

# INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #200

lifestyle & subculture magazine

+18

DASHA SHISHKIN: ESCENAS DE FÁBULA

TERRY PRATCHETT: SATIRIZAR LA CONVENCION SOCIAL

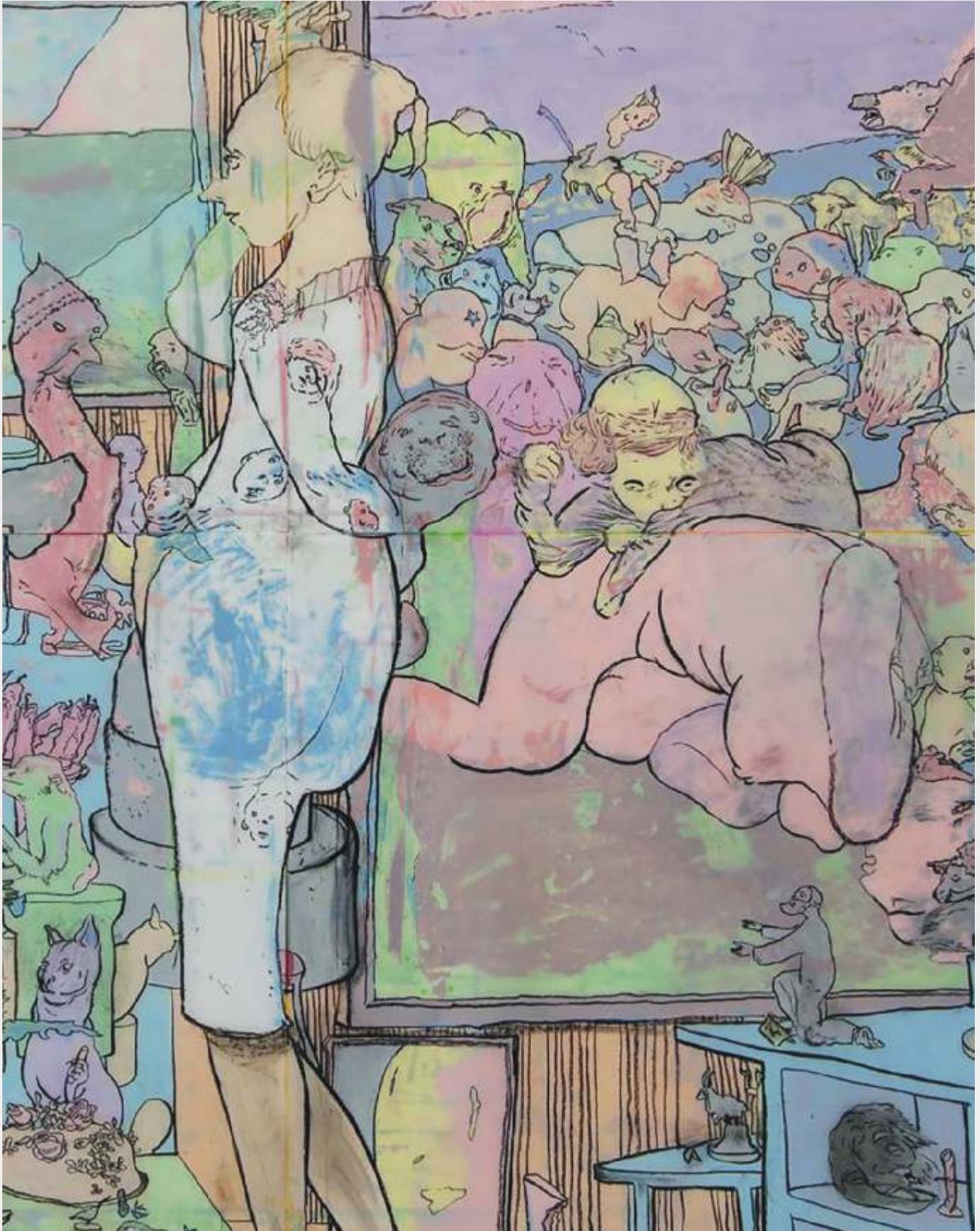
COLLINA STRADA "PLEASE DON'T EAT MY FRIENDS"

ES GINEBRÓ: ALIMENTACIÓN VEGANA 100% ECOLÓGICA

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)





© Dasha Shishkin

## CONTENIDOS

# ISSUE #200

### TOMA NOTA

- 12. La gitana de Fortuny
- 14. Sexualidad domesticada
- 16. Terry Pratchett. Hacer de lo prosaico algo fantástico

### ARTISTAS

- 20. Las fabricaciones internas de Jaime Welsh
- 24. Rotimi Fani-Kayode: Raza, sexualidad, espiritualidad y el Yo
- 28. JooYoung Choi: The Table of Love
- 32. Juanjo Martínez Cánovas: Cuando lo grotesco cobra identidad
- 36. Las escenas de fábula de Dasha Shishkin

### DRESSCODE & DESIGN

- 42. Collina Strada "Please Don't Eat My Friends"
- 44. Must Have

### FOODIES & TRAVELERS

- 48. Es Ginebró: abre horizontes, responde prejuicios y rebate expectativas
- 54. En Wine & Food impera la cocina global
- 55. En The Wine Side reinan las delicias del mar, y lo sabes...
- 56. Este año Madrid Fusión reivindica la gastronomía sin límites
- 58. Recomendaciones de vinos

### INFOMAG THE GUIDE

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

# SUMARIO



**TERRY PRATCHETT.  
HACER DE LO  
PROSAICO ALGO  
FANTÁSTICO**

**Pág. 16.** Siete años después de la muerte de Sir Terry Pratchett, el escritor que hizo de la fantasía un instrumento para satirizar toda convención social o literaria, llega su biografía, obra de quien fue su asistente personal...

**LA GITANA DE  
FORTUNY**

**Pág. 12.** "El origen del mundo" es un celeberrimo cuadro pintado por el realista francés Gustave Courbet en 1866, que representa un primerísimo plano del velludo sexo de una mujer. Una imagen de sexualidad bestial, capaz de espantara todo puritanismo...

**SEXUALIDAD  
DOMESTICADA**

**Pág. 14.** Las grandes confesiones monoteístas, cristianismo judaísmo e islam, optaron por la represión de la sexualidad. La sexualidad es una de las funciones básicas del ser humano. Se manifiesta a través del deseo y en ocasiones comparte los territorios de la bestialidad...

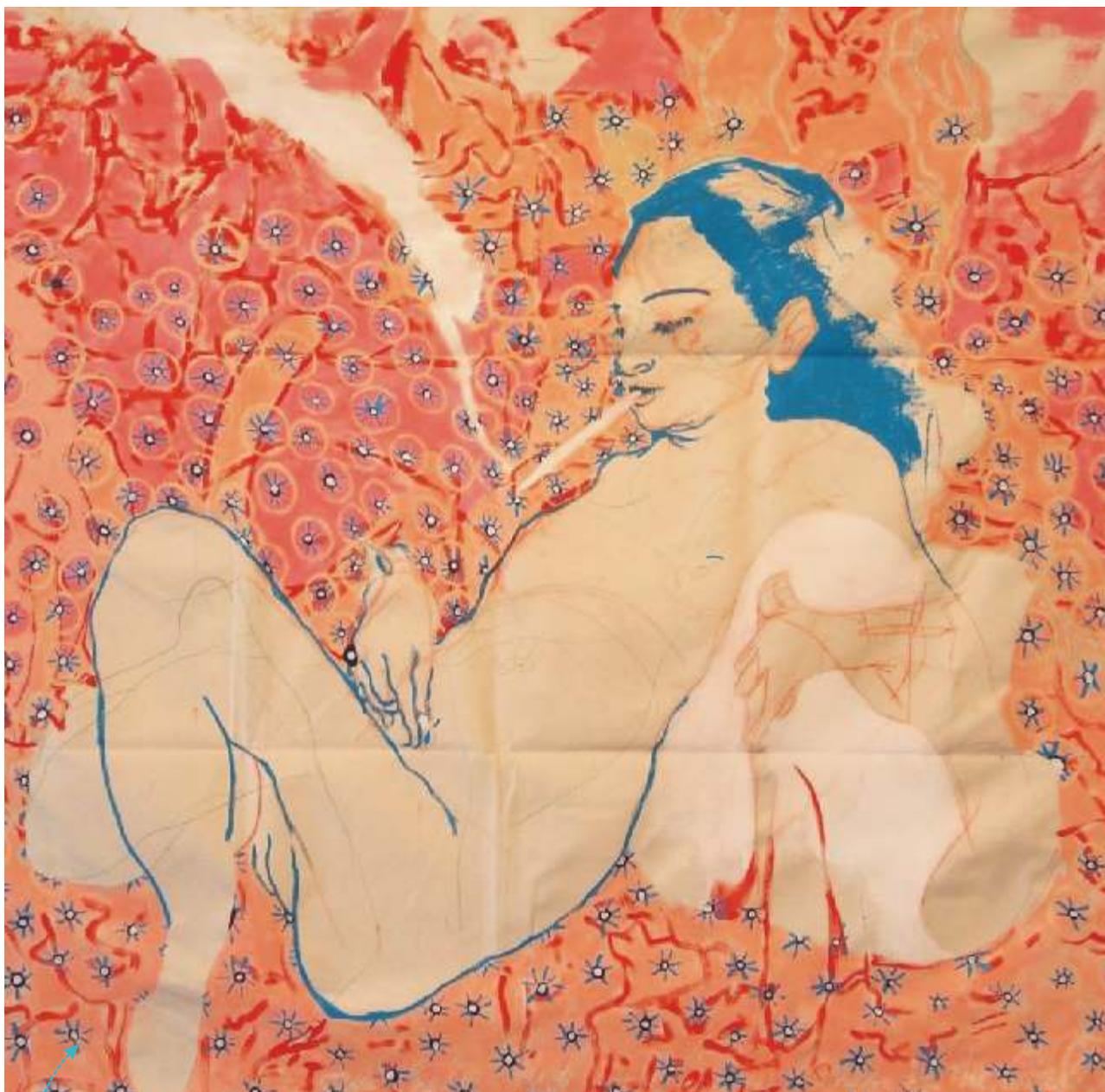
BODEGAS Y VIÑEDOS

# CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artisteo  
**SUMARIO**



**DASHA SHISHKIN:  
ESCENAS DE FÁBULA**

**Pág. 36.** La obra de Dasha Shishkin evoca cualidades de fábula, pero evita cualquier narrativa concreta, más bien, sus complejas composiciones contemplan ampliamente temas de romance, erotismo, humor y lo grotesco.

**MARTÍNEZ CÁNOVAS:  
CUANDO LO GROTESCO  
COBRA IDENTIDAD**

**Pág. 32.** La relación de la pintura con la obra de Kafka ha sido episódica, el extrañamiento que produce el escritor es similar a la que contemplamos en la obra del pintor murciano.

**JOOYOUNG CHOI: THE  
TABLE OF LOVE**

**Pág. 28.** Choi es una artista visual multidisciplinaria coreano-estadounidense con sede en Houston que trabaja con pinturas, esculturas y videos para retratar la mitología de un mundo ficticio llamado Matriz Cósmica...



# DARUMA

RESTAURANTE JAPONES

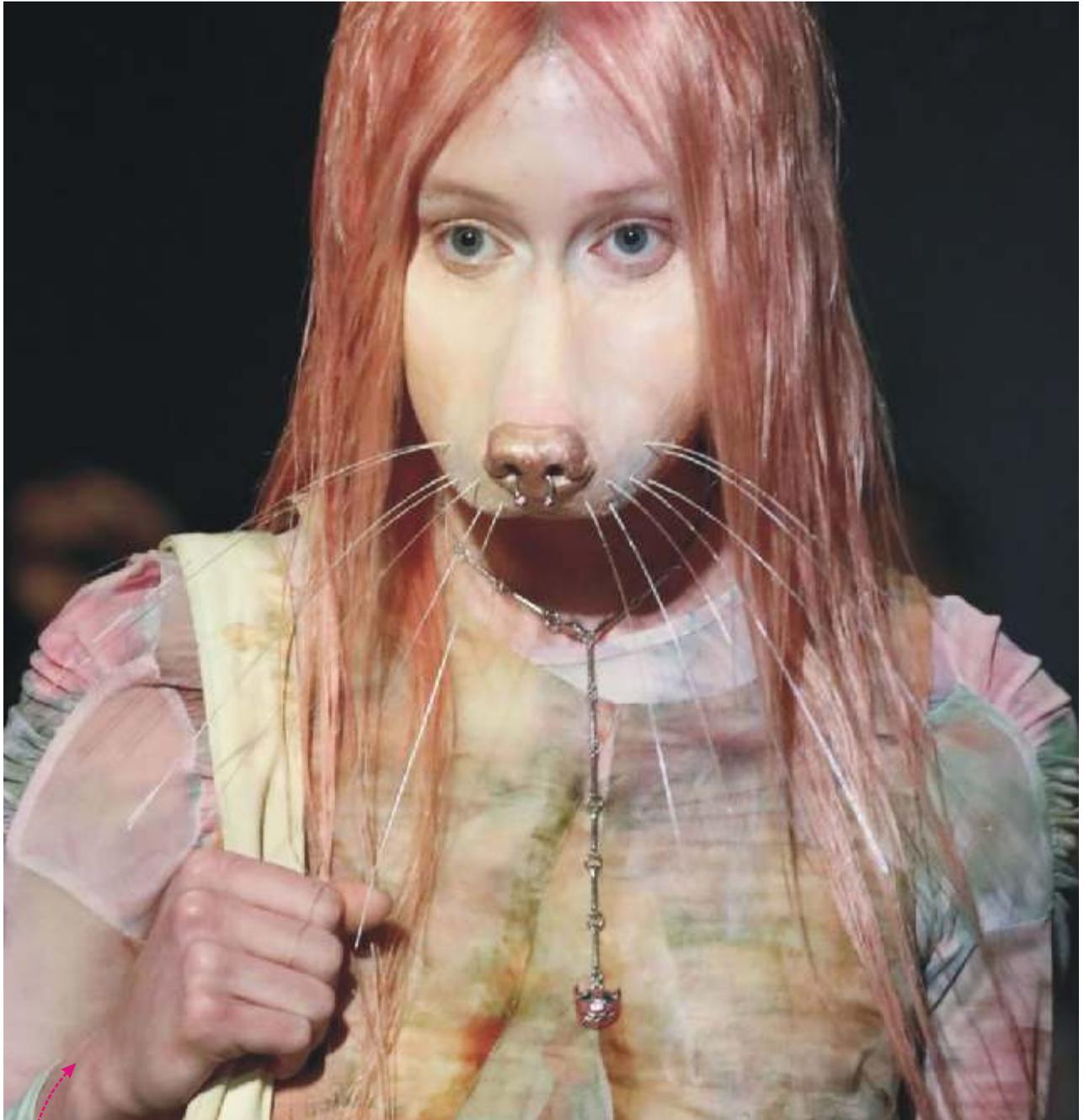
Costa de sa Pols, 4. Palma. Mallorca. Tel. 971 719 721  
También en el Mercado de l'Olivar  
Plaça de l'Olivar sn. Palma. Puestos 36-37 ABC

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

# 日本料理



en la recámara  
**SUMARIO**



**COLLINA STRADA  
"PLEASE DON'T EAT  
MY FRIENDS"**

**Pág. 44.** En lugar de pavonearse por la pasarela, los modelos animórficos se arrastraron, brincaron y saltaron entre filas de espectadores

desconcertados. Desde reptiles hasta aves, los modelos ostentaban orejeras alargadas, picos, máscaras de reptiles y hocicos de cerdo, algunos ronroneaban o ladraban mientras se movían.

