

# INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARES

issue #203

lifestyle & subculture magazine

+18

---

EL UNIVERSO FANTASMAL DE ADAM HANDLER

---

MARIA HERREROS: DE VUELTA A LOS AÑOS 90

---

PIEL DE GALLINA STREETWEAR SHOP

---

DARUMA & CORNER 37 DEL MERCAT DE L'OLIVAR

---

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

---

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)





## CONTENIDOS

# ISSUE #203

### TOMA NOTA

- 12. El año Sorolla
- 14. Arte apolíneo y dionisiaco
- 16. María Herreros nos lleva de vuelta a los años 90

### ARTISTAS

- 20. Fotografías eróticas de los 70 de Oscar Bony
- 24. "La vida pende de un hilo" expo de Carlos Penas y Miguel Monegal
- 26. Una reinterpretación de la realidad de AES+F
- 28. ¿Cómo se visten los pájaros? de David de las Heras
- 32. Artur Barrio: la poesía de la pobreza
- 36. El adorable universo fantasmal de Adam Handler

### DRESSCODE & DESIGN

- 42. Sesión fotográfica de tienda streetwear Piel de Gallina
- 46. Must Have

### FOODIES & TRAVELERS

- 48. La familia Bazán amplia su puesto del Mercat de l'Olivar
- 54. Tomeu Lassio Restaurant y la pasión por lo autóctono
- 55. La Vélo Brewery: un lugar único donde degustar cerezas artesanas
- 56. Las virtudes gastronómicas de Markus Vinic平os
- 57. Nuestras recomendaciones de vinos mensuales

### INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota

# SUMARIO



## DE VUELTA A LOS 90 CON MARÍA HERREROS

**Pág. 16.** El libro más valiente de María Herreros: "Historia de una niña con pánico a ser mujer"... **ENG:** The bravest book by María Herreros, "Historia de una niña con pánico a ser mujer" (Story of a Girl with a Fear of Becoming a Woman)...

## EL AÑO SOROLLA

**Pág. 12.** En la última visita salí con la impresión de que el museo estaba prácticamente a oscura **ENG:** During the last visit, I left with the impression that the museum was practically in darkness.

## ARTE APOLÍNEO Y DIONISIACO

**Pág. 14.** Velázquez, Ribera, Goya o el mismísimo Picasso encarnarían esta rudeza tan dionisíaca **ENG:** Velázquez, Ribera, Goya, and even Picasso himself would embody this Dionysian roughness

BODEGAS Y VIÑEDOS

# CODORNÍU RAVENTÓS

DESDE 1551



**CODORNÍU** MONT-FERRANT

**BODEGAS BILBAINAS**  
HARO - RIOJA ALTA

**RAIMAT** PARXET

**SCALA DEI** ABADIA DE POSLET

**Bodegas TINTO**  
RIBERA DEL DUERO

**SEPTIMA**  
MENDOZA - ARGENTINA

**ARTESA BACH** RAVENTÓS OALELLA TATIANA PORTAL del MONTSANT

**REGAUS**  
**L**

**RAVENTOSCODORNIU.COM/ES**

artisteo

# SUMARIO



## EL UNIVERSO DE ADAM HANDLER

**Pág. 36.** Una serie de pinturas que muestra un universo colorido lleno de adorables fantasmas... **ENG:** Handler remixes traditions with a world of fantasy and unease all his own.

## LA REALIDAD DE AES+F

**Pág. 26.** "Inverso Mundus" representa un mundo donde las quimeras son mascotas y el Apocalipsis es... **ENG:** "Inverso Mundus," depicts a world where chimeras are pets and the Apocalypse is entertainment.

## ARTUR BARRO: LA POESÍA DE LA POBREZA

**Pág. 32.** Con "Experiencias y situaciones" Artur Barrio se cuestiona el sistema artístico... **ENG:** "Art does not depend on the art market to be art." This is one of the phrases by Artur Barrio



# 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-restaurante.com](http://www.daruma-restaurante.com)

日本料理



en la recámara

# SUMARIO



## LOS LOOKS STREETWEAR DE PIEL DE GALLINA

**Pág. 42.** Las tendencias de ropa casual que ofrece la tienda Piel de Gallina  
ENG: The trends in casual clothing offered by the Piel de Gallina store...

## DRESSCODE & DESIGN

**Pág. 46-47.** Proponemos prendas de las tiendas que colaboran en nuestra guía de ocio  
ENG: In this section, we propose garments from the stores that collaborate in our leisure guide.



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)



foodies & travelers

# SUMARIO



## DARUMA Y CORNER 37 DEL MERCAT DE L'OLIVAR

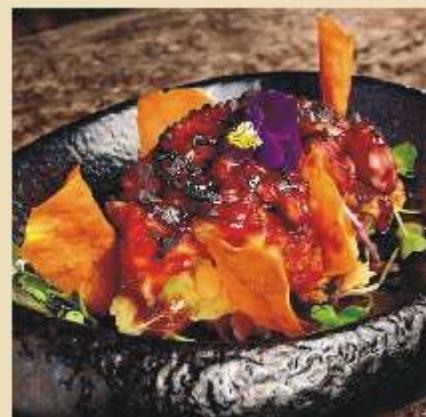
**Pág. 48.** En esta barra situada en el interior del mercado podrás saborear una deliciosa cocina...  
**ENG:** At this bar located inside the market, you can savor delicious cuisine....

## SABOREA MALLORCA EN TOMEU LASSIO RESTAURANT

**Pág. 54.** Aquí la tradición y el amor por la tierra se manifiestan en cada propuesta culinaria... **ENG:** At Restaurant Tomeu Lassio, tradition and love for the land are manifested in...

## LA VÉLO BREWERY: DONDE DEGUSTAR CRAFT BEER

**Pág. 55.** La Vélo se estableció en el barrio palmesano la Industria y comenzó a producir sus brebajes... **ENG:** La Vélo was established in the Industria neighborhood...



# The Store Formmentor



→ *Deli & Bistro* ←

supermercado · terraza · restaurant · take away · delivery

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



# El año Sorolla

The Year of Sorolla

En la última visita salí con la impresión de que el museo estaba prácticamente a oscuras // During the last visit, I left with the impression that the museum was practically in darkness.

*Por Andrés García Ibáñez*

La última vez que estuve en el Museo Sorolla de Madrid, hace poco más de un mes, volví a notar, de una forma aún más acentuada, la pésima iluminación que allí tienen las obras del insigne pintor valenciano. Es un problema generalizado de las casas-museo, que al primar la reconstrucción historicista de los espacios y establecer convivencias entre las piezas de decoración de las estancias domésticas y los cuadros, se sacrifica la idónea exhibición de estos últimos en pro del efecto de conjunto, del ambiente que se pretende recrear. En el caso de Sorolla es más desolador el efecto, pues se hace del todo imposible apreciar la luminosidad y virtuosa paleta colorista de sus obras. La sensación es de una pobreza enorme y de una falta de respeto hacia la obra de uno de los más grandes artistas de nuestra historia contemporánea. En esta última visita salí con la impresión de que el museo estaba prácticamente a oscuras, incluyendo las salas de exposición temporal, que noté también muy bajas de luminosidad. Se acentúa aún más la decepción cuando cae uno en la cuenta de que estamos en el centenario de la muerte del artista y por todos lados se anuncian exposiciones y actividades para celebrar la ocasión. Desde Madrid a Valencia, pasando por Alicante, Zaragoza y otras muchas, parece que vamos a tener una saturación de exposiciones temporales por toda la geografía patria que pretenden aprovechar el enorme tirón popular del artista. Late en todo ello, más que un deseo verdadero por estudiar aquellos aspectos de su obra aún pendientes, un oportunismo cultural y mediático desde distintos ámbitos del poder político cultural establecido y sus correspondientes instituciones museísticas. Y todo ello en un crescendo expositivo de los últimos años

que no ha parado de hacer muestras dedicadas al artista, hasta unos extremos que provocan ya cierto hartazgo. Sigue todo esto, además, en un momento en el que el Ministerio de Cultura no ha podido culminar las obras de ampliación del ya aludido Museo Sorolla a tiempo para este centenario, anunciadas y cacareadas desde hace mucho. Y otro tanto podría decirse de la publicación, de una vez, del catálogo razonado del artista, en el que su bisnieta lleva ya décadas trabajando sin que los amantes de Sorolla hayamos visto aún sus frutos. La obra de Sorolla necesita ser expuesta permanentemente en su museo de forma amplia, digna, y ser estudiada de forma rigurosa, a la altura de los más grandes de la pintura europea. Se merece eso. Y todo lo demás son pamplinas y fuegos de artificio.

**ENG:** The last time I visited the Sorolla Museum in Madrid, just over a month ago, I once again noticed, in an even more pronounced way, the poor lighting that the works of the renowned Valencian painter have there. It is a widespread problem in house-museums, where the emphasis on the historicist reconstruction of the spaces and the coexistence between the decorative pieces of the domestic rooms and the paintings sacrifices the appropriate exhibition of the latter in favor of the overall effect, the atmosphere that is intended to be recreated. In Sorolla's case, the effect is even more devastating because it becomes utterly impossible to appreciate the luminosity and virtuosic color palette of his works. The sensation is one of immense poverty and a lack of respect for the work of one of the greatest artists in our contemporary history. During this last visit, I left with the impression that the museum was practically in

darkness, including the temporary exhibition rooms, which I also found to be poorly lit. The disappointment is further accentuated when one realizes that we are in the centenary of the artist's death and exhibitions and activities are being announced everywhere to celebrate the occasion. From Madrid to Valencia, passing through Alicante, Zaragoza, and many other places, it seems that we are going to have a saturation of temporary exhibitions throughout the country that aim to capitalize on the enormous popularity of the artist. Behind all this, more than a true desire to study those aspects of his work that are still pending, there is a cultural and media opportunism from various spheres of established cultural and political power and their corresponding museum institutions. And all this comes in an increasing crescendo of exhibitions in recent years that has not stopped dedicating shows to the artist, to the point where it already provokes a certain weariness. All this happens at a time when the Ministry of Culture has not been able to complete the expansion works of the aforementioned Sorolla Museum in time for this centenary, which have been announced and boasted about for a long time. The same could be said about the publication, once and for all, of the artist's catalog raisonné, on which his great-granddaughter has been working for decades without the lovers of Sorolla having yet seen its fruits. Sorolla's work needs to be permanently exhibited in his museum in a comprehensive and dignified manner and be rigorously studied, up to the level of the greatest European painters. It deserves that. Everything else is mere trivialities and fireworks.



FOOD · DRINK · MUSIC · RELAX



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

Carrer Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 850 023  
[marypazcanpicafort.com](http://marypazcanpicafort.com)

# Arte apolíneo y dionisiaco

All art is born from the union of the Apollonian and the Dionysian

**Velázquez, Ribera, Goya o el mismísimo Picasso encarnarían esta rudeza tan dionisíaca // Velázquez, Ribera, Goya, and even Picasso himself would embody this Dionysian roughness.**

Por Andrés García Ibáñez

Ya se sabe, Nietzsche lo pontificó con suma claridad, que todo arte nace de la unión entre lo apolíneo y lo dionisiaco. En "El nacimiento de la tragedia" el gran pensador alemán afirma que "solo como fenómeno estético se justifican la existencia y el mundo por toda la eternidad". Y define lo estético como la eterna dicotomía -o dualidad- contrapuesta y complementaria, si se prefiere- entre lo apolíneo y lo dionisiaco. En todo acto creador acontecen la belleza y la vida al unísono. Apolo, hijo de Zeus, era para los antiguos griegos el dios del sol, de la claridad y de la verdad, del arte y de la poesía. Dionisio -el Baco romano-, hijo también de Zeus, era la deidad del vino y de la fauna, del éxtasis colectivo, de la embriaguez y la intoxicación. En sus respectivas representaciones iconográficas se afirman claramente estas diferencias; mientras Apolo luce su perfección y belleza corporal idealizada, Dionisio acusa en sus miembros y facciones la vulgaridad de los placeres vitales, la grosería de un realismo muy humano, más terrenal y concupiscente. Apolo estaría más cerca de la poesía lírica o de la perfección formal de la escultura, mientras que Dionisio sería mejor patrón de la danza y la música, entendidas como trasunto de embriaguez colectiva. Tradicionalmente se ha asociado el arte clásico con la idealización de las formas, con la búsqueda platónica de arquetipos de perfecta armonía, superiores a la realidad sensible. Siempre se nos dijo que las estatuas clásicas eran modelos ideales de belleza, lo que nos llevaría a una preeminencia de lo apolíneo frente a lo dionisiaco como esencia del clasicismo. En este contexto, la gran

aportación de lo español al arte europeo habría sido el rechazo a los motivos clásicos, idealizados, a favor de un realismo atroz, sin concesiones, donde por encima de todo palpitaría la vida, con sus miserias e imperfecciones. Velázquez, Ribera, Zurbarán, Goya o el mismísimo Picasso encarnarían esta rudeza tan dionisíaca, tan groseramente humana y real, tan atrevidamente moderna y anticlásica. Pero las cosas no son tan simples. A poco que busquemos, el hábito dionisiaco de la vida está en todas las estatuas clásicas y los propios realistas españoles con frecuencia parecen modelos idealizados en sus alumbramientos. Todo, en definitiva, está desde el origen mismo del arte, y en nuestra cultura ese todo abarcador -que engloba también todos los anticlasismos- se llama arte clásico.

