno religioso (todas las religiones) tienen mucho en común. Y no solo eso, sino que los tripulantes de los ovnis están detrás del comienzo de las religiones, y su

influencia puede trascender incluso más allá de los límites de la fe. ¿Puede ser la inteligencia que hay detrás del fenómeno ovni la responsable de la complicada situación política y económica actual del planeta? Y si es así, ¿qué oscuros intereses se ocultan en su manera de actuar? ¿son estos seres los instigadores del mal en el mundo?

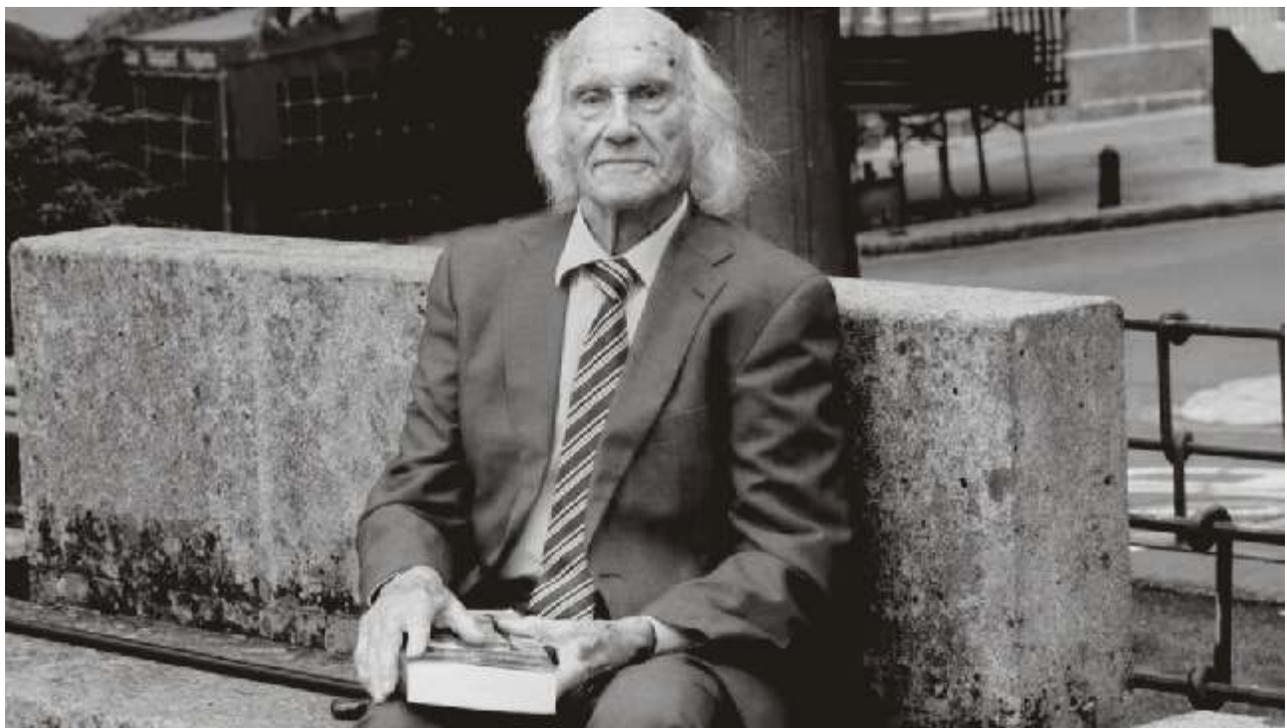
**"EN TIEMPOS PASADOS LA HUMANIDAD ESTABA SIEMPRE EN BUSCA DE DIOS A QUIENES ADORAR; EN EL FUTURO VAMOS A TENER QUE DEFENDEMOS DE LOS DIOS" SALVADOR FREIXEDO.**

"**Defendámonos de los dioses**" de Salvador Freixedo es un libro que trata de averiguar cómo se manifiestan las inteligencias extrahumanas y qué se esconde realmente detrás de ellas, y lo hace buceando tanto en la historia humana una historia a menudo complicada y plagada de injusticias como en la no menos compleja historia de las religiones. ¿Quiénes son esos "dioses" que desde tiempos inmemoriales parecen ser los instigadores de la mayoría de religiones? ¿Cuáles son sus intereses? ¿Por qué se

entrometen en la vida de las personas y juegan con nosotros? A lo largo de estas páginas el autor busca respuestas a un tema tan controvertido, abordándolo desde un punto de vista donde los límites entre la religión y el



fenómeno ovni se difuminan hasta casi desaparecer y convertirse en un todo del que quizá tengamos que defendernos. "Defendámonos de los dioses" es una de las obras más conocidas de Salvador Freixedo, y una de las más populares de la ufología mundial. Esta edición, revisada y actualizada por el propio autor, no puede faltar en la biblioteca de ningún aficionado a los ovnis... ni a las religiones.



La humanidad ha estado siempre manipulada por seres superiores y lo sigue estando en la actualidad, aunque hoy las estrategias son otras. Algunas de las inteligencias que están detrás del fenómeno ovni (UFO) se valen de los líderes mundiales -que son sus marionetas- para conseguir sus objetivos. Su fin último es tener al ser humano atontado, peleando en guerras, siguiendo a falsos ídolos, en un estado de semizombificación.

### **¿Usted teme más a los extraterrestres o a los propios humanos?**

Una de mis prédicas es no tener miedo, porque el miedo es un arma muy poderosa que, aparte de bajar las defensas, nos debilita espiritualmente. Indudablemente, los humanos me pueden causar un daño más inmediato y si algún extrahumano se lo propusiera podría hacerme un daño mayor. Pero procuro ser buena gente y sintonizar con el bien y lo positivo del universo. Es la mejor medicina preventiva.

### **Defiende que los extraterrestres están infiltrados en nuestra sociedad. ¿Qué le hace pensar eso?**

Es largo de explicar. Como te decía al principio, la calaña de estos seres -los negativos son los que más interfieren- se deja ver en los grandes líderes mundiales que a través de sus thinktanks y agencias de prensa se valen para imponer políticas antihumanas a la sociedad, con el fin de tenerla anestesiada y controlada, con pan y circo y, a veces, ni eso. Esto se sustancia en autoridades corruptas, un sistema financiero mafioso que organiza crisis ad-hoc, unos medios de comunicación al servicio del sistema y unos políticos psicópatas.

Una señora sale de un barrio de ricos, estropeada como un robot al que se le da abuso y maltrato. La pregunta que nos dejó Freixedo, a lo largo de sus incontables conferencias, apariciones en la radio y la tele, y varios libros, como prolífico autor, fue ¿qué hace que los humanos nos comportemos de esa forma con otros humanos? Y la respuesta parece estar clara: desconfiemos de nuestros dioses.

El Dios a que se refiere Ignacio de Loyola es por supuesto el dios de la Biblia;

el rencoroso y miserable dios del Pentateuco. Y a ese individuo yo me niego a darle ninguna adoración ni servicio.

No tenemos mucho qué decir, sino que se murió Salvador Freixedo y ya todo se sigue yendo a la mierda. Cada vez el mundo se vuelve más una granja y los Dioses son más Dioses. La función continúa infortunadamente. Y somos los animales del circo, al que asisten criaturas para nosotros extraordinarias: a divertirse con nuestras monerías de filisteos.

Aún recordamos aquél día que don Antonio Ribera dijo que si los extraterrestres no existían, debíamos inventarlos para acallar jetas racionales de suficiencia.

### **¿A quién queremos gustar, Salvador Freixedo?**

En el cristianismo se nos dice que Dios es nuestro Padre. Pero cuando uno lee la Biblia llega a la conclusión de que el hombre, en esta etapa de su existencia es un pobre huérfano en el Cosmos.

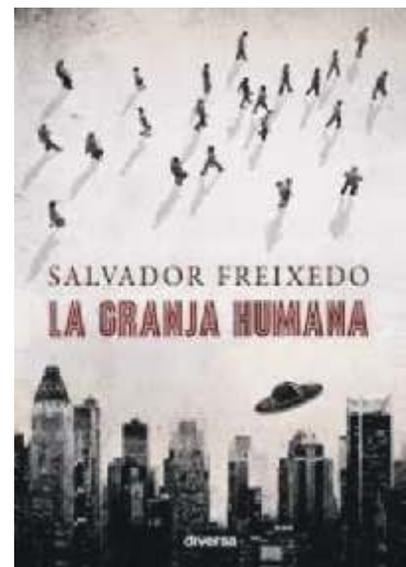
Ahora que saldrán los frikis a hablar mucho de Salvador Freixedo, no queda más que el mutismo. Nos gustaría temernos que esto ha sido una broma pesada, que uno después de muerto solo tiene tierra y putrefacción; pero los malparidos extraterrestres nos harán reencarnar para seguir con su oprobioso y ruin espectáculo, a costa de nuestra orfandad. Un OVNI nos espera al final de la muerte y al inicio de otra nueva muerte, en otro rincón del cosmos. Tú comprendiste eso, y por eso nunca te atreviste como los rufianes a dar una definición de Dios, sino que te declarabas un agnóstico enamorado de la inmensidad del misterio, misterio al que ayer has penetrado en medio de la complejidad de tu sueño. Y, como en el amor, te habitó la reciedumbre del que sabe de la próxima desilusión, la cual se alimentará de un nuevo enamoramiento, hasta que alguna vez, quizás, aparezca algo semejante a todo.

### **¿Somos animales de granja?**

El asunto que aborda Salvador Freixedo en este curioso ensayo **La granja humana** no es el de la existencia de

visitantes de otros mundos (cosa que da por hecha) sino las verdaderas intenciones de éstos hacia la Humanidad.

Básicamente sostiene que ellos están aquí desde tiempos inmemoriales, adoptando diversas formas (dioses, voces en nuestras cabezas, apariciones fantasmales...) y usando cualquier método para manipularnos y obtener beneficio de nosotros. Estos seres no estarían movidos necesariamente por la maldad, sino por puro y frío interés, igual que lo cuando nosotros nos aprovechamos de los animales de una granja. Sólo que en este caso, la granja sería la Tierra y los animales los seres humanos.



La idea es muy atractiva como guión de novela de ciencia ficción. Sin embargo, en las páginas de **La granja humana** el bueno de Freixedo no logra que su hipótesis sea convincente. Los casos de contactados expuestos rozan el esperpento, convirtiendo esta lectura en un texto sólo apto para alguien completamente convencido de las tesis «freixedianas».

Dicho todo esto, debo señalar que Freixedo me cae muy bien y estoy seguro de que no intenta engañar a nadie con sus teorías, pues él sí cree en lo que predica. No me arrepiento de haber leído **La granja humana**, al contrario, pues al fin y al cabo es una obra que ofrece un punto de vista muy curioso sobre los fenómenos paranormales y que tiene la virtud de excitar la imaginación. Pero en mi opinión el libro es poco más que un relato fantástico.



· cocina mallorquina de autor ·

Menú degustación 48€.

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

Horario: lunes a sábado 13:30-15:30h / 20:30-23:00h. Domingo: 13:30-15:30h



TAKE A WALK  
ON  
**THE  
WINE  
SIDE**  
VINS & TAPES



**Cocina de producto. Marisco y pescado fresco.**

**Market Cuisine of quality raw material. Seafood and fresh fish.**

**Passeig de Mallorca, 8. Palma. Mallorca. Tel. 971 71 13 48 · [www.thewineside.es](http://www.thewineside.es)**

## James Rielly: no todo lo que vemos es lo que parece ser

El espectador queda atrapado en una brecha sutilmente perturbadora entre lo que ve y lo que piensa que ve, lo que sabe de su vida, de su familia y lo que no sabe de la vida de los demás.

*Por Fernando Francés*

Las piezas expuestas están basadas principalmente en historias e imágenes tomadas de artículos periodísticos que traen al espectador a ficciones ambiguas o erróneas, siendo instantáneamente reconocibles tanto por su sutileza como por la oscuridad inherente de su mensaje. Su aparente simplicidad está socavada por una sensación de malestar, una subversión de los roles familiares, un indicio de lo disfuncional a través de sus representaciones de niños que se comportan como adultos y de adultos que se comportan como niños.

Sus pinturas y acuarelas parecen funcionar como una especie de "rito de paso", de transición entre el horror de la infancia y el horror de la vida adulta, excepto que en las obras de Rielly nunca se termina dicha transición.

Permanecemos atrapados en el espacio existente entre una especie de pesadilla inocente, representada por el típico humor cruel de la infancia, y una versión particular de lo que podría llegar a significar. Su uso del humor también es parte de una tradición pictórica y cultural en la que la sátira y lo grotesco pueden actuar como una válvula de presión para las tensiones sociales.

"Yo no soy un artista político",

dice Rielly, "pero me burlo de ciertas cosas, el poder, las relaciones familiares, las limitaciones a las que estamos sometidos, el papel que estamos obligados a desempeñar, el narcisismo de cualquier individuo que pretenda ser excepcional". El espectador queda atrapado en una brecha sutilmente perturbadora entre lo que ve y lo que piensa que ve, lo que sabe de su vida, de su familia y lo que no sabe de la vida de los demás. Es precisamente esta ambigüedad lo que a menudo ha llevado a la controversia mediática alrededor de su obra.

Sin embargo, no todas las lágrimas en estas obras son causadas por el dolor, sino también por la alegría. "Siempre veo el acto de llorar como algo positivo. Es algo que todos hacen y para mí representa alegría en lugar de tristeza. No soy una persona religiosa, pero me gusta la imaginería de la iconografía católica donde las lágrimas tienen un significado diferente".

**ENG** James Rielly is a British artist born in 1956 currently based in France and Professor at the Beaux-arts de Paris.

The artist regularly exhibits his works internationally and to great

acclaim. Rielly's works are subtle yet inherently dark. Slightly twisted psychology of the rites of passage is central to what Rielly's works meditate upon regularly.

The hesitation between life's transitions depicted as we consider whether adolescences is genuinely innocent in light of how we behave as adults.