**¿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



## ES GINEBRÓ: ABRE HORIZONTES Y RESPONDE PREJUICIOS

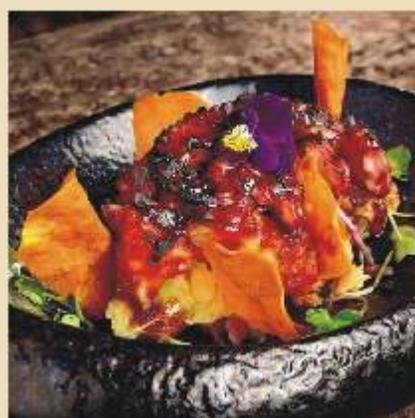
**Pág. 48.** Al corazón se llega a través del estómago, afirma Joan Coll, y por eso el menú de Es Ginebró ofrece opciones saludables de temporada y de altísima calidad.

## EN WINE & FOOD IMPERA LA COCINA GLOBAL

**Pág. 54.** El propósito de Wine & Food es de mantener su enfoque en la alimentación diversificada y healthy, debido a la creciente demanda de hacerla más saludable.

## THE WINE SIDE Y LAS DELICIAS DEL MAR

**Pág. 55.** Toni invita al comensal a un paseo gastronómico cargado de sensibilidad, pasión y amor hacia al mar. Entre sus entrantes encontramos el salmón orgánico escocés marinado, mejillones...



# The Store Formentor



→ *Deli & Bistro* ←

supermercado · terraza · restaurant · take away · delivery

Carretera Vella Formentor, 169. Puerto de Pollensa. Tel. 971 86 56 47 · Delivery service



# La gitana de Fortuny

Una imagen de sexualidad bestial, capaz de espantara todo puritanismo, de antes y de ahora

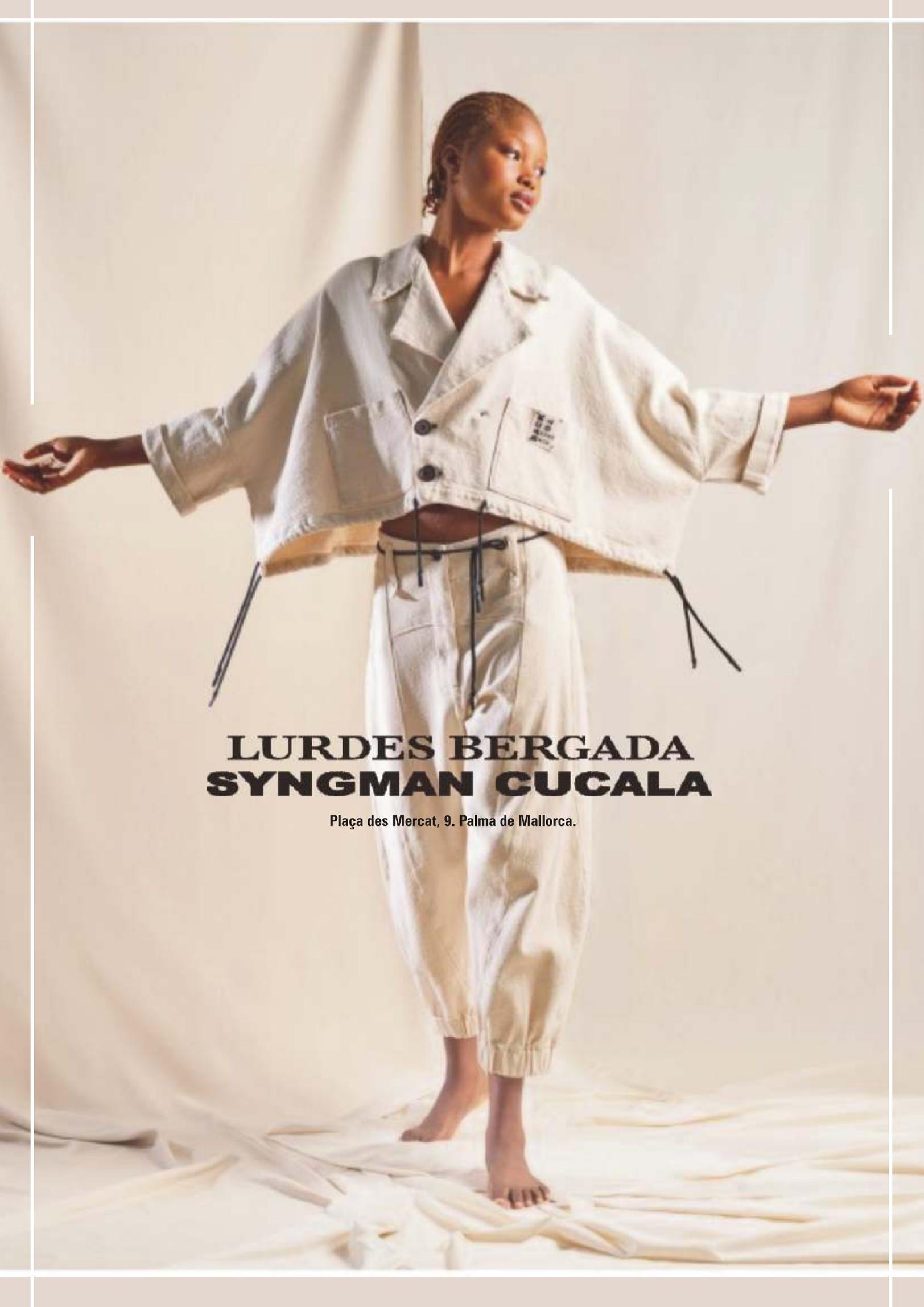
Por Andrés García Ibáñez



"El origen del mundo" es un celeberrimo cuadro pintado por el realista francés Gustave Courbet en 1866, que representa un primerísimo plano del velludo sexo de una mujer con las piernas abiertas y un camisón blanco remangado. La erótica imagen, modernísima para su época por lo fragmentario de su encuadre y una de las más turbadoras de la historia de la pintura occidental, fue al parecer un encargo del diplomático turco residente en París Kallil Bey, quien al parecer tenía una importante colección de desnudos femeninos. Lo tenía oculto tras otro cuadro, un paisaje, y solo lo enseñaba a sus amigos más cercanos. El título de la obra no parece deberse al pintor, es con seguridad posterior. En todo caso, el cuadro fue pasando por varias manos, siempre oculto por razones obvias, hasta que se incorporó a los fondos del museo d'Orsay en los años ochenta ,

exhibiéndose al público por primera vez en 1995, donde todavía continúa. En 2014, la joven artista Deborah de Robertis hizo una performance junto al cuadro, de improviso y sin autorización previa, tan provocadora como la obra de Courbet. Ataviada con un vestido corto y dorado como el marco del cuadro, se sentó en el suelo y se levantó la falda mostrando sus genitales durante varios minutos ante la estupefacción de los visitantes. En esta acción tuvo un precedente muy antiguo, casi tanto como el cuadro de Courbet: el pintor Mariano Fortuny y su jovencísima modelo granadina Carmen Bastián. En 1871, cinco años después de "El origen del mundo", Fortuny pintó en Granada la que para muchos - entre los que me cuento- es su mejor obra, la única que puede medirse de tú a tú con la pintura francesa más avanzada del momento, formal y conceptualmente

hablando. Se trata de un pequeño lienzo que muestra a la gitana Carmen Bastián de cuerpo entero tendida en un sillón de madera, con la falda que acaba de levantarse y mostrando descaradamente su peludo sexo al espectador, al tiempo que lo mira desafiante. Desconocemos si Fortuny tuvo noticias del cuadro de Courbet, pero su imagen es aún más franca y atrevida que la del francés; principalmente porque la modelo tiene rostro, nombre y apellidos, y se muestra abiertamente, sin miedo ni prejuicios. El cuadro destila una rudeza tan ibérica -tan goyesca- que apabulla. Desconocemos el motivo que llevó a Fortuny, siempre arropado por su familia política y artística, tan conservadora, a ejecutar una imagen de sexualidad tan bestial, capaz de espantar a todo puritanismo, de antes y de ahora, incluidos los de ultimísimo cuño.



**LURDES BERGADA  
SYNGMAN CUCALA**

Plaça des Mercat, 9. Palma de Mallorca.



**Se repulen** es un grabado de la serie **Los caprichos**, del pintor español Francisco de Goya

## Sexualidad domesticada

Las grandes confesiones monoteístas, cristianismo judaísmo e islam, optaron por la represión de la sexualidad

*Por Andrés García Ibáñez*

En tanto que especie animal, la sexualidad es una de las funciones básicas del ser humano. Se manifiesta a través del deseo y en ocasiones comparte los territorios de la bestialidad y la violencia. Desde que el hombre abandonó su vida solitaria y empezó a agruparse, todas las civilizaciones, desde las más primitivas hasta hoy, han necesitado regular y controlar la sexualidad de los individuos. Resulta indispensable para adjudicar obligaciones y responsabilidades que garanticen el amparo de los descendientes y es también, qué duda cabe, un mecanismo de control del poder establecido sobre los individuos del grupo. Instituciones como el matrimonio o la familia son consecuencia directa de esta regulación de la función sexual animal. La noción de amor, por tanto, como una suerte de sexualidad domesticada y controlada, existe desde la antigüedad. En este

contexto, la cultura mítica de cada sociedad ha acuñado en cada caso una determinada moral sexual, para permitir o censurar determinadas prácticas sexuales. Con carácter general, todas se caracterizan por poner límites y establecer leyes, hasta hoy. Las civilizaciones más antiguas, en general politeístas, tuvieron una mayor permisividad sexual, más cercana a la esencia amorosa de la naturaleza, aunque también la regularon, incluyendo la relación entre individuos del mismo sexo. Los mitos clásicos son muy humanos y muy animales; Eros, Afrodita o Dionisos definen nuestra condición de una forma muy elocuente, están fabricados a nuestra imagen y semejanza. Las grandes confesiones monoteístas, cristianismo judaísmo e islam, optaron en cambio por la represión de la sexualidad. La censura del deseo y del placer, vistos como algo negativo o inmoral, es el cimientamiento de su

arquitectura ética de la sexualidad, legitimada tan solo por la necesidad de procreación para garantizar la continuidad de la tribu. Es un planteamiento drástico pero quizá indispensable en sociedades cada vez más complejas y superpobladas, con peligro de resultar incontables para el poder que las gobierna. La represión, no obstante, genera episodios de reacción y descarga, de liberación, brutalidad o violencia, y la cultura identitaria los tolera en un contexto de doble moral o trazando sutiles matices, más o menos subliminales, en sus constructos teóricos de ética sexual. La fiesta y la tradición, amparada y auspiciada por el poder, viene a representar la legitimación de la bestialidad liberadora. Y cuánto más puritana es una sociedad, más virulenta es en su festejo.



25 MAR > 1 ABRIL / **INCA**

# ACELERANDO LA TRANSICIÓN HACIA LA SOSTENIBILIDAD

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



Head Sponsor



Patrocinadores oficiales



Ajuntament d'Inca

Patrocinadores eForum



red eléctrica

GLOBATECNIC  
INSTRUMENTS

Adalmo 

Patrocinadores EcoRallye Mallorca

okmobility



# TERRY PRATCHETT

## HACER DE LO PROSAICO ALGO FANTÁSTICO

Siete años después de la muerte de Sir Terry Pratchett, el escritor que hizo de la fantasía un instrumento para satirizar toda convención social o literaria, llega su biografía, obra de quien fue su asistente personal

*Por Ernest Alós*

Hacer de lo prosaico algo fantástico, y de lo fantástico algo cómico, y de ese despliegue de talento humorístico, una crítica ligera pero mordaz contra toda convención posible, es precisamente lo que consiguió Terry Pratchett (1948-2015) a lo largo de toda su obra. De las 41 novelas del Mundodisco, ese mundo plano sostenido por cuatro elefantes en pie sobre una tortuga de tamaño cósmico en el que fluye la magia y las conexiones con otras dimensiones, incluso con nuestro nada mágico Mundobola, y de su narrativa juvenil.

Algo no muy distinto es lo que se propuso su asistente para todo durante 17 años, Rob Wilkins, al recuperar su infancia y juventud, mostrar la intimidad que compartieron y su proceso creativo y seguir paso a paso el doloroso

desvanecimiento por el alzhéimer de una mente brillante. Terry Pratchett. Una vida con notas al pie, publicada en castellano y en catalán (traducciones de Manu Viciano y Marta Armengol) por la efervescente editorial Mai Més, va bien cargada de anécdotas protagonizadas por alguien a quien la realidad estropeaba una buena anécdota, de minucias reveladoras y de un devastador final que es imposible leer sin los ojos húmedos.