**ENG:** Indeed, it is well known, as Nietzsche pontificated with utmost clarity, that all art is born from the union of the Apollonian and the Dionysian. In "The Birth of Tragedy," the great German thinker asserts that "only as an aesthetic phenomenon can existence and the world be justified for all eternity." And he defines the aesthetic as the eternal dichotomy - or counterposed and complementary duality, if preferred - between the Apollonian and the Dionysian. In every act of creation, beauty and life occur simultaneously. Apollo, son of Zeus, was for the ancient Greeks the god of the sun, clarity, truth, art, and poetry. Dionysus - the Roman Bacchus - also a son of Zeus, was the deity of wine and revelry, of collective ecstasy, intoxication, and the animalistic. These differences are clearly affirmed in their

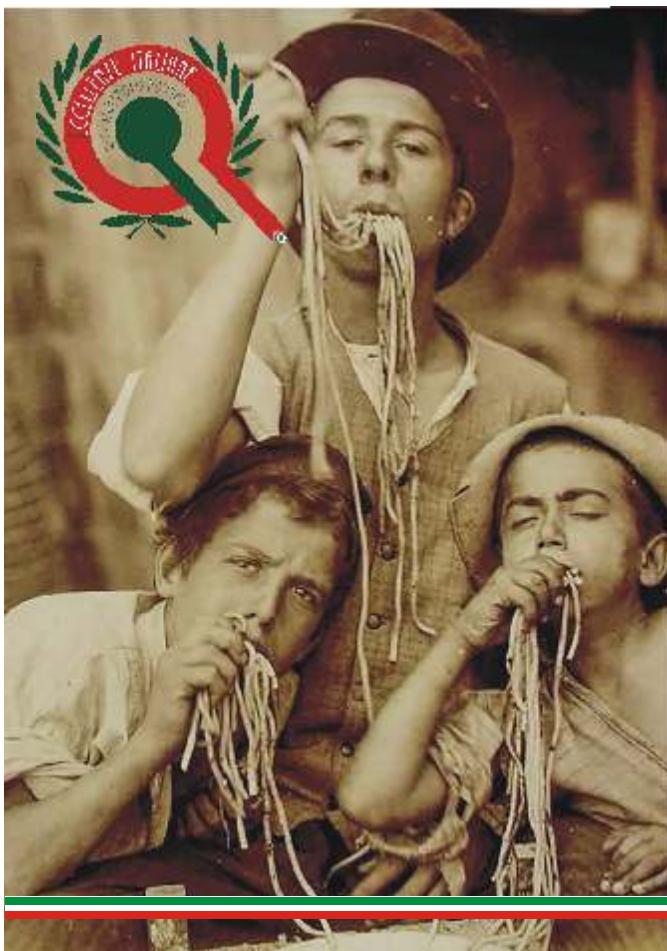
respective iconographic representations; while Apollo embodies perfection and idealized bodily beauty, Dionysus exhibits the vulgarity of vital pleasures, the coarseness of a very human realism, more earthly and lustful. Apollo would be closer to lyrical poetry or the formal perfection of sculpture, while Dionysus would be a better patron of dance and music, understood as a representation of collective intoxication. Traditionally, classical art has been associated with the idealization of forms, with Plato's quest for archetypes of perfect harmony, superior to sensory reality. We were always told that classical statues were ideal models of beauty, which would lead us to a preeminence of the Apollonian over the Dionysian as the essence of classicism. In this context, the great contribution of Spain to European art would have been the rejection of classical motifs, idealized, in favor of a brutal realism, without concessions, where above all, life pulsates with its miseries and imperfections. Velázquez, Ribera, Zurbarán, Goya, or even Picasso himself would embody this Dionysian roughness, so grossly human and real, so daringly modern and anti-classical. But things are not so simple. If we search a little, the Dionysian breath of life can be found in all classical statues, and the Spanish realists themselves often give birth to idealized models in their creations. Ultimately, everything is present from the very origin of art, and in our culture, that all-encompassing whole - which also includes all anti-classicisms - is called classical art.

**COCINA MEDITERRÁNEA ACTUALIZADA**  
Con sugerencias de platos exóticos del mundo

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



*Wine &  
FOOD*



**RISTORANTE PIZZERIA &  
COLMADO GOURMET CON  
OBRADOR DE PASTA FRESCA**

**Carrer Germans Perelló, 39, L9.  
(07340) Alaró. Mallorca.  
Reservas: 971 87 94 54 ·**



Hay jinetes de luz en la hora oscura



# MARÍA HERREROS NOS LLEVA DE VUELTA A LOS AÑOS 90

El libro más valiente de María Herreros, "Historia de una niña con pánico a ser mujer" es su último y más personal trabajo hasta la fecha.

Por Teresa Madueño

Lectora, ¿tú cuando eras niña también sentías un miedo irracional a crecer y convertirte en mujer? Si es así, este libro ilustrado es para ti o para cualquier mujer que ha sentido las injusticias de género. La autora e ilustradora María Herreros nos cuenta, en primera persona, una historia que nos lleva de vuelta a los años 90. Esos años en los que las mujeres luchaban y aún lo hacen por encontrar su lugar en una sociedad que imponía roles de género muy rígidos.

**MARÍA HERREROS: "DE PEQUEÑA NO QUERÍA CONVERTIRME EN NADA: QUERÍA SER YO, NO UNA MUJER"**

A través de las vivencias de la protagonista, somos testigos de los problemas que sufre una niña con una familia tradicional y un ambiente en el que la presión social es muy fuerte. Desde la importancia de las amigas y la ropa, hasta el miedo a la primera regla y el rechazo de los roles binarios, el libro aborda con sinceridad y sensibilidad los conflictos internos que muchas niñas y mujeres han enfrentado en algún momento de sus vidas.

Las ilustraciones de María Herreros son el complemento perfecto para uno de sus relatos más personales y sinceros, creando un universo visual nostálgico y lleno de detalles que nos transporta a nuestro pasado más reciente.

La escritura es terapia, pero más terapéutico puede resultar que te

escuchen. María Herreros de 17 años tal vez no era tan escuchada, o no contaba con esos referentes a los que seguir, aquellos que le podrían aconsejar sobre qué sí o que no. Esa María tenía pánico a ser mujer, y ahora gracias a la editorial Lunwerg deja al descubierto todos esos miedos en un relato que mezcla inseguridades y golpes de confianza navegando a través de la memoria personal. Historia de una niña con pánico a ser mujer se nutre de fotografías antiguas, cartas y hasta informes médicos con la excusa de hablar sobre lo que suponía ser mujer en los 80, mujer en tránsito y rodeadas de otras tantas exitosas que incitaban a los trastornos alimentarios y que encontraban la finalidad de su existencia con su matrimonio, y a su vez con ello su propio fin.



La valenciana María Herreros desvela su lado más personal en el libro, que es excusa para hablar de crianza, del momento de la juventud de hoy en día (sin pretensiones carcas) y de la historia de una niña que ya es mujer y le sigue teniendo miedo.

Trabaja sin etiquetas, ni es un diario ni es una autobiografía al uso. A la hora de crear no le gusta que la encapsulen, la libertad en publicar lo que quisiera le ha venido poco a poco al quitarse de la idea de que antes "hacía libros ilustrados y creía que solo podía hacer eso". Ahora se libera de ese encasillamiento, igual que de pequeña intentaba librarse del de la feminidad. El libro es una oda a la voluntad de hacer lo que dé la gana sin normas, en el que se nutre de fotografías, cartas, dietas impresas e informes médicos para contar la historia de su vida y adolescencia. Como una especie de sanción se tratase este libro reconcilio la autora con ciertas etapas de su vida, las personas que hemos ido siendo siguen encapsuladas entre las páginas y a veces tienes que hablarte a ti misma para ir avanzando, afirma. Su pareja -el ilustrador Ricardo Cavolo- le puso la picota en la cabeza al publicar su autobiografía -Jamfry- aunque este libro fue una idea que arrastraba desde hace tiempo.

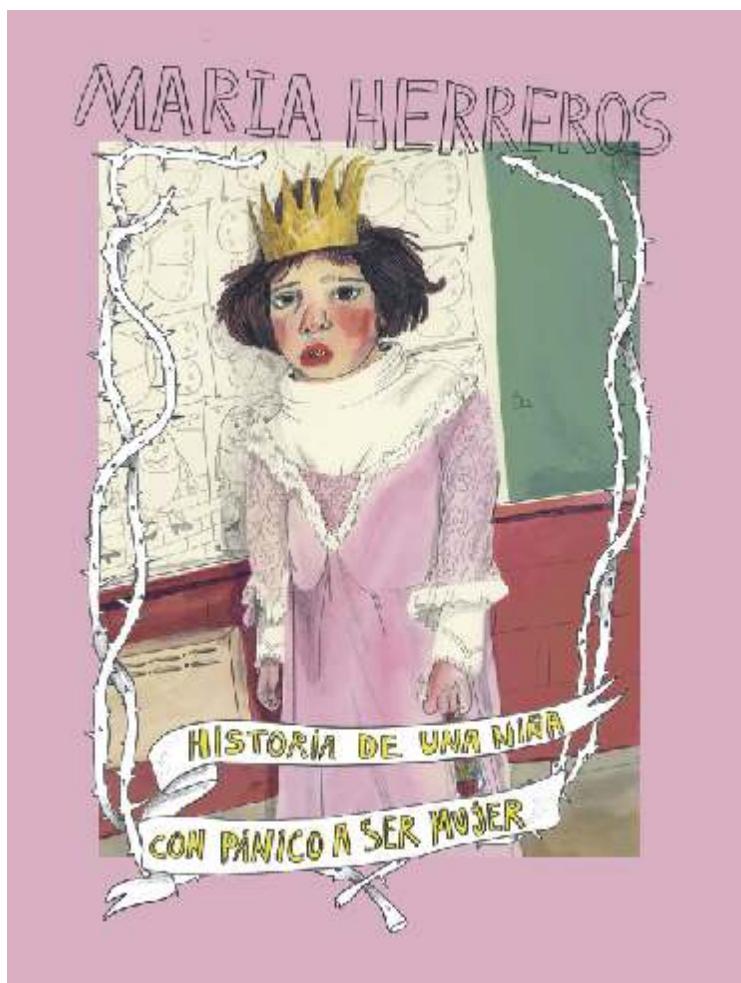
Maria comparte con las lectoras la presión vivida por el aspecto impuesto por la sociedad de tal como debería ser una mujer de buen ver. Habla sobre las dietas y las obsesiones de muchas por adelgazar y entrar en el canon de la belleza de los años 90, exigencias que no han desaparecido día de hoy. Al final es lo que hacíamos cuando éramos pequeñas, tú tenías una amiga que había perdido 7 kilos y le pedías que por favor te pasara su dieta, que luego nos adheríamos a esta como si fuera el "abc", era peligrosísimo.

No teníamos definiciones, ni herramientas ni comunidad. Para bien o para mal no nos pudimos refugiar en internet ni en las redes sociales, lo bueno es que estábamos cara a cara con otras personas ayudándonos. A lo mejor con redes nos hubiéramos reflejado frente a la pantalla hablando con personas similares a nosotros. Las cosas que me programaron a mí son las que te programaron a ti. El

contenido va variando pero al final todo rodea el cómo nos programan, y ahí muchas veces está esa oda a la feminidad y la obligación de ser "más mujer". La sociedad binaria te produce una serie de desquicies mentales.