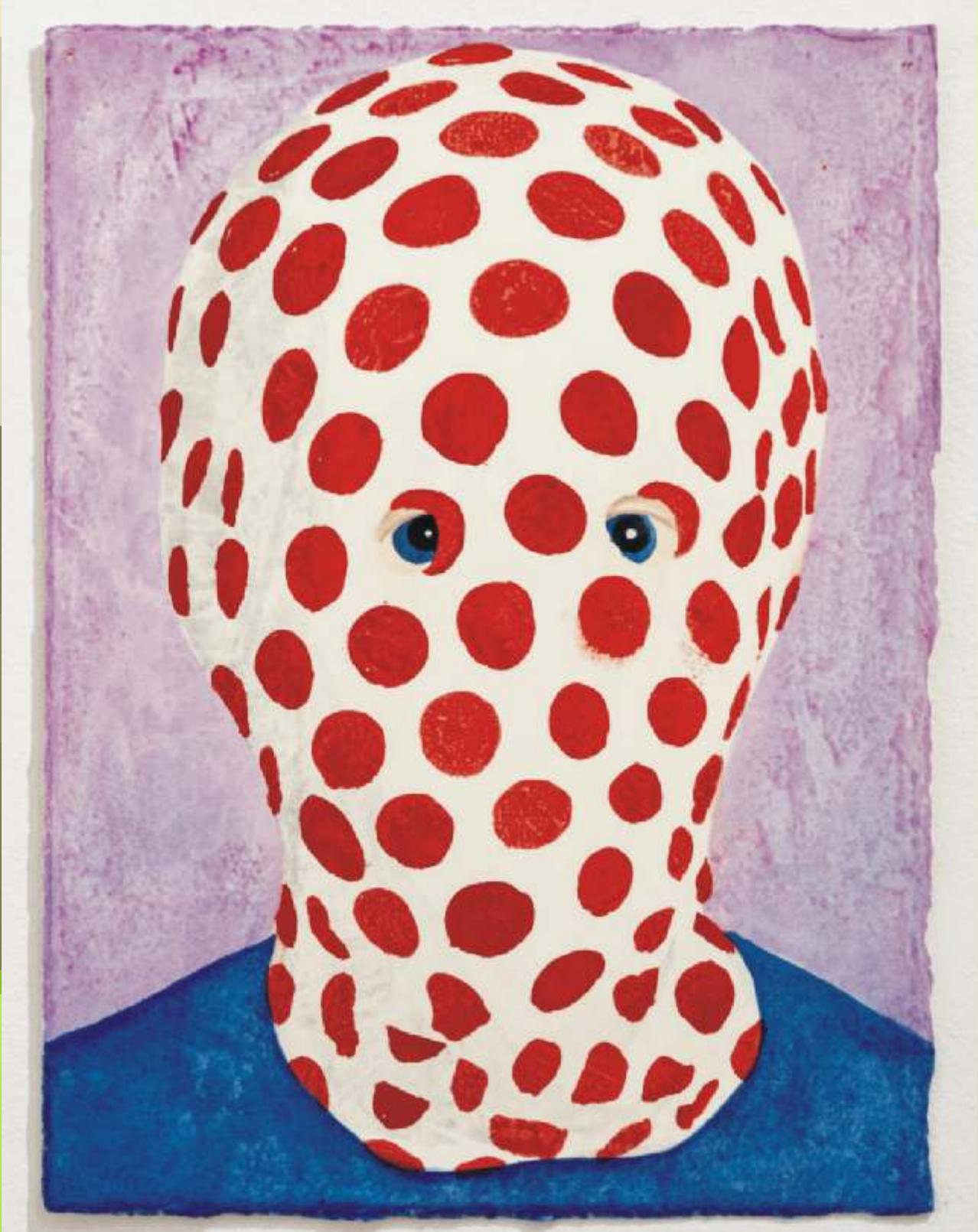
Rielly's works are characterised by the use of a very striking palette of colours, although this exhibition is a good way to see how his work has evolved in recent years and that he decided to vary his style to make those looking at his work lean towards joy and happiness.

"I'm very happy to be discovering colour. When I was young I used to use paler, softer shades but as I grew older I wanted to incorporate brighter colours to show off the happiness there is in my work," he explained.

Curiously, this happiness is hidden behind characters - mainly children - who at first sight appear to be burdened with sadness, with tear-stained faces and sorrowful expressions, creating an array of feelings in the spectator which are completely open to the imagination.

However, not all the tears in these works are caused by grief, but also by joy.







## Los bocetos de carácter onírico de Bilal Bahir



Su investigación artística se interesa por la diversidad de culturas en una amplia perspectiva cronológica.

*Por Jesús Reyna Estévez*

Desarrolla una dimensión biográfica y política para culminar con ciclos de dibujos y bocetos de carácter onírico y poético. Plantea la cuestión del estado de guerra y la existencia humana a través de los muchos cambios en la sociedad iraquí, ya sean cambios culturales, políticos o económicos. Los elementos pictóricos expresan el profundo compromiso del artista con las grandes cuestiones de nuestro tiempo: el lugar del individuo en medio de los conflictos y cambios que sacuden al mundo y tocan al ser humano en el centro de su vida. La línea roja que recorre toda su obra artística tiene su origen en la cuna de la humanidad: Mesopotamia. Aquí comienza el interrogatorio del artista, interrogatorio que muestra a través de un panorama de

hechos históricos y culturales impactantes. A través de sus dibujos, Bahir, como un guionista, despliega sus reflexiones con la ayuda de imágenes de hechos vividos o soñados. En páginas de libros antiguos, despliega su mundo, sus sueños y la dura realidad.

**ENG:** His artistic research is interested in the diversity of cultures in a vast chronological perspective. He develops a biographical and political dimension to end up with cycles of drawings and sketches with a dreamlike and poetic character. It raises the question of the state of war and human existence through the many changes in Iraqi society, be it cultural, political or economic changes. The pictorial elements express the artist's

deep commitment to the great questions of our time: the place of the individual in the midst of the conflicts and changes that are shaking the world and touching the human being at the heart of his life. The red line that runs through all his artistic work originates in the cradle of humanity: Mesopotamia. This is where the artist's interrogation begins, an interrogation that he shows through a panorama of striking historical and cultural facts. Through his drawings, Bahir, like a screenwriter, unfolds his reflections with the help of images of lived or dreamed events. On pages of ancient books, he unfolds his world, his dreams and the harsh reality.

— Ces trucs-là arrivent chez les voiliers, fit le capitaine du vapeur avec dédain. Quel équipage?

— *Saint-Vincent.*

— Ah! un Fécampois. Ton nom?

— Viral.

— Connais pas. Eh bien! ici tu es sur l'*Emeraude*, commandant Fourlier.

Ce nom! Robert m'it sans que personne le remarquât. Il était en présence de l'homme qui avait osé lever les yeux sur le jeune marin frémit; cependant il fit hocher la tête et dit pas au pouvoir de son rival?

Le patron déjà continuait :

— Ton sabot doit être sur le bon chemin. Tu ne penses point que je vais gaspiller pour te ramener chez toi comme une

— Je ne le demande pas, riposta

— Ça vaut mieux. Tu connais le patron? Il te recueillit doit rester et travailler sur le bord jusqu'à ce qu'on rencontre le sien, ou le sien. Par ainsi, je t'affecte au chatut : un docteur pas dégoûrdi, pour sûr! Enfin, mes honneurs, manoeuvre. Compris?

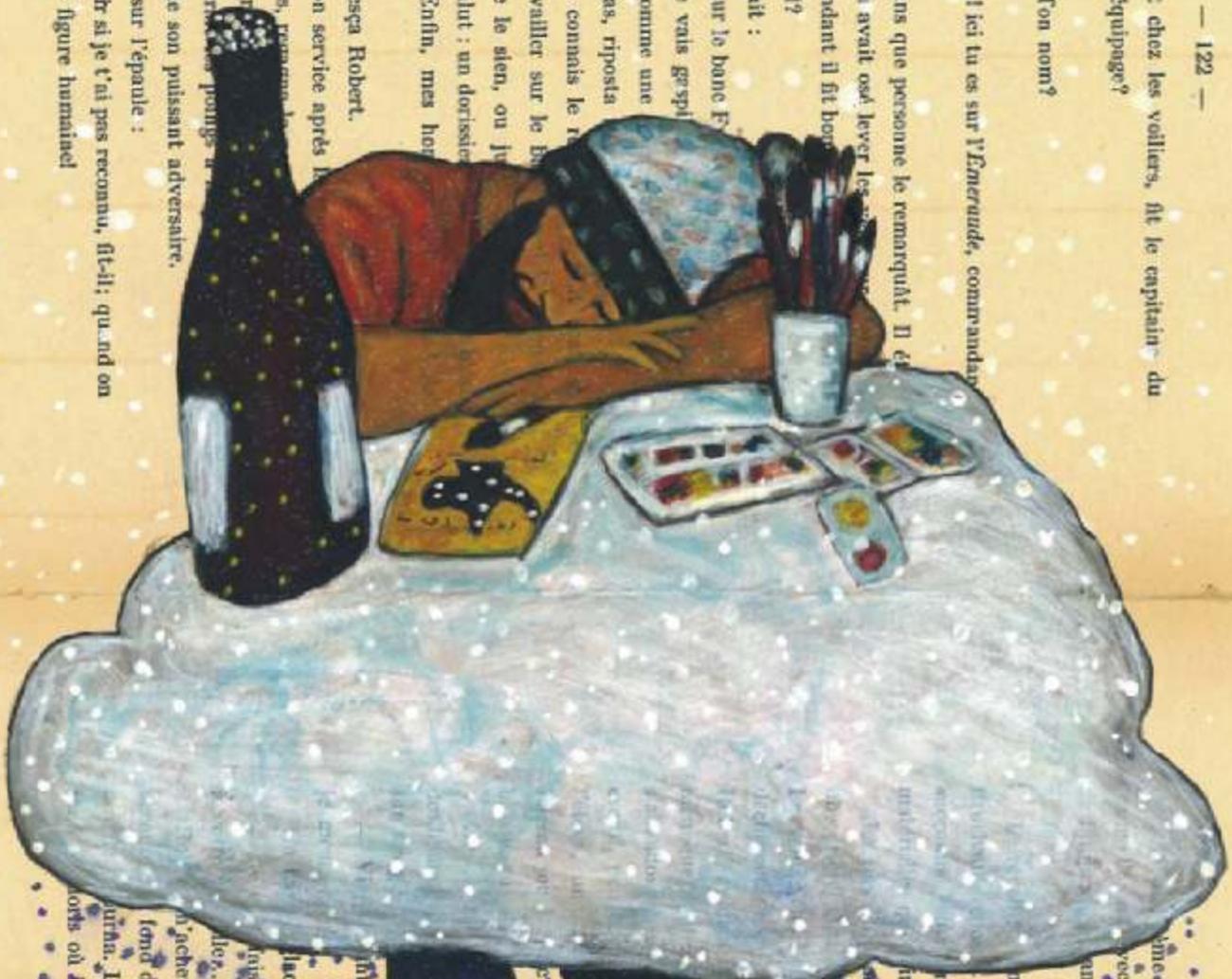
— C'est régulier, acquiesça Robert.

— Bon. Tu prendras ton service après le déjeuner.

Fourlier, tournant le dos, remarqua que celui-ci était l'heureux mari de Mariette. Et Robert serrait les poings et vivait sous la dépendance de son puissant adversaire.

Ferré lui posa la main sur l'épaule :

— Faut pas m'en vouloir si je t'ai pas reconnu, fit-il; quand on t'a trouvé, tu n'avais plus figure humaine!



... quelquefois il voyait se lever le jour, depuis que la mer avait repris son aspect habituel. Glacé, épuisé, tout de soif et de faim, Viral s'était laissé glisser sur le banc de sable, attendant que le vent se levât. Il se releva, se frotta les yeux, et se mit à marcher. Il se sentait fatigué, mais il avait l'impression d'être en mouvement. Il se dirigea vers le large, et se sentit plus libre. Il se souvint de sa femme, et se mit à pleurer. Il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant. Il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant.

... il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant. Il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant.

... il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant. Il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant.

... il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant. Il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant.

... il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant. Il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant.

... il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant. Il se sentait seul, et il avait l'impression d'être abandonné. Il se sentait triste, et il avait l'impression d'être malade. Il se sentait fatigué, et il avait l'impression d'être mourant.





# Denis Popov

## "Las criaturas de la noche"



Las cerámicas introspectivas del búlgaro Denis Popov, demuestran su gran capacidad de transmitir a través de la forma su mundo interior y sacarlo fuera de la caja de oscuridad infinita que es la incapacidad de ver

### *Reportaje a Denis Popov*

"Nací ciego, y por lo tanto mis ideas son tal vez diferentes de las de los videntes. Percibo el mundo que me rodea a través del tacto con las manos o la descripción. Me encanta leer desde que era pequeño. Naturalmente, comencé con cuentos de hadas y pasé a novelas de fantasía y ciencia ficción, que desataron mi imaginación".

En "Las criaturas de la noche" el artista búlgaro Denis Popov interpreta personajes bíblicos progenitores de todas las criaturas nocturnas. Se trata de dos esculturas de cerámica: Lilith y Caín. Su trabajo se nutre también del folclore búlgaro. Las esculturas grupales representan criaturas del bosque en una danza salvaje y, un vampiro que es la imagen sobrenatural de la inmortalidad que desea el artista. La última escultura representa el paso del tiempo para los seres mortales.

Los libros son mi principal pasión, dice Denis. Quizás la limitación de la falta de la vista ha contribuido a su alejamiento de los efectos visuales que crea el cine a través de los cuales insinúa la idea, arrullando la imaginación. La literatura da una imagen más completa del mundo que nos rodea. A través de las descripciones uno puede vivir en el mundo del personaje y experimentar sus movimientos, e

inspirarse para crear al personaje. Cada libro que Denis Popov leyó, además de enriquecer sus ideas sobre el mundo, generaron preguntas y le hicieron buscar respuestas. De esta manera Denis se familiarizó con los mitos y leyendas de diferentes pueblos. Le interesaba el hecho cómo ciertos mitos, al juntarse, podían crear una religión y cómo esta religión podía influir en el desarrollo de ciertas culturas. El artista buscó las diferencias y similitudes entre las diferentes mitologías y religiones y se preguntó dónde se cruzaban y cuál era el camino correcto hacia lo divino, aunque en realidad nunca había sido religioso.