**SE CALCULA QUE SE HAN VENDIDO UNOS 85 MILLONES DE LIBROS DE TERRY PRATCHETT EN TODO EL MUNDO**

Para quien tenga la imagen de Pratchett como un benévolo Gandalf, Wilkins recuerda con todo cariño que podía ser en la intimidad un gruñón de cuidado. Y que eso no es precisamente malo. En el prólogo a su colección de ensayos "A Slip of the Keyboard", su gran amigo Neil Gaiman confesó que "bajo su jovialidad había un fundamento de furia. (...) Se indignaba contra muchas cosas: la estupidez, la injusticia, la locura humana y la estrechez de miras (...) y junto a la ira, como un ángel y un demonio caminando cogidos de la mano hacia el ocaso, está el amor: a los seres humanos, en toda nuestra falibilidad, por los objetos que atesoraba, por las historias; y en último término y por encima de todo, amor por la dignidad humana".



Hijo de una contable y un mecánico, criado en la apacible Beaconsfield (Buckinghamshire), esa ira tiene sus primeras bases en el desprecio que recibió en la escuela como niño más bien distraído, algo lógico en quien decía que al fin y al cabo "se ganaba la vida teniendo leves alucinaciones". En la primera mitad del libro, Wilkins sigue los pasos de las memorias inacabadas de Pratchett, de la infancia a un periodo no especialmente brillante en el que frecuentó el cerrado mundillo de las convenciones de ciencia ficción, crio abejas y cabras en una granja, escribió tres novelas sin éxito, trabajó en tres diarios hiperlocales (Bucks Free Press, Western Daily Press y Bath and Wilts Evening Chronicle) y acabó acomodado como relaciones públicas de la South Western Electricity Board, dispuesto a "atender las llamadas de periodistas que querían saber si los reactores nucleares instalados en la vecindad de sus lectores habían explotado en tiempos recientes o estaban a punto de explotar o tenían planes de explotar en el futuro cercano". Sólo a los 39 años, tras el éxito de su tercera novela de Mundodisco, decide dedicarse profesionalmente a la escritura.

## CRÍTICA Y LECTORES

La materia literaria de Pratchett no lo tenía todo para granjearse el favor de la crítica, de quienes "creen que ser serio es lo contrario de ser divertido". Sí, acabó invitado al Hay Festival. Una vez, y no volvió. "Han sido más o menos tan condescendientes como me esperaba, el típico trato de Atila el Huno visitando el Senado romano", explicó. Que esa condescendencia alcanzase también a sus seguidores, concluye Wilkins, quizá le hizo "que se mostrara más protector de lo normal con sus lectores y más inclinado a honrar su vínculo con ellos en la medida de lo posible".

## HABÍA LLEGADO A LA CONCLUSIÓN DE QUE SU ÉXITO DERIVABA EN CIERTO MODO CRUCIAL DE SU ACCESIBILIDAD", DICE SU BIÓGRAFO

En su hiperactividad en presentaciones,

firmas de libros y respuestas a los mensajes recibidos de sus lectores, primero por vía postal y luego digital, se mezclaba la ética obrera aplicada a la escritura ("se promocionaba con tanta avidez como escribía (...) Había llegado a la conclusión de que su éxito derivaba en cierto modo crucial de su accesibilidad", dice su biógrafo) como, quizá, el impacto que le dejó haber recibido respuesta inmediata aquella vez que como fan escribió al mismísimo J. R. R. Tolkien.

## Y LLEGÓ J. K. ROWLING

Poca broma. Se calcula que se han vendido unos 85 millones de libros de Terry Pratchett en todo el mundo, con un éxito desigual en algunos mercados (quizá en el de lengua hispana, por ejemplo, las grotescas cubiertas dibujadas por Josh Kirby hasta su muerte, y luego por Paul Kidby, no eran la mejor carta de presentación), pero abrumador en el caso del Reino Unido. Hacia el año 2000, explica Wilkins, "había sido el autor más vendido de Gran Bretaña durante una década, honor que apenas acababa de ceder con cierta reticencia a una autora llamada J. K. Rowling".

## LE IRRITABA SOBREMNERA "VER QUE SE LE ATRIBUÍA CON ALEGRÍA A ROWLING EL MÉRITO DE REVOLUCIONAR EL 'HASTA AHORA MORIBUNDO' GÉNERO DE LA LITERATURA FANTÁSTICA"

"La pérdida de ese estatus indiscutible en la cima (...) molestaba a Terry", reconoce su biógrafo. No fue nada personal (la felicitó por carta), pero sólo se vieron alguna vez intercambiando "mutuas y elegantes inclinaciones desde lados opuestos de la sala". Sí le irritaba sobremanera "ver que se le atribuía con alegría a Rowling el mérito de revolucionar el 'hasta ahora moribundo' género de la literatura fantástica" o que se buscasen huellas de Rowling en la obra de Pratchett, y no al revés.

## EL PROCESO DE ESCRITURA

Wilkins revela una peculiaridad del modus operandi de Pratchett, que explicaría en

parte la barroca acumulación de momentos brillante en sus novelas, a veces desbordante. "El Hoyo, el lugar del ordenador donde Terry dejaba caer las ideas sueltas, los pasajes vagabundos y las frases huérfanas. En cualquier momento se podía sacar algo del Hoyo para un futuro uso (...) Terry escribía así, en pasajes separados e independientes, al parecer sin relación unos con otros, que luego recortaba y cosía entre ellos para hacerlos encajar". El disco duro que contenía El Hoyo fue destruido con una apisonadora por deseo del escritor, aunque contenía diez novelas inacabadas cuya sinopsis desvela el biógrafo.

## LA ENFERMEDAD

Tras una acumulación de pequeños incidentes, en 2007, se le diagnostica a Pratchett una atrofia cortical posterior, una variante rara del alzhéimer. Su reacción le valió los honores y reconocimientos que se le habían ido regateando, incluso el título de Sir. "Reaccionó a la noticia de su inminente defunción con valentía, con pensamiento implacable, decidido a afrontar en público y cara a cara su enfermedad, asignándose la misión de obligar al país entero a tratar el tema de la muerte asistida", explica Wilkins. Encabezó iniciativas para reclamar más financiación para la investigación sobre el alzhéimer y puso cara a la enfermedad prestándose a protagonizar tres documentales: Terry Pratchett: viviendo con alzhéimer, Terry Pratchett: eligiendo morir y Terry Pratchett: afrontando la extinción.

El libro pasa de lo anecdótico a lo dolorosamente elegiaco en el tramo final. Con episodios que dolerán a quien haya vivido algo parecido en su entorno personal. Como este: "Terry tenía la mirada fija en el teclado. La S. Te has llevado la S. ¿Dónde está? Me quedé perplejo. Fui a su lado y miré. La letra S estaba en el teclado, entre la A y la D, como de costumbre. Me agaché y la pulsé. Terry se volvió y me sostuvo la mirada. Había ansiedad en sus ojos".

Y así, en lenta pendiente hasta el final (por causas naturales), que Wilkins y Rihanna Pratchett decidieron anunciar con tres tuits protagonizados por la Muerte, que en sus novelas siempre se dirige a los moribundos en mayúsculas.



restaurant

cocina mallorquina de autor



Menú degustación 50€.  
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



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

## Jaime Welsh: Fabricaciones internas

Hay algo desconcertante en las fotografías de Jaime Welsh. Algo que se desliza sutilmente en algún lugar del subconsciente de quienes los miran y de repente se vuelve ineludible.

*galeriamadragoa.pt*

Sentimos un peligro, una ansiedad, o tal vez solo una incomodidad ante sus imágenes perfectamente equilibradas, bellas, simétricas y escenificadas. Proponen una convergencia entre ficción y realidad que desestabiliza las interpretaciones y, al mismo tiempo, encierran una dimensión psicológica casi palpable. Sus imágenes desafían nuestra experiencia como espectadores. La neutralidad simulada, la apariencia de normalidad, da paso a la ansiedad, como si algo siniestro estuviera a punto de ocurrir en el momento posterior a la captura de la imagen. El artista afirma que cierta estética cinematográfica y escénica, de Paolo Pasolini o Michael Haneke por ejemplo, son importantes en la construcción de los ambientes de sus imágenes. Quizás sea por la familiaridad de esta misma estética que una extraña sensación de déjà-vu impregna cada imagen, como si ya conociéramos esos personajes y esos espacios.

Las arquitecturas modernistas que fotografía, generalmente las de instituciones culturales o gubernamentales -espacios de ciudadanía colectiva- se convierten no solo en los escenarios, sino también en los sujetos de sus imágenes. Aparentemente familiares, se transforman en lugares desplazados, fuera de tiempo o

incluso sin tiempo, aterradores, alienantes y amenazantes. Una obra casi como si fuera creada por un pintor. Jaime Welsh hace uso de un archivo fotográfico que luego transforma. El reconocimiento que creemos encontrar es sólo deseo. Pero esta ambigüedad entre la comodidad de la familiaridad con la extrañeza y la aspereza tanto de los espacios como de las personas es una característica central del trabajo de Welsh. Interrumpe nuestra experiencia como espectadores. Por supuesto que somos espectadores emancipados, a la manera de Jacques Rancière, espectadores que observan y hacen conexiones, lecturas, independientemente de las intenciones del autor. Pero siento que Welsh juega (o manipula) exactamente con nuestra emancipación, con nuestra capacidad de activar nuestras experiencias y encuentros pasados, al subvertir lo familiar, la normalidad de las apariencias, y al abrir una brecha en esa ficción, creando una dislocación que confronta la angustia de esos personajes, de esos espacios, con los nuestros.

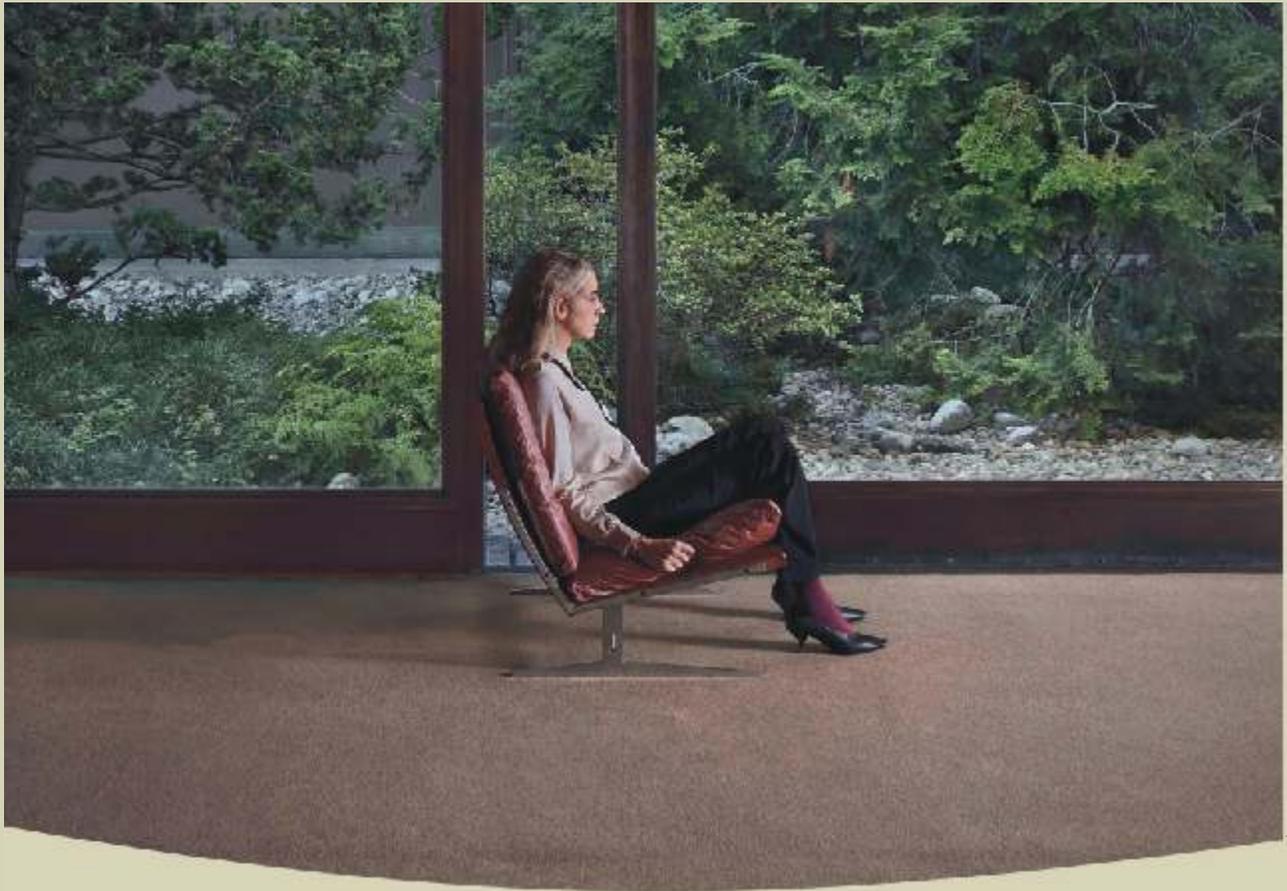
En su libro "Strangers to Ourselves", Julia Kristeva argumenta que la experiencia de la extrañeza y la despersonalización es parte integral de la construcción de la

subjetividad contemporánea, y que vivimos permanentemente en la tensión entre identificación y rechazo. Podemos pensar que la construcción del Yo, de la propia subjetividad, es una frontera frágil, en constante movimiento y transformación y profundamente definida por la experiencia del otro. En las fotografías de Jaime Welsh, los personajes aparecen casi siempre solos, o con dobles, alienados, perdidos en sus pensamientos, ausentes. No son solo los personajes de Welsh los que se sienten solos, cada uno de nosotros, aunque estemos inmersos en la posibilidad de estar conectados con el mundo las 24 horas del día, vivimos cada vez más aislados, encerrados en nosotros mismos.