De pequeña no quería convertirme en nada, quería ser yo, no una mujer, afirma María Herreros. Yo misma hablo conmigo y me pregunto: "¿Qué pasa? ¿No te sientes mujer?" Y las respuestas van entre sí y el no, muchos días sí y muchos otros no. Creo que tengo energía masculina y femenina como todos, y algunos días tengo más de una que de otra. Con esa edad no entiendes nada, solo ves el rosa y el azul y lo demás lo rechazas de cero. Si me preguntas ahora si me siento mujer te respondería con muchos matices. Todo lo que no ediques tú a tu hijo lo va a hacer la sociedad. Si no les hablas de temas como el género y la justicia social la sociedad les llenará esos huecos de a saber dónde.

Maria Herreros (Valencia, 1983) es licenciada en Bellas Artes por la Universidad Politécnica de Valencia y actualmente vive en Madrid. Sus proyectos abarcan la ilustración, el muralismo, el cómic y su propia obra personal. Ha colaborado con marcas como Sony, Uniqlo, Anthropologie, Vogue, Mango, Kenzo, Girls Inc, The Malala Fund, Coca-Cola y Reebok, y ha expuesto sus obras en galerías de Barcelona, Madrid, Oporto, Berlín, Hong Kong, Los Ángeles, Seúl, Santiago de Chile y Quebec. Es autora de varios fanzines y, entre otros, de los libros: Fenómeno (De Ponent, 2012), Negro viuda, rojo puta (Ultrarradio, 2014), Tea (Diminuta, 2015), Marilyn tenía once dedos en los pies (Lunwerg, 2016); con textos de Máximo Huerta, Paris sera toujours Paris (Lunwerg, 2018) y Viva la dolce vita (Lunwerg, 2019), y Georgia O'Keeffe (Astiberri, Thyssen Bornemisza, 2021).





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

A photograph of the interior of The Wine Side restaurant. The room has a modern design with wooden tables and chairs. Large windows on the left provide a view of the outdoor seating area and a street scene. On the right, there is a green wall with a black sign that reads "LAKE &amp; WALK" at the top, "THE WINE SIDE" in large letters, and "VINOS &amp; TARTAS" at the bottom. Below the sign, there are social media icons for Instagram, Facebook, and Twitter. In the foreground, a table is set with plates, glasses, and cutlery. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

Cocina de producto. Marisco y pescado fresco.

Market Cuisine of quality raw material. Seafood and fresh fish

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

# Fotografías eróticas de los 70 de Oscar Bony



La muestra repasa las fotografías eróticas, en ese entonces censuradas del pintor, fotógrafo, cineasta y artista conceptual Oscar Bony

*Comisariado por Marcelo Pacheco*

Eróticas 70's es la exposición fotográfica dedicada a la obra de aquella década del artista Oscar Bony (1941-2002), figura clave de la vanguardia del Instituto Di Tella y fotógrafo del rock nacional.

La serie exhibe la vitalidad y la vigencia de la obra de Bony. No había nada que se le pareciera e incluso tiene vigencia internacional porque coincide con los inicios de la nueva fotografía de Robert Mapplethorpe y Cindy Sherman, a fines de los setenta y principios de la década siguiente", señala Pacheco.

Bony rompe la cerrazón de la fotografía sobre sí misma y su modelo, al abrirla a lo aleatorio y a la visión en mutaciones íntimas de su exhibición de lo captado originalmente por la pupila y por el lente de la cámara. Eróticas, sus fotos de los setenta, son una cartografía deseante, escribe Pacheco

Al ver las fotos resulta inevitable preguntarse quiénes son los personajes que posan. Un hombre caracterizado como vampiro, un travesti con velo y labios pintados de negro junto a una mujer en un espacio escenográfico. Hay primeros planos de genitales, cuerpos desnudos, algunos pintados a brocha.

De las 18 series de Eróticas la mayoría corresponden a desnudos explícitos, marcados,

fragmentados, alucinantes, amplificados, deformados, representaciones rotas y márgenes succulentos en sus mezclas y visiones. Son claros casos, en parte, de pornografía. Arte erótico y pornografía no son opuestos, sino que, por el contrario, forman parte de un mismo continuo entre lo visible y lo invisible, el arte y lo sucio, lo sexual y la sexualidad, lo central y lo periférico, lo blando y lo duro, lo estético y lo profano, lo público y lo privado. Y entre ellos se encuentra la categoría de lo obsceno", escribe Marcelo Pacheco en el libro que reúne una 370 fotografías.

**ENG:** "Erotic 70s" is a photographic exhibition dedicated to the work of artist Oscar Bony (1941-2002) during that decade. Bony was a key figure in the avant-garde movement of the Instituto Di Tella and a photographer for the national rock scene. The series displays the vitality and relevance of Bony's work. There was nothing like it, and it even has international significance because it coincides with the beginnings of the new photography of Robert Mapplethorpe and Cindy Sherman in the late seventies and early next decade," says Pacheco.

Bony breaks the confines of photography itself and its model, opening it up to the randomness and the intimate mutations of its original capture through the pupil and the lens of the camera.

Pacheco writes that his erotic photos from the seventies are a cartography of desire.

When viewing the photos, it is inevitable to wonder who the characters posing are. There is a man dressed as a vampire, a transvestite with a veil and black-painted lips next to a woman in a scenographic space. There are close-ups of genitals, naked bodies, some painted with a brushstroke. T

Of the 18 series in "Erotic," most consist of explicit, marked, fragmented, hallucinatory, amplified, and distorted nudesbroken representations and succulent margins in their blends and visions. They are clear cases, in part, of pornography. Erotic art and pornography are not opposites but rather part of the same continuum between the visible and the invisible, art and the dirty, the sexual and sexuality, the central and the peripheral, the soft and the hard, the aesthetic and the profane, the public and the private. And within them lies the category of the obscene," writes Marcelo Pacheco in the book that gathers 370

ARTISTEO | OSCAR BONY





# "La vida pende de un hilo" una exposición de Carlos Penas y Miguel Monegal



## *Entrevista a los artistas*

Una parte simbólica de la actual exposición de Carlos Penas y Miguel Monegal sería un pene de 8 metros, o es lo primero que nos dejaron de información sobre el evento que están preparando.

El falo como fetiche, impactante! Los griegos antiguos tenían una deidad específica relacionada con el falo llamada Priapo. Priapo era adorado como un dios de la fertilidad y la protección de los jardines y cultivos. En la cultura griega, también se realizaban esculturas y estatuas de falos, conocidas como "hermas", que se colocaban en lugares públicos como símbolos protectores. En Antigua Roma los romanos también adoraban el falo y lo consideraban un símbolo de buena suerte y fertilidad. Tenían una deidad llamada Fascinus, asociada con el falo y la virilidad masculina. Los romanos también hacían esculturas fálicas y las utilizaban en festivales y rituales.

**¿Qué hay de historia detrás del falo de la actual exposición de Carlos Penas y Miguel Monegal? y ¿Por qué de ocho metros?**

**CARLOS:** La verdad es que estoy más cerca de expresiones como estoy "hasta la polla" o "me suda la polla" que de las deidades griegas o las adoraciones romanas. Si fuera mujer diría que "ya no tengo el chocho para farolillos". En este cuadro repaso las etapas de la Historia de la Humanidad, sirviéndome para ello de la longitud de una polla. En cuanto a los ocho metros, es el número más parecido al infinito

vertical. A veces pienso que vivimos al revés y en un claro retroceso evolutivo, solo a veces, bastantes veces. Bueno, casi siempre.

**Y la hormigonera qué simboliza, ya que vimos un video corto por las redes sociales que ibais con una ... y pensaba yo estos señores están tramando algo**

**CARLOS:** Simboliza la amistad y la originalidad. No queríamos ofrecer ni vino, ni cava, ni cerveza ni "pollas en vinagre". ¿Ves?, otra vez la polla. Hemos decidido hacer sangría en una hormigonera, porque sí, porque es algo diferente y porque me lo imaginé un montón de veces a lo largo de mi vida.

**MIGUEL:** Simboliza diversión y alegría. La idea de Carlos me pareció genial desde el primer momento. La hormigonera es imprescindible en la construcción para tener un techo y nosotros queremos que ese día sea una Gran Velada, la utilizaremos para repartir alegrías y construir pequeños buenos momentos.

**¿Qué queréis decir con -La vida pende de un hilo-? ¿Qué es lo que nos empuja más allá de la vida?**

**CARLOS:** Queremos hacer hincapié en la fragilidad de la vida. Empezamos atados a la seguridad que nos proporciona un cordón umbilical y, al nacer, nuestras vidas comienzan inmediatamente a depender de un hilo. Cualquier cosita, cualquier instante, cualquier acontecimiento o cualquier fragmento de segundo

pueden cambiarlo todo. Somos una sola pieza de puzzle.

**MIGUEL:** Sí, nos pasamos toda la vida buscando esa pieza que nos haga diferentes, que equilibre nuestros desequilibrios y que permita aceptarnos a nosotros mismos. Aunque, a lo mejor nuestra obsesión por buscar esa pieza lo único que consigue es que te pierdas la vida.

**Como el preludio del acto expositivo ¿Cuéntanos un poco qué vamos a descubrir en la nueva exposición?**

**¿Necesitamos instrucciones previas?**

**CARLOS:** Muy fácil, se trata de exponer las esculturas de Miguel y mis cuadros. Eso sí, lo haremos cuidando una serie de cuestiones que caen en el olvido la mayor parte de las veces. Aunque no vaya a ver leones, ni tigres, ni hombres bala ni trapecistas, habrá sorpresas. Contaremos con la presencia de la siempre formidable Patricia Chinchilla, la maravillosa voz de Nermin Goenenc y el increíble Cid Kiefer. Despues habrá un concierto de los Jimmy's Fantasy y la única instrucción previa para esta Gran Velada es la de disfrutar lo máximo posible porque nuestras vidas penden de un hilo.

**MIGUEL:** ¿Descubrir? Dependerá de cada uno. Sí, recomiendo que se detengan en cada una de las obras, observen y viajen. Y no hay ninguna instrucción, sólo ir a disfrutar de una exposición en la que, tanto Carlos como yo, cuidamos los detalles.



La exposición será en la **Galería El Cid** y durará tres meses. **Calle Sor Isabel Cifre, 24. Palma de Mallorca**

**ENG:** A symbolic part, I imagine, of Carlos Penas and Miguel Monegal's current exhibition would be an 8-meter penis, or at least that's the first piece of information they released about the event they are preparing. The phallus as a fetish, how striking! Ancient Greeks had a specific deity associated with the phallus called Priapus. Priapus was worshipped as a god of fertility and the protection of gardens and crops. In Greek culture, sculptures and statues of phalluses, known as "herms," were also made and placed in public spaces as protective symbols. In ancient Rome, the Romans also worshipped the phallus and considered it a symbol of good luck and fertility. They had a deity named Fascinus associated with the phallus and male virility. The Romans also created phallic sculptures and used them in festivals and rituals.

**What is the history behind the phallus in Carlos Penas and Miguel Monegal's current exhibition? And why eight meters?**

**CARLOS:** The truth is, I'm more inclined towards expressions like "I've had enough" or "I don't give a damn" rather than Greek deities or Roman worship. If I were a woman, I would say "I'm fed up." In this

painting, I go through the stages of Human History, using the length of a penis to do so. As for the eight meters, it's the number that comes closest to vertical infinity.

Sometimes I think we live upside down and in clear evolutionary regression, only sometimes, well, almost always.

**And what does the concrete mixer symbolize? We saw a short video on social media where you were with one...**

**CARLOS:** Friendship and originality. We didn't want to offer wine, cava, beer, or "pickled penises." See? The penis again. We decided to make sangria in a concrete mixer because, well, it's something different, and I've imagined it many times throughout my life.

**MIGUEL:** Fun, joy. Carlos's idea seemed great to me from the beginning. The concrete mixer is essential in construction to have a roof, and we want that day to be a Grand Celebration. We will use it to distribute joy and build small good moments.

**What do you mean by "Life hangs by a thread"? What pushes us beyond life?**

**CARLOS:** We want to emphasize the fragility of life. We start tied to the security provided by an umbilical

cord, and when we are born, our lives immediately depend on a thread. Any little thing, any moment, any event, or any split second can change everything. We are a single puzzle piece.

**MIGUEL:** Yes, we spend our whole lives searching for that piece that makes us different, that balances our imbalances, and allows us to accept ourselves. Although, maybe our obsession with finding that piece only leads to missing out on life.

