

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #206

lifestyle & subculture magazine

+18

RYAN HESHKA: FORMAS DE SER

CAMILLE PAGLIA: HEREJE DEL FEMINISMO ORTODOXO

RICHARD QUINN: ENTRE LO KITSCH Y LO SINIESTRO

MAR Y PAZ Y LA CONTEMPLACIÓN

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





Nit de l'Art

del Hotel Artmadams

21 de Septiembre 2023
de 19:00 a 22:00

Presentado por
Patricia Chinchilla

Exposició
**Del 21 de Septiembre
al 1 de Octubre 2023**
més de 20 Artistas



Sala SkyLight
Exposiciones de esculturas.

Excultores confirmados:
1 obra por autor

- Abdel Flitti
- Ángeles Jiménez Huertas
- Carlos Terroba
- David Dagaro
- David Martín
- Elisa Helmer
- Ernesto Rodríguez
- Ferrán Aguiló
- Juan Waelder (Residencia de Deyá)
- Lolo Garner
- Miguel Monegal
- Toni Coll



Sala ArtGallery
Exposiciones de pintura.

Pintores confirmados:
1 obra por autor

- Alex Jul
- Carlos Penas
- Carol Romero
- Christian Awe
- Franck Sastre / Asun Glez
- Gustavo
- José María Fayos
- José Luis Mesas
- Juan Segura
- Luca Monzani
- Majapo
- Marc Gómez
- Nino Pons
- Pascual de cabo
- Paola Ribero
- Pilar Correa
- Tolo Alberti



Rodrigo Belga
Saxofonista.

**21 de Septiembre 2023
de 19:30 a 22:00**
en la terraza de ArtWall.



ArtWall
Restaurante.

**21 de Septiembre 2023
de 18:30 a 22:00**
vino y picoteo en
la terraza de ArtWall.

Hotel Artmadams

971 22 21 21
artmadams@hotelartmadams.com

Carrer de Marquès de la Senia, 34
07014 Palma de Mallorca



Restaurante ArtWall

(Reservas) 971 22 17 37
De Lunes a Domingo
de 13:30 a 23:00

artwall@hotelartmadams.com



© Marlene Jorge

CONTENIDOS

ISSUE #206

TOMA NOTA

- 12. "El hombre unidimensional" de Herbert Marcuse
- 14. "Fenomenología del fin" de Franco "Bifo" Berardi
- 16. Camille Paglia, la hereje del Feminismo Ortodoxo

ARTISTAS

- 20. "Todo lo que alguna vez fui" de Brandi Milne
- 24. La fusión del pensamiento con la pintura de Vincent Desiderio
- 28. Asun Glez & Franck Sastre y el resurgimiento del retrato
- 32. Ausenta: La sustantividad de nuestra ausencia emocional
- 36. Un elenco de formas de ser de Ryan Heshka

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Los diseños de Richard Quin, entre kitsch y lo siniestro
- 46. Must Have

FOODIES & TRAVELERS

- 48. Una experiencia sensorial inigualable en Mar y Paz
- 54. Conoce el mundo de Cal Reiet Holisyic Retreat
- 56. Artmadams, un hotel urbano con mucho arte
- 57. InnoBar, un nuevo espacio que invita al disfrute
- 58. El estilo de vida desde la filosofía de Son Figuerola

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**CAMILLE PAGLIA, LA
HEREJE DEL
FEMINISMO ORTODOXO**

Pág. 16. Una de las voces más insolentes que acampa en tierra de nadie ...

ENG: Camille Paglia is one of the most insolent voices camping in no man's land: she defines herself as "unpleasant, strident, and annoying." ..

**"EL HOMBRE
UNIDIMENSIONAL" DE
HERBERT MARCUSE**

Pág. 12. Un análisis de las sociedades occidentales que, bajo un disfraz pseudodemocrático...

ENG: An analysis of societies that, under a disguise, conceal a totalitarian structure...

**"FENOMENOLOGÍA DEL
FIN" DE FRANCO "BIFO"
BERARDI**

Pág. 14. La influencia de las nuevas tecnologías digitales están afectando no solo la forma en cómo nos relacionamos con otros..

ENG: The influence of new digital technologies is deeply affecting not only the way we relate to others but also how..