Cada día en Facebook se comparten más de 500 millones de historias por día, la misma cantidad de publicaciones activas de cuentas en Instagram diariamente. A pesar de esta interacción constante de estar conectado, el sentimiento de soledad es otra parte sustancial de la construcción de nuestra sociedad. Las obras de Welsh nos hablan del profundo sentimiento de soledad como sinónimo (o síntoma) de la vida contemporánea. Y tal vez sea porque nos revisamos a nosotros mismos y extrañamente sentimos empatía por esos personajes que sus obras nos tocan sin piedad.

ARTISTED | JAIME WELSH







**ENG:** There is something disconcerting about Jaime Welsh's photographs. Something that subtly creeps somewhere into the subconscious of those who look at them and suddenly becomes inescapable. We feel a danger, an anxiety, or perhaps just a discomfort before his perfectly balanced, beautiful, symmetrical and staged images. They propose a convergence between fiction and reality that destabilises interpretations and, at the same time, carry within them a psychological dimension that is almost palpable. Their images challenge our experience as spectators. The simulated neutrality, the appearance of normality, gives way to anxiety, as if something sinister were about to happen the moment after the image was captured. The artist states that a certain cinematographic and scenic aesthetics, from Paolo Pasolini or Michael Haneke for example,

are important in the construction of the environments of his images. Perhaps it is because of the familiarity of this same aesthetic that a strange feeling of déjà-vu permeates each image, as if we already knew those characters and those spaces. The modernist architectures he photographs, usually those of cultural or governmental institutions - spaces of collective citizenship - become not only the settings, but also the subjects of his images. Apparently familiar, they are transformed into displaced places, out of time or even without time, frightening, alienating and threatening. A work almost as if he were a painter. He makes use of a photographic archive that he then transforms. The recognition we think we find is only desire. But this ambiguity between the comfort of familiarity with the strangeness and roughness of both spaces and people is a central feature of Welsh's work.

It disrupts our experience as spectators. Of course we are emancipated spectators, in the manner of Jacques Rancière, spectators who observe and make connections, readings, regardless of the author's intentions. But I feel that Welsh plays (or manipulates) exactly with our emancipation, with our ability to activate our past experiences and encounters, by subverting that familiar, the normality of appearances, and by opening a breach in that fiction, creating a dislocation that confronts the anxiety of those characters, of those spaces, with our own.

In her book *Strangers to Ourselves* Julia Kristeva argues that the experience of strangeness and depersonalisation is an integral part of the construction of contemporary subjectivity, and that we live permanently in the tension between identification and rejection.

# Rotimi Fani-Kayode: Raza, sexualidad, espiritualidad y el Yo



Durante su trágicamente breve carrera de seis años, Fani-Kayode produjo un cuerpo complejo de trabajo fotográfico, explorando temas de raza, sexualidad, espiritualidad y uno mismo.

*Por Pascal Martin Saint Leon*

Sus retratos magistralmente escenificados y elaborados, a veces silenciosamente monocromáticos y otras veces ricos en colores saturados, se manifiestan como declaraciones visuales poderosas y resueltamente ambiguas. En el centro de la práctica de Fani-Kayode hay un énfasis importante en la política cultural de la diferencia.

Fani-Kayode, una figura destacada en la escena artística negra británica, fue uno de los primeros presidentes de Autograph y miembro fundador en 1988. Muchas de sus fotografías fueron creadas en colaboración con su difunto socio Alex Hirst y se recopilan en la publicación póstuma de 1996 de Rotimi Fani-Kayode y Alex Hirst: **Fotografías**. "Every Moment Counts AIDS and its Feelings" reúne a 60 artistas internacionales y más de 200 obras. La exposición restablece la discusión sobre las complejas representaciones históricas y contemporáneas del VIH/SIDA. Tomando su título de una serie de impresiones en color de la fotógrafa Rotimi Fani-Kayode (1955 -1989), "Every Moment Counts AIDS and its Feelings"

presenta obras desde 1982 hasta la actualidad, incluidas varias producciones nuevas. Además de centrarse en la cultura queer, la exposición también evalúa la contribución de las artes a períodos de intensa crisis social y política.

Comisariado de acuerdo con una amplia gama de diferentes "cualidades emocionales", la exposición presenta una maraña de investigación estética, activismo político, experiencias personales y análisis teórico. Las obras expuestas manifiestan cómo los artistas respondieron a la pandemia del VIH/SIDA en torno a temas que incluyen el amor y la muerte, la esperanza y la resignación, la intimidad y el cuerpo. También rabia y deseo, cuidado y curación, espiritualidad y protección, duelo y memoria, vulnerabilidad y poder, sexo, política y activismo.

"Every Moment Counts AIDS and its Feelings" captura el poderoso sentido de urgencia que experimentaron los artistas en respuesta a la tragedia del SIDA, pero más que nada, la poética de la vida y sus sentimientos expresados en sus obras. Mientras lidiamos con otra

epidemia hoy, muchos de los temas presentados en las obras tienen el potencial de agregar nuevas capas de significado. Como telón de fondo de la exposición, el año 2022 es significativo. Se cumplen cincuenta años desde la despenalización de las relaciones entre personas del mismo sexo en Noruega cuando se levantó el párrafo 213 del Código Penal noruego. Esto ha llevado a varias instituciones de arte noruegas a abordar temas relevantes como parte de un Año Nacional de la Cultura Queer.

Limitado a la conducta sexual entre hombres, el cambio de legislación no solo contribuyó a legitimar la diferencia sexual, sino que también tuvo repercusiones culturales, sociales y políticas. La derogación del párrafo 213 precedió a la pandemia del VIH/SIDA en la década de 1980. Otorgar reconocimiento jurídico al más amplio espectro de la población noruega abatió la estigmatización de los llamados "grupos de riesgo" y fomentó programas de educación preventiva más inclusivos en la década de 1990.





**ENG:** Rotimi Fani-Kayode was born in Lagos, Nigeria to a prominent Yoruba family before moving to England following the 1966 outbreak of civil war in Nigeria. He later studied at Georgetown University and the Pratt Institute in the USA, before settling permanently in London in 1983 where he lived and worked until his early death from a short and unexpected illness on December 21 1989. During his tragically brief six-year career, Fani-Kayode produced a complex body of photographic work, exploring themes of race, sexuality, spirituality, and the self. His masterfully staged and crafted portraits, sometimes quietly monochromatic and at other times rich in saturated color, stand as powerful, resolutely ambiguous, visual statements. At the core of Fani-Kayode's practice is an important emphasis on the cultural politics of difference. A prominent figure in the Black British art scene, Fani-Kayode was one of the first chairs of Autograph and a founding member in 1988. Many of his photographs were created in collaboration with his late partner Alex Hirst and are collected in the posthumous 1996 publication

Rotimi Fani-Kayode and Alex Hirst: **Photographs**. Taking its title from a series of color prints by photographer Rotimi Fani-Kayode (1955-1989), "Every Moment Counts AIDS and its Feelings" presents works from 1982 until today, including several new productions. In addition to focusing on queer culture, the exhibition also assesses the contribution of the arts to periods of intense social and political crisis. Curated according to a broad range of differing "emotional qualities" the exhibition presents an entanglement of aesthetic research, political activism, personal experiences, and theoretical analysis. The exhibited works manifest how artists responded to the HIV/AIDS pandemic along the lines of themes including love and death, hope and resignation, intimacy and the body. Also rage and desire, care and healing, spirituality, and protection; mourning and memory, vulnerability and power, sex, politics, and activism. "Every Moment Counts AIDS and its Feelings" captures the powerful sense of urgency that artists experienced in response to

the tragedy of AIDS, but more than anything else, the poetics of life and its feelings expressed by their works. As we grapple with another epidemic today, many of the issues presented in the works have the potential to add new layers of meaning. As a backdrop to the exhibition, the year 2022 is significant. It marks fifty years since the decriminalization of same-sex relationships in Norway when paragraph 213 in the Norwegian Penal Code was lifted. This has led several Norwegian art institutions to address relevant issues as part of a national Queer Culture Year. Limited to sexual conduct between men, the change in legislation not only contributed to legitimizing sexual difference, but also had cultural, social and political repercussions. The repeal of paragraph 213 preceded the HIV/AIDS pandemic in the 1980s. Granting juridical recognition to the widest spectrum of the Norwegian population abated the stigmatization of so-called "risk groups" and encouraged more inclusive prevention education programs in the 1990s.



## JooYoung Choi: The Table of Love



De "The Wiz" un musical de Broadway he aprendido que hay que mirar dentro de los corazones para encontrar un mundo lleno de amor como el tuyo, como el mío.

*Por JooYoung Choi*

Guiada por esta narrativa, Choi explora temas como el antirracismo, la inclusión de género, los derechos de los adoptados transraciales, el crecimiento postraumático y la espiritualidad arraigada en la justicia social.

Choi usa su arte para promover las enseñanzas de Fred Rogers y exponer la naturaleza opresiva del "Nuevo Pensamiento", también conocido como la "Ley de la Atracción". A través de su proceso de estudio interdisciplinario, Choi completa proyectos complejos y reflexivos que fusionan lo autobiográfico con lo fantástico en una forma visual.

Todo comenzó cuando un terrible virus espacial llamado Konka-Haji Cruma (el nombre científico es Kongkahnghajicogno Crudelismaeum, que significa Mente enfermiza, Corazón insensible) se propagó por el universo. Esta enfermedad nubló la mente y el corazón de los infectados. Al adornar la frente con un amuleto protector, el usuario podría protegerse a sí mismo y a los demás del virus. Pero había que encontrar una cura pronto para sanar a todos. A pesar de los intentos de la gente por detener el virus, el nivel de miedo, tristeza y confusión se elevó a niveles intergalácticos nunca antes registrados. Con el tiempo, la energía psíquica colectiva de todos los afectados por el virus hizo que estallara una

tormenta espacial despiadada. El cielo nocturno ya no estaba lleno de estrellas, en cambio, los cielos ahora estaban cubiertos por infinitas nubes grises, interminables relámpagos, truenos, viento y lluvia.

Afortunadamente, una estrella negra humanoide inteligente y brillante llamada Resilient Heart (una madre soltera del espacio exterior, que también resultó ser una de las mejores científicas y médicas de todo el universo) estaba trabajando en una cura que curaría a aquellos que estaban contagiados del virus y proteger a todos los demás de ser infectados. Todo iba según lo planeado, pero había un problema, parecía que no podía identificar el ingrediente final para activar la cura. No pasó mucho tiempo para que se corriera la voz, pronto todos supieron que Resilient Heart estaba a punto de crear la cura. Muchos estaban encantados de que esta extraordinaria científica pronto pudiera encontrar una solución. Pero hubo algunos que encontraron amenazante la investigación de Resilient Heart. Un Pollo malvado llamado Monk Nugatorious se había estado alimentando del miedo y la confusión emitidos por la creciente tormenta espacial Konka-Haji Cruma. Monk había crecido bastante en tamaño y poder. No iba a dejar que Resilient Heart le quitara todo lo que había ganado. Monk decidió

que había que detener a Resilient Heart. Reunió a su tropa de Selfish Garbage Zombies y juntos se embarcaron en una misión para encontrar a Resilient Heart y evitar que creara la cura.

En este planeta hay una mesa mística llamada la Mesa del Amor. Esta mesa tiene dentro una fuerza energética de bondad.

Aunque esta energía de fuerza es amable con todos, solo permite que aquellos que pueden sentir compasión por los demás tomen asiento en la mesa mágica. Después de que Resilient Heart encontró la Mesa del Amor, completó su investigación y concluyó que el ingrediente que faltaba solo podía obtenerse con la ayuda de ciudadanos de todas las regiones del universo. Usando un sistema de telégrafo intergaláctico, envió un mensaje a millones de sistemas interplanetarios.

Explicó que la cura solo puede realizarse por completo cuando los ciudadanos de todo el universo dejen de lado sus diferencias y acepten compartir un festín de sopa cuántica en la Mesa del Amor. Ella les envió sus coordenadas en Magna Veritas y les pidió que compartieran esta invitación con todos los que deseaban detener la creciente tormenta y la propagación del virus. Al escuchar este mensaje, Monk buscó la Mesa del Amor, pero nunca pudo encontrar el planeta, porque no podía ver el valor de cuidar a los demás.



**ENG:** Through painting, video, sculpture, animation, puppetry, music, interactive community projects, and installation art, interdisciplinary astro-futurist world builder JooYoung Choi documents the interconnecting narratives of a highly-structured, expansive fictional land called the Cosmic Womb.

Guided by this narrative, Choi explores themes such as anti-racism, gender inclusivity, trans-racial adoptee rights, post-traumatic growth, and spirituality rooted in social justice. Choi uses her art to promote the teachings of Fred Rogers, and to expose the oppressive nature of "New Thought" also known as the

"Law of Attraction".

Through her interdisciplinary studio process, Choi completes complex and thoughtful projects that merge the autobiographic with the fantastic into a visual form.

#### **About the Cosmic Womb**

The Cosmic Womb is a small planet that stretches over approximately 6,732 miles, it is governed by Queen Kiok and council of humanoid creatures called Tuplets, Lady K, Aidee Three, Emo Flowers (No. 36), Kun-Yook Six, Lydia "Nine" Fletcher, Haneul-Sek aka Nina Blue and one Earthling from

Concord, NH named C.S. Watson).

The Cosmic Womb is a member of the Veritas Circle an organization present throughout the larger Wonderverse a collection of realities and universes that exist within Choi's ever growing mythos.

Queen Kiok is aided not only by the Tuplets but also a diverse community of super heroes and organizations including: Spacia Tanno, Plan-Genda, Pleasure Vision, Pound Cake Man, Spectra Force Vive - Infinite Pie Delivery Service, and The Liberated Black Heavenly Bodies Alliance.

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





## Juanjo Martínez Cánovas: Cuando lo grotesco cobra identidad

La relación de la pintura con la obra de Kafka ha sido episódica, el extrañamiento que produce el escritor es similar a la que contemplamos en la obra del pintor murciano.

*Por Broken Finger*

Juanjo Martínez Cánovas ha conseguido plasmar en esta serie el mismo sentimiento de desesperación y angustia que nos transmite Kafka a través de sus páginas. Mostrándonos una realidad grotesca, deformada, que parece responder a la situación psicológica del protagonista de la obra y de aquel que la contempla.