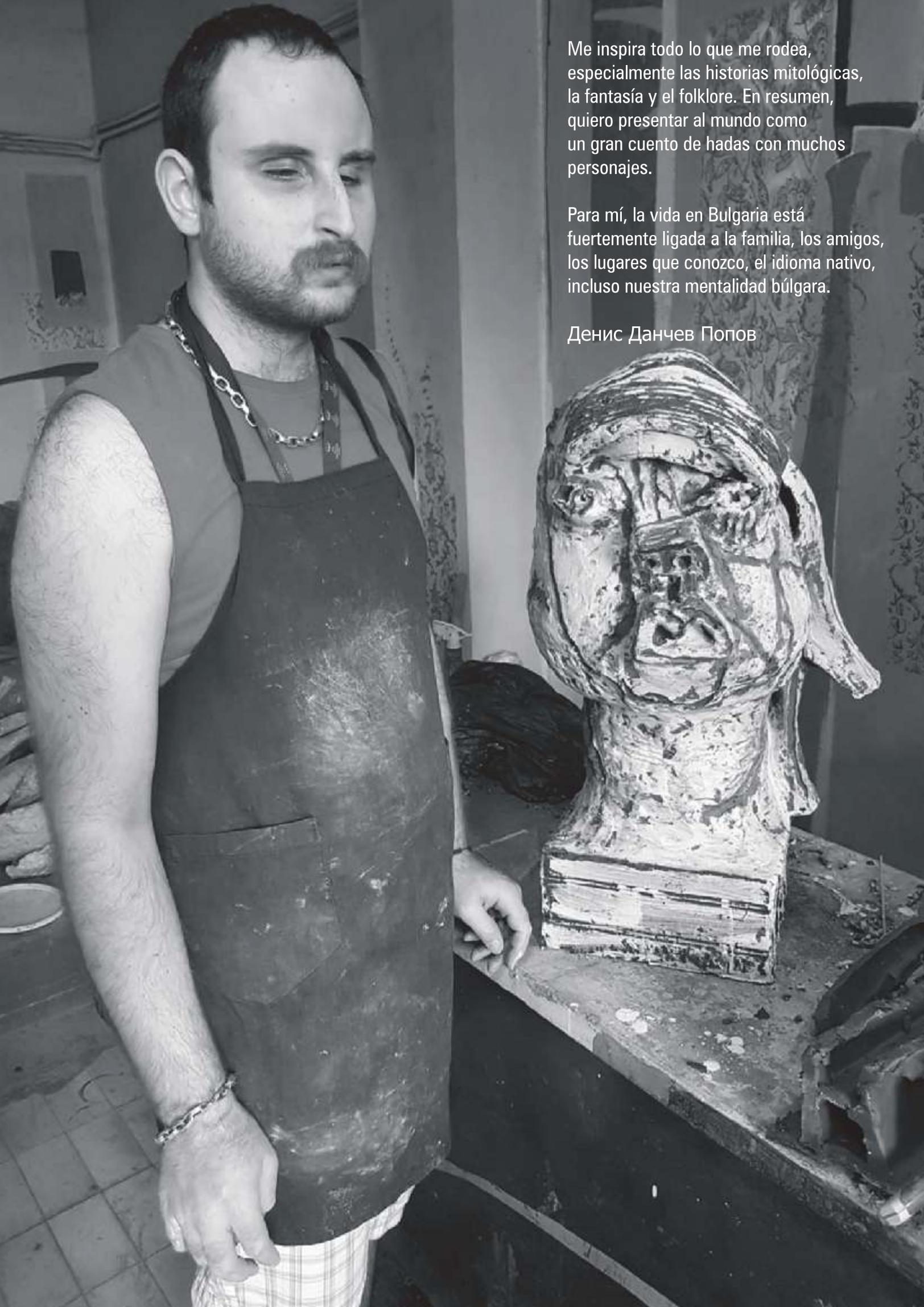
Buscando la manera de poner la mente en orden y de dar sentido a la religión como una necesidad en la vida humana y sobre todo lograr encajar en algún grupo social adecuado: ateos, creyentes o pseudo-creyentes. Empezó a estudiar el origen y desarrollo de las enseñanzas más prevalentes en la actualidad. Esto le llevó al estudio del cristianismo y el islam, las dos religiones de su alrededor, y especialmente las contradicciones y similitudes entre ellas. Naturalmente, pero no tan a fondo, se familiarizó con otras enseñanzas religiosas como el budismo y el hinduismo. De toda la investigación, descubrió que todas las religiones

básicamente predicaban lo mismo: ser buenos, unidos, tolerantes, no dañar al prójimo, pero por otro lado, cada religión en su predicación es intolerante. ¿Qué importa cómo nombramos a Dios, ya que incluso en los diferentes idiomas sus pactos son los mismos y en diferentes culturas la idea de él es similar?

Las religiones dividen a las personas en lugar de unir las, concluyó el artista búlgaro. Las religiones se convierten en una herramienta política que se utiliza hábilmente para manipular a las masas públicas.

Al estudiar las enseñanzas religiosas Denis, también se topó con los seres que las religiones rechazan. Eran seres enigmáticos que se mencionaban veladamente en los textos religiosos oficiales. Esto desató su curiosidad y le motivó a buscar cada vez más información sobre su existencia y manifestaciones. ¿Era el poder de la magia, uno de los principales conocimientos rechazados por todas las religiones?

La magia le da al portador el poder de tomar su destino en sus propias manos y determinar cómo vivir sin depender de una deidad autoritaria suprema. Estas criaturas están fuera de la caja, tienen superpoderes y pueden elegir vivir para siempre.



Me inspira todo lo que me rodea, especialmente las historias mitológicas, la fantasía y el folklore. En resumen, quiero presentar al mundo como un gran cuento de hadas con muchos personajes.

Para mí, la vida en Bulgaria está fuertemente ligada a la familia, los amigos, los lugares que conozco, el idioma nativo, incluso nuestra mentalidad búlgara.

Денис Данчев Попов



El color para mí es un concepto. Cuando lo pongo en mi trabajo, marca el carácter del objeto.

"Las criaturas de la noche" del ceramista búlgaro Denis Popov

Denis Popov, decidió ubicar a los progenitores de todas las criaturas nocturnas, **Lilith** y **Caín** como el eje de su narrativa escultórica "Las criaturas de la noche". Siguiendo por las **Hadas**, seres del bosque, guardianes de la naturaleza, y la imagen del **Vampiro**, con el que se identificó el ceramista. Elogió la imagen de **Las Samodivas** y realizó una escultura de la danza Samodiva característica del folclore búlgaro. Como siempre hay pros y contras, y no podemos rechazar la realidad por esto Denis decidió a retratar la imagen del tiempo a partir de **Edipo Rey**.

El artista descubrió que se podía encontrar información más completa de Lilith en textos hebreos antiguos, mitos sumero-acadios y cuentos populares. Según el mito judío, Lilith fue la primera mujer creada junto con Adán, quien poseía las mismas habilidades y por este hecho no

deseaba tomar represalias contra él. Cuando trató de someterla, ella lo dejó y por eso Dios envió a tres ángeles para traerla de regreso, pero ella se negó porque no era reconocida como igual al hombre y eligió convertirse en un demonio de la noche para vengarse del hombre.

Para Denis Popov, Lilith es una mujer fuerte y poderosa que busca la justicia y la rectitud. Ella es la dueña de la noche y la portadora del conocimiento y la energía sexual. La representó sentada en un trono junto con dos leones que yacen a sus pies, que simbolizan su poder y su fuerza. En ambos lados hay dos búhos, que simbolizan no solo la noche, sino también el poder de la sabiduría. La manzana en sus manos es un símbolo de seducción y curiosidad, que empuja a una persona a nuevos conocimientos. El ceramista la representó con patas de pájaro para enfatizar su origen celestial.

La segunda figura de Denis es la de Caín. En la Biblia cristiana, Caín es el primer hijo de Eva, el primer asesino y el tercer hombre en la tierra. Caín era agricultor, Abel era criador. Los sacrificios de Abel fueron recibidos por Dios con mayor favor. Caín se puso celoso y mató a su hermano Abel, cometiendo el primer fratricidio según la Biblia.

La historia de Caín y Abel se puede encontrar en la Biblia cristiana, el Corán musulmán, etc. Se dice que Caín y Abel tenían hermanas gemelas y se suponía que cada uno se casaría con la gemela del otro, pero la hermana de Caín era más hermosa y ambos la querían. Así llegó la decisión de pedir la bendición de Dios a través de la ofrenda del cuerpo. Después de que Dios bendijo a Abel en un ataque de ira, Caín mató a su hermano. Caín es considerado la fuente del mal, el poder y la codicia.



"Samodivsko Horo", la danza "Horo" es característica del folclore búlgaro



El Minotauro, es el regalo que hice a Maria Landova, la guionista de la película -Eye of the Minotaur-, que habla de mí



El Mago

## Patricia Piccinini: El mundo "natural" en la era digital

Explorando conceptos de lo que es "natural" en la era digital, Patricia Piccinini aporta una perspectiva profundamente personal a su trabajo.

*Por Rachel Kent*

Desde principios de la década de 1990, Piccinini se ha interesado por la forma humana y su potencial de manipulación y mejora a través de la intervención biotécnica. Desde el mapeo del genoma humano hasta el crecimiento de tejidos y órganos humanos a partir de células madre, el arte de Piccinini traza un terreno en el que se entrelazan el progreso científico y las cuestiones éticas, señala Rachel Kent.

Su trabajo abarca escultura, fotografía, video y dibujo, y su práctica examina el límite cada vez más nebuloso entre lo artificial y lo natural tal como aparece en la cultura y las ideas contemporáneas. Sus dibujos surrealistas, animales híbridos y criaturas vehiculares cuestionan la forma en que la tecnología y la cultura contemporáneas cambian nuestra comprensión de lo que significa ser humano y se preguntan sobre nuestras relaciones y responsabilidades hacia lo que creamos. Si bien la ética es central, su enfoque es ambiguo y cuestionador en lugar de moralista y didáctico.

"Mi práctica se centra en los cuerpos y las relaciones. Las relaciones entre las personas y otras criaturas, entre las personas y nuestros cuerpos,

entre las criaturas y el medio ambiente, entre lo artificial y lo natural. Estoy particularmente interesada en la forma en que las realidades cotidianas del mundo que nos rodea cambian estas relaciones. Quizás por esto, muchos han mirado mi práctica en términos de ciencia y tecnología, sin embargo, para mí está influenciada por el surrealismo y la mitología. Mi trabajo tiene como objetivo cambiar la forma en que las personas ven el mundo que les rodea y cuestionar sus suposiciones sobre las relaciones que tienen con el mundo", afirma Patricia Piccinini

**ENG** "Since the early 1990s, Piccinini has pursued an interest in the human form and its potential for manipulation and enhancement through biotechnical intervention. From the mapping of the human genome to the growth of human tissue and organs from stem cells, Piccinini's art charts a terrain in which scientific progress and ethical questions are intertwined." Patricia Piccinini was born in Sierra Leone and lives in Australia. Her work encompasses sculpture, photography, video and drawing and her practice examines the increasingly

nebulous boundary between the artificial and the natural as it appears in contemporary culture and ideas. Her surreal drawings, hybrid animals and vehicular creatures question the way that contemporary technology and culture changes our understanding of what it means to be human and wonders at our relationships with and responsibilities towards that which we create. While ethics are central, her approach is ambiguous and questioning rather than moralistic and didactic.

"My practice is focused on bodies and relationships; the relationships between people and other creatures, between people and our bodies, between creatures and the environment, between the artificial and the natural. I am particularly interested in the way that the everyday realities of the world around us change these relations. Perhaps because of this, many have looked at my practice in terms of science and technology, however, for me it is just as informed by Surrealism and mythology. My work aims to shift the way that people look at the world around them and question their assumptions about the relationships they have with the world." Patricia Piccinini







## Las fotografías introspectivas de Daniëlle van Zadelhoff



Daniëlle van Zadelhoff crea sus fotografías a partir de su fascinación por la naturaleza interna de los humanos.

*Por Aglia Tau*

A lo largo de su historia, la fotografía ha dialogado con las artes visuales más tradicionales. A veces buscando ser reconocida como un miembro igualitario de la familia de las Bellas Artes. A veces enfatizando su relación única y diferente con el mundo que nos rodea: una imagen capturada en lugar. Pero hay otro hilo en esta conversación en el que las tradiciones de las Bellas Artes y la naturaleza de los procesos fotográficos mantienen un diálogo más íntimo. A través del uso sutil de la iluminación y la pose, la fotoartista belga Daniëlle van Zadelhoff recrea el sentimiento de las pinturas de la Edad de Oro en la historia de los Países Bajos. Esta fue una época de florecimiento cultural y económico cuando el arte en la

región se alejó de las pinturas religiosas para iglesias y catedrales hacia un arte más doméstico que exploraba ideas morales y filosóficas a través de la alegoría y el retrato. Daniëlle van Zadelhoff se basa en una memoria cultural compartida de este importante período en la historia del arte occidental. Al igual que la poesía y la literatura del pasado, reconocemos el lenguaje visual de otra era y lo asociamos con los significados más profundos que esos poemas, historias e imágenes buscaban involucrar. ¿Qué significa ser bueno? ¿Qué significa ser mortal? ¿Qué es amar, sufrir, desesperar? Al situar sus retratos dentro del lenguaje visual del pasado, Daniëlle van Zadelhoff nos invita a mirar más allá del simple hecho de la representación fotográfica a

las cuestiones más profundas que han ocupado y dejado perplejas a las mentes de los seres humanos durante siglos. Trabaja de forma puramente intuitiva y se esfuerza por congelar una emoción en el tiempo. La composición y el tema son los principales: se trata de la luz, los matices de color y la perspectiva. Aunque la asociación con las obras de arte de los grandes maestros de los Primitivos Flamencos, los Países Bajos del Sur o el Renacimiento parece obvia, no debería ser predominante. La técnica del claroscuro solo sirve para acentuar las emociones de sus personajes, enfatizando su fragilidad. A pesar del parecido, sus imágenes conservan un carácter contemporáneo.



**ENG:** Throughout its history, photography has had a conversation with the more traditional visual arts. Sometimes seeking to be recognised as an equal member of the Fine Art family. Sometimes emphasising its uniquely different relationship to the world around us: an image captured rather than constructed. But there is another strand to this conversation in which the traditions of Fine Art and the nature of photographic processes maintain a more intimate dialogue.

Through the subtle use of lighting and pose the Belgian photo-artist Daniëlle van Zadelhoff recreates the feeling of paintings from the Golden Age in the history of the Low Countries. This was a time of cultural and economic flourishing when art in the region moved away from religious paintings for churches and cathedrals to more domestic art that explored moral and philosophical ideas through allegory and portraiture.