**As a prelude to the exhibition, tell us a little about what we will discover in the new exhibition. Do we need any prior instructions?**

**CARLOS:** Very simple, it's about exhibiting Miguel's sculptures and my paintings. However, we will do it while taking into account a series of aspects that are often forgotten. Although there won't be any lions, tigers, human cannons, or trapeze artists, there will be surprises. We will have the always formidable presence of Patricia Chinchilla, the wonderful voice of Nermin Goenenc, and the incredible Cid Kiefer. Then there will be a concert by Jimmy's Fantasy, and the only prior instruction for this Grand Celebration is to enjoy it as much as possible because our lives hang by a thread.



## Una reinterpretación de la realidad de AES+F

El trabajo del grupo artístico ruso AES+F "Inverso Mundus" representa un mundo donde las quimeras son mascotas y el Apocalipsis es entretenimiento

*Comisariado por David Elliott*

El concepto de Inverso Mundus tiene sus raíces en el antiguo Imperio Romano, cuando durante Saturnalia, el festival más importante del calendario juliano, las reglas sociales tradicionales se invirtieron cuando los amos fueron llamados a servir a sus esclavos.

En el marco de la sociedad contemporánea, el imaginario de Inverso Mundus se vuelve inquietante, exquisito y atemporal. Los grabados del "Mundo al revés", conocidos desde al menos el siglo XVI, muestran escenas como un cerdo destripando a un carnicero, un niño castigando a su maestro, un hombre cargando un burro a la espalda, un hombre y una mujer intercambiando sus papeles y vestido, y un mendigo en harapos dando limosna magnánimamente a un hombre rico. Estas imágenes también contienen demonios, quimeras, peces que vuelan por el cielo y la propia Muerte, con una guadaña o con la máscara de un médico de la peste.

El título de la obra, Inverso - que significa en italiano reverso u opuesto y en poesía italiana antigua, y Mundus - latín para el mundo, insinúa una reorientación de la realidad, una visión poética. En la interpretación de AES+F, las escenas absurdas de los carnavales medievales aparecen en un friso de video multicanal como episodios de la vida

contemporánea: los personajes representan escenas de absurdas utopías sociales e intercambian máscaras, pasando de mendigos a ricos, de policías a ladrones. Los barrenderos metrosexuales bañan la ciudad de basura. Mujeres inquisidoras torturan a hombres sobre ruedas y estantes estilo IKEA. Niños y adultos mayores se enfrentan en un combate de kickboxing. Inverso Mundus es un mundo donde las quimeras son mascotas y el Apocalipsis es entretenimiento. AES+F es un grupo artístico ruso formado por Tatiana Arzamasova (n. 1955), Lev Evzovich (n. 1958), Evgeny Svyatsky (n. 1957) y Vladimir Fridkes (n. 1956).

Durante más de una década, las obras de AES+F se han exhibido en festivales exclusivos y exposiciones bienales de arte contemporáneo en todo el mundo.

**ENG:** The concept of Inverso Mundus is rooted in the ancient Roman Empire, when during Saturnalia, the most important festival of the Julian calendar, traditional social rules were reversed as masters were called on to serve their slaves. Within the frame of contemporary society, the imagery of Inverso Mundus becomes disturbing, exquisite and timeless. Engravings of the "World Upside Down", known since at least the 16th century, depict such scenes

as a pig gutting a butcher, a child punishing his teacher, a man carrying a donkey on his back, a man and woman exchanging their roles and dress, and a beggar in rags magnanimously bestowing alms on a rich man. These images also contain demons, chimeras, fish flying through the sky, and Death itself, variously with a scythe or wearing the mask of a plague doctor. The title of the work, Inverso - meaning in Italian reverse or opposite and in Old Italian poetry, and Mundus - Latin for the world, hints at a reorientation of reality, a poetic vision. In AES+F's interpretation absurdist scenes from medieval carnivals appear in a multichannel video frieze as episodes from contemporary life: characters act out scenes of absurd social utopias and exchange masks, morphing from beggars to rich men, from policemen to thieves. Metrosexual street-cleaners shower the city with refuse. Female inquisitors torture men on IKEA-style wheels and racks. Children and seniors slug it out in a kickboxing match. Inverso Mundus is a world where chimeras are pets and the Apocalypse is entertainment. AES+F is a Russian artistic group made up of Tatiana Arzamasova (b.1955), Lev Evzovich (b.1958), Evgeny Svyatsky (b.1957), and Vladimir Fridkes (b.1956).



# Las ilustraciones de David de las Heras y ¿Cómo se visten los pájaros?



El imaginario de fábula de creación de David de las Heras muestra cuándo puede haber de simbólico en una obra que llega a provocar emoción en el que observa

*Por Kelly Crow*

Un niño-pájaro permanece inmóvil, nostálgico, junto a una oveja. Espera a su abuelo, y lo que ocurre tras ese deceso, es la nostalgia. Esta pieza de David de las Heras, realizada en Barcelona en 2014 para el proyecto editorial *¿Cómo se visten los pájaros?* de Silvana d'Angelo (Ed. A Buen Paso), muestra el imaginario de fábula de los primeros años de creación del artista.

En otra ilustración David de las Heras ha captado ese deseo de volar, el balanceo sobre el muro, en lo alto, entre la realidad y el sueño, para caer en la siguiente página sobre la inevitable realidad de que las gallinas no pueden volar.

Cuando los pájaros cruzan el cielo vestidos de sultanes, marineros o cantantes de ópera, nos hacen soñar con otras vidas y tierras lejanas. Así que, ¿será cierto que hace falta un traje especial para volar?

La narradora de *¿Cómo se visten los pájaros?*, observando su gallina corretear por el corral, se hace preguntas como *¿por qué no vuela? ¿Acaso se habrá puesto el vestido equivocado?* Y esto la

lleva a interesarse por toda una galería de pájaros y su ropaje. Guiados por la voz de Silvana d'Angelo, conoceremos a pájaros carpinteros vestidos de encargados de mantenimiento, pingüinos que sueñan con ponerse bata y pantuflas, colibríes que no se dan cuenta de que llevan por vestido los colores del arcoíris. Al final, en el vuelo de todos estos pájaros nos veremos reflejados nosotros mismos, con nuestros deseos, preocupaciones y esperanzas.

**ENG:** The fable-like imagery of David de las Heras' early creative years shows what symbolism can evoke in a work that can provoke emotions in the observer. A bird-child remains still, nostalgic, next to a sheep. He waits for his grandfather, and what occurs after his passing is nostalgia. This piece by David de las Heras, created in Barcelona in 2014 for the editorial project "How Do Birds Dress?" by Silvana d'Angelo (Ed. A Buen Paso), showcases the fable-like imagery of the artist's early creative years. In another illustration, David de

las Heras captures that desire to fly, the balancing on the wall, up high, between reality and dreams, only to land on the next page in the inevitable reality that chickens cannot fly.

When birds cross the sky dressed as sultans, sailors, or opera singers, they make us dream of other lives and distant lands. So, is it true that a special suit is needed to fly?

The narrator of "How Do Birds Dress?" watches her chicken scurry around the coop and asks questions like, "Why doesn't it fly? Could it be wearing the wrong dress?" And this leads her to become interested in a whole gallery of birds and their attire. Guided by the voice of Silvana d'Angelo, we will meet woodpeckers dressed as maintenance workers, penguins dreaming of wearing robes and slippers, hummingbirds unaware that they wear the colors of the rainbow as their dress. In the flight of all these birds, we will see ourselves reflected, with our desires, concerns, and hopes.

[www.daviddelasheras.net](http://www.daviddelasheras.net)





1.



2.



3.





## Artur Barrio: la poesía de la pobreza

Con "Experiencias y situaciones" Artur Barrio se cuestiona el sistema artístico y apela directamente al espectador con obras de carácter conceptual comprometidas política y socialmente

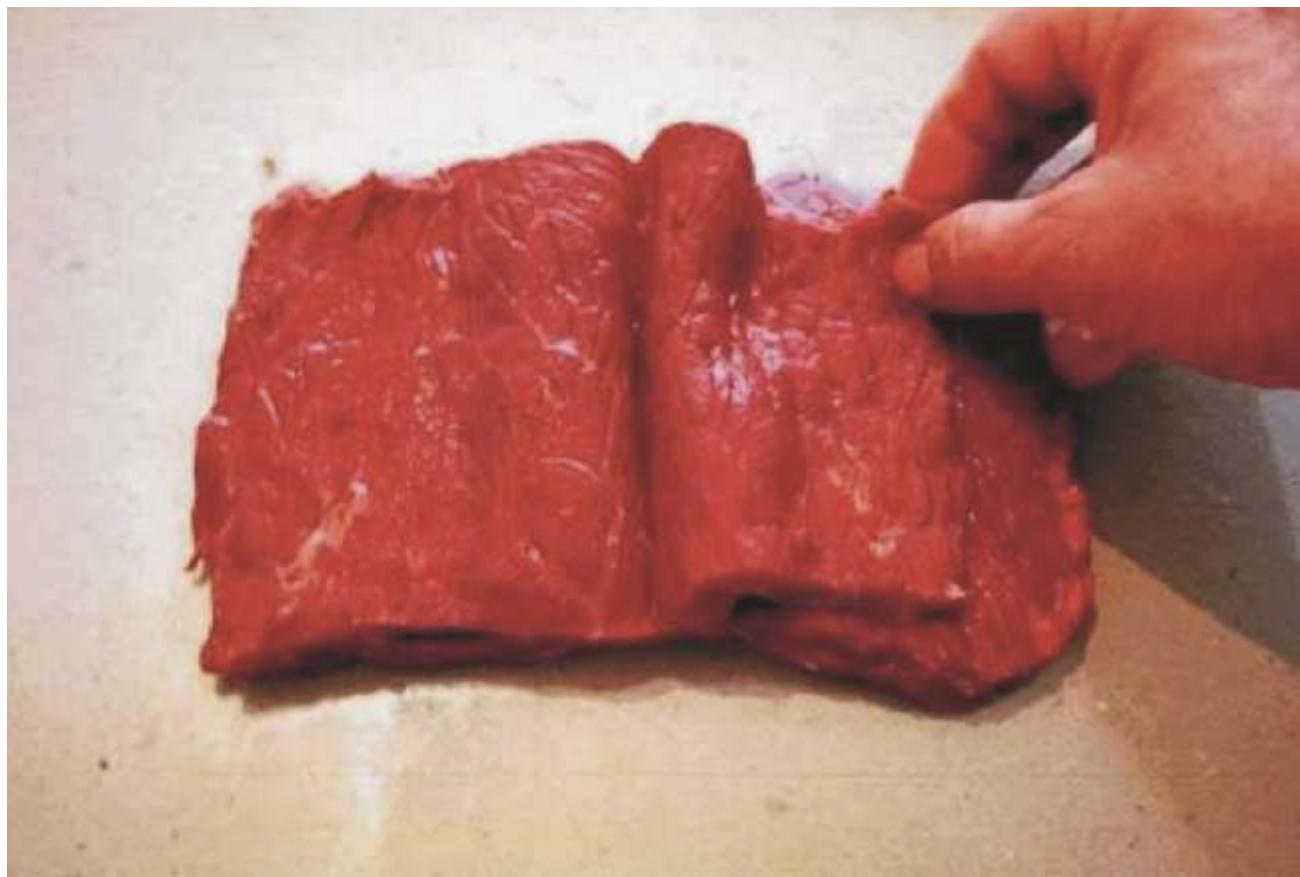
*Por Saioa Camarzana*

"El arte no depende del mercado del arte para ser arte". Es una de las frases que ocupa una esquina de una sala que Artur Barrio (Oporto, 1945) ha intervenido en el Museo Reina Sofía (2018). Su trabajo se cuestiona el sistema artístico y apela directamente al espectador con obras de carácter conceptual comprometidas política y socialmente. En ocasiones también hace referencia a eventos históricos, aunque nunca de manera literal, con acciones efímeras.