Por otro lado, el trabajar sobre el antropomorfismo ha sido consecuencia de un proceso natural.

Desde finales de los ochenta, mi hermano y yo, comenzamos a aficionarnos al género del cine de terror y ciencia ficción, recuerdo películas como "Hellraiser", "La mosca" o "Razas de noche" como las primeras veces que veía mutaciones del género humano y por otro lado en casa siempre he tenido enciclopedias y libros de arte e investigando estos, recuerdo la primera vez que descubrí al Bosco como algo fascinante, cuenta el artista.

En la obra de Juanjo Martínez Cánovas el mensaje fluye de una manera sencilla. Hay quien está vacío de ideas y busca la estética y el mensaje en obras de otras personas para fusilarlas. Lo bueno de dedicarte a crear imágenes, afirma Cánovas, es que tus sentimientos, obsesiones e inquietudes pueden manifestarlos de una manera más o menos sencilla.

Simbolismo, fantasía y romanticismo en cuanto a las temáticas. El artista defiende dos conceptos diferentes sobre la belleza. En el mundo del arte, le llama la atención todo lo que se sale de lo habitual, lo que estéticamente no se considera correcto, los cuerpos y caras perfectas para trabajar en una obra le parecen un tanto aburridos y no dan mucho juego a no ser que busca combinar una parte de belleza estética actual con algo grotesco.

Mi primera exposición individual en 2008-2009 fue sobre las

"vanitas" en el Laboratorio de Arte Joven de Murcia, fue una exposición entera sobre la muerte y sobre los cráneos que no eran solo cráneos, como único símbolo sino que estaban acompañados de un autorretrato, en el cual mi rostro, en algunas zonas había perdido la masa, la piel y la carne, se veía el hueso. Es una obsesión. Empiezas a tocarte la cara e imaginas ¿cómo será mi calavera cuando palme? ¿cómo es mi retrato después?

Influenciado voluntariamente por la corriente de la baja cultura, el "lowbrow". Haciendo un camino que le va llevando a sitios. En cada sitio va descubriendo cosas que le abren otras puertas. Este imaginario de bichitos, insectos, metamorfosis, ha llevado a Juanjo Martínez Cánovas a una figuración muy realista y muy técnica en los grafitos y despertó su curiosidad de cómo lo trabajaban los antiguos, Brueghel, El Bosco...

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



**ENG:** When Juanjo Martínez Cánovas (Murcia, 1980) was little, he wanted to work on something related to animals. It was at the age of 17 that he realized that drawing or painting could be a trade. Currently finishing his Doctorate in Fine Arts, there are two main techniques with which he feels comfortable. One is drawing and the other is oil. If he had to opt for one, perhaps he would choose

the drawing, since he feels quite comfortable with the fact that things can turn out as he had planned beforehand. With oil, the same does not always happen. For him, Art is a vocation and a way of life. He doesn't consider it a hobby, because he doesn't do it because it de-stresses or relaxes him. "When it becomes your job it is hard, but then the satisfactions are what motivate you to continue in the fight."

Rather than a type of transgressive art, he prefers that it be natural and not fake. If his style were a personality trait, it would undoubtedly be patience. Some of the adjectives with which he would define himself are: introspective, noble, sure of his convictions, but indecisive when choosing an option. Professionally, he qualifies as demanding, detailed, symbolic, surreal and craftsman.





## Dasha Shishkin: Escenas de fábula



La obra de Dasha Shishkin evoca cualidades de fábula. La artista evita cualquier narrativa concreta, más bien, sus complejas composiciones contemplan ampliamente temas de romance, erotismo, humor y lo grotesco.

### *Por Broken Finger*

En sus fantasmagorías, lo demasiado humano florece de formas extrañas, exudando un perfume sospechoso. Las figuras de Shishkin son sexualmente ambiguas, elegantes y gentiles, pero también crueles. Sus acciones parecen estar guiadas por obsesiones secretas y la lógica de las pesadillas. La artista está claramente influenciada por el surrealismo, pero también por artistas outsiders. Mientras compara sus estupendas habilidades con las de Toulouse-Lautrec, las xilografías japonesas en color y los grandes dibujantes de cómics, Shishkin nunca niega su contemporaneidad.

Dasha Shishkin es conocida por sus obras coloridas a gran formato y en superficies de mylar semitransparentes, donde utiliza una variedad de medios. Los dibujos de la artista, junto con su uso de gama de colores brillantes, crean composiciones intrincadas que varían desde escenas complejas de interacción humana hasta patrones y diseños sin figuras humanas. A menudo usa materiales encontrados empleando sus imperfecciones y la imagen existente como catalizador para su trabajo. Alternando entre borrar y acentuar la imagen encontrada con acrílico, crayón, tinta y grafito, la artista transforma los

diseños repetitivos en retazos de papel tapiz y tela en imágenes complejas del ciclo de vida. Los motivos visuales recurrentes en el trabajo de Shishkin están pintados sobre -chintz- que fue en su origen un tejido calicó fuerte y brillante, procedente de la India, estampado con flores, frutas, pájaros y otros diseños. Estas obras se pintan primero en dorado para enfatizar las imperfecciones del lienzo que luego dan forma a escenas de sobrecarga sensorial que capturan el romance, el erotismo, el humor y la violencia.

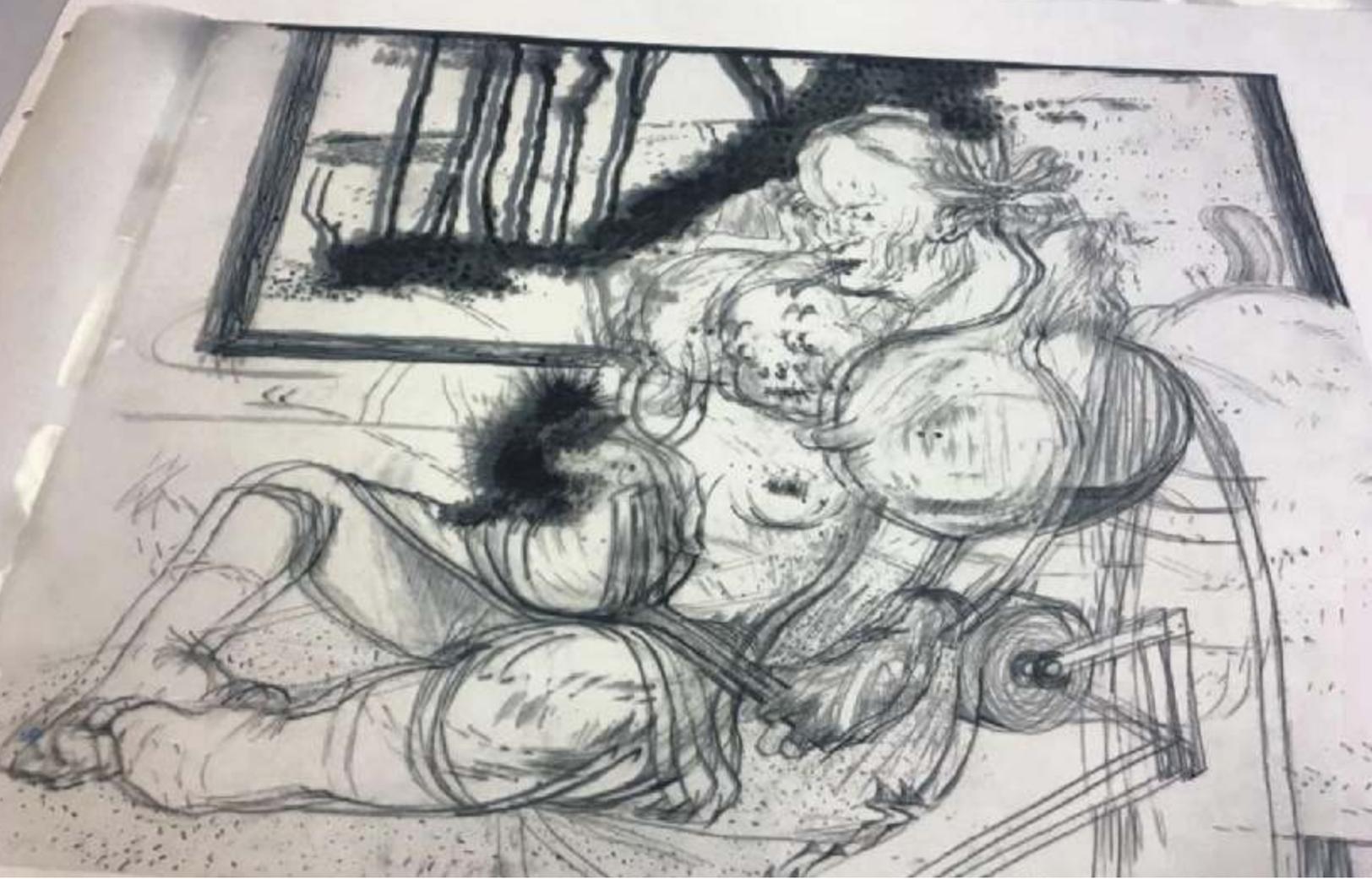
La artista se presenta como creadora benévola, testigo y narradora imparcial, pero no como jueza. Como tal, Shishkin no narra las historias de las que provienen las imágenes, sino que las presenta al espectador para que las decodifique.

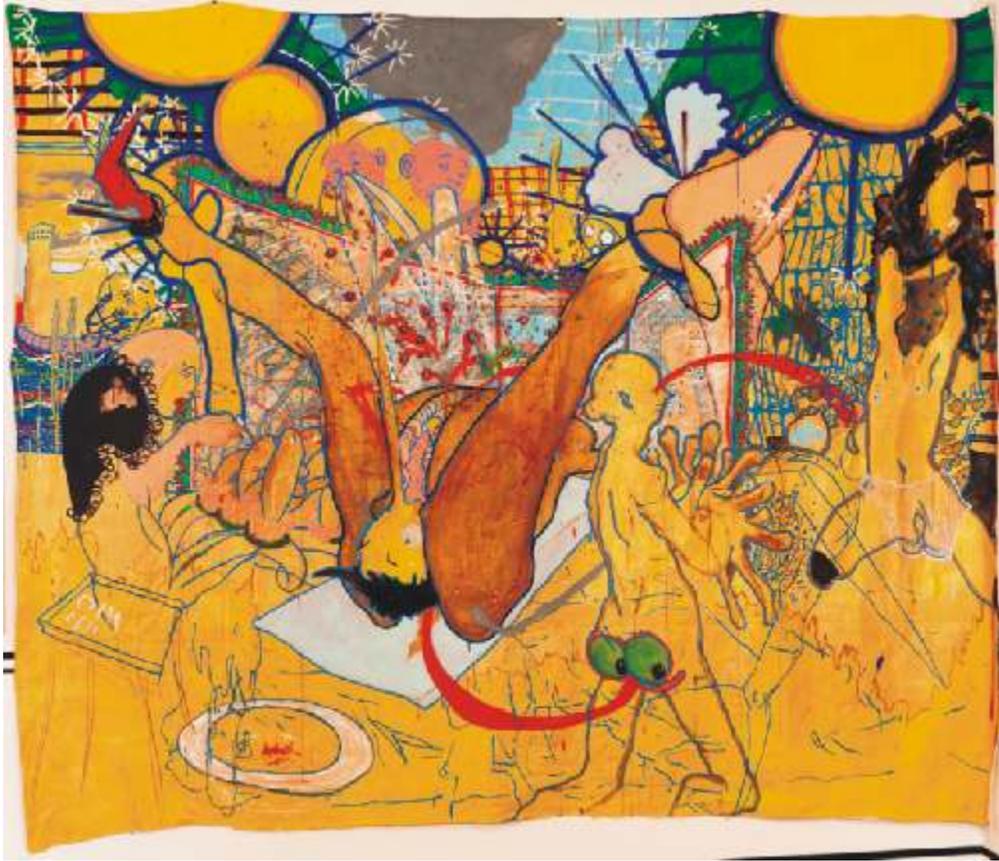
Dasha Shishkin nació en 1977 en Moscú y ahora vive y trabaja en Nueva York. Recibió su Maestría en Bellas Artes de la Universidad de Columbia, Nueva York y ha exhibido a nivel mundial en numerosas galerías y museos. Ha aparecido en exposiciones individuales y colectivas a nivel internacional, incluidas "Bodylines", Neues Museum, Nuremberg (2021); "Tranvía Pam Pam", Museo de Arte

Contemporáneo de Boulder (2017); "Retratos imaginarios del príncipe Igor", Gallery Met, The Metropolitan Opera, Nueva York (2014); "One Torino: Shit and Die", Palazzo Cavour, Turín (2014); "erry icket", Museo de Arte Contemporáneo Santa Bárbara (2013); "I Surrender, Dear", Centro de Arte Contemporáneo, Cincinnati (2012); "La alegría es la característica más destacada de la Unión Soviética: Arte de Rusia", Galería Saatchi, Londres (2012); "Monanismo", Museo de Arte Antiguo y Nuevo, Tasmania (2011); "Living with Art: Collecting Contemporary in Metro New York", Neuberger Museum of Art, Purchase, Nueva York (2010); "Embrace", Museo de Arte de Denver (2009); "World Receiver", Hamburger Kunsthalle, Hamburgo (2007).

Su trabajo se encuentra en la colección del Museo Whitney de Arte Americano, el Museo de Arte Moderno, el Museo de Arte del Condado de Los Ángeles, el Museo de Arte de Dallas y está representado por Vielmetter Gallery, Los Ángeles, CA, Nancy Littlejohn Fine Art, Houston, TX, Galería Gió Marconi, Milán, Italia, Produzentengalerie Hamburg, Alemania, y Galería L21, Palma de Mallorca, España.