She does not restage specific paintings as photographic tableaux but draws on a shared cultural memory of this important period in the western history of art. Like the poetry and literature of the past, we recognise the visual language of another era and associate it with the deeper meanings that those poems, stories and pictures sought to engage. What does it mean to be good? What does it mean to be mortal? What is it to love, to suffer, to despair? In setting her portraits within the visual language of the past, Daniëlle van Zadelhoff invites us to look beyond the simple fact of

photographic representation to the more profound questions that have engaged and perplexed the minds of human beings for centuries.

Daniëlle van Zadelhoff creates her photographs from her fascination for the inner nature of humans. She works purely intuitively and she strives to freeze an emotion in time. Composition and subject are leading: it's all about the light, colour nuances and perspective.

Although the association with the works of art of the great masters of the Flemish Primitives, Southern Netherlands or the Renaissance seems obvious, it should not be predominant. The clair-obscur technique only serves to accentuate the emotions of her characters, emphasising their fragility. Despite the resemblance, her images retain a contemporary character.







Belive

Distrust

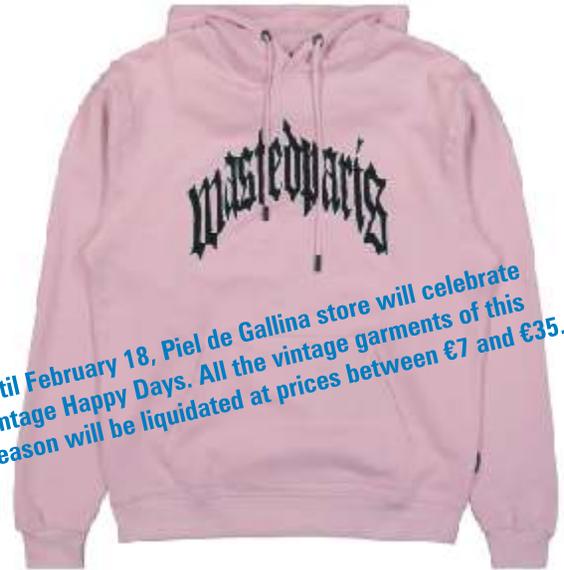


## DRESSCODE & DESIGN



Vintage Happy Days hasta el 18 de Febrero en Piel de Gallina Shop. Todas las prendas vintage de esta temporada se liquidaran a precios entre 7€ hasta 35€.

'PARLEZ' CALY PUFFER JACKET: ~~140€~~ AHORA 115€  
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



Until February 18, Piel de Gallina store will celebrate Vintage Happy Days. All the vintage garments of this season will be liquidated at prices between €7 and €35.

WASTED ARCH HOODIE: ~~84€~~ AHORA 45€  
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)

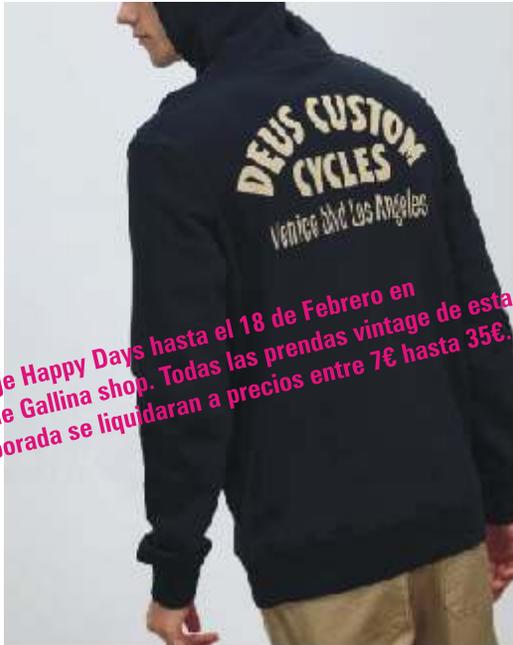


NEW BALANCE MADE IN USA: 250 €  
Pasatiempos Store Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



VANS X ALVA SKATES AUTHENTIC: 100 €  
Pasatiempos Store Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

## DRESSCODE & DESIGN



*Vintage Happy Days hasta el 18 de Febrero en Piel de Gallina shop. Todas las prendas vintage de esta temporada se liquidaran a precios entre 7€ hasta 35€.*

**DEUS EX MACHINA HOODIE: ~~100€~~ AHORA 65€**  
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



**REEBOKCLUB C 85 VINTAGE : 110 €**  
Pasatiempos Store Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



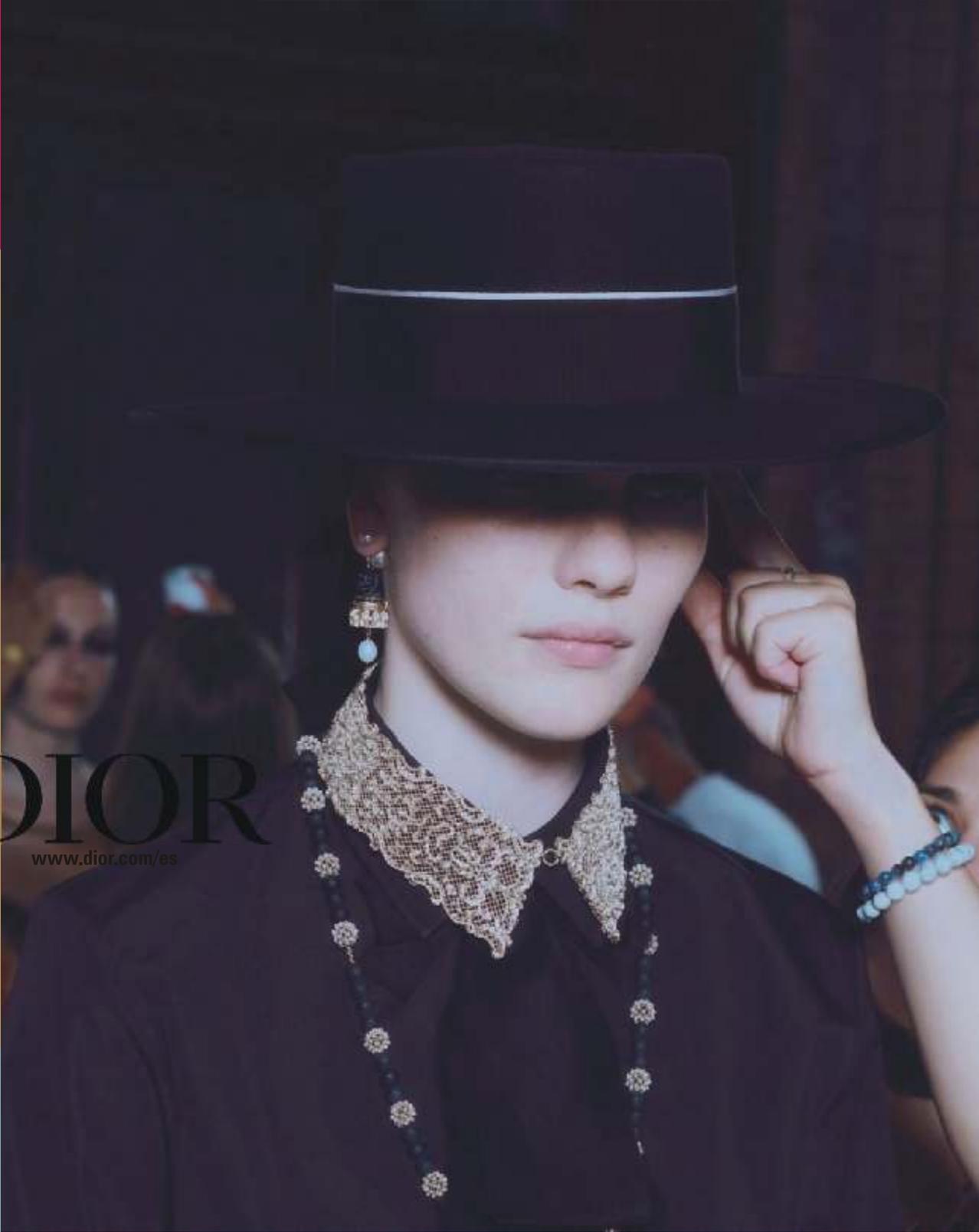
**SUDADERA: 69 €**  
Lurdes Bergada & Syngman Cucala  
Plaça del Mercat, 9. Palma.



**OVERSIZE: 89 €**  
Lurdes Bergada & Syngman Cucala  
Plaça del Mercat, 9. Palma

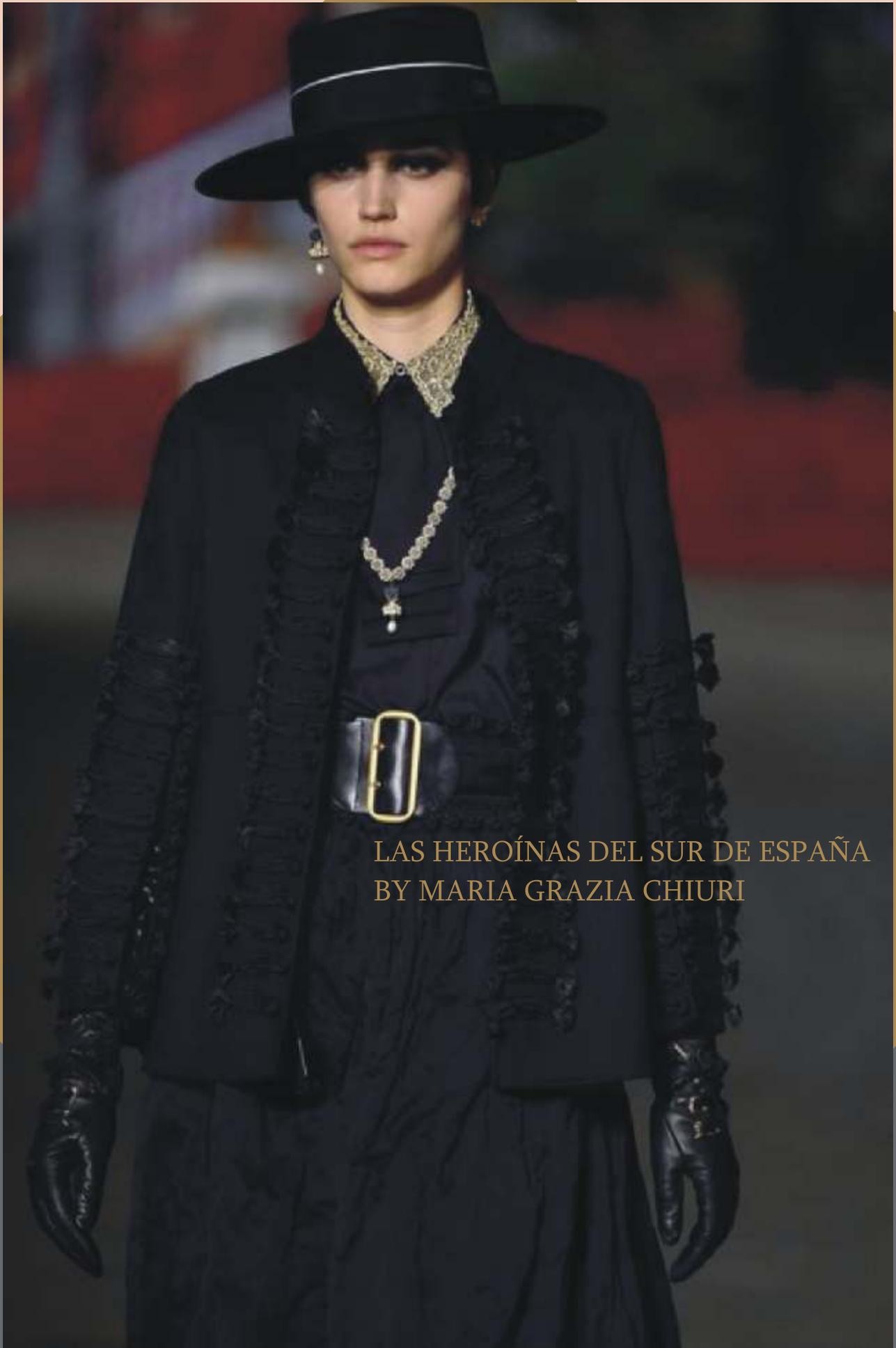


**CAMISETA: 54 €**  
Lurdes Bergada & Syngman Cucala  
Plaça del Mercat, 9. Palma.



**DIOR**

[www.dior.com/es](http://www.dior.com/es)



LAS HEROÍNAS DEL SUR DE ESPAÑA  
BY MARIA GRAZIA CHIURI





**DIOR**

[www.dior.com/es](http://www.dior.com/es)



LAS HEROÍNAS DEL SUR DE ESPAÑA  
BY MARIA GRAZIA CHIURI

## Manuel Caporale, la 4<sup>o</sup> generación de restauradores centenarios

### REPORT

La saga familiar sigue su camino siempre alegres y serviciales, muy propio de las auténticas mesas italianas.

*Texto: Rose Sioux / Fotografía: Archivo*

El grupo gastronómico **Ristoro 1918** agrupa el grupo empresarial de la familia Caporale y que representa su historia y legado centenario como restauradores.

En Mallorca todo empezó con **La Bottega di Michele**, un espacio gastronómico dirigido por **Michele Caporale** donde la dolce vita está presente en todas sus creaciones desde hace décadas. Luego llegó el turno de su hijo **Manu Caporale** con el **Bianco e Rosso** donde se presume de ofrecer una cocina mediterránea en continua evolución, tanto que nunca te sabrá igual. Y si hablamos de pizzas, en su horno de piedra se preparan a fuego las mejores pizzas con ingredientes de proximidad. "**Bianco e Rosso es mucho más que una buena pizza, es un proyecto gastronómico y un laboratorio de ideas**". Desde sus antipasti caseros, sus carnes, pescados y mariscos, todo producto de calidad, hasta su plato insignia los "**Orecchiette vulcano**". La familia Caporale reivindica la tierra con las setas y la trufa que cobran gran relevancia en sus fogones. Focaccia con porchetta, Burrata Caprese, Tagliatelle con funghi porcini al tartufo. ¡Te toca escoger a ti!

Para celebrar su centenario, inauguraron la **Enoteca 1918**, un espacio para compartir, disfrutar y tener nuevas experiencias. Esta nueva propuesta combina a la perfección la oferta gastronómica de producto y cocina en miniatura. Además disponen de excelentes vinos con numerosas interesantes referencias en vinos italianos, por lo que conviene dejarse aconsejar y salir de la zona de confort enológica.

Su última inauguración ha sido la **Enoteca Club 1918**, un espacio de diseño donde disfrutar de cócteles de autor, y por supuesto descorchar un buen vino italiano.