Existe cierta "desobediencia y cuestionamiento acerca de las instituciones en la trayectoria de Barrio", comenta Manuel Borja-Villel, director del Reina Sofía. Algunos de sus trabajos "cuestionan el concepto del arte como mercancía" y denuncian la reappropriación de las obras por parte de los museos. Para evitarlo, en sus acciones el artista hace uso de materiales orgánicos y perecederos como papel higiénico, madera, huesos o basura. Lo que finalmente queda es el documento fotográfico, cinematográfico o textual del momento que Barrio ha llevado a cabo en el espacio público. En el caso del Reina Sofía, Barrio "fuerza la visión con la intervención de dos espacios del museo creando la duda en el

visitante", explica el director. "La idea era llegar a un espacio abierto y explotar mi creatividad. El desafío no era preparar un proyecto arquitectónico para la institución sino plasmar el sentimiento y proyectar la imaginación sobre él. Soy un pintor de las cavernas y me dijeron que el museo fue antes un hospital, por lo que el resultado surge de denunciar a los seres humanos como prisioneros de la sociedad", comenta el artista. Barrio llegó al museo un sábado y el domingo ya había ideado su intervención: ha convertido la sala en una experiencia sensorial a través del café, cuyo aroma le resulta estimulante. El artista ha distribuido el torrefacto por dos salas: en una de ellas lo lanza contra la pared creando una pieza improvisada. Con retranca, junto al diario de sus horas de trabajo, coloca un cartel que dice que dicha exposición se abrirá tan solo cinco días antes de su clausura. A su lado otra pieza recuerda a El origen del mundo, de Courbet, realizada con un saco que emula a una vagina de la que cae dicha sustancia. "Es la poesía de la pobreza", resalta Joao Fernandes, comisario de la muestra. "En Brasil, debido al puritanismo y el ataque de la derecha y las sectas

religiosas, esta obra no se podría exponer", afirma el comisario. Para dirigir la mirada del espectador hacia la otra sala el artista presenta una partitura que se abre a un espacio repleto de café distribuido en el suelo de forma anárquica. En ocasiones por encima y en otras por debajo, se vislumbran hojas con frases como 'Su prisa no es mi prisa', haciendo alusión a la prisa con la vivimos y, por tanto, a la rapidez con la que consumimos arte. Esta poesía visual del artista que aún texto e imagen se apagará cuando acabe la muestra. Artur Barrio nació en Oporto pero creció en Brasil, lugar en el que construye su lenguaje artístico y donde "existe una conciencia crítica de una Historia del Arte eurocétrica. En ese contexto Barrio y otros artistas como Oiticica mezclan las tradiciones indígenas anticoloniales con las prácticas occidentales", cuenta Fernandes. Así, se circunscribe en una generación de artistas que "radicalizó el arte", aunque, este "construye su contexto en solitario". Para ello hace uso, de una manera ética y política, de "materiales humildes que provienen de un mundo pobre y olvidado que evidencian la presencia misma de la pobreza", continúa Fernandes.



La represión que vive durante la dictadura militar en Brasil se evidencia en Situaçao T/T, 1, una de las obras que forma parte de esa otra mitad que es situaciones. En 1970, durante el año más sangriento de la represión, Barrio juntó bultos de basura con sangre seca que provenían de vísceras, heces, orina y saliva para emular partes del cuerpo humano. "Deja los sacos de carne y la gente cree que es una masacre", dice Fernandes. Sin embargo, lo que Barrio quiere transmitir es la presencia de la violencia política en el país. "Introducir la carne y la sangre es salirse del contexto del arte. Quería mostrar la brutalidad contra el cuerpo, el pensamiento

y la libertad de expresión", explica Barrio. "Me gustó el impacto de este trabajo porque creó una expresión de horror en la gente", concluye. Sin embargo, el artista no entra en catarsis y en Livro de carne alude no solo al hambre del país sino también a la idea y presencia de la muerte en las calles de Brasil. También el cuerpo se convierte en soporte de la acción como se puede ver en Situaciones mínimas, en la serie fotográfica Vuelvo en cinco minutos o Des.Compressao, cuyo significado en portugués hace referencia a la relajación y en la que, por ende, denuncia "vivir en una dictadura".

La escritura se puede entender como otro de los pilares de la obra de Barrio. En los años 70 escribió manifiestos, sus libros son diarios de un artista que deposita dibujos y pensamientos y en gran parte de sus exposiciones garabatea frases en las paredes. Como esa "el arte no depende del mercado del arte para ser arte" o esa 'arqueología' que se lee en unas baldosas rotas que Barrio se encontró en la basura del Reina Sofía. Dos piezas cuelgan en la pared, el resto yace en pedazos en el suelo como los restos que un arqueólogo encuentra en las excavaciones.

**ENG:** "Art does not depend on the art market to be art." This is one of the phrases occupying a corner of a room intervened by Artur Barrio (Porto, 1945) at the Reina Sofia Museum (2018). His work questions the artistic system and directly appeals to the viewer with politically and socially engaged conceptual pieces. Occasionally, he also references historical events, albeit never in a literal manner, through ephemeral actions.

"There is a certain disobedience and questioning of institutions in Barrio's trajectory," comments Manuel Borja-Villel, director of the Reina Sofia Museum. Some of his works "question the concept of art as a commodity" and denounce the appropriation of artworks by museums. To prevent this, the artist uses organic and perishable materials such as toilet paper, wood, bones, or trash in his actions. What remains in the end is the photographic, cinematic, or textual documentation of the moment Barrio has carried out in the public space.

In the case of the Reina Sofia Museum, Barrio "forces the viewer's perspective by intervening in two museum spaces, creating doubt in the visitor," explains the director. "The idea was to reach an open space and unleash my creativity. The challenge was not to prepare an architectural project for the institution, but to express the feeling and project the imagination onto it. I am a cave painter, and they told me that the museum used to be a hospital, so the result comes from denouncing human beings as prisoners of society," comments the artist. Barrio arrived at the museum on a Saturday, and by Sunday, he had conceived his intervention: he has transformed the room into a sensory experience through coffee, whose aroma he finds stimulating. The artist has distributed roasted

coffee in two rooms: in one of them, he throws it against the wall, creating an improvised piece. With irony, alongside the diary of his working hours, he places a sign stating that the exhibition will open only five days before its closure. Beside it, another piece recalls Courbet's "The Origin of the World" and is created with a sack that emulates a vagina from which the substance falls. "It is the poetry of poverty," emphasizes Joao Fernandes, curator of the exhibition. "In Brazil, due to puritanism and the attack from the right-wing and religious sects, this work could not be exhibited," affirms the curator.

To direct the viewer's gaze towards the other room, the artist presents a musical score that leads to a space filled with coffee scattered on the floor in a disorderly manner. At times, it is seen above, and at others, below, one can glimpse sheets with phrases like 'Your rush is not my rush,' alluding to the haste in which we live and, therefore, to the speed at which we consume art. This visual poetry of the artist that combines text and image will fade away when the exhibition ends.

Artur Barrio was born in Oporto but grew up in Brazil, where he develops his artistic language and where "there is a critical awareness of a Eurocentric Art History. In that context, Barrio and other artists like Oiticica blend indigenous anticolonial traditions with Western practices," Fernandes explains. Thus, he is part of a generation of artists who "radicalized art," although he "constructs his context in solitude." To do so, he ethically and politically employs "humble materials that come from a poor and forgotten world, which highlight the very presence of poverty," Fernandes continues. The repression he experienced during the military dictatorship in

Brazil is evident in Situação T/T, 1, one of the works that is part of that other half called situations. In 1970, during the bloodiest year of repression, Barrio gathered bundles of garbage mixed with dried blood from entrails, feces, urine, and saliva to emulate parts of the human body. "He leaves the meat sacks, and people think it's a massacre," says Fernandes. However, what Barrio wants to convey is the presence of political violence in the country.

"Introducing meat and blood is stepping out of the context of art. I wanted to show the brutality against the body, thought, and freedom of expression," explains Barrio. "I liked the impact of this work because it created an expression of horror in people," he concludes.

However, the artist does not enter into catharsis, and in Livro de carne, he alludes not only to the hunger of the country but also to the idea and presence of death in the streets of Brazil. The body also becomes the support for the action, as seen in Situaciones mínimas, in the photographic series Vuelvo en cinco minutos, or Des.Compressao, which in Portuguese refers to relaxation and denounces "living in a dictatorship."

Writing can be understood as another pillar of Barrio's work. In the 1970s, he wrote manifestos, his books are artist diaries where he deposits drawings and thoughts, and in many of his exhibitions, he scribbles phrases on the walls. Like the phrase "art does not depend on the art market to be art" or the 'archaeology' that can be read on broken tiles that Barrio found in the trash of the Reina Sofia Museum. Two pieces hang on the wall, the rest lie in pieces on the floor like the remains that an archaeologist finds in excavations.



# El adorable universo fantasmal de Adam Handler



Una nueva serie de pinturas que muestra un universo colorido lleno de adorables fantasmas, flores de otro mundo y personajes infantiles

*Courtesy of the artist & Helwaser Gallery, New York*

Las pinturas oníricas de Handler hacen referencia a una variedad de fuentes históricas del arte, que van desde las ricas tradiciones de los expresionistas abstractos como Willem DeKooning hasta el genio autodidacta de artistas como Bill Traylor.

Sus pinturas equilibran hábilmente lo habiloso y lo ingenuo. Sin embargo, Handler mezcla estas tradiciones con un mundo de fantasía e inquietud propio. Por un lado, sus encantadoras figuras evocan el kawaii, la cultura de la ternura de Japón, flotando en entornos altamente estampados y caleidoscopios. Pero también apuntan hacia nuestro anhelo interno por los estados emocionales crudos de la adolescencia. Las pinturas de Handler son en última instancia odas maximalistas a la imaginación, pobladas de jardines psicodélicos y espíritus surrealistas.

Cuadros como "Chica en pijama con tulipanes alienígenas a medianoche" (2022) y "Chica floreciente" (2022) capturan la variedad de formas en que Handler representa los estados emocionales de sus personajes idiosincráticos. Como explica Handler, "la nostalgia definitivamente juega un papel en la creación de mi trabajo. Intento evocar la emoción cruda e incontrolada que uno experimenta como niño y adolescente".

En "Chica en pijama con tulipanes alienígenas a medianoche", una encantadora chica, tranquila y relajada, flota en un reino de flores de ciencia ficción y estrellas brillantes. La "Chica en pijama" de Handler está a gusto con el mundo lleno de alegría, luciendo un mosaico de pijamas de lunares y destilando encanto. Obras como "Chica floreciente" presentan lo opuesto: agitada y energética, está en un estado de acción ansiosa, activada con garabatos coloridos, como si Basquiat se encontrara con el manga.

Siguiendo la primavera, "Adam Handler: Fiesta Hanami" explora con exuberancia la alegría desinhibida de la pintura. En palabras del artista, las obras son "ofrendas humildes a la belleza pasando por alto temas atemporales", pero revitalizadas con una iconografía propia. El título de la exposición hace referencia a la costumbre estacional del hanami, o "contemplación de las flores", cuando los espectadores se deleitan con la efímera floración de los cerezos en Japón. Del mismo modo, los visitantes de la Fiesta Hanami de Handler están invitados a disfrutar de esta exposición temporal, llena de misteriosos y coloridos mundos.

#### **Sobre el artista:**

Adam Handler (nacido en 1986 en Queens, Nueva York) reforma las convenciones de la belleza en el arte al regresar a supuestos

comienzos primarios o elementales, adoptando un estilo infantil y cuestionando nuestras concepciones y suposiciones sobre la realidad que nos rodea. Él menciona una influencia autobiográfica en su trabajo, y su esposa sirve como su inspiración indeleble. Handler estudió dibujo en Italia y luego se graduó de Purchase College, Universidad Estatal de Nueva York, con especialización en Historia del Arte. Desde su infancia y adolescencia, pasó innumerables horas en la fábrica de enmarcado de sus abuelos en la ciudad de Nueva York. Allí, su pasión por las artes creció y se volvió inevitable que él también descubriera las muchas posibilidades del arte. También ha estudiado diseño artesanal con Jorge Nieves y fotografía en color con Debra Mesa-Pelly.

Handler ha realizado exposiciones individuales en toda la ciudad de Nueva York, East Hampton, Taiwán y próximamente en Hong Kong. Su trabajo también se ha exhibido ampliamente en importantes ferias de arte, que incluyen Art Market Hamptons, Art Context Miami, Spring/Break Art Fair y Armory Print Fair. Además, el trabajo de Handler ha sido incluido en numerosas exposiciones en Estados Unidos, Canadá, Medio Oriente, Asia y Europa. Cortesía del artista y Helwaser Gallery, Nueva York.