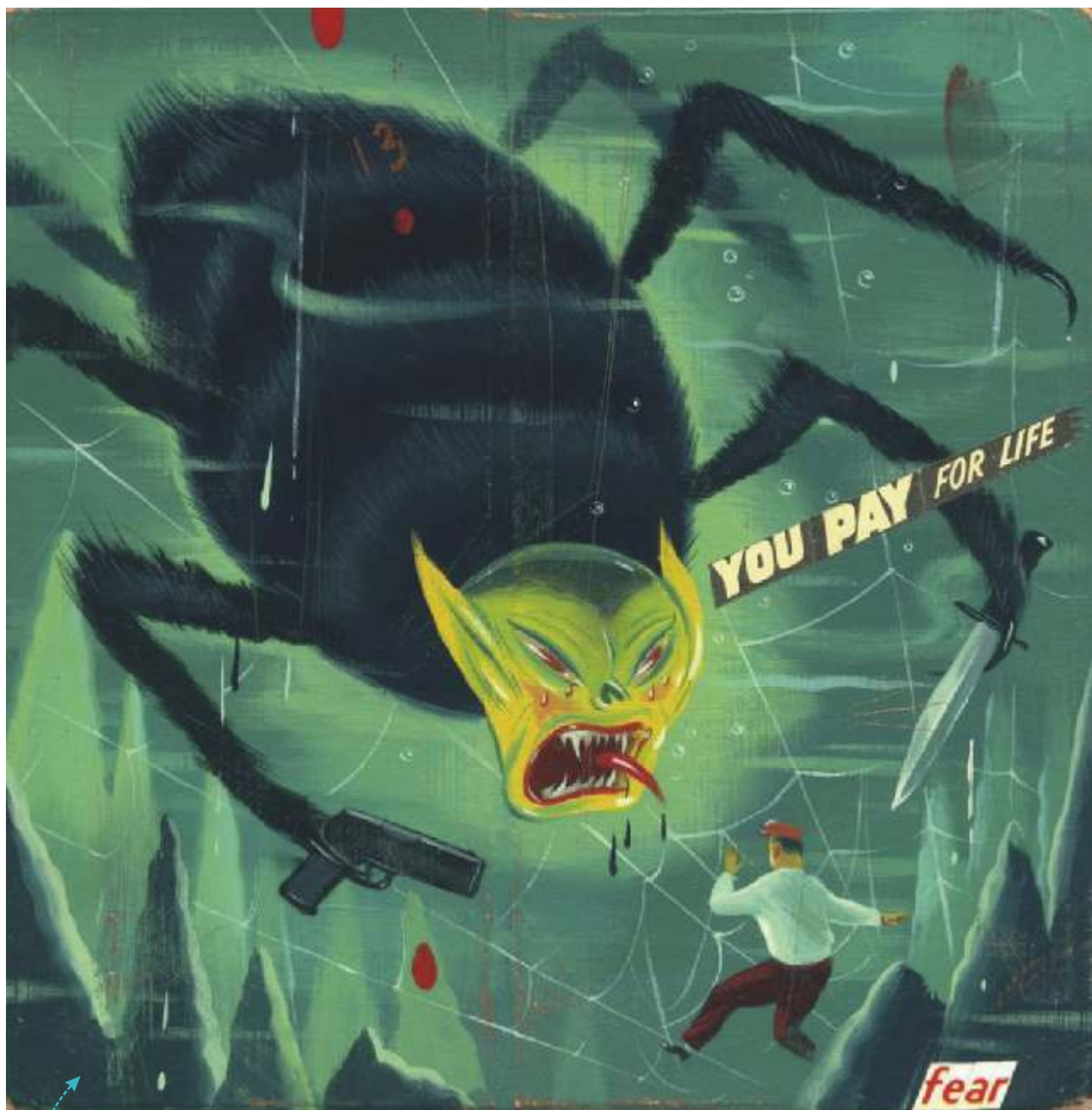
BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



artisteo
SUMARIO



UN ELENCO DE FORMAS DE SER DE RYAN HESHKA

Pág. 36. El artista Ryan Heshka presenta un elenco de inadaptados y no conformistas ...

ENG: Canadian artist and illustrator Ryan Heshka presents a cast of misfits and nonconformists...

ASUN GLEZ & FRANCK SASTRE Y EL RETRATO COMO ESPEJO

Pág. 28. Como una respuesta a la evolución los artistas contemporáneos han revitalizado este género...

ENG: As a response to the evolution of technology, culture, and forms of artistic...

LA SUSTANTIVIDAD DE NUESTRA AUSENCIA EMOCIONAL

Pág. 32. Charlamos con Ausenta, un artista cuya obra está vinculada con lo oculto...

ENG: We talked with Ausenta, an artist whose work is linked to the occult, to mystery...