Una pasión por la restauración de calidad que se ha transmitido de generación en generación y que continua recreándose en un ambiente único y especial.

**Tipo de cocina:** Italiana de autor  
**Jefe de cocina:** Manuel Caporale  
**Capacidad de la sala:**  
Bianco e Rosso: 33 comensales  
Enoteca 1918: 25 comensales  
Enoteca club 1918: 20 comensales

**Bianco e Rosso:** Fàbrica, 6. Palma.  
Tel. 971 90 50 15

**Enoteca 1918:** Fàbrica, 3. Palma  
Tel. 871 53 13 72

**Enoteca Club 1918:** Fàbrica, 2. Palma  
Tel. 871 53 13 72



Bianco e Rosso restaurant





Enoteca 1918



Enoteca club 1918



Bianco e Rosso restaurant



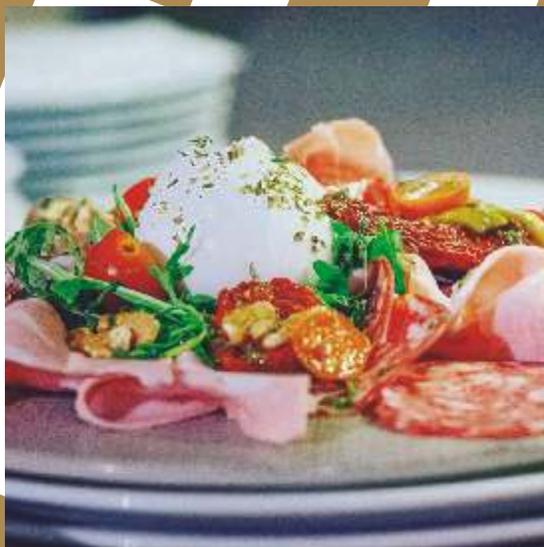
### FAMILIA CAPORALE: 100 AÑOS RESTAURADORES

Se han cumplido 100 años desde que en 1918 el abuelo de mi padre, comparte Manu Caporale, Don Donato Simone, abriera su primer restaurante en Pescara, Italia, un precioso pueblo de la costa adriática italiana en la región de Abruzzo.

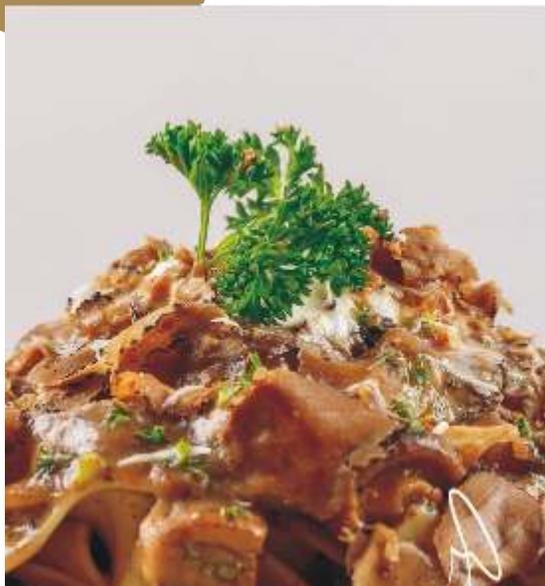
Después continuó mi abuela Antonietta Simone, para seguir con mi padre Michele Caporale.

Desde entonces Michele mi padre, aprendió a amar la cocina, a innovar, y a enseñarme el auténtico y estimulante mundo de la gastronomía. Michele Caporale llegó a Mallorca en 2000 y abrió su primer restaurante: 'La Botiga de Via Appia', que más tarde se convertiría en La Bottega di Michele (Fàbrica, 17. (Barrio de Santa Catalina. Palma), todo un referente de la cocina italiana en Palma y un maestro para mí.

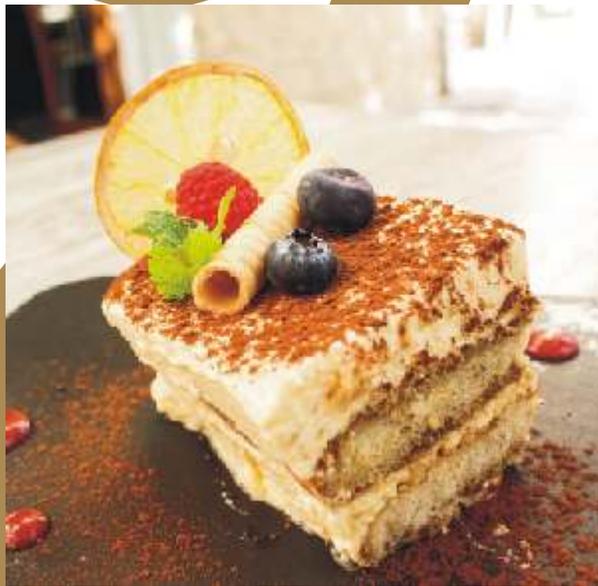
Burrata Caprese Bianco e Rosso



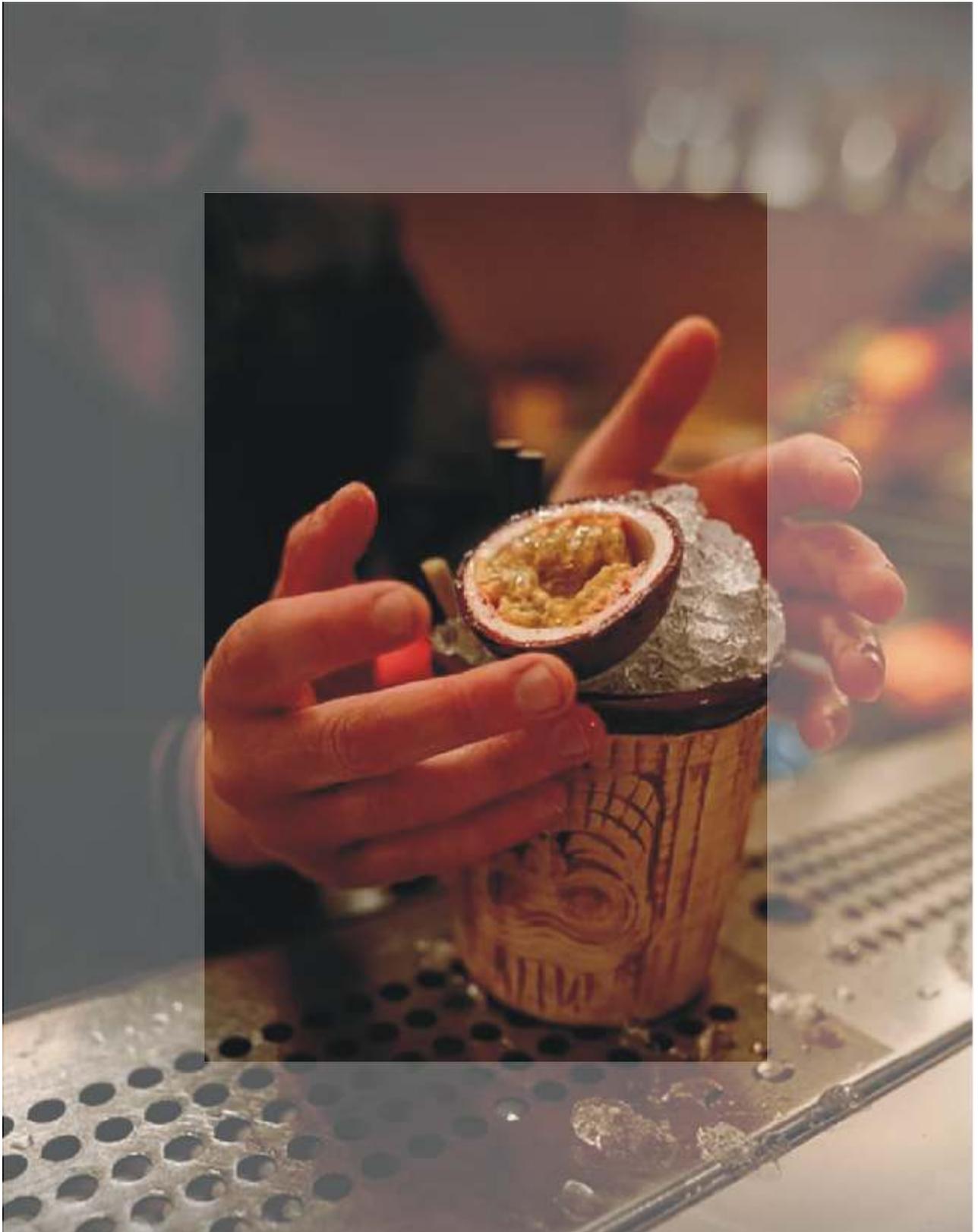
La pizza de la temporada



Tagliatelle con funghi porcini al tartufo



Tiramisù de Gianduia



**Tulum Tiki Cocktail:** Vodka, passion fruit, lemongrass  
**Enoteca club 1918.** Fàbrica, 2. Palma, Mallorca. Tel. 871 53 13 72



## La Búfala: la esencia de la 'Bella Italia'

El pintoresco pueblo de Alaró ya dispone de su "Little Italy"

**Germans Perelló. Alaró. Mallorca. Tel. 971 87 94 54 · [www.labufala.es](http://www.labufala.es)**

La Búfala ha creado todo un entramado que incluye un restaurante pizzería y una tienda de productos gourmet italianos con obrador de pasta fresca que ofrecen delicias para ser devorados insitu o llevártelos a casa, con toda la esencia de la 'Bella Italia'.

El Colmado La Búfala dispone desde los mejores quesos italianos como la burrata fresca, mozzarella artesana o el auténtico queso de Búfala. Como no, también embutidos como la mortadella de Bolonia, guanciale, porchetta, bresaola y salsas de tomate, al pesto y, crema de trufas. De su obrador sale a diario el pan recién hecho de masa madre y la pasta fresca. No te pierdas los deliciosos raviolis "made in Colmado La Búfala", te sorprenderán por sus rellenos de fantasía y creatividad como los raviolis rellenos de queso de cabra e higos. "El sabor y textura no tiene nada que ver con la pasta industrial que intentan colarnos muchas veces", afirma Dario.



Nos ponemos rumbo a Sicilia sin salir de Mallorca y entramos de lleno en uno de los representantes de la cocina del sur de Italia. Si queréis disfrutarla en profundidad, en su restaurante La Búfala ofrece una carta inspirada en el recetario tradicional siciliano. Creaciones como la mozzarella di bufala con tomates secos y espárragos a la plancha, los ravioli fritti rellenos de queso Stracchino y jamón ibérico, los calamaretti, sus antipasti, o incluso los Arancini caseros son ideales para empezar a salivar. La Búfala dispone de un horno de leña, todo un símbolo de la gastronomía italiana, donde las pizzas de masa madre son las protagonistas, con una particularidad que las hace originales: con bordes llenos de aire y deformadas. Además ofrecen la "pizza de metro" servida sobre una tabla de madera. También cabe destacar su interesante oferta de vinos italianos para que la comida sea redonda.

## OUT OF MALLORCA

### Cocineros revelación de Madrid Fusión 2023:

Javier Rivero y Gorka

Rico del restaurante

Ama Taberna de Tolosa

Los nervios se pueden palpar en el ambiente del auditorio de Madrid Fusión cuando va a desvelarse el nombre del cocinero revelación de cada edición. No es para menos, pues hace más de 20 años que este premio supone la distinción de más prestigio que puede recibir un chef joven en nuestro país, y suele preludiar una carrera de éxitos. Y este año los afortunados vuelven a ser dos, la pareja profesional que forman Javier Rivero y Gorka Rico, del restaurante Ama Taberna, en Tolosa, a quienes hemos visto recoger el premio con una visible emoción.

El relevo de Pedro Aguilera, del restaurante Mesón Sabor Andalúz en la Sierra de Cádiz, vencedor el año pasado, lo cogen por tanto en 2023 cuatro manos, las de los jóvenes amigos formados entre las parillas de Elcano que ponen en práctica una cocina fiel a la tierra en la que trabajan, sin perder de vista el recetario tradicional de Tolosa, pero sorprendiendo con una propuesta diferente a lo típico de la zona.

"Es un compromiso con la tierra, con la gente, los ánimos que nos han mandado tras un año duro, nos ha apoyado muchísima gente", comentaba Rivero. No era fácil apostar por el gran cambio de dirección gastronómica con el que arriesgaron tanto, y que tan bien está funcionando. "Los saltos a ciegas al vacío, trabajando con formatos que no habíamos trabajado nunca". Y han destacado el gran impulso que supone también para la comarca, el sector y los pequeños productores, base de su cocina. "Nuestro objetivo es que ellos estén bien, que nuestro entorno esté bien".

## S'Àngel bistro: cocina cuidada basada en el producto

Una acertada fusión entre lo clásico y lo moderno.



Este encantador restaurante se presenta con una cocina mediterránea basada en materias primas de primera calidad y con una apuesta muy actual para satisfacer a los paladares más exigentes.

El verdadero secreto de su cocina está en sus sugerencias de temporada que se adapta al producto de cada estación. Debes probar los **piquillos rellenos** de morcilla y castaña con salsa cremosa de queso o sus sabrosos platos de cuchara, como los **garbanzos con manitas de cerdo**, **butifarrón**, **setas** y **foie** o el **Huevo a 63°C sobre lomo de bacalao**, **lenteja beluga**, **espuma de patata** y **crumble de setas**. ¡Vas a disfrutar! Del apartado de las carnes, destacaría el **solomillo de vaca vieja** con salsa de vino al aroma de trufa o las **carrilleras de cerdo ibérico** sobre chirivias y crema de miso blanco. Y si lo que te apetece es una buena ensalada, la **templada de queso de cabra con frutas** y **vinagreta de frutos rojos** sería una opción de lo más acertada.

Un proyecto hecho realidad salido del corazón, del esfuerzo y de la pasión por la excelencia culinaria del gallego Luis Suárez. "Buscamos no enmascarar el producto y que todos los sabores tengan un equilibrio. No añadimos nada que no aporte y, aunque nuestros platos parezcan sencillos a primera vista, hay mucha técnica y trabajo detrás: curaciones, fermentados, encurtidos, fondos de mucho tiempo...". Un romántico del vino, totalmente entregado a su negocio, que disfruta con cada botella que saca, con cada gota que sirve en la copa de cada cliente. Una pasión que transmite cuando cuenta el origen e historia de cada vino. Siempre con un atento servicio y un trato amable, en un entorno acogedor con una decoración en colores suaves, en un local muy luminoso con luz propia.