**ENQ:** Handler's dream-like paintings reference a variety of art historical sources, ranging from the rich traditions of Abstract Expressionists like Willem DeKooning to the self-taught genius of artists like Bill Traylor. Handler's paintings deftly balance the skilled and the naïve. Yet Handler remixes these traditions with a world of fantasy and unease all his own. On one hand, his enchanting figures evoke kawaii, Japan's culture of cuteness, floating in highly patterned, kaleidoscopic environments. Yet, they also point toward our inner yearning for the raw emotional states of adolescence. Handler's paintings are ultimately maximalist odes to the imagination, populated with psychedelic gardens and surreal spirits.

Paintings like Pajama Girl with alien tulips at midnight (2022) and Blooming Girl (2022) capture Handler's range of depicting his idiosyncratic characters' emotional states. As Handler explains,

"Nostalgia most definitely plays a role in the creation of my work. I try to invoke the raw uninhibited emotion one experiences as a child and teenager." In Pajama Girl with alien tulips at midnight, a charming girl, at ease and calm, floats in a realm of sci-fi flowers and twinkling stars. Handler's "Pajama Girl" is at ease with the joyous world, wearing a mosaic of polka-dot pajamas, oozing charm. Works like Blooming Girl presents the opposite: agitated and energetic, she's in a state of anxious action, activated with colorful scribbles, as if Basquiat met manga.

On the heels of spring, Adam Handler: Hanami Party exuberantly explores the uninhibited joy of painting. In the words of the artist, the works are "humble offerings to the now overlooked beauty of time-old subjects," but reinvigorated with an iconography all his own. The exhibition's title refers to the seasonal custom of hanami, or "flower viewing," when

onlookers delight in the transient blooms of cherry blossoms across Japan. Likewise, visitors to Handler's Hanami Party are invited to enjoy this temporary exhibition, filled with mysterious, colorful worlds.

#### About the Artist:

Adam Handler (b. 1986, Queens, NY) reforms art's conventions of beauty by returning to supposed primal or elementary beginnings, adopting a child-like style and questioning our conceptions of and presumptions about our surrounding reality. He cites an autobiographical influence in his work, and his wife serves as his indelible inspiration. Handler studied life drawing in Italy and went on to graduate from Purchase College, State University of New York with a major in Art History. As a young child and adolescent, he spent countless hours at his grandparents' framing factory in New York City. There, his passion for the arts grew and it became inevitable that he too would discover the many possibilities of art. He has also studied craft design with Jorge Nieves and printing color photography with Debra Mesa-Pelly.

Handler has mounted solo exhibitions throughout New York City, East Hampton, Taiwan, and upcoming in Hong Kong. His work has also been shown extensively at major art fairs which include, Art Market Hamptons, Art Context Miami, Spring/Break Art Fair and the Armory Print Fair. In addition, Handler's work has been included in numerous exhibitions throughout the United States, Canada, Middle East, Asia, and Europe.







# DRESSCODE

fotógrafo: [https://www.instagram.com/pdg\\_storage/](https://www.instagram.com/pdg_storage/)  
modelo: <https://www.instagram.com/ysr431/>



DEVIL'S LATTUCE



Costa d'en Brossa, 11. Palma. Mallorca. [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



fotógrafo: [https://www.instagram.com/pdg\\_storage/](https://www.instagram.com/pdg_storage/)  
modelo: <https://www.instagram.com/ysr43l/>



A G = PIEL  
DE  
ALLINA =  
20 03  
P G



## MUST HAVE



**PASDEMER ARTIST TEE: 55,00€**

**Piel de Gallina Shop.** Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



**THE HUNDREDS SLIM SLANT HOODIE: 45,00€**

**Piel de Gallina Shop.** Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



**WASTED GROUND SHIRT: 80€**

**Piel de Gallina Shop.** Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)



**HUF WORLDWIDE ESSENTIALS BOX LOGO CAP: 39,00€**

**Piel de Gallina Shop.** Costa d'en Brossa, 11. Palma.  
Tel. 971 66 89 94 [pieldegallinashop.com](http://pieldegallinashop.com)

MUST HAVE



**CARHARTT W' PANT PIERCE W1:** 99,00€  
**Pasatiempos Store** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

**OBEY BUNNY SWEATER HOODED SUNFLOWER:** 120€  
**Pasatiempos Store** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**DICKIES SHORT SLEEVE SHIRT ROSEBURG:** 65,00€  
**Pasatiempos Store** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)



**GENESIS G-HELÁ COYOTE:** 119,90€  
**Pasatiempos Store** Pas d'en Quint, 3. Palma.  
Tel. 971 72 59 80 [pasatiempos.net](http://pasatiempos.net)

## La familia Bazán amplía su puesto gastronómico del Mercat de l'Olivar

**Plaça de l'Olivar, s/n. Palma de Mallorca. Tel. 971 72 03 14**

Con estas dos marcas Daruma y Corner 37 esta familia de restauradores se ha asegurado de que la oferta sea variada y saludable, brindando opciones culinarias para todos los gustos y necesidades

*Texto: Rose Sioux / Fotografía: Archivo.*

El Mercat de l'Olivar es un auténtico epicentro social donde podrás adquirir alimentos frescos y otros productos, fomentando así el comercio local. Este mercado vibrante y diverso está ubicado en pleno centro y ofrece una amplia variedad de productos.

Si buscas una experiencia gourmet te recomendamos explorar el recién ampliado puesto de esta familia de incombustibles restauradores. Es un puesto multi-disciplinar que alberga dos propuestas gastronómicas distintas. Por un lado está la oferta asiática fusión del Daruma, un concepto gastronómico especializado en sushi rolls, nigiris, tártar de salmón o atún. También dispone de un pequeño Oyster corner, donde ofrecen las mejores ostras francesas, un manjar que no todos saben apreciar y que convierten a este molusco en un producto que levanta pasiones.

Por otro lado, Corner 37 te brinda la oportunidad de disfrutar de vermú, tapas, conservas, los populares pimientos de padrón, pulpo a la gallega, ensaladilla rusa, encurtidos y mucho más. Su cocina es sencilla pero deliciosa, directamente del mercado a tu paladar.

Ariel Bazán nos comenta que han ampliado el puesto para brindar una mayor comodidad a sus clientes. Aunque el mercado suele ser un lugar animado con mesas altas y gente de pie, ahora el puesto cuenta con una mayor capacidad para atender a un mayor número de comensales, asegurando un buen servicio a todos.

**ENG:** The Mercat de l'Olivar is an authentic social hub where you can acquire fresh food and other products, thus promoting local commerce. This vibrant and diverse market is located right in the city center and offers a wide variety of products.

If you're looking for a gourmet experience, we recommend exploring the recently expanded stall of this indefatigable family of restaurateurs. It's a multidisciplinary stall that houses two distinct gastronomic proposals.

On one hand, there's the Asian fusion offering of Daruma, a gastronomic concept specializing in sushi rolls, nigiri, salmon or tuna tartare. They also have a small Oyster corner where they offer the finest French oysters, a delicacy that not everyone knows how to appreciate and that turns this mollusk into a passion-inducing product.

On the other hand, Corner 37 gives you the opportunity to enjoy vermouth, tapas, preserves, the popular padrón peppers, Galician-style octopus, Russian salad, pickles, and much more. Their cuisine is simple but delicious, straight from the market to your palate.

Ariel Bazán tells us that they have expanded the stall to provide greater comfort to their customers. Although the market is usually a lively place with high tables and people standing, now the stall has a larger capacity to accommodate a greater number of diners, ensuring good service for everyone.

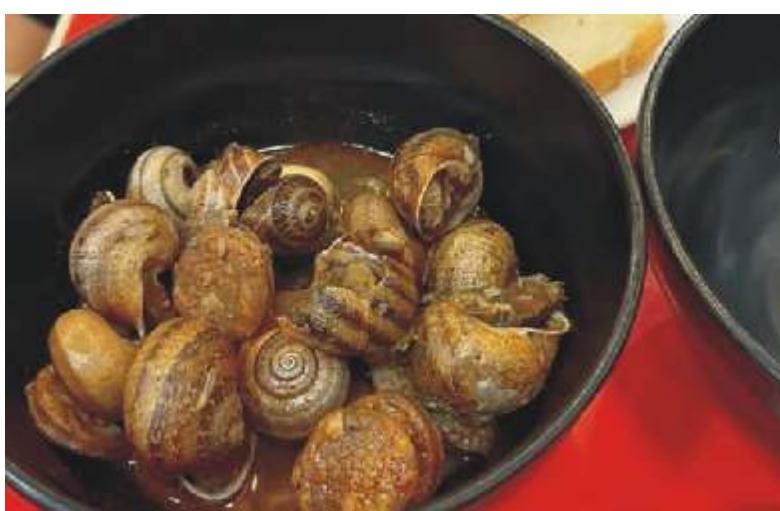




CORNER 37: Pulpo a la gallega



CORNER 37: Caracoles



CORNER 37: Silver rolls



DARUMA: Ostras Premium



DARUMA: Erizo de mar



DARUMA: Pimientos de Padrón





SPANISH FOOD  
**CORNER 37**  
VERMUTERIA Y TAPAS

AMELIE  
VERMUTERIA

TURMEON  
VERMOUTH  
CO-OP  
EL VERMUT  
DE FUSTES,  
HECHO COMO  
NUNCA.

## LAS NOTAS DEL CUADERNO GASTRONÓMICO

Llama a tus amigos porque hay plan. Espacios sorprendentes y platos vistosos y sabrosos // Call your friends because there's a plan. Amazing spaces and visually appealing and tasty dishes.



## Tomeu Lassio, un espacio gastronómico donde se saborea tradición y pasión por lo autóctono

**Guillem Santandreu, 38. Lloseta. Tel. 971 51 43 80**

La tradición y el amor por la tierra se manifiestan no solo al entrar a su salón, sino también en cada deliciosa propuesta culinaria que ofrecen. Se dice que cada maestro tiene su estilo propio, y en el caso de nuestro protagonista, su cocina refleja claramente su personalidad única. Su experiencia es invaluable y le permite explorar su oficio con una visión personal y distinta. Lo que hace, lo hace con pasión y desea compartirlo con los demás. Aquí, la experiencia es un factor clave y Tomeu Lassio posee un amplio conocimiento culinario, con una variedad de platos para satisfacer a comensales ansiosos por disfrutar y descubrir el lugar a través de los sabores y la esencia de la tierra.

**ENG:** The tradition and love for the land are evident not only upon entering their establishment but also in every delicious culinary proposal they offer. It is said that every master has their own unique style, and in the case of our protagonist, their cuisine clearly reflects their distinct personality. Their experience is invaluable and allows them to explore their craft with a personal and unique vision. They do what they do with passion and have a desire to share it with others. Here, experience plays a key role, and Tomeu Lassio possesses extensive culinary knowledge, offering a variety of dishes to satisfy diners eager to enjoy and discover the place through flavors and the essence of the land.



## La Vélo Brewery: tu lugar donde degustar cerezas artesanas

**Indústria, 23. Palma. Mallorca. Tel. 871 04 07 76**

La microcervecería La Vélo se embarcó en la producción de sus elixires con el objetivo de darlos a conocer y llevarlos a un amplio número de amantes de la cerveza exquisita. Aquí acude una diversa clientela, desde grupos de compañeros de trabajo que culminan su jornada brindando con una excelente IPA, hasta los fervientes seguidores de la cerveza artesanal, sin olvidar a los vecinos del barrio que cada vez más valoran disfrutar de una buena cerveza artesanal cerca de casa. Con sus 10 grifos, las cervezas rotan semanalmente, ofreciendo un abanico de posibilidades para satisfacer los diferentes estilos y gustos cerveceros de sus clientes. Además, podrás deleitarte con acompañamientos como hamburguesas y patatas fritas caseras.

**ENG:** The microbrewery La Vélo was established in the Industria neighborhood of Palma some time ago and began producing its brews with the aim of making them known and reaching the maximum number of consumers of exquisite beer. People of all kinds come to La Vélo, from groups of coworkers who end their day toasting with a good IPA, to craft beer enthusiasts, and, of course, the local residents who increasingly appreciate enjoying a good craft beer close to home. They have 10 taps where beers rotate every week. You can find a wide range of possibilities as they always try to cover all beer styles and tastes of their customers, and also offer some snacks like homemade hamburgers and French fries.

## S'Ángel bistro: vino y gastronomía

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

Para los apasionados de la enología, S'Ángel se presenta como un santuario donde se rinde culto a la divina bebida de Baco, siempre acompañada de platos basados en materia prima de calidad. Vinos de autor y de productores nacionales se maridan con una cocina que celebra la sencillez. Os recomendamos deleitaros con los vinos de Bodegas Muro, que rescatan la historia de cuatro vinos parcelarios y exploran con una maturana que busca conquistar los paladares refinados. No podéis dejar de probar el succulento solomillo de vaca vieja con trufa o el exquisito bacalao en costra con alioli.