DARUMA

RESTAURANTE JAPONES

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

www.daruma-restaurant.com

日本料理



en la recámara
SUMARIO



RICHARD QUINN HA DEVUELTO EL ESPECTÁCULO A LA MODA

Pág. 42. Sus diseños, estructurados y colorista, beben del Dior de los '50

ENG: Their designs, structured and colorful, draw inspiration from the 1950s Dior...

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



SUMARIO



MAR Y PAZ Y LA CONTEMPLACIÓN

Pág. 48. Aquí se viene a relajar y disfrutar de una experiencia sensorial ...

ENG: This is a place to relax and enjoy a sensory experience....

ARTMADAMS: UN HOTEL URBANO CON MUCHO ARTE

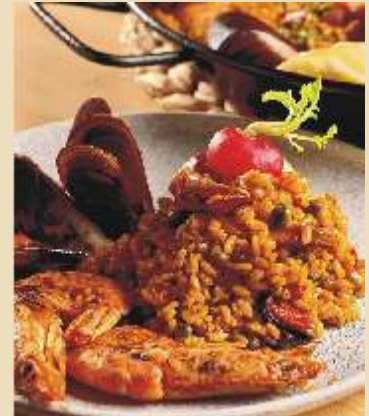
Pág. 56. Una ventana abierta hacia la creatividad, la colaboración e innovación...

ENG: An open window to creativity, collaboration, and innovation...

CA NA TONETA: LAS "GUARDIANAS" DEL ENTORNO

Pág. 57. La sostenibilidad no es solo una forma de trabajar, es una forma de entender la vida...

ENG: Sustainability is not just a way of working, it's a way of understanding life...



The Store Formentor

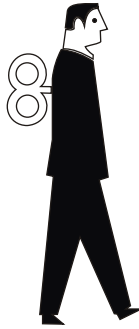


—→ *Deli & Bistro* ←—

supermercado · terraza · restaurant · take away · delivery

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





"El hombre unidimensional" de Herbert Marcuse

Del prólogo de Antonio Elorza

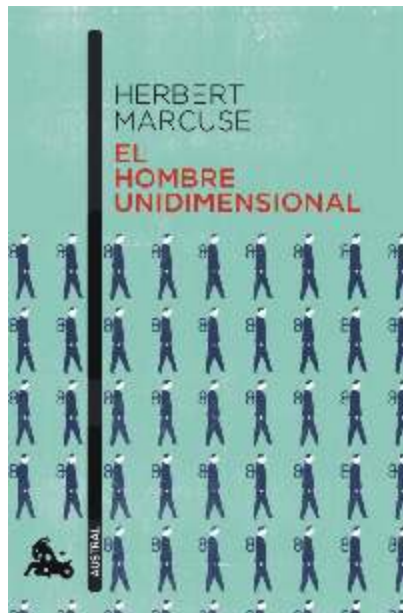
"El hombre unidimensional" de Herbert Marcuse es un análisis de las sociedades occidentales que, bajo un disfraz pseudodemocrático, esconden una estructura totalitaria basada en la explotación del hombre por el hombre.

La obra se basa en dos hipótesis aparentemente contradictorias. De un lado, Marcuse afirma que la sociedad industrial avanzada es capaz de reprimir todo cambio cualitativo. Por otro lado, parece prevalecer la hipótesis que quiere que en esta sociedad existan fuerzas capaces de poner fin a la represión y de hacer explotar las mortales contradicciones que laten en su seno.

Para Marcuse, tanto los medios de comunicación como las industrias culturales socializan los valores del sistema dominante y ahogan el pensamiento crítico, creando un escenario cultural unidimensional, que propicia un pensamiento único y condiciona la conducta del individuo en la sociedad, bajo la apariencia de una conciencia feliz. De gran influencia en el momento de su publicación, El hombre unidimensional deviene hoy día una obra imprescindible para arrojar luz sobre la actual sociedad de la información.

«La aportación fundamental de Marcuse reside en el enfoque filosófico-social de esa dualidad característica de las sociedades industriales avanzadas, capaces de crear las condiciones para una

nueva civilización en la cual el hombre se encuentra liberado de las limitaciones que le redujeron a sobrevivir en la penuria desde los inicios de su existencia sobre el planeta, y al mismo tiempo se encuentra cercado por una red de instrumentos de control y de represión forjados para garantizar la persistencia de un sistema de dominación.»



ENG: "One-Dimensional Man" by Herbert Marcuse is an analysis of Western European societies that, under a pseudo-democratic disguise, conceal a totalitarian structure based on the exploitation of man by man.

The work is based on two seemingly contradictory hypotheses. On one hand, Marcuse asserts that advanced industrial society is capable of repressing any qualitative change. On the other hand, the prevailing hypothesis appears to suggest that within this society, there are forces capable of ending repression and of detonating the deadly contradictions that lie within it.