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

## LAS NOTAS DEL CUADERNO GASTRONÓMICO



### Mallorca lleva a Madrid Fusión la excelencia de su gastronomía y producto local

**Mallorca se muestra como un destino gastronómico de primer orden.**

Y lo hace a través de dos ingredientes fundamentales: una tradición culinaria que conserva recetas ancestrales y un producto local único.

La gastronomía mallorquina disfruta de todas las ventajas de la conocida dieta mediterránea, una de las más completas y saludables que existen. Se trata de una cocina reflejo de las distintas culturas que hoy conforman la identidad de esta isla. Estas elaboraciones van acompañadas de un maridaje con vinos locales a cargo de la sumiller **Julianna González** quien presenta lo mejor de los vinos de la isla a los asistentes. González trabaja actualmente en el hotel St Regis Mardavall y en su restaurante Michelin Es Fum. Ha sido nombrada mejor sumiller de las Islas Baleares por la Asociación de Sumilleres, UAES, en 2022. Los showcooking realizados han ido a cargo de **David Méndez** (con su plato Cocarroi con espuma de su masa y aceite de Mallorca); **Rodrigo Vallejo** (elaborando un mejillón tigre de plancton y verduras marinas, con cortezas sufladas de Almendra de Mallorca); **Enrique Erazo** (con cannoli crocante de algarroba relleno de porc negre de Mallorca, coliflor ahumada y dátiles) y **Juan Pinel** (con balotine de porc negre, espuma de sobrasada de Mallorca, pan de sopas com tap de cortí, pimentón autóctono de la isla, y boniato).



### La cocina del chef Andreu Genestra en Lío Mallorca

**El Grupo Pachá convierte este emblemático edificio del Paseo Marítimo en un cabaret con restaurante de alto standing**

Queda poco para que el antiguo inmueble que ocupaba Tito's resurja convertido en un cabaret con restaurante de alto standing, cuyo chef será **Andreu Genestra**, que cuenta con una estrella Michelin, y combinará cocina mediterránea e internacional.

Tal y como ha confirmado **Grupo Pachá** en una nota de prensa, **Lío Mallorca** abrirá a principios de julio de este año y tendrá capacidad para más de 300 comensales y más de 700 personas en modo CLUB.

La firma mallorquina de arquitectura **GRAS- Reynés**, responsable del **hotel Virgin en Son Bunyola**, está liderando los trabajos de rehabilitación junto con el estudio de diseño de interiores **Lázaro Rosa-Violán**, conocido por locales como Amazónico y que además se ha encargado de diseñar el nuevo Lío London.

La apertura de **Lío Mallorca** supone la cuarta ubicación permanente de esta firma en el mundo, sumándose a los ya existentes en Ibiza, Mykonos y Londres (que abrirá en marzo de 2023). Los próximos desitnos de Lío serán Dubai, Miami y Las Vegas.



## Restaurante Voro, un dos estrellas Michelin con 'finger food'

El restaurante se encuentre en un edificio independiente dentro del Cap Vermell Grand Hotel. Los cocineros Álvaro Salazar y María Cano suman a su envergadura técnica una enorme capacidad para innovar y reinterpretar recetas populares de la isla balear.

El cocinero Álvaro Salazar consiguió la segunda estrella Michelin para su restaurante Voro en la edición 2022 de la Guía Michelin y con ello se convirtió en el único biestrellado de la comunidad autónoma.

Su propuesta de cocina navega con absoluta libertad por el origen andaluz del chef, los productos de las Islas Baleares y la esencia mediterránea.

Con estos bocados pretenden ensalzar el producto y que el cliente pueda comerlo de una forma que nunca lo ha comido.

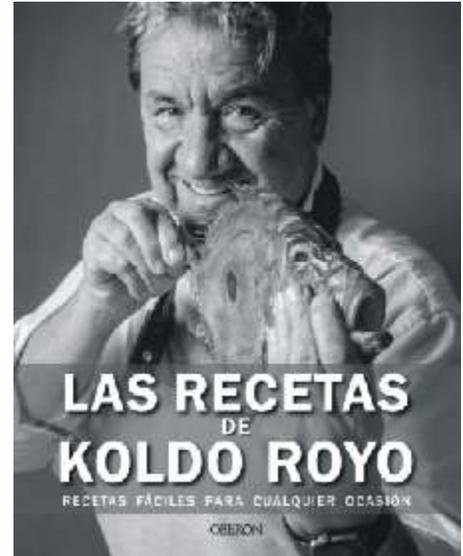
Para Álvaro y María, Voro se define con conceptos como constancia, sacrificio, autoexigencia, ilusión, compromiso, familia, superación, profesionalidad, equipo, energía, calma, coherencia, creatividad, sonrisas y retrospcción.

---

## elBulli será museo y abrirá a finales de junio

Madrid Fusión ha sido el escenario para anunciar el destino final de las instalaciones de elBulli en Cala Montjoi. Once años y medio después del cierre del restaurante de Ferran Adrià y Juli Soler, el espacio del restaurante que cambió la historia de la cocina del siglo XX y parte del XXI se convertirá en museo, abrirá a finales de junio y en las próximas semanas empezará la venta de entradas.

Pudimos saberlo a través del anuncio emitido antes de algunas de las ponencias de la primera jornada de Madrid Fusión y de un twitt publicado ayer en la cuenta del propio Ferran Adrià. A falta de conocer más detalles, sabemos que el espacio albergará al menos en parte una exposición museística que podrá visitarse al comienzo del verano.



## A Koldo Royo le gusta comunicar, compartir conocimientos, aprender y enseñar

Estas son las motivaciones que me llevan a vivir distintos aspectos de la cocina y la hostelería en todos los proyectos que desarrolla en su productora gastronómica, Bon Gust Producciones. Del móvil al plato, así de inmediatas son las recetas que desde sus redes sociales ha recopilado Koldo Royo en este libro que te acompañará siempre que tengas ganas de acercarte a la cocina y ver qué pasa cuando preparamos y combinamos ingredientes, sin importar si se trata de tus primeros pasos como cocinero, o si quieres recordar lo bien que sienta cocinar.

Son recetas sin preocupaciones: todas están hechas con productos cotidianos, pero elegidas para que sean tan útiles en tu cocina del día a día, como para celebraciones con invitados; para que cocines mientras escuchas música a todo volumen, o en compañía de tu pareja, amigos o familia; para seguirlas paso a paso, o para que improvises con ellas, porque unos centilitros de más o de menos no van a arruinar tu plato; y, desde luego, son recetas con mucha vida para disfrutar y compartir.

elige tu vino

WINE SPOT



El Eremo San Quirico es un Irpinia Campi Taurasini DOC perteneciente a la Línea Prestige de la empresa vinícola Irpinia Nativ. Es una raza particular de Aglianico, cultivada en el suelo volcánico de las colinas de Taurasi. Un vino precioso, cuyo valor se ve honrado por la presencia en la etiqueta de una obra del pintor contemporáneo Moreno Bondi que representa a los caballos en libertad que pastaban alrededor de la antigua ermita de San Quirico.

**Eremo San Quirico. Tinto 100% Aglianico**  
Distribuidor oficial en Baleares: **Bacochileno.**  
Tel. 690 31 90 87 · [bacochileno.com](http://bacochileno.com)



Macià Batle Col·lecció Privada procede de unos viñedos plantados en suelos calcisoles y luvisoles y con un alto contenido de elementos gruesos como gravas y piedras. Gracias al clima mediterráneo son cepas que están mimadas por el sol alrededor de 300 días al año. Se practica una agricultura tradicional y la vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración.

**Macia Batle Tinto Colecció privada (24€)**  
**Mallorcària.** Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 04 27 68 · [store.mallorcària.com](http://store.mallorcària.com)



El cava Parxet Brut Nature Vintage está caracterizado por la uva pansa blanca típica de la región de Alella, conocida más comúnmente como xarel·lo, por el macabeo y la parellada, la histórica trilogía del Cava. En su delicada nariz se mezclan con naturalidad los aromas de fruta blanca (pera), bollería y levadura (lías finas) y cítricos. En boca es fresco, ligero y fragante, equilibrado y muy seco, como corresponde a un Brut Nature, pero también amable y seductor.

**PARXET BRUT NATURE VINTAGE**  
· [www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)



Capa media de color cereza con ribete picota. Fase nasal intensa donde destacan los aromas minerales, de fruta madura de bosque y regaliz perfectamente integrados en las notas de canela, vainilla y madera ahumada, fruto de su estancia en barrica durante veinte meses. En boca es elegante, fino y equilibrado, destacando la conjunción entre la fruta y la madera, así como su retrogusto balsámico en paladar.

**VINO NEGRE 110 COUPAGE. VINS NADAL (26€)**  
**Mallorcària.** Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 04 27 68 · [store.mallorcària.com](http://store.mallorcària.com)

# INFOMAG • THE GUIDE

MALLORCA #199

lifestyle & urban subculture magazine

SHOPPING EDITION



© Shona Mcandrew

# DIRECTORIO GUÍA DE OCIO

## SHOPPING

pág./page 60

### Piel de Gallina

Clothing & Complements  
Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 668 99

### Pasatiempos

Clothing & Complements  
Brossa, 16. Palma.  
Son Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 725 980

### Lurdes Bergada & Syngman Cucala

Clothing & Complements  
Plaça del Mercat, 9. Palma  
Tel. 680 297 210

### Óptica Toscana

Gafas modernas y exclusivas  
Paraires, 2. Palma.  
Tel. 971 22 86 80

### Colmado La Búfala

Producto artesanal italiano  
Germans Perelló, sn. Alaró.  
Tel. 971 879 454

### Mel Vici

Miel de Mallorca  
Melvicialaro@gmail.com

### Mallorcària

Tienda de vinos  
Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 042 768

### Bacochileno

Tienda de vinos  
pmoncada@bacochileno.com  
Tel. 690 319 087

## BUSSINESS

pág./page 61

### The Hub co-spaces

Coworking  
Caro, 70. Palma  
Tel. 971 079 589

### Nidus

Coworking  
Colom, 20. 1º. Palma.  
Tel. 676 782 859

### Doblezero the agency

Publicidad & Marketing  
Tel. 664 728 211

### Ganamos Reciclando

Máquinas Reciclaje  
ganamosreciclando.com

## HOTELES CON ENTANTO

pág./page 64

### Palma Riad

Hotel boutique  
Sant Jaume, 5. Palma.  
Tel. 871 87 12 10

### Llorenç Parc de la Mar

Hotel boutique  
Plaça Llorenç Villalonga, 4.  
Palma. Tel. 971 677 770

### Hotel Cort

Hotel boutique  
Plaça de Cort, 11. Palma.  
Tel. 971 213 300

### Posada Terra Santa

Hotel boutique  
Posada terra Santa, 5. Palma.  
Tel. 971 214 742

## RESTAURANTES

pág./page 64

### Emilio Innobar

Fine fusion cuisine  
Concepció, 9. Palma.  
Tel. 657 507 294

### The Wine Side

Fine fusion cuisine  
Passeig Mallorca, 8. Palma  
Tel. 971 722 348

### Aromata

Mediterránea de autor  
Concepció, 12. Palma.  
Tel. 971 495 833

### Ca na Toneta

Mediterránea de autor  
Horitzó, 21. Caimari.  
Tel. 971 515 226

### Tomeu Llassio

Mediterránea de autor  
Guillem Santandreu, 38.  
Lloseta. Tel. 971 514 380

### Nus

Mediterránea de autor  
Anibal, 11. Palma.  
Tel. 871 178 603

### S' Àngel Bistro

Cocina global.  
Porta Santa Catalina, 7. Palma  
Tel. 971 77 36 61

### Quinta Avenida

Asiática fusión.  
Compte Sallent, 5. Palma.  
Tel. 871 04 30 66

### Daruma

Asiática fusión.  
Costa la Pols, 4. Palma.  
Tel. 971 71 97 21

### Japo Santa Catalina

Asiática fusión.  
Sant Magí, 25. Palma.  
Tel. 971 738 321

### Hemudu

China de autor.  
Rubén Dario, 1. Palma.  
Tel. 971 327 902

### MR Xiao

China  
Fàbrica, 22. Palma.  
Tel. 664 141 963

### Yugen

Asiática fusión  
Plaça Progrés, 9. Palma  
Tel. 871 174 036

### Madras

India  
Gabriel Roca, 8. Palma.  
Tel. 871 515 103

### La Vieja de Jonay

Canaria de autor  
Raimundo Clar, 11. Palma.  
Tel. 871 531 731

### Santa Restaurante

Cocina global  
Fàbrica, 18. Palma.  
Tel. 971 530 363

### Kanalla

Cocina fusión  
Rubén Darío, 4. Palma.  
Tel. 618 908 517

### Sumaq

Peruana de autor  
Cotoner, 44. Palma.  
Tel. 696 526 758

### Wine & Food

Cocina global  
Sindicato, 3. Palma.  
Tel. 686 53 27 10

### Nap Palma

Pizzas de autor  
Soler, 2. Palma.  
Tel. 681 348 277

### Mama's Pepper

Cocina italiana  
Capellers, 1. Palma.  
Tel. 695 292 830

### Bianco e Rosso

Cocina italiana  
Fàbrica, 6. Palma.  
Tel. 971 905 015

### La Búfala

Cocina italiana  
Germans Perelló, Alaró.  
Tel. 971 879 454

### Es Ginebró

Vegan & vegetarian  
Bisbe Llompard, 124. Inca.  
Tel. 971 500 209

## BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

### Bar Espanya

Pinchos & raciones  
Plaça de Raimundo Clar, 13.  
Palma. Tel. 971 200 745

### Donde el Paisi

Embutidos ibéricos & tapas  
Industria, 13. Palma  
Tel. 871 115 972

### Bar Casa Miss

Pinchos & raciones  
Plaça Constitució, 3. Sa Pobra.  
Tel. 971 540 023

## CRAFT - BEER

Pág./page 70-71

### Toutatis Bar

Craft Beer  
Plaça de Santa Magdalena, 4a.  
Palma. Tel. 649 412 338

### Lorien

Craft Beer  
Caputxines, 5A: Palma  
Tel. 971 723 202



## PIEL DE GALLINA

pieldegallinashop.com



**ESP:** Hasta el 18 de Febrero, en la tienda Piel de Gallina se celebrará Vintage Happy Days. Todas las prendas vintage de esta temporada se liquidaran a precios entre 7€ hasta 35€.