**ENG:** For wine enthusiasts, S'Ángel presents itself as a sanctuary where homage is paid to the divine drink of Bacchus, always accompanied by dishes based on quality raw materials. Author wines and wines from national producers are paired with a cuisine that celebrates simplicity. We highly recommend indulging in the wines of Bodegas Muro, which revive the history of four single-vineyard wines and venture with a Maturana grape aiming to conquer refined palates. You mustn't miss the succulent aged beef tenderloin with truffle or the exquisite cod in crust with alioli.





## Las virtudes gastronómicas de Markus Vinicios

**Concepció, 9. Palma. Mallorca. Tel. 696 63 91 79**

Viajar a rincones lejanos a través del paladar  
Traveling to distant corners through the palate

Cuando degustas la exquisita fusión culinaria que ofrece el restaurante Emilio Innobar, te transportas a rincones remotos a través del paladar y deleitas tus papilas gustativas con sabores delicadamente entrelazados. Su gastronomía funde las culturas de diversas tradiciones culinarias, creando un resultado verdaderamente asombroso. Se trata de una cocina creativa que utiliza ingredientes de primera calidad, donde el producto es mimado en lugar de enmascarado, tal como merece.

La cocina que ofrecen rinde homenaje al auténtico teatro culinario, con maestría en los cortes japoneses presentes en su exquisito sashimi de cuatro pescados, así como en el punto de cocción de platos como el impresionante dragon-fish, la langosta en salsa de Tamarindo o el delicado tataki de bonito sobre fideos de calabacín con almendra picada.

En cuanto a la decoración, el ambiente cosmopolita y distinguido del lugar se fusiona perfectamente con un servicio excelente. No cabe duda de que visitar Emilio Innobar es una experiencia gastronómica que no se puede dejar escapar.

**ENG** When you taste the exquisite culinary fusion offered at Emilio Innobar restaurant, you are transported to distant corners through your palate and delight your taste buds with delicately intertwined flavors. Its cuisine blends the cultures of diverse culinary traditions, creating a truly astonishing result. It is a creative cuisine that uses top-quality ingredients, where the product is cherished instead of masked, just as it deserves.

The cuisine they offer pays tribute to the authentic culinary theater, showcasing mastery in the Japanese cuts present in their exquisite four-fish sashimi, as well as in the cooking point of dishes like the impressive dragon-fish, the lobster in Tamarind sauce, or the delicate bonito tataki over zucchini noodles with chopped almonds.

As for the decor, the cosmopolitan and distinguished ambiance of the place perfectly merges with excellent service. There is no doubt that visiting Emilio Innobar is a gastronomic experience that cannot be missed.

# Sumérgete en el mundo de las burbujas en Mallorcària



Ven a descubrir los cavas y champagnes que ofrece la tienda de vinos situada cerca del Ayuntamiento de Palma (Carrer de Santa Eulàlia, 11.) Comenzamos el recorrido:

## ① Pere Seda Brut

Hace más de un siglo que Pere Seda comenzó a dedicar su vida a los viñedos, y desde estas fechas hasta hoy, junto con sus descendientes, han ido modulando las bodegas que hoy llevan su nombre. La bodega y sus vinos también son certificados por el Consejo Regulador de la DOP Pla i Llevant. Esta DOP es una de las más importantes de Mallorca, con 14 bodegas y 79 viticultores, con un total de 472 hectáreas. Incluye casi todo el Sureste de la isla de Mallorca. El clima es típicamente mediterráneo, caracterizado por temperaturas suaves en invierno y muy caluroso en verano.

Pere Seda Brut es su cava está elaborado con las variedades Parellada y Premsal. Destaca por su color amarillo pajizo brillante, limpio casi cristalino. Fase olfativa de gran intensidad con aromas de frutas cítricas y con notas de pastelería. Un cava seco, ligero y refrescante, gracias a una finísima burbuja que da lugar a un paso en boca equilibrado y muy agradable, ligeramente ácido, lo que dota al vino de un elegante frescor. Retronasal limpia con notas ahumadas y aromas. Final de boca sabroso, frutal y con un post-gusto largo y refrescante

## ② Guilera Brut Rosat Reserva

Guilera Brut Rosat Reserva es un cava de las variedades 50% Garnacha Tinta, 50% Pinot Noir de la bodega Cava Guilera. En nariz muestra una agradable intensidad aromática que recuerda a los frutos rojos. En boca pasa con una burbuja fina que, al explotar en la boca, aporta dulzura y frescor.

Cava Guilera es una pequeña bodega familiar desde 1927 está especializada en la elaboración artesanal de cavas de larga crianza: Reserva y Gran Reserva. En total comercializan unas 25.000 botellas anuales, trabajando con crianzas que oscilan entre los 24 meses y los 12 años de maduración. Un cava rosado ligeramente goloso, lleno de fruta y alegría.

## ③ Guilera Musivari Brut Nature Gran Reserva

Es un homenaje al Padre y el producto insignia de Cava Guilera, que inaugura una nueva línea de cavas premium, elaborados a partir de las grandes cosechas. Un cava que presenta una gran

riqueza aromática a frutas maduras y tostados, color pálido, burbuja fina, acidez agradable en boca y postgusto largo y suave. Sorprende su frescor después del largo proceso de crianza. La cosecha del 2006 ganó la medalla de oro en los Premios Giroví 2017. La etiqueta con braille inclusivo Zekogram, ha ganado 2 premios Liderpack 2016 y 1 World Packaging Award 2016. El nombre proviene del paralelismo de que El Penedés es un mosaico de viñedos, bosques, riachuelos, etc... Musivari es la ciencia que estudia el mosaico.

**ENG:** Come and discover the cavas and champagnes offered by the wine store located near the City Hall of Palma (Carrer de Santa Eulàlia, 11.) Let's start the tour:

## ① Pere Seda Brut

For over a century, Pere Seda has dedicated his life to vineyards, and from that time until today, together with his descendants, they have been shaping the wineries that bear his name. The winery and its wines are also certified by the Regulatory Council of the DOP Pla i Llevant. This DOP is one of the most important in Mallorca, with 14 wineries and 79 winegrowers, encompassing a total of 472 hectares. It includes almost the entire Southeast of the island of Mallorca. The climate is typically Mediterranean, characterized by mild winters and very hot summers.

Pere Seda Brut is their cava made from the Parellada and Premsal grape varieties. It stands out for its bright straw yellow color, clean and almost crystalline. It has a highly aromatic nose with citrus fruit aromas and pastry notes. A dry, light, and refreshing cava, thanks to its very fine bubbles, which provide a balanced and pleasant mouthfeel, slightly acidic, giving the wine an elegant freshness. Clean retronasal with smoky notes and aromas. It has a tasty, fruity finish with a long and refreshing aftertaste.

## ② Guilera Brut Rosat Reserva

Guilera Brut Rosat Reserva is a cava made from 50% Garnacha Tinta and 50% Pinot Noir grape varieties from Cava Guilera winery. It has a pleasant aromatic intensity on the nose reminiscent of red fruits. In the mouth, it has a fine bubble that, upon bursting in the mouth, provides sweetness and freshness. Cava Guilera is a small family winery specializing in the artisanal production of long-aged cavas: Reserva and Gran Reserva since 1927. They market about 25,000 bottles per year, working with aging periods ranging from 24 months to 12 years. A slightly sweet rosé cava, full of fruit and joy.

## ③ Guilera Musivari Brut Nature Gran Reserva

It is a tribute to the Father and the flagship product of Cava Guilera, which inaugurates a new line of premium cavas made from great harvests. It presents a rich aromatic profile of ripe fruits and toasty notes, pale color, fine bubbles, pleasant acidity in the mouth, and a long and smooth aftertaste. Its freshness is surprising after the long aging process. The 2006 vintage won the gold medal at the Giroví Awards 2017. The label with inclusive Braille, Zekogram, won 2 Liderpack Awards 2016 and 1 World Packaging Award 2016. The name comes from the parallelism that the Penedés region is a mosaic of vineyards, forests, streams, etc. Musivari is the science that studies mosaics.



# elige tu vino

WINE SPOT



La Trampa es un vino de Casas del Bosque, Casablanca, de la variedades 80% Syrah, 15% Malbec y 5% Pinot Noir. En boca notas de moras, olivas negras y pimiento proveniente del Syrah, complementado por notas florales y de frutos rojos del Malbec y Pinot Noir. Fresco, de cuerpo medio, con taninos perfectamente resueltos y buen largo. Este vino premiará una guarda cuidadosa.

**LOS MANCEBOS BLANCO 100% ALBARÍN (22€)**

**Mallorcària.** Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 04 27 68 · [store.mallorca.com](http://store.mallorca.com)

**CAVA GUILERA XAREL·LA VERDA (28€)**

**Mallorcària.** Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 04 27 68 · [store.mallorca.com](http://store.mallorca.com)

Cava monovarietal 100% xarel·lo. Fresco, cristalino y muy elegante. Burbuja fina y vibrante, aromas delicados, toques de manzana verde y cítricos, persistencia en boca y un punto amargo. Gastronómico y muy versátil, este cava combina con todo tipo de manjares. Ideal con pescado y marisco. Guilera Xarel·la es un cava homenaje a la mujer y al xarel·lo. Dimitry ha sido el encargado de plasmar esta historia a través de la etiqueta.



Vino único procedente de las mejores parcelas de Bodegas Bilbaínas. Solo se elabora en añadas excepcionales, botellas numeradas y producción limitada. Es la máxima expresión del Tempranillo de la Rioja Alta. De color rojo picota oscuro, Viña Pomal Alto de la Casetta es un vino tinto Reserva elegante, complejo y muy aromático. Nace de la selección más exigente de la Tempranillo que se cultiva en unas cepas que rodean una elevación donde se emplaza la caseta que da nombre al vino.

**VIÑA POMAL ALTO DE LA CASETA**  
· [www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)



Josep Foraster Trepot es un vino tinto ligero, fresco y elegante de la D.O. Conca de Barberà elaborado por la bodega Mas Foraster. Se trata de un monovarietal de Trepot, como su mismo nombre indica. La uva procede de viñedos de más de 50 años, situados a unos 500 metros de altitud. Los suelos son de tipo aluvioso y con presencia calcárea y de arcilla y abundantes cantos rodados. La vendimia, tras seleccionar los racimos, se realiza de forma tardía, cuando la uva está bien madura.

**JOSEP FORASTER TREPAT (18€)**

**Mallorcària.** Santa Eulàlia, 11. Palma.  
Tel. 871 04 27 68 · [store.mallorca.com](http://store.mallorca.com)

# THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #203

shopping · business · hoteles · restaurantes - bares con encanto



© Jeremy Yamamura

# 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

#### Doblecerro the agency

Publicidad & Marketing  
doblecerrotheagency@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 Innobar

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

#### The Wine Side

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

#### Aromata

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

#### Ca na Toneta

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

#### Tomeu 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

#### Sumaq

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

#### 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

#### La Infame

Cocina de mercado Km-0  
Flassaders, 4. Palma.  
Tel. 653 44 12 08

#### Wine & Food

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

#### 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

#### The Store Deli Bistro

Cocina fusión  
Formentor, 169. Port Pollença.  
Tel. 971 865 647

#### Mar y Paz

Cocina mediterránea viajera  
Enginyer Felicià Fuster, .  
Can Picafort. Tel. 971 85 00 23

### BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

#### Bar Espanya

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

#### Donde el País

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

#### Lorian

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



## PIEL DE GALLINA

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



**ESP:** Stussy, Butter Goods, Huf Worldwide, The Quiet Life, Wasted, Pas de Mer, Market, Parlez, We are not Friends, Rvlt, Olow, Tiwel, Deus Ex Machina, Rhythm y Birden.

**ENG:** Stussy, Butter Goods, Huf Worldwide, The Quiet Life, Wasted, Pas de Mer, Market, Parlez, We are not Friends, Rvlt, Olow, Tiwel, Deus Ex Machina, Rhythm, Birden.

**DEU:** Stussy, Butter Goods, Huf Worldwide, The Quiet Life, Wasted, Pas de Mer, Market, Parlez, We are not Friends, Rvlt, Olow, Tiwel, Deus Ex Machina, Rhythm und Birden.