**[dashashishkin.com](http://dashashishkin.com)**





**ENG:** Shishkin is known for her large, colorful drawings on semi-transparent mylar surfaces, which utilize a variety of media including acrylic, ink, and Conté. While her artwork is figurative in nature, evoking fable-like qualities, the artist eschews any concrete narrative. Rather, her complex compositions broadly contemplate themes of romance, eroticism, humor, and the grotesque. In her phantasmagorias, the all-too-human blossoms in bizarre ways, exuding a suspicious perfume. Shishkin's figures are sexually ambiguous, graceful and gentle, but also cruel. Their actions seem to be guided by secret obsessions and the logic of nightmares. The artist is clearly influenced by Surrealism, but also by outsider artists. While measuring her stupendous skills against the likes of Toulouse-Lautrec, colored Japanese woodcuts and the great comic

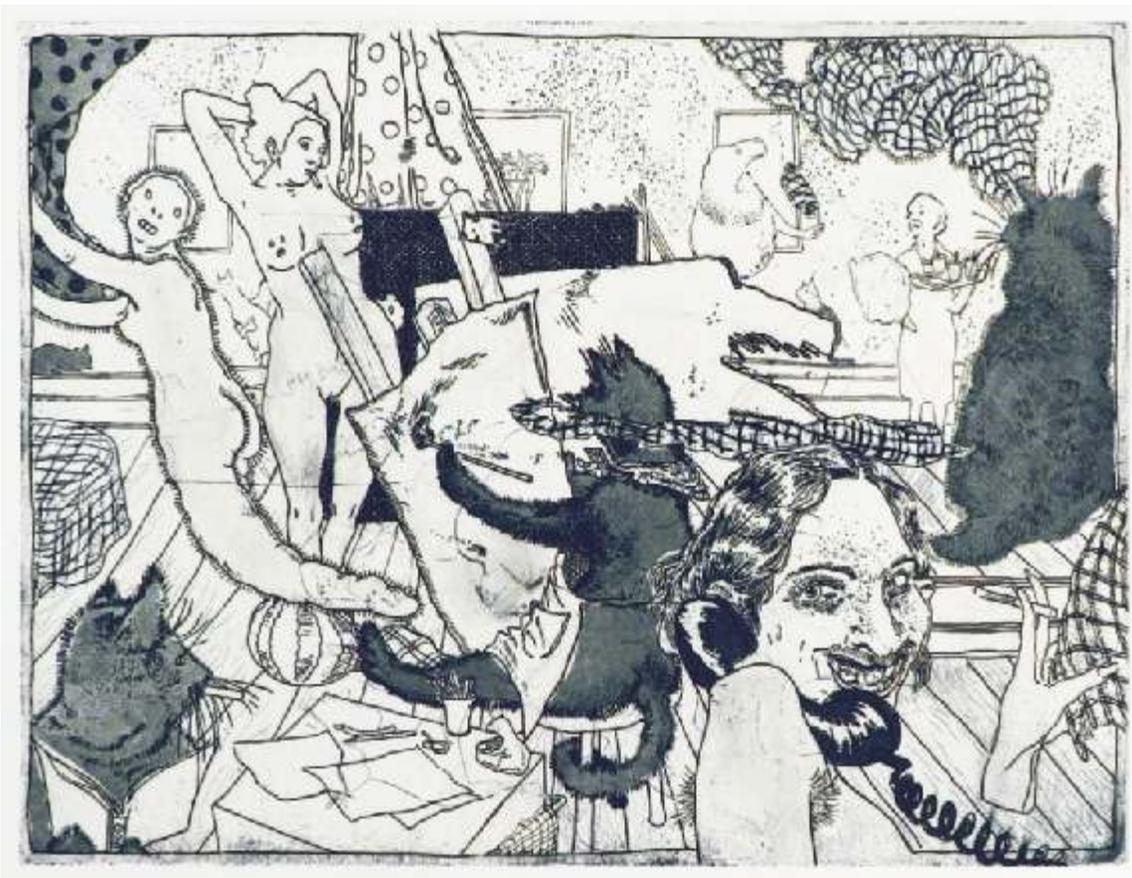
artists, Shishkin never denies her contemporaneity. The artist's economy of line, coupled with her use of bright blocks of color, create intricate compositions that vary from complex scenes of human interaction to patterning and design void of human figures. Shishkin often uses found materials employing their imperfections and the existing image as a catalyst for her work. Alternating between obliterating and accentuating the found image with acrylic, crayon, ink and graphite, the artist transforms the repeating designs on fragments of wallpaper and fabric into complex images of the life cycle. Re-occurring visual motifs in Shishkin's work on chintz are found in the work on canvas. These works are first painted gold to emphasize the imperfections in the canvas which then give shape to scenes of sensory overload capturing the romance, eroticism,

humor and violence. The artist presents herself as benevolent creator, witness, and detached teller, but not a judge. As such, Shishkin does not narrate the stories from which the images come, but presents them to the viewer to decode.

Dasha Shishkin was born 1977 in Moscow and now lives and works in New York. Shishkin received her MFA from Columbia University, NY and has shown globally at numerous galleries and museums. Her work is in the collection of The Whitney Museum of American Art, the Museum of Modern Art, Los Angeles County Museum of Art, Dallas Museum of Art and is represented by Vielmetter Gallery, Los Angeles, CA, Nancy Littlejohn Fine Art, Houston, TX, Gió Marconi Gallery, Milan, Italy, Produzentengalerie Hamburg, Germany, and L21 Gallery, Palma de Mallorca, Spain.



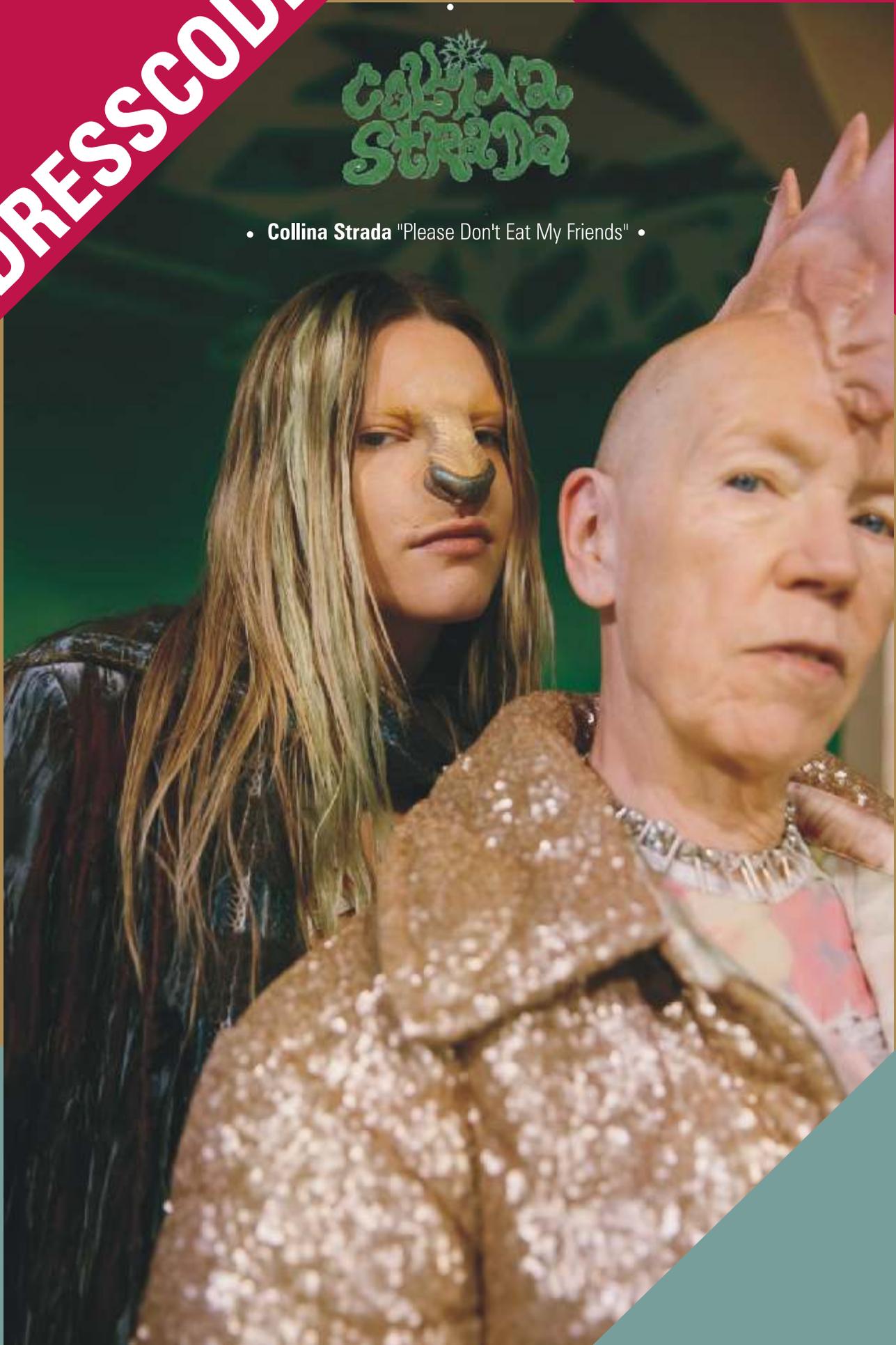




# • DRESSCODE •

COLLINA STRADA

• Collina Strada "Please Don't Eat My Friends" •





• **Collina Strada** "Please Don't Eat My Friends" •

# Collina Strada

• Collina Strada "Please Don't Eat My Friends" •





Collina Strada

• Collina Strada "Please Don't Eat My Friends" •

MUST HAVE



**THE HUNDREDS SLIM SLANT HOODIE: ~~95€~~ AHORA 57€**  
**Piel de Gallina Shop.** Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



**HUF WORLDWIDE WATSON TWEED BUCKET HAT: 49€**  
**Piel de Gallina Shop.** Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



**CARHARTT W' BIB OVERALL BIB W4: 149 €**  
**Pasatiempos Store** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**DEDICATED T-SHIRT STOCKHOLM SHRIGLEY DODO: 39,95 €**  
**Pasatiempos Store** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

MUST HAVE



**STUSSY 2 TONE TEAM STRAPBACK CAP: 55€**  
**Piel de Gallina Shop.** Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



**NEW BALANCE 990V2 MADE IN US: 220 €**  
**Pasatiempos Store** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**CAMISA: 122 €**  
**Lurdes Bergada & Syngman Cucala**  
Plaça del Mercat, 9. Palma.



**DRY DENIM ALGODÓN ORGÁNICO: 219 €**  
**Lurdes Bergada & Syngman Cucala**  
Plaça del Mercat, 9. Palma



**TRICOT RÚSTICO: 154 €**  
**Lurdes Bergada & Syngman Cucala**  
Plaça del Mercat, 9. Palma.

## Es Ginebró: abre horizontes, responde prejuicios y rebate expectativas

### REPORT

La creatividad, la calidad en la materia prima y el talento a la hora de tratarlo es precisamente lo que encontrarás si visitas este restaurante vegetariano con certificado 100% ecológico.

*Texto: Rose Sioux / Fotografía: Archivo Infomag*

Su puerta está abierta a veggies y a escépticos. "Al corazón se llega a través del estómago", afirma Joan Coll, y por eso el menú de Es Ginebró ofrece opciones saludables de temporada y de altísima calidad. En su amplio y acogedor local presumen de ofrecer platos caseros riquísimos, libres de sufrimiento animal, y un ambiente y trato inmejorables.

Basta con disfrutar de su menú (14€ y el finde por 16€) que proponen a diario para saber que aquí impera el sentido común en los precios y en la selección de productos, y todo bajo el sol de la sostenibilidad culinaria.

La ecología es el eje vertebrador de una diversidad de opciones sanas y, sin embargo, sabrosas. En su propuesta resuenan, a todo color, versiones del frito mallorquín y las sopas mallorquinas, la crema de tупinambo, los pimientos de piquillo rellenos de espinacas, las raoles de boniato, el tabulé de quinoa, el frito de zanahoria morada, los nuggets de heura, los deliciosos creppes de harina de algarroba, el pastel de coco y harina de algarroba y mucho más por descubrir in situ...

**ENG:** Their door is open to veggies and skeptics alike. "The way to a person's heart is through their stomach," says Joan Coll, and that's why the menu at Es Ginebró offers healthy, high-quality seasonal options. In their spacious restaurant, they boast of offering delicious homemade dishes that are free from animal suffering, and an unbeatable atmosphere and service.

Just enjoy their daily menu (€14 and €16 on weekends) to know that common sense reigns here in terms of prices and product selection, all under the banner of culinary sustainability.

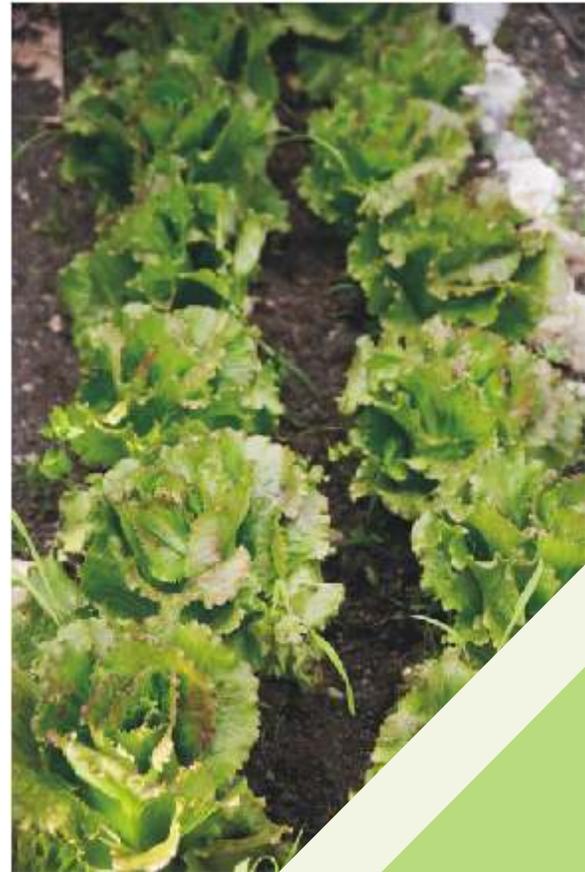
Ecology is the guiding principle behind a diverse range of healthy yet tasty options. Their menu features colorful versions of traditional Mallorcan dishes such as "frito mallorquín" and "sopas mallorquinas", as well as Jerusalem artichoke cream, spinach-filled piquillo peppers, sweet potato "raoles", quinoa tabbouleh, purple carrot "frito", heura nuggets, delicious carob flour crepes, coconut and carob flour cake, and much more to discover on-site...