**ENG:** Until February 18, Piel de Gallina store will celebrate Vintage Happy Days. All the vintage garments of this season will be liquidated at prices between €7 and €35.

**DEU:** Bis zum 18. Februar feiert das Geschäft Piel de Gallina Vintage Happy Days. Alle Vintage-Kleidungsstücke dieser Saison werden zu Preisen zwischen 7 € und 35 € liquidiert.

**Costa den Brossa, 11. Palma. Mallorca.**



## PASATIEMPOS

pasatiempos.net



**ESP:** Obey, Dark Seas, Thinking Mu, Dedicated, Vans, New Balance, Dr Martens, Carhartt, Converse, Dickies, Birkenstock...

**ENG:** Obey, Dark Seas, Thinking Mu, Dedicated, Vans, New Balance, Dr Martens, Carhartt, Converse, Dickies, Birkenstock...

**DEU:** Obey, Dark Seas, Thinking Mu, Dedicated, Vans, New Balance, Dr Martens, Carhartt, Converse, Dickies, Birkenstock...

**Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.**

**Tel. 971 72 59 80**



## ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com



**ESP:** Una gran selección de gafas con personalidad, dirigidas a personas con grandes inquietudes estéticas.

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

**DEU:** Eine grosse Auswahl von Brillen für Personen die etwas anderes suchen, eine Brille mit Persönlichkeit brauchen.

**Paraires, 2. Palma. Mallorca.**

**Tel. 971 228 680**



## LURDES BERGADA & SYNGMAN CUCALA

lurdesbergada.es



**ESP:** Ropa atemporal en colores neutros y el estilo andrógino, múltiples capas de diferentes tejidos, y corte original.

**ENG:** Timeless clothing in neutral colors and androgynous style, multiple layers of different fabrics, and original cut.

**DEU:** Zeitlose Kleidung in neutralen Farben und im androgynen Stil, mehrere Schichten verschiedener Stoffe und einen originellen Schnitt.

**Plaça d'es Mercat, 9. Palma. Mallorca.**

**Tel. 871 25 29 61**



## THE HUB CO-SPACES

[hubmallorca.com/es](http://hubmallorca.com/es)



**ESP:** Brinda a los miembros independientes y emprendedores un lugar para trabajar, conectarse y prosperar. Dan la bienvenida a todos los idiomas, empresas e individuos...

**ENG:** The HUB gives independent, entrepreneurial members a place to work, connect, and thrive. We welcome all languages, businesses, and individuals to come and work at our HUB

**DEU:** Der HUB bietet unabhängigen, unternehmerischen Mitgliedern einen Ort zum Arbeiten, Verbinden und Entfalten.

**Caro, 70. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 079 589 · [info@hubmallorca.com](mailto:info@hubmallorca.com)**



## GANAMOS RECICLANDO

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



**ESP:** Máquinas de reciclaje con incentivos para premiar la acción de reciclar. Aporta al sector franquicia una enseña verde para emprendedores interesados en invertir en el planeta.

**ENG:** Recycling machines with incentives to reward the action of recycling. It provides the franchise sector with a green banner for entrepreneurs interested in investing in the planet.

**DEU:** Recycling-Maschinen mit Anreizen zur Belohnung der Recycling-Aktion. Es bietet dem Franchise-Sektor, die daran interessiert sind, in den Planeten zu investieren.

**Franquicia disponible en todo Baleares**  
**[Ganamosreciclando.ib@gmail.com](mailto:Ganamosreciclando.ib@gmail.com)**



## DOBLECERO THE AGENCY

[doblecerotheagency.wordpress.com](http://doblecerotheagency.wordpress.com)



**ESP:** Somos creativos con agilidad, ejecutamos campañas de forma precisa y cumplimos tus objetivos de negocio.

**ENG:** We are creative with agility, we execute campaigns precisely and we meet your business objectives.

**DEU:** Wir sind kreativ mit Agilität, wir führen Kampagnen präzise durch und wir erfüllen Ihre Geschäftsziele

**Servicio disponible en todo Baleares.**  
**[Doblecerotheagency@gmail.com](mailto:Doblecerotheagency@gmail.com)**



## NIDUS COWORKING

[nidus39.com](http://nidus39.com)



**ESP:** Un espacio de co-trabajo para profesionales liberales o emprendedores que buscan crear sinergias entre coworkers.

**ENG:** A co-working space for liberal professionals or entrepreneurs looking to create synergies between coworkers

**DEU:** Ein Coworking Space für Freiberufler oder Unternehmer, die Synergien zwischen Kollegen schaffen möchten.

**Colom, 20, 1º. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 676 782 859**



## COLMADO LA BÚFALA

labufala.es



**ESP:** Tienda de producto italiano artesanal con obrador de pasta fresca. Ofrece variedades de pasta fresca, trufa italiana, salsas de tomate, pesto así como embutidos y quesos italianos.

**ENG:** Artisanal Italian product store with fresh pasta workshop located in Alaró. It offers varieties of fresh pasta, Italian truffles, tomato sauce, pesto, as well as cold meats and Italian cheeses.

**DEU:** Italienisches Feinkostgeschäft für frische Pasta. Im Angebot sind verschiedene Sorten frische Nudeln, Trüffel, Tomatensaucen, Pesto sowie italienischen Aufschnitt und Käse.

**Germans Perelló, 39. Local 9. Alaró. Mallorca.**  
Tel. 971 87 94 54



## MALLORCÀRIA

store.mallorcària.com



**ESP:** Tienda especializada en vinos de Mallorca y del mundo. Tu proveedor de confianza. Venta online con 450 referencias entre vinos, licores, espumosos.

**ENG:** Wine shop where you can buy both local and from around the world wines. Your trusted provider. Online sale with 450 ref. between wines, spirits and sparkling wines.

**DEU:** Fachgeschäft für Weine aus Mallorca und der ganzen Welt. Ihr zuverlässiger Anbieter. Online-Verkauf mit 450 Referenzen zwischen Weinen, Spirituosen und Sekt.

**Santa Eulàlia, 11. Palma. Mallorca.**  
Tel. 871 04 27 68



## MEL VICI D'ALARÓ

melvici.com



**ESP:** Miel mallorquina 100% sin aditivos, con todas las propiedades naturales. 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.

**Pedidos: Tel. 645 802 853 / 616 044 897**  
melvicidalaro@gmail.com



## BACOCILENO

bacochileno.com



**ESP:** Es el distribuidor oficial de los vinos de la bodega Casa del Bosque, un referente en la producción de vinos sustentables de alta calidad de Casablanca de Chile.

**ENG:** It is the official distributor of the Casa del Bosque winery a reference in the production of high quality sustainable wines in the international wine industry from Casablanca, Chile.

**DEU:** Bacochileno ist der offizielle Vertreter der Weine des Weinguts Casa del Bosque, ein Maßstab in der Produktion hochwertiger nachhaltiger Weine aus Casablanca de Chile.

**Pedidos: Tel. 690 31 90 87**  
pmoncada@bacochileno.com



**LLORENÇ PARC DE LA MAR**

[elllorenc.com/es](http://elllorenc.com/es)



**ESP:** El diseñador sueco Magnus Ehrland ha creado un nuevo concepto de hotel, capaz de sorprender a todos sus huéspedes y hacerles sentir como en casa.

**ENG:** Swedish designer, Magnus Ehrland has created a new hotel concept that is surprising and original. The idea is to make everyone feel at home.

**DEU:** Der schwedische Designer Magnus Ehrland schuf ein neues Hotelkonzept, das alle Hotelgäste überrascht und sie sich wie zu Hause fühlen lässt.

**Plaça de Llorenç Villalonga, 4. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 677 770**



**HOTEL CORT**

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



**ESP:** Este hotel boutique urbano se encuentra en la plaza de Cort, frente al hermoso Ayuntamiento de Palma del siglo XVII y al emblemático olivo antiguo.

**ENG:** This urban boutique hotel is in the important Plaça de Cort, facing Palma's handsome 17th-century town hall and the emblematic ancient olive tree.

**DEU:** Dieses Boutiquehotel befindet sich an der Plaza de Cort, gegenüber von dem schönen aus dem 17. Jh. stammenden Rathaus der Stadt und direkt an dem alten Olivenbau

**Plaça Cort, 11. Palma. Mallorca..**  
**Tel. 971 213 300**



**POSADA TERRA SANTA**

[posadaterrasanta.com/de](http://posadaterrasanta.com/de)



**ESP:** Un íntimo palacio renacentista con vestigios góticos y 26 habitaciones únicas que son un oasis de elegancia, comodidad y distinción mediterránea.

**ENG:** An intimate Renaissance palace with Gothic remnants and 26 unique rooms which are an oasis of elegance, comfort and Mediterranean style

**DEU:** Unseren kleinen Renaissancepalast mit seinen gotischen Relikten und 26 einzigartigen Zimmern, die eine Oase der Eleganz und Mediterranen Stils bilden.

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



**RIAD PALMA**

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



**ESP:** Este exótico hotel se encuentra ubicado en la zona cero de Palma. 5 estrellas y solo para adultos, cuenta con 11 Suites, cada una de ellas única y original.

**ENG:** This exotic hotel is located in Palma's zero zone. 5 stars and only adults hotel consists of 11 suites, each of them unique and original.

**DEU:** Dieses exotische Hotel befindet sich in der Nullzone von Palma. 5 Sterne und nur für Erwachsene, es hat 11 Suiten, jede einzigartig und originell.

**Sant Jaume 5. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 871 210 · [reservations@palmariad.com](mailto:reservations@palmariad.com)**



**AROMATA**

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



**ESP:** Buscábamos un vínculo entre el pasado y el presente. Queremos acercar la alta gastronomía a todo el mundo. Este es nuestro objetivo.

**ENG:** We were looking for a word that gave us a link between the past and the present. We want to bring the best of high quality gastronomy to everyone. This is our aim.

**DEU:** Deshalb bieten wir Ihnen jeden Mittag ein Menü an, mit dem Sie in den Genuss eines qualitativ hochwertigen Gerichts kommen.

**Concepció, 12. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 495 833**



**CA NA TONETA**

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



**ESP:** Precioso restaurante con huerto propio que ofrece platos de temporada. Cocina silvestre, fresca y sabrosa. Excelente selección de vinos naturales. Menú degustación: 72€

**ENG:** Lovely restaurant with its own garden. Seasonal dishes. Wild, fresh and tasty cuisine. Excellent selection of natural wines. Tasting menu: 72€

**DEU:** Die Speisekarte ist relativ klein und richtet sich nach dem saisonalen Gemüse, das im hauseigenen Garten ökologisch angebaut wird. Hervorragende Auswahl an natürlichen Weinen.

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



**KANALLA**

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



**ESP:** Los hermanos Escribano con Carlos Hubert de chef ofrecen una cocina informal atrevida. Propuestas como las hamburguesitas de calamar, hotdog de pulpo y mostaza...

**ENG:** The Escribano brothers with Carlos Hubert as chef offer a daring informal cuisine. Proposals such as squid burgers, octopus and mustard hotdog...

**DEU:** Die Brüder Escribano (Club Nàutic del Molinar) mit Carlos Hubert als Küchenchef bieten gewagte Eigenkreationen an: Tintenfisch-Burger, Oktopus-Hotdog und Senf...

**Calle Rubén Darío, 4. Palma. Mallorca.**  
**Tel: 618 90 85 17**



**TOMEU LASSIO**

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



**ESP:** Ofrece un menú degustación (48€) que combina la cocina moderna con la tradicional y la materia prima de calidad, pilares fundamentales en la gastronomía de Tomeu.

**ENG:** Tasting menu (48€) that successfully presents the essence of Mallorca. Tradition and quality raw materials, fundamental pillars in the gastronomy of Tomeu.

**DEU:** Hier begegnen sich auf die selbstverständlichste Art die moderne Küche mit der mallorquinischen Küche. Traditionelle Gerüche und hochwertige Zutaten. Degustationsmenü: (48€)

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



**S'ANGEL BISTRO**

restaurantesangel.es



**ESP:** El Chef Luis Suárez propone una cocina española con influencias internacionales. Amplia selección de vinos españoles y champagne franceses inmejorable calidad/precio.

**ENG:** Chef Luis Suárez proposes a Spanish cuisine with international influences. Wide selection of Spanish wines and French champagne.

**DEU:** Chefkoch Luis Suárez schlägt eine spanische Küche mit internationalen Einflüssen vor. Es gibt eine große Auswahl spanischer Weine und französischer Champagner.

**Plaza de la Porta Santa Catalina 7A. Palma. Mallorca. Tel. 971 77 36 61**



**THE WINE SIDE**

thewineside.es



**ESP:** Restaurante y bar de vinos. Además de las ostras, las zamburiñas, las coquinas... apuestan por las mejores materias primas del mar y la tierra, lo cual es garantía de calidad.

**ENG:** Restaurant and wine bar. In addition to oysters, scallops, clamshells... they offer the best raw materials from the sea and the island which is a guarantee of quality.

**DEU:** Restaurant und Weinstube. Neben den Austern, den Jakobsmuscheln, den Venusmuscheln... setzen sie auf die besten Rohstoffe aus Meer und Land, was eine Qualitätsgarantie ist.

**Passeig de Mallorca, 8. Palma. Mallorca. Tel. 971 71 13 48**



**WINE & FOOD**

wineandfoodpalma.com



**ESP:** Está ubicado entre los arcos de la Plaza Mayor y la transitada vía Sindicato. Ofrece cocina mediterránea enraizada en el recetario internacional y una amplia oferta en vinos.

**ENG:** Is located between the arches of the Plaza Mayor and the busy Sindicato road. Mediterranean cuisine rooted in the international recipe and a wide range of wines are added.

**DEU:** Gelegen im Zentrum, zwischen den Bögen von Plaza Mayor. Internationalem Rezeptbuch verwurzelte mediterrane Küche und die große Auswahl an Weinen.

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



**NUS**

nuspalma.com



**ESP:** Cocina genuina e inquieta, platos ejecutados con sencillez y honestidad, comida cambiante al ritmo natural del producto.

**ENG:** Genuine and restless cuisine, dishes executed with simplicity and honesty, food that changes to the natural rhythm of the product.

**DEU:** Authentische, innovative Küche, einfache Gerichte, die durch Ehrlichkeit überzeugen. Speisen, die sich dem natürlichen Rhythmus der benutzten Zutaten anpassen.