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

Tel. 971 668 994



## 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



## 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



## 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)



## DOBLECERO THE AGENCY

[doblecerothagency.wordpress.com](http://doblecerothagency.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:** [doblecerothagency@gmail.com](mailto:doblecerothagency@gmail.com)  
Tel. 664 728 211



## 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)



## 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](http://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**



## MEL VICI D'ALARÓ

[melvici.com](http://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  
[melvidalaro@gmail.com](mailto:melvidalaro@gmail.com)**



## MALLORCÀRIA

[store.mallorca.com](http://store.mallorca.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**



## SON FIGUEROLA

herbodietética ecológica



**ESP:** Experimentada herbodietética eco, que a la vez ejerce como centro de salud integral ya que ofrece alimentación bio, productos macrobióticos, veganos, para celiacos y diabéticos.

**ENG:** Experienced eco herbodietética, that at the same time exerts like center of integral health since it offers bio food, macrobiotic products, vegan, for celiac and diabetic ...

**DEU:** Erfahrene Öko-Herbodietética, die sich gleichzeitig als Zentrum integraler Gesundheit auszeichnet, da sie Bio-Lebensmittel, makrobiotische Produkte, vegan, für Zöliakie ...

**Plaça Mare Déu de Lluch, 2. Inca. Mallorca.  
Tel. 971 880 721**



## LLORENÇ PARC DE LA MAR

[ellorencc.com/es](http://ellorencc.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**



## POSADA TERRA SANTA

[posadaterrasantacom/de](http://posadaterrasantacom/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**



## 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**



## 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

**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

**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

**TOMEU LASSIO**[tomeulassio.com](http://tomeulassio.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 selbstverständliche 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](http://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**



## WINE & FOOD

[wineandfoodpalma.com](http://wineandfoodpalma.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**



## THE WINE SIDE

[thewineside.es](http://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**



## NUS

[nuspalma.com](http://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](mailto:reservas@nuspalma.com)**



## EMILIO INNOBAR

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



**ESP:** La delicada 'fine fusion cuisine' de Markus Vinicios y su equipo hueye 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 stilistischen Restaurant in der Innenstadt von Palma präsentiert.

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



## DARUMA

[daruma-restaurante.com](http://daruma-restaurante.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'Olivar 36-37ABC)**



## 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**



## VANDAL

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



**ESP:** Entendemos la gastronomía como una unidad dinámica donde se fusionan la cocina, la coctelería, los vinos y el servicio. Tapas y platos principales innovadores.

**ENG:** We understand gastronomy as a dynamic unity where cuisine, cocktails, wines, and service come together. Innovative tapas and main courses.

**DEU:** Wir verstehen Gastronomie als eine dynamische Einheit, in der Küche, Cocktails, Weine und Service zusammenkommen. Innovative Tapas und Hauptgerichte

**Plaça del Progrés, 15. Palma. Mallorca.**  
**Tel. 871 04 51 74**



## 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, chuleton 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



**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



## LA INFAME

@lainfame



**ESP:** Un restaurante cooperativo que ofrece cocina de mercado basada en el producto local de KM 0. Disponen de una interesante selección de vinos naturales de Mallorca.

**ENG:** A cooperative restaurant that offers market cuisine based on the local product of KM 0. They have an interesting selection of natural wines from Mallorca.

**DEU:** Dieses Genossenschafts restaurant bietet frische Marktküche, lokale Produkte, 0 Kilometer, mit einer exzellenten Auswahl an natürlichen, mallorquinischen Weinen.

**Sala dels Flassaders, 4. Palma. Mallorca.**  
Tel. 653 44 12 08



## BIANCO E ROSSO

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

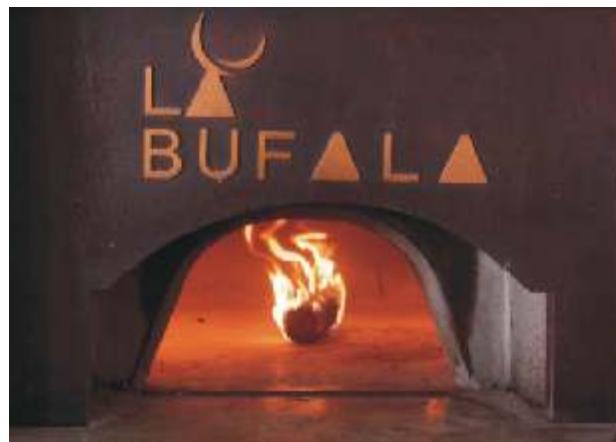


**ESP:** Auténtica comida italiana en un ambiente muy cosmopolita. Prueba su pizza al horno de piedra, pasta fresca, el risotto o sus postres caseros. Te encantaran.

**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 ...

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



## 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 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



## 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 Mallorcás. Wesentlichen aus dem zubereitet, was Joan Coll in seinem Garten erntet. Es bietet ein Tagesmenü.

**Bisbe Llompart, 124. Inca. Mallorca.**

Tel. 971 500 209



## LA MUJER DE VERDE

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



**ESP:** Comida vegetariana sin artificios, elaborada con cariño y sensibilidad, con el tiempo que requiere cada plato, con ingredientes frescos traídos cada día del mercado...

**ENG:** Vegan food, made with love, giving each dish the time it needs, using fresh ingredients brought daily from the market, many of which are organic. A quality product is the fundamental.

**DEU:** Vegenisches Essen, mit Sorgfalt und Feingefühl zubereitet, die jedes Gericht benötigt und mit täglich frischen Zutaten vom Markt, viele davon aus biologischem Anbau.

**Plaça de la Porta de Santa Catalina, 1. Palma. Mallorca.**  
Tel. 871 173 739 · Menú mediodía: 15€



## BELLAVERDE

[restaurantbellaverde.wixsite.com](http://restaurantbellaverde.wixsite.com)



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

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

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

**Monges, 14. Port Pollença. Mallorca.**

Tel. 675 602 528



## TEMPLE NATURA

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



**ESP:** Un oasis urbano en el centro de Palma donde buscamos un estilo de vida sano aprendiendo y transmitiendo las mejores formas de respetar nuestro cuerpo y nuestro entorno.

**ENG:** Temple Natura is an urban oasis in the center of Palma where we seek a healthy lifestyle by learning and transmitting the best ways to respect our body and our environment.

**DEU:** Wir suchen einen gesunden Lebensstil und vermitteln wie jeder von uns den besten Weg findet, unseren Körper und unsere Umwelt zu respektieren.

**Temple, 4. Palma. Mallorca.**  
Tel. 971 718 688



## LA VÉLO BREWERY

microcervecería



**ESP:** Un santuario en forma de micro-cervecería y un punto de peregrinación de la alegre cofradía de la cerveza artesanal. Dispone de 10 tiradores y sabrosas deli burgers.

**ENG:** A unique place where the magic of a beer factory merges with the vibrant essence of a brewery. A beer lover's sanctuary with its ten taps and Deli Burgers & fries.

**DEU:** Ein Ort, an dem sich die Magie einer Bierfabrik mit der lebendigen Essenz einer Brauerei verbindet. Ein Bierliebhaber-Heiligtum mit seinen zehn Zapfhähnen und Deli-Burgern.

**Indústria, 23. Palma. Mallorca.**

Tel. 871 04 07 76



## LORIEN

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



## DONDE EL PAÍS

dondeelpaisi.com



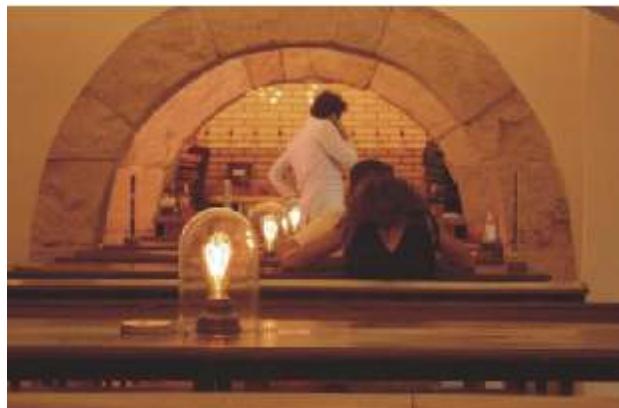
**ESP:** Ofrecen raciones, tablas de embutidos ibéricos, quesos, jamón de bellota al corte de cuchillo y una gran selección de cortes de carnes como solicitado Chuletón de Ávila.

**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



## TOUTATIS CERVECERÍA

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



## THE STORE

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



**ESP:** Aquí puedes encontrar lo que buscas: comprar lo que necesites en su supermercado o disfrutar de sus deliciosos platos en la terraza. Ofrecen música en vivo durante la cena.

**ENG:** Here you can find what you're looking for: buy what you need at Their supermarket or enjoy Their delicious dishes at the terrace. They offer live music during the dinner.

**DEU:** Hier finden Sie, wonach Sie suchen: Kaufen Sie im Supermarkt, was Sie brauchen und genießen Sie die köstlichen Gerichte auf der Terrasse. Während des Abendessens mit Live-Musik.

**Carretera Vella Formentor, 169. Port Pollença. Mallorca.**  
**Tel. 971 865 647**



## 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**



## MAR Y PAZ

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



**ESP:** Un espacio con aire "surfer" decorado con mucho arte con mobiliario de reciclaje. Ofrece cocina mediterránea viajera y deliciosas paellas. Terraza con vistas al mar.

**ENG:** Is a fun space decorated with recycled furniture. They offer Mediterranean cuisine, funky burgers and delicious paellas. Its terrace is overlooking at the promenade and the sea.

**DEU:** Sie bieten mediterrane Küche, flippige Burger und köstliche Paellas. Sie haben eine sonnige Terrasse mit Blick auf die Promenade.

**Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca.**  
**Tel. 971 850 023**



## LOS PATOS

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

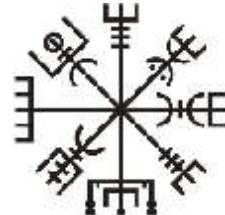
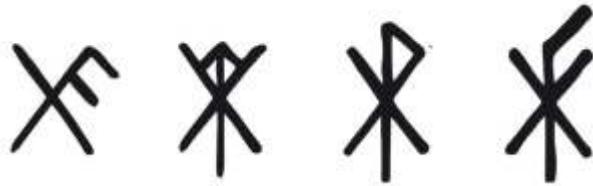


**ESP:** Es un rincón muy conocido en la zona. Se encuentra en el Parque Natural de S'Albufera y ofrece una cocina tradicional y de producto en un marco natural incomparable.

**ENG:** It is a well-known corner in the area. It is located in the S'Albufera Natural Park and offers traditional and product cuisine in an incomparable natural setting.

**DEU:** Es befindet sich im Naturpark S'Albufera und bietet traditionelle und Produktküche in einer unvergleichlichen natürlichen Umgebung.

**Camí de Can Blau, 42. Port d'Alcúdia. Mallorca.**  
**Tel. 971 890 265**



**COVER BY ADAM HANDLER  
ISSUE # 203**

#### **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](mailto:carlos@infomag.es)

#### **DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER**

Rositsa I. Kyoseva  
[arte@infomag.es](mailto:arte@infomag.es)

#### **PUBLICIDAD**

Anrancha García, John Headhunter.  
[publicidad@infomag.es](mailto:publicidad@infomag.es)

#### **REDACCIÓN & TRADUCCIONES**

Rococò de Meer, Leonardo Lee, Rose Sioux,  
Bernd Eldelbar, Amapola Jennings, Oliver Richter.  
[redaccion@infomag.es](mailto:redaccion@infomag.es)

#### **AGRADECIMIENTOS**

Andrés García Ibáñez, María Herreros, Oscar Bony, Carlos Penas, Miguel Monegal, AES+F, David de las Heras, Artur Barrio, Adam Handler, Piel de Gallina (Palma), Pasatiempos (Palma), Wine and Food (Palma), The Wine Side (Palma), Mar y Paz (Can Picafort), Mallorcària (Palma), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós, Ganamos Reciclando (Baleares).



**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  
MALLORCA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG  
MADRID**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



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



**INFOMAG  
BARCELONA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG  
MENORCA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL



**INFOMAG  
ANDORRA**  
GUÍA DE OCIO DIGITAL

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





Asesoría fiscal - laboral - contable jurídica · seguros  
Creación y gestión de empresas



---

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

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



Aprueba a la 1<sup>a</sup> en la Nova, tu autoescuela y gestora en  
Inca desde 1965

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



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

# ¿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 