**Tipo de cocina:** vegana - vegetariana

**Jefe de cocina:** Joan Coll

**Capacidad de la sala:** 33 comensales

**Es Ginebró:** Avenida del Carrer del Bisbe Llompart, 124. Inca. [www.esginebro.com](http://www.esginebro.com)  
Tel. 971 50 02 09



LA MESA PUESTA



Huerta propia de producción regulada 100% ecológica

Own orchard of 100% organic regulated production



Own orchard of 100% organic regulated production

Huerta propia de producción regulada 100% ecológica

Cebolla rellena con semillas de amapola



Zapallito relleno de pisto



Canelón de hoja de acelga



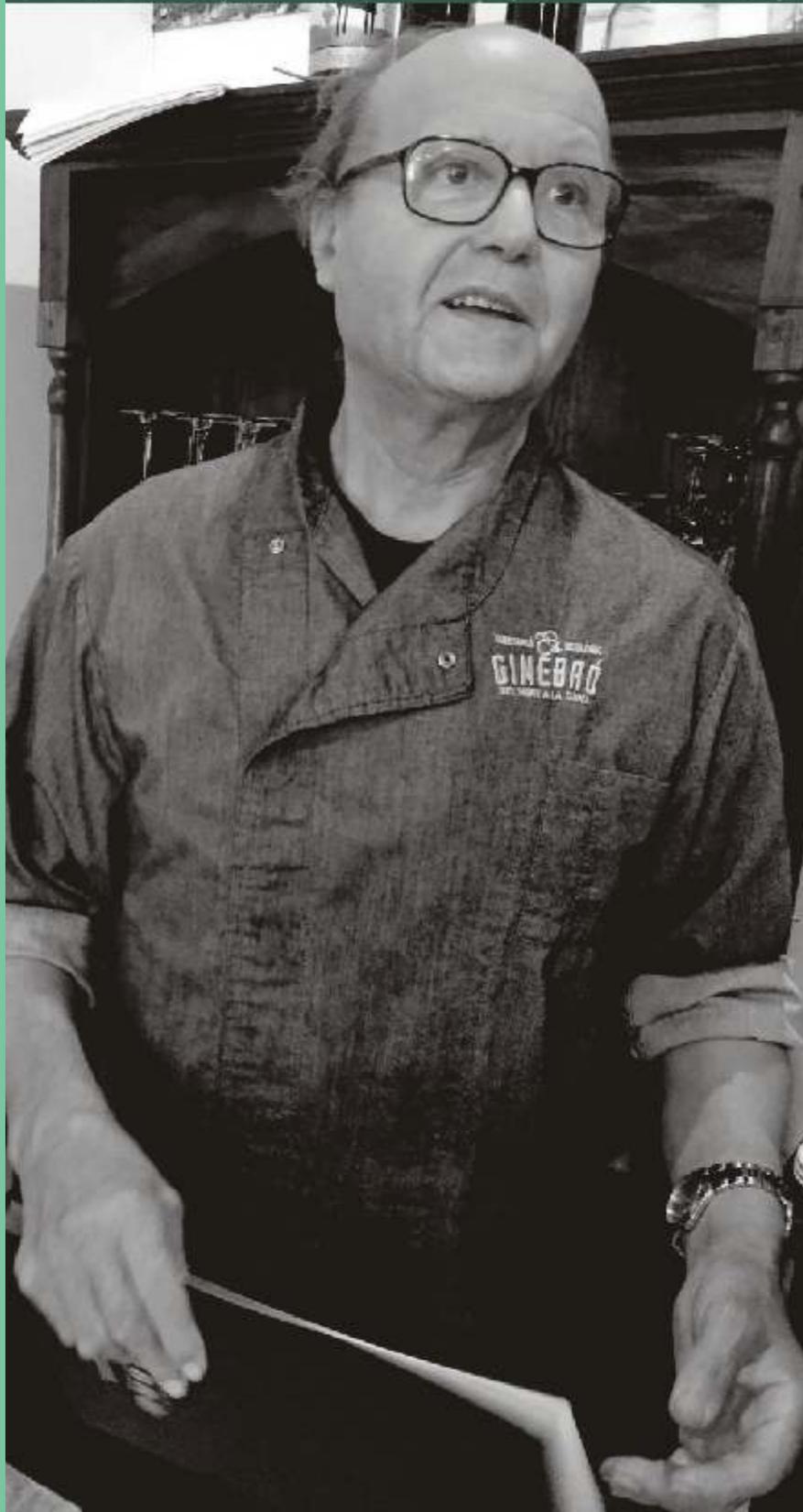
Alcachofa rellena de verduras con salsa de espinacas

VEGETARIÀ **Es** ECOLÒGIC

# GINEBRÓ

DE L'HORT A LA CUINA

Carrer del Bisbe Llompart, 124. Inca. Mallorca. Tel. 971 50 02 09 [esginebro.com](http://esginebro.com)



La tierra es muy sabia y nos da lo bueno de cada temporada

The earth is very wise and gives us the good of each season

La ruta del paladar sano pasa por Es Ginebró

The route of the healthy palate



## La cocina global del Wine & Food

La propuesta de Wine and Food es de cocina internacional contemporánea muy abierta a las influencias que vienen de fuera, aquellas que sean de valor se pueden fusionar correctamente con su forma de entender la cocina.

Con una especial sensibilidad hacia lo autóctono Wine & Food va a la raíz y al origen de los productos, dando realce a la proximidad, a la autenticidad de lo que está a mano. No cabe duda de que es una manera de proporcionar visibilidad a los productores locales y de potenciar sus productos, quizás injustamente denostados en el pasado.

**ENG:** The proposal from Wine and Food is for contemporary international cuisine that is very open to outside influences. Those that have value can be correctly fused with their way of understanding cuisine.

With a special sensitivity towards the local, Wine & Food goes to the root and origin of the products, giving prominence to proximity and authenticity of what is at hand. Undoubtedly, this is a way to provide visibility to local producers and to promote their products, which may have been unfairly denigrated in the past.

**Sindicat, 3. Palma. Tel. 686 532 710**

## Daruma: un asiático con carácter mediterráneo



La cocina de Daruma es una oportunidad de llegar al refinado arte culinario tradicional de Japón. Delicados bocados con su tamaño perfecto, el pescado fresquísimos y los granos de arroz, que hasta hace un momento se mantenían unidos como por arte de magia, explotan en la boca.

**ENG:** The cuisine at Daruma is an opportunity to experience the refined traditional culinary art of Japan. Delicate bites with perfect size, the freshest fish, and rice grains that until a moment ago were held together as if by magic, burst in the mouth.

**Costa de Sa Pols, 4. Palma. Tel. 971 719 721**



## Emilio InnoBar: Un viaje exótico al paladar

En esta nueva etapa como propietario, **Markus Vinicios** sigue huyendo de los tópicos, como buen discípulo de **Emilio Castrejón**, dando un verdadero soplo de aire fresco. Su delicada 'fine fusion cuisine' es conocida por su mezcla refinada de conocimiento e influencias. Una deliciosa alternativa gastronómica que despertará tus sentidos y que te recomendamos.

**ENG:** In this new stage as owner, **Markus Vinicios** continues to avoid clichés, as a good disciple of Emilio Castrejón, and brings a true breath of fresh air. His delicate 'fine fusion cuisine' is known for its refined blend of knowledge and influences. A delicious gastronomic alternative that will awaken your senses and that we highly recommend.

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

## Donde El Paisi: Una fórmula sencilla y sin pretensiones

Acogedor, sencillo, el ambiente de esta taberna te invita a repetir. Su extensa carta se rige por una oferta basada en tapas y tablas de embutidos extremeños y entre sus protagonistas destacados, el jamón ibérico a corte ocupa un lugar especial en su propuesta gastronómica. La oferta se completa con las parrilladas de cerdo ibérico que en la casa de un extremeño no faltan nunca los cortes como el solomillo de cerdo, secreto, presa, pluma, panceta y chorizo, también perfectamente preparados a la plancha y con su toque idóneo de sal gorda. ¿Se os hace ya la boca agua?

**ENG:** Friendly and simple, the atmosphere of this tavern invites you to come back. Their extensive menu is based on a selection of tapas and platters of Extremaduran cured meats. Among their standout offerings, the sliced Iberian ham holds a special place in their gastronomic proposal. Their menu is completed with their selection of Iberian pork grills, where cuts such as pork tenderloin, secreto, presa, pluma, panceta, and chorizo, are always present in the home of an Extremaduran, perfectly grilled and seasoned with coarse salt. Does your mouth water yet?



## En The Wine Side reinan las delicias del mar, y lo sabes ...

Passeig Mallorca, 8. Palma. Tel. 971 711 348



Te invitamos a un paseo gastronómico cargado de pasión por el producto.

Claramente se puede apreciar que apuestan por el producto de calidad. Algunos ejemplos de su carta son el salmón orgánico escocés marinado, los mejillones en escabeche casero, la ostra Guillardreau o el caviar Baeri Oscietra que pueden degustar también en la Barra de Wine su segunda sala con una amplia oferta de vinos por copa o si prefieres una botella o cóctel.

Nos cuentan que parte del marisco proviene de tierras gallegas, como las navajas de buzo y las zamburiñas que las preparan a la plancha con sal negra, y otras delicias del norte como son las coquinas, los mosquitos o las nécoras de ría salteadas con ajo y guindilla. En cambio de la bahía de Alcudia provienen las esperdenyas, que las preparan a la plancha con aceite de oliva D.O. Mallorca, las cigalas y la gamba roja o las ortiguillas de mar. Mencionaría también otros platos como el pulpo frito con harina de garbanzos sobre parmentier y salsa de pimentón y crunchy de kikos, la caldereta de bogavante, el Gallo de San Pedro, el calamar de potera o las centollas de rías pequeñas. Para los arroceros os recomendamos probar el arroz de buey de mar. Todo está muy fresco en The Wine Side y con la elaboración justa para preservar al máximo las propiedades y cualidades organolépticas al producto.

**ENG:** It is clear that they bet on quality products. Some examples from their menu include Scottish organic marinated salmon, homemade pickled mussels, Guillardreau oysters, and Baeri Oscietra caviar, which can also be enjoyed at the Wine Bar, their second room with a wide selection of wines by the glass or if you prefer, a bottle or cocktail.

They tell us that some of the seafood comes from Galician lands, such as diver razor clams and scallops that they prepare on the grill with black salt, as well as other northern delicacies such as coquinas, mosquitos, or river crabs sautéed with garlic and chili. On the other hand, the esperdenyas come from the Alcudia bay, which they grill with D.O. Mallorca olive oil, as well as crayfish, red prawns, or sea nettles. I would also mention other dishes such as fried octopus with chickpea flour on parmentier and paprika sauce and crunchy kikos, lobster stew, San Pedro fish, pot-caught squid, or small river spider crabs. For rice lovers, we recommend trying the crab rice. Everything is very fresh at The Wine Side, and carefully prepared to preserve the maximum organoleptic properties and qualities of the product.

## LAS NOTAS DEL CUADERNO GASTRONÓMICO

### Gastronomía "sin límites"

Nunca como ahora la cocina contemporánea se había manifestado de tantas formas diferentes. No hay límites para la imaginación ni para la aplicación de técnicas nuevas o ya conocidas.

La creatividad se expresa en los aspectos más sencillos y complejos. Jamás la alta cocina había tenido a su alcance resortes tan importantes y variados.

Lejos de asistir a un momento en el que el grueso de los protagonistas de las grandes cocinas trabaja afinado en una misma clave o tendencia, como sí ocurrió en los tiempos de Ferran Adrià o cuando el naturalismo comprometido de los nórdicos se convirtió en una corriente mayoritaria, vivimos en un entorno diverso y complejo. Vuelven a sobresalir restaurantes que basan su fuerza en la creatividad y en las técnicas. Al tiempo que también lo hacen otros que reivindican diferentes declinaciones del concepto sostenibilidad, el fuego vivo como combustible y filosofía de cocina o el retorno de la cocina clásica francesa anterior a la nouvelle cuisine, con la recuperación de platos casi abandonados como el paté en 'crouste' o la liebre a la Royal.

### Conocimiento culinario

El conocimiento culinario se ha compartido a lo largo y ancho del planeta en las dos últimas décadas como nunca. Y Madrid Fusión ha dado a conocer la cocina tecnológica o tecno-emocional, las diferentes fusiones europeas y americanas con las técnicas y culturas originarias de Asia, así como el inicio y desarrollo de la cocina nórdica y la posterior revolución en pos de la sostenibilidad y la defensa del planeta.

Esta edición 'Sin Límites' trajo restaurantes remotos, situados en lugares inverosímiles, pero también nuevas cocinas urbanas. Y abordará la cocina del pescado desde perspectivas muy diferentes, dando voz a cocineros que buscan la verdad de sus platos en ríos y lagos, una despensa olvidada. Habrá también espacio para maestros del cuchillo, las cocinas étnicas o el progreso científico: conocimiento, ciencia y técnicas nuevas. El programa se completa con la presencia de cocineros que cocinan la naturaleza en condiciones extremas o de otros que trabajan con las cocinas populares como fuente de inspiración renovada.

Lo esencial, las composiciones minimalistas frente a los platos más sofisticados. Las cocinas étnicas, tradicionales, urbanas, rurales y conceptuales conviven en armonía con modelos de negocio que se diversifican como nunca había sucedido hasta ahora en la hostelería. Todo es posible con tal de alcanzar los mejores resultados, el equilibrio entre los ingredientes, las técnicas y los aderezos. No hay barreras que limiten la alta cocina.

### Más allá del Círculo Polar Ártico

Tres de las ponencias trajeron al escenario de Madrid Fusión experiencias únicas de éxito en restaurantes ubicados en lugares inverosímiles.