**Anníbal, 11. Palma. Mallorca. Tel. 871 178 603 · reservas@nuspalma.com**



## EMILIO INNOBAR

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



**ESP:** Emilio es un apasionado y su secreto es ofrecer producto fresco y prepararlo justo antes de servirlo.

**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.

**Concepció, 9. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 696 639 179**



## QUINTA AVENIDA

[restaurantequintaavenida.com/es](http://restaurantequintaavenida.com/es)



**ESP:** Ambiente cosmopolita y una imponente barra desde donde contemplar como trabajan con esmero la mejor materia prima del mercado. Especialidad robatayaki (brasa japonesa).

**ENG:** Discover a authentic Japanese cuisine, in a pleasant and peaceful atmosphere. They use truly traditional elements of Japanese culture and great robatayaki

**DEU:** Kosmopolitisches Ambiente mit vertikalen Gärten und einer beeindruckenden Bar, welche die offene Küche umgibt. Frisch vom Markt kochen, Spezialität Robatayaki

**Av. Comte de Sallent, 5. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 043 066**



## DARUMA

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



**ESP:** El sushi de esta gente crea adicción. Debes probar el Nigiri de pez mantequilla, los Silver Rolls flambeada y los Beef Rolls de langostino, y cubiertos de carpaccio de ternera.

**ENG:** If you are sushi addicted, You can't leave without trying the Butterfish Nigiri, the Silver Rolls with flambé mayonnaise and the Beef Rolls covered with beef carpaccio. To repeat!

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

**Costa de la Pols, 4. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 71 97 21 / (Mercat de l'Oliver 36-37ABC).**



## YUGEN

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



**ESP:** Ofrece cocina de autor con mucha técnica y un producto de primerísima calidad con el que se elabora una propuesta de inspiración japonesa. Coctelería de autor.

**ENG:** Yugen offers signature cuisine with a lot of technique and a top-quality product with which a Japanese-inspired proposal is made. They also prepare signature cocktails.

**DEU:** Bietet eine ausgesprochen charakteristische Küche mit viel Technik und einem sehr hochwertigen Produkt, ein japanisch inspirierter Genuss. Cocktails à la carte!

**Plaça del Progrés, 9. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 17 40 36**



## JAPO SANTA CATALINA

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



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

**ENG:** Sophisticated, sensible, harmonious and precise cooking. Respect for the Japanese balance and 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.

**Sant Magí, 25. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 738 321



## BRASA MADRE

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



**ESP:** Cocinamos a fuego vivo al momento carnes maduradas, chuletón Simmental, chuletas del Valle del Esla y Lomo alto Angus certificado procedente de Argentina.

**ENG:** Our most celebrated products are Dry Aged Meats, Simmental T-bone Steak, Esla Valley Chops and Certified Angus Loin from Argentina.

**DEU:** Unsere berühmtesten Produkte sind trocken gereiftes Fleisch, Simmentaler T-Bone-Steak, Koteletts aus dem Esla Valley und zertifizierte Angus-Lende aus Argentinien.

**Sant Llorenç, 23. Palma. Mallorca**  
Tel. 871 175 671 · Whatsapp: 636 130 982



## MR XIAO

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



**ESP:** Mr. Xiao trae un concepto divertido, joven y extremadamente delicioso de la cocina china moderna. Dim sum casero, auténtico pato pekinés y originales cócteles...

**ENG:** Mr. Xiao aims to bring a fun, young and extremely yum concept of modern Chinese cuisine. Home-made dim sum, authentic pekin duck and original signature cocktails...

**DEU:** Herr Xiao bringt die moderne chinesische Küche mit jugendlichem, ausgelassenem Spirit zu uns. Hausgemachtes Dim Sum, authentische Pekingente und originelle Cocktails.

**Fábrica, 22. Palma. Mallorca.**  
Tel. 664 141 963



## XOLOMULATO

[@xolomulato](https://www.instagram.com/xolomulato)



**ESP:** Un menú divertido, lleno de sabores, olores y tradiciones de México que convergen en nuestras raíces. Somos cocina mexicana. El Xolo te llevará al inframundo gastronómico.

**ENG:** A fun menu, full of flavors, aromas and traditions of Mexico that converge in our roots. We are Mexican cuisine. The Xolo will take you to the gastronomic underworld.

**DEU:** Ein unterhaltsames Menü voller Aromen, Gerüche und Traditionen Mexikos, die in unseren Wurzeln zusammenlaufen. Das Xolo entführt Sie in die gastronomische Unterwelt.

**Costa i Llobera, 3. Artà. Mallorca.**  
Tel. 686 58 24 76 / 613 054 203



## HEMUDU

[restaurantehemudu.eatbu.com](http://restaurantehemudu.eatbu.com)



**ESP:** Cocina china de autor del chef Shipu Wang, galardonado en dos ocasiones con la medalla de oro por la World Federation of Chinese Catering Industry.

**ENG:** Signature Chinese cuisine by chef Shipu Wang, twice awarded the gold medal by the World Federation of Chinese Catering Industry.

**DEU:** Chinesische Autoren-Küche vom Küchenchef Shipu Wang, der zweimal mit der Goldmedaille der World Federation of Chinese Catering Industry ausgezeichnet wurde.

**Rubén Darío, 1. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 327 902**



## MADRAS

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



**ESP:** Cocina de la India en pleno paseo Marítimo. Deliciosos plato al curry como el Kashmiri de gambas, Masala de pollo, Agra Special...

**ENG:** Indian cuisine restaurant on the promenade facing the sea. Delicious curry dishes like Prawn Kashmiri, Chicken Masala, Agra Special...

**DEU:** Indisches Restaurant an der Strandpromenade. Leckere Currygerichte wie Prawn Kashmiri, Chicken Masala, Agra Special ... - mit Blick aufs Meer.

**Avenida Gabriel Roca, 8. Palma.**  
**Tel. 871 51 51 03**



## LA VIEJA DE JONAY

[lavieja.net](http://lavieja.net)



**ESP:** Cocina canaria de autor elaborada con productos de primera calidad. Un menú repleto de sorpresas, sabores y texturas deliciosas que te dará vitalidad y buen humor.

**ENG:** Traditional 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.

**Plaça Raimundo Clar, 11. Palma, Mallorca.**  
**Tel. 871 531 731**



## SUMAQ

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



**ESP:** Cocina peruana fusión fundamentada en el entendimiento profundo de los alimentos, naturaleza, culturas y, entorno que le da ese toque tan excepcional.

**ENG:** Peruvian fusion cuisine based on a deep understanding of food, nature, cultures and an environment that gives that exceptional touch.

**DEU:** Die peruanische Fusionsküche basiert auf einem tiefen Verständnis für Essen, Natur, Kulturen und eine Umgebung, die diesen außergewöhnlichen Touch verleiht.

**Cotoner, 44. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 696 526 758**



## MAMA'S PEPPER

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



**ESP:** Restaurante con terraza mirando a la plaza Mayor de Palma. Ofrece pasta y pizza y opciones de menú con refresco.

**ENG:** Restaurant located near the Plaza Mayor in Palma. It offers Deli pasta and pizza and menu options with refreshments.

**DEU:** Leckeres Restaurant mit Blick auf den Plaza Mayor in Palma. Es bietet Pasta und Pizza sowie Menüoptionen mit Erfrischungsgetränken.

**Plaça dels Capellers, 1. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 676 452 163 / 654 909 744**



## BIANCO E ROSSO

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



**ESP:** Auténtica comida italiana en un ambiente muy cosmopolita. Prueba su pizza al horno de piedra, pasta fresca, el risotto o sus postres caseros. Te encantarán.

**ENG:** Authentic Italian food under a cosmopolitan atmosphere. Among their specialties: stone-baked pizzas, focaccia; deli pasta, the special risotto...

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

**Fábrica, 6. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 905 015**



## NAP MALLORCA

[napofficial.com/restaurantes](http://napofficial.com/restaurantes)



**ESP:** Un local cálido, confortable con terraza privilegiada con horno de leña fabricado por el artesano napolitano Stefano Ferrara. En Nap encontrarás tu pizza favorita napolitana.

**ENG:** A comfortable place with a privileged terrace. The epicenter is the wood oven made by the Neapolitan craftsman Stefano Ferrara. Here you'll find your favorite Neapolitan pizza.

**DEU:** Ein gemütlicher Ort mit einer privilegierten Terrasse. Das Epizentrum ist der Holzofen des neapolitanischen Handwerkers Stefano Ferrara. Neapolitanische Lieblingspizza

**Soler, 2. Palma. Mallorca.**  
**Hacer un pedido: [glovoapp.com](http://glovoapp.com).**



## SANTA RESTAURANT

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



**ESP:** Los sabores nos hablan de recuerdos, nutren nuestra alma porque nos evocan el paraíso, aunque también nos pueden llevar a los infiernos. ¿Qué pecados te dominan hoy?

**ENG:** The flavors speak to us of memories, of discoveries, they nourish our soul because they evoke paradise, although they can also take us to hell. What sins dominate you today?

**DEU:** Die Aromen sprechen von Erinnerungen, nähren unsere Seele, beschwören das Paradies herauf oder bringen uns in die Hölle. Welche Sünden beherrschen dich heute?

**Fábrica, 18. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 53 03 63**



## ES GINEBRÓ

[esginebró.com](http://esginebró.com)



**ESP:** El primer restaurante vegetariano reconocido 100% ecológico de Mallorca. Se abastece casi todo el año de su propio eco-huerto. Ofrece menú del día.

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

**DEU:** Das erste als ökologisch anerkannte Restaurant Mallorcas. Wesentlichen aus dem zubereitet, was Joan Coll in seinem Garten erntet. Es bietet ein Tagesmenü.

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



## ABACAXI

[hotelpetitmontision.com/es](http://hotelpetitmontision.com/es)



**ESP:** Un restaurante mediterráneo con toques creativos. Estamos ubicados en el casco antiguo de Palma, dentro del Boutique Hotel Petit Monti-Sión.

**ENG:** Mediterranean restaurant with creative touches. We are located in the old town of Palma, inside the Boutique Hotel Petit Monti-Sión.

**DEU:** Ein mediterranes Restaurant mit kreativem Touch. Wir befinden uns in der Altstadt von Palma, im Boutique Hotel Petit Monti-Sión.

**Socorro, 3. Palma. Mallorca.  
Tel. 971 540 023**



## LA BÚFALA RISTORANTE

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



**ESP:** Son sicilianos que hechizan con el amor con el que preparan la pasta al dente, las pizzas al horno de leña o la ensalada de mozzarella di Bufala.

**ENG:** The owners are Sicilians and they prepare delicious home-made fresh pasta, pizzas cooked in proper wood stoves or the mozzarella di Bufala salad.

**DEU:** Sie sind Sizilianer, die mit der Liebe verzaubern, mit der sie al dente Pasta, Holzofenpizza oder Mozzarella di Bufala Salat zubereiten.

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



## CELLER SA PREMSA

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



**ESP:** Este antiguo 'celler' aún conserva su auténtico ambiente rústico. Este es el lugar para venir si quieres probar la verdadera cocina mallorquina.

**ENG:** Located in the centre of Palma, this old 'celler' (wine cellar) still retains its authentic rustic atmosphere. This is the place to come if you want to try true Mallorcan cuisine.

**DEU:** Dieser alte „Celler“ befindet sich im Zentrum von Palma. Dies ist der richtige Ort, wenn Sie echte mallorquinische Küche probieren möchten.

**Plaça Obispo Berenguer de Palou 8. Palma. Mallorca.  
Tel. 971 723 529**



**BAR CASA MISS**

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



**ESP:** Sus especialidades son los "llonguets de variats", las solicitadas banderillas picantes de hígado o el lomo con champiñones.

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

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

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



**ARABAY COFFEE**

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



**ESP:** Arabay Coffee es un tostador de specialty coffee. Tres plantas (tienda, cafetería y academia) con aroma a los mejores cafés arábigos del mundo, directamente en sus fincas de origen.

**ENG:** Is home to the best craft coffee in Palma. Taste the difference by selecting the filter, or buy in store to enjoy at home the best quality Arabic coffee in the world.

**DEU:** Diese Einrichtung, weltweiten Trends des Kaffees zusammenfasst, arbeitet ausschließlich mit Arabica-Kaffees. Ein innovatives Projekt, Store, House und Academy.

**Sindicat, 5. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 03 79 96**



**THE BARN**

[thebarn.de](http://thebarn.de)



**ESP:** La empresa con sede en Berlín fue pionera en el movimiento del café y abrió su primera tienda en 2010. En 2021, The Barn se expandió a Dubai, y ahora en Palma de Mallorca.

**ENG:** The Berlin-based company pioneered the coffee movement, opening its first store in 2010. In 2021, The Barn expanded to Dubai, and now Palma de Mallorca.

**DEU:** Das aus Berlin kommende Unternehmen leistete Pionierarbeit in der Kaffeeverkostung und eröffnete 2010 sein erstes Geschäft und jetzt nach Palma de Mallorca.

**Costa d'en Brossa, 5. Palma. Mallorca.**



**MISTRAL ROASTERY**

[es.mistralcoffee.com](http://es.mistralcoffee.com)



**ESP:** Sirven una especialidad Tostado con un único estilo de tueste, donde seleccionan los granos de café verde más codiciados de todo el mundo.

**ENG:** Selecting the most highly sought after green coffee beans from around the world and developing a roasting style which was learned from years of knowledge and training.

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

**Banc, 4. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 159 238**





---

MallorcaMyHouse powered by Inmpujadas. For all your Property  
[mallorcamyhouse.com](http://mallorcamyhouse.com)

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



  
**AUTOESCUELA**

Aprueba a la 1ª en la Nova, tu autoescuela y gestora en  
Inca desde 1965

PERMISOS A, AM, A1, A2, CURSOS INTENSIVOS DE 12 DÍAS  
CLASE PRÁCTICA DESDE 22,50 EUROS



# ¿TE GUSTARÍA HACER ALGO EXTRAORDINARIO HOY?

En UNICEF **creemos en el poder de la infancia**. Gracias al apoyo de nuestros socios conseguimos salvar y proteger a los niños y niñas que más lo necesitan, impulsando su presente y su futuro.

Pero todavía hoy, millones de niños siguen necesitando **vacunas, alimento, agua potable o educación**. Necesitan que alguien los proteja y defienda sus derechos. Y contigo, podemos ayudarlos a crecer y a tener una infancia feliz.

¿Se te ocurre algo más extraordinario?

**HAZTE SOCIO DE UNICEF**

**900 907 500**

[unicef.es/hazte-socio](http://unicef.es/hazte-socio)

**unicef** 