**Koks**, el proyecto de **Poul Andrias Ziska**, tiene el mérito de ser el restaurante con estrellas Michelin más aislado del mundo, el original en las **islas Feroe** y desde junio en **Groenlandia**, en un lugar al que solo se puede acceder en barco o helicóptero, **Limanaq**, una pequeña aldea de unas 50 personas ubicada detrás de icebergs más allá del Círculo Polar Ártico, en el paralelo 69 norte. El restaurante se ubica en una estrecha casa de madera negra y tiene capacidad para solo 20 personas por servicio. Allí trabaja con ingredientes locales como la ballena, el lenguado, las algas, el cangrejo chionoecetes del Ártico, el buey almizclero, y muchos tipos de hierbas y bayas, en una cocina montada en un remolque fuera de la casa, junto al comedor.

## En un lugar lejano



También tiene su restaurante en un lugar lejano **Nicolai Tram (Knystaforsen, Suecia)**, un auténtico Robinson de la alta cocina, que oficia aislado en un paraje perdido en plena naturaleza. Este cocinero de origen danés dejó hace cinco años su trabajo en Copenhague y vendió todo para irse junto a su mujer y a sus dos hijos pequeños a vivir a un bosque sueco en el que desarrolla un proyecto gastronómico muy personal, de comida hecha al aire libre sobre un fuego abierto. Platos preparados con lo que aporta el entorno, los ríos, lagos y bosques que rodean Rydöbruk. Un antiguo aserradero es el hogar y el lugar de trabajo de Tram y su esposa Eva, que ejerce de gerente del restaurante y sumiller. Solo abre tres días a la semana (jueves, viernes y sábados por la noche) y solo sirve vinos producidos en Suecia.

## Cocinas africanas



El imparable desarrollo de las cocinas africanas llega a Madrid Fusión 2023 de la mano de Dieuveil Malonga (**Meza Malonga Lab, Kigali, Ruanda**). Modernidad en sabores tribales puestos al día. Despensas exóticas al servicio de técnicas modernas que suponen un puente culinario entre los sabores africanos y la cocina occidental. Con influencias maasai, bantú, zulú y más, la cocina de Dieuveil Malonga revela el esplendor, la singularidad y la complementariedad de las naciones africanas. Una revolución que comienza y que Malonga, nacido en el Congo, canaliza a través de su proyecto social Chefs in Africa, con el que se ha comprometido a promocionar las nuevas estrellas culinarias del continente y que tiene ya asociados a más de 4.000 cocineros en todo el continente africano.

## Kimchi, pon un amigo en tu mesa

"Kimchi, pon un amigo en tu mesa" es el título de la demostración de cocina virtual que el cocinero coreano Luke Jang ofreció a través del canal de You Tube del Centro Cultural Coreano en España para acercar los secretos de este fermentado de col originario de la Península de Corea que posee múltiples propiedades nutricionales y grandes beneficios para la salud y más concretamente, para nuestra microbiota. En el transcurso de la presentación, Jang explica el papel fundamental de esta elaboración en la historia de la gastronomía y la cultura de su país de origen y profundizará en la práctica colectiva del "kimjang", el modo tradicional de preparar y compartir colectivamente estas conservas. La recopilación de recetas es tan exhaustiva que permitió que en 2013 el kimchi fuera incorporado a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

"Se trata de un alimento tradicional que data de más de 1.500 años, que los coreanos comen a diario y que me recuerda algunos de los bonitos momentos vividos en mi niñez cuando mi madre lo preparaba", añadió el Embajador de la República de Corea en España, Bahk Sahnghoon. Llámalo **probiótico**, llámalo **fermentado**, llámalo **primo oriental del chucrut**, llámalo como quieras porque lo llames como lo llames, aciertas. Este alimento saludable que en Corea se toma casi a cualquier hora, combate el colesterol, los problemas digestivos o el envejecimiento; su consumo aporta vitaminas A, B y C y se encuentra en dos de los tres principales grupos de macronutrientes que nos conviene consumir a todos y en todas las edades: los carbohidratos y las proteínas. De sabor salado y picante, el kimchi se obtiene fermentando tallos y hojas intactos de col junto con guindillas y ajo, y a veces con otras verduras, frutas y salsa de pescado. Se utiliza más sal que en el caso del chucrut y en este caso la temperatura de fermentación es considerablemente más baja. El resultado es un encurtido crujiente y picante, bastante menos ácido pero más salado que el chucrut y que puede ser a veces incluso efervescente por la presencia de bacterias que producen gases por debajo de los 14°C.

elige tu vino

WINE SPOT



El Pisco Capel Reservado Moai es un homenaje a la cultura Rapa Nui. Elaborado cuidadosamente con la variedad de uvas moscatel, logra brindarnos lo auténtico del pisco, reflejando el espíritu de todo un pueblo en una botella con un diseño único creado por un artesano de la isla, que contiene el equilibrio perfecto entre sabor y tradición.

**PISCO CAPEL MOAI 40° (32€)**  
Distribuidor oficial en Baleares: **Bacochileno**.  
Tel. 690 31 90 87 · [bacochileno.com](http://bacochileno.com)



Naluar & Acediano es un proyecto de dos jóvenes enólogos y viticultores de Ribera de Duero que comenzó en el año 2011. Fundado por Rafael García y Raúl Tamayo que trabajan viñedo de Tinta Fina situado en Nava de Roa. El vino presenta un rojo picota con gran intensidad de color donde predominan los aromas a frutas negras muy maduras (ciruela negra y arándanos) y, ligeras notas florales de violeta.

**ACEDIANO 2016 TINTA FINA (50€)**  
**Mallorcària**. Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 04 27 68 · [store.mallorcària.com](http://store.mallorcària.com)



La auténtica expresión del cava tradicional. Elaborado con variedades autóctonas de cultivo natural, de los mejores viñedos ecológicos del Penedés. Para evitar cualquier contacto de la uva y el mosto ecológico con el resto de la producción, se ha decidido recoger esta uva en días diferentes al resto de la vendimia. Codorníu Ecológica es perfecto para resaltar los sabores naturales de una cocina sana (salteados al wok, papillote de pescados y carnes blancas).

**CODORNÍU ECOLÓGICA BRUT**  
· [www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)



Actualmente, en Ca'n Fumat hacen una producción limitada de vino de manera artesanal a partir de la uva de los viñedos propios de Can Caleu, es Verger, es Figueral y sa Quarterada, todos ellos en el municipio de Binissalem. El tinto Ca'n Fumat es que mejor identifica su carácter. Elaborado con la variedad local Manto Negro este vino aúna todas las características de los vinos tintos amparados en la DO Binissalem.

**CAN FUMAT · MANTO NEGRO · BINISSALEM (22€)**  
**Mallorcària**. Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 04 27 68 · [store.mallorcària.com](http://store.mallorcària.com)

# THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #200

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Minyoung Kim

# REDESCUBRE MALLORCA

## INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

### 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  
doblezerotheagency@gmail.com

#### 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 Innober

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 Lassio

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  
Fábrica, 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 Llompart, 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 Pobla.  
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



ACCEDE A NUESTRA GUÍA DE OCIO ONLINE A TRAVÉS DEL CÓDIGO QR Y  
CONTENIDOS EXCLUSIVOS ENTRANDO EN [INFOMAG.ES](http://INFOMAG.ES)



## PIEL DE GALLINA

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



**ESP:** Butter Goods, Wasted, Parlez, We are not friends, Pas de mer, The Hundreds, Market, Huf, Deus, Rhythm, Rvlt, Herschel, Stance, Fjallraven, Brixton. 2ª planta: Vintage.

**ENG:** Butter Goods, Wasted, Parlez, We are not friends, Pas de mer, The Hundreds, Market, Huf, Deus, Rhythm, Rvlt, Herschel, Stance, Fjallraven, Brixton. Second floor: Vintage clothing.

**DEU:** Butter Goods, Wasted, Parlez, Pas de mer, The Hundreds, Market, Huf, Deus, Rhythm, Rvlt, Herschel, Stance, Fjallraven, Brixton.. Im zweiten Stock: Vintage-Kleidung.

**Costa den Brossa, 11. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 668 994



## PASATIEMPOS

[pasatiempos.net](http://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](http://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](http://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 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

**Contacto: [doblecerotheagency@gmail.com](mailto:doblecerotheagency@gmail.com)**  
**Tel. 664 728 211**



## 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 (50€) que combina la cocina moderna con la tradicional y la materia prima de calidad, pilares fundamentales en la gastronomía de Tomeu.

**ENG:** Tasting menu (50€) 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: (50€)

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



## S'ÀNGEL BISTRÓ

restaurantesangel.es



**ESP:** Una cocina española con influencias internacionales. Amplia selección de vinos españoles y champagne franceses inmejorable calidad/precio.

**ENG:** Spanish cuisine with international influences. Wide selection of Spanish wines and French champagne.

**DEU:** 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:** Ostras, zamburiñas, coquinas y mucho más. Apuestan por las mejores materias primas del mar y la tierra.

**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

lwineandfoodpalma.com



**ESP:** Cocina mediterránea enraizada en el recetario internacional y una amplia oferta en vinos.

**ENG:** Is located ibetween 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:** La delicada 'fine fusion cuisine' de Markus Vinicios y su equipo huye de tópicos y es conocida por su mezcla refinada de conocimiento e influencias de diversas culturas gastronómicas

**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 Markus Vinicios 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 flambeados y los Beef Rolls de langostino, 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. Mallorca.**  
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

[biancoerosso.mallorca.com](http://biancoerosso.mallorca.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 Llompart, 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.  
Tel. (+49) 30 44046292**



**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**



**BAR ESPANYA**

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



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

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

**DEU:** Sehr freundliches Personal, eine große Auswahl an Tapas und ein gutes Glas Wein oder ein kühles Bier zu vernünftigen Preisen.

**Raimundo Clar, 13. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 200 745**



**DONDE EL PAISI**

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



**ESP:** Ofrecen raciones, tablas de embutidos ibéricos, quesos, jamón de bellota al corte de cuchillo y una gran selección de cortes de carnes como solicitado Chuletón de Ávila.

**ENG:** They offer tapas, Iberian sausages and cheeses, Jamon and a large selection of meats where the 1Kg Ávila's Chuletón stands out.

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

**Industria, 13. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 722 239 380**



**LORIEN**

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



**ESP:** Ofrece la mejor selección de cervezas artesanas que puedes encontrar en la isla, con cervezas españolas e internacionales para no dar abasto. Se respira un aire tradicional

**ENG:** It offers the best selection of craft beers that you can find on the island, with Spanish and international beers to keep you busy.

**DEU:** Es bietet die beste Auswahl an Craft-Bieren, die Sie auf der Insel finden können, mit spanischen und internationalen Bieren, um Sie zu beschäftigen.

**Caputxines, 5A. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 971 723 202**



**TOUTATIS CERVECERÍA**

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

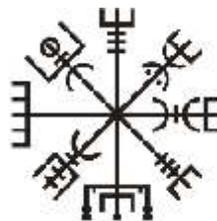
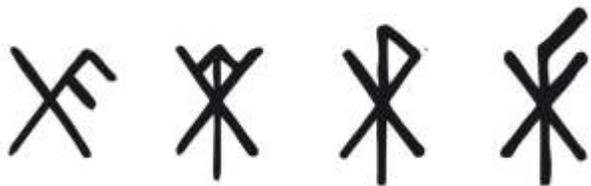


**ESP:** La única cerveza artesanal belga hecha en Mallorca. Una afición del arquitecto Michel Campioni que fermentó hasta convertirse en pasión.

**ENG:** A hobby of the architect Michel Campioni that fermented into a passion. The only Belgian beer made in Mallorca.

**DEU:** Ein Hobby des Architekten Michel Campioni, das zur Leidenschaft gereift ist. Das einzige belgische Bier aus Mallorca.

**Plaça de Santa Magdalena, 4. Palma. Mallorca.**  
**Tel 649 412 338**



## COVER BY DASHA SHISHKIN ISSUE # 200

### EDITA

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

### CEO & FOUNDER

Carlos Villalonga Cánaves  
carlos@infomag.es

### DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER

Rositsa I. Kyoseva  
arte@infomag.es

### PUBLICIDAD

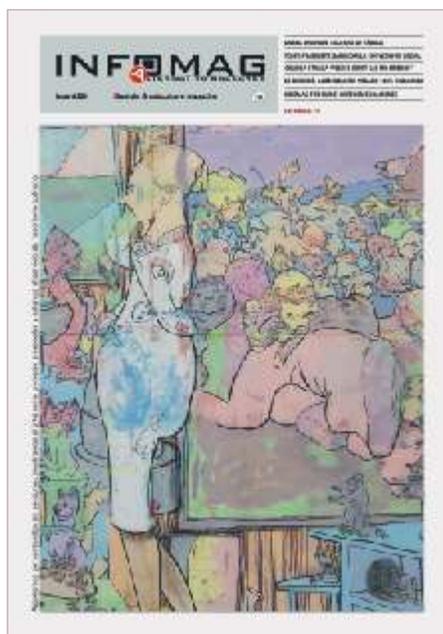
Arancha García, John Headhunter.  
publicidad@infomag.es

### REDACCIÓN & TRADUCCIONES

Rococò de Meer, Leonardo Lee, Rose Sioux,  
Bernd Edelbar, Amapola Jennings, Oliver Richter.  
redaccion@infomag.es

### AGRADECIMIENTOS

Andrés García Ibáñez, Terry Pratchett, Jaime Welsh, Rotimi Fani-Kayode, JooYoung Choi, Juanjo Martínez Cánovas, Dasha Shishkin, Piel de Gallina (Palma), Pasatiempos (Palma), Lurdes Bergada & Syngman Cucala (Palma), Es Ginebró (Inca), Wine and Food (Palma), The Wine Side (Palma), Bacochileno, Mallorcària (Palma), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós.



**INFOMAG MAGAZINE** no se responsabiliza bajo ningún concepto de la opinión de sus colaboradores.

**INFOMAG MAGAZINE** es un producto registrado y queda totalmente plagiar parcial o totalmente el contenido de dicha publicación.

infomag.es



**INFOMAG MAGAZINE  
MALLORCA**  
GUÍA DE OCIO



**INFOMAG MAGAZINE  
IBIZA & FORMENTERA**  
GUÍA DE OCIO



**INFOMAG MAGAZINE  
PIRINEOS & ANDORRA**  
GUÍA DE OCIO



---

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

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



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

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



# ¿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** 