According to Marcuse, both the media and cultural industries socialize the values of the dominant system and stifle critical thinking, creating a one-dimensional cultural setting that fosters a single way of thinking and conditions individual behavior in society, all under the guise of a contented consciousness. Of significant influence at the time of its publication, "One-Dimensional Man" becomes an essential work today for shedding light on the current information society.

"Marcuse's fundamental contribution lies in the philosophical-social approach to the characteristic duality of advanced industrial societies, which can create the conditions for a new civilization in which humanity is liberated from the limitations that confined it to a life of scarcity since the beginning of its existence on the planet. At the same time, it finds itself ensnared by a network of control and repression tools forged to ensure the persistence of a system of domination."


MAR Y PAZ

FOOD · DRINK · MUSIC · RELAX



*Ecléctico, gamberro 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

 @marypazcanpicafort

 @marypazcan_picafort

"Fenomenología del fin" de Franco "Bifo" Berardi

La "Fenomenología del Fin" es uno de los trabajos más importantes del filósofo y escritor italiano Franco "Bifo" Berardi, en donde sostiene que la humanidad como la conocemos está llegando a su fin. La influencia de las nuevas tecnologías digitales están afectando profundamente no solo la forma en cómo nos relacionamos con otros, sino que también en cómo experimentamos el mundo. "El primer borrador de este libro lo escribí entre 1996 y 2001. Luego me distancié, atormentado por la derrota política de la nueva generación de trabajadores y el surgimiento de nuevas formas de agresividad política y religiosa. Pero entendí que esos sucesos no pueden comprenderse si no tenemos en cuenta la mutación antropológica que se ha producido en la sensibilidad durante la transición tecnológica y, por lo tanto, en la habilidad de percibir el cuerpo del otro como una extensión de mi propio cuerpo. Si se quiere, este es uno de mis libros menos políticos. Aquí no hablo solamente de los trabajadores y del capital, hablo de la piel, del sexo y de la visión: al fin y al cabo, yo diría que refleja mi manera de comprender el significado íntimo de mi actividad social y de mi trabajo teórico." ¿Por qué una fenomenología del fin? ¿Qué es lo que está terminando? Lejos del imaginario apocalíptico que en el último tiempo invadió la cultura popular, el filósofo autonomista italiano Franco Berardi se pregunta por la transformación que está sufriendo nuestra capacidad de sentir, y por la disolución de la concepción moderna de humanidad implicada en este proceso. Los hombres y las mujeres siguen aquí: viven, matan, sufren, intercambian bienes y hacen el amor como antes de la filosofía posthumanista, pero algo ha cambiado en cómo se perciben a sí mismos y a los otros. Entender estos procesos históricos y antropológicos es tarea no solo de las ciencias sociales, sino también de la teoría estética, en tanto su campo de trabajo es lo sensible.

A lo largo de la historia de la civilización, la abstracción creciente del mundo ha erosionado las huellas de un modelo de interacción basado en el entendimiento empático, fortaleciendo otro basado en la adaptación a una estructura sintáctica y a un código. Con la transición tecnológica hacia el entorno digital hemos llegado a un punto decisivo en la disociación entre empatía y vínculo social. La creciente exposición a un flujo de información frenético nos impide elaborar la masa de estímulos que saturan nuestra sensibilidad y nuestro tiempo de atención. En el ámbito emocional, la consecuencia es un incremento del estrés y la ansiedad; en el del poder, la sustitución de la voluntad política por un tipo de diseño biosocial que inserta respuestas automatizadas en nuestra percepción, imaginación y deseo. Este libro busca trazar un mapa de esa transformación en curso, haciendo foco en la resistencia que los cuerpos, el arte y la sensibilidad presentan al determinismo y la trazabilidad de la experiencia.

ENG: "The Phenomenology of the End" is one of the most important works by the Italian philosopher and writer Franco "Bifo" Berardi, in which he argues that humanity as we know it is coming to an end. The influence of new digital technologies is deeply affecting not only how we relate to others but also how we experience the world. "I wrote the first draft of this book between 1996 and 2001. Then I distanced myself, tormented by the political defeat of the new generation of workers and the emergence of new forms of political and religious aggressiveness. But I understood that these events cannot be understood without considering the anthropological mutation that has occurred in sensitivity during the technological transition, and therefore in the ability to perceive the body of the other as an extension of my own body. If you will, this is one of my less political books. Here, I don't only talk about

workers and capital, I talk about skin, sex, and vision: in the end, I would say that it reflects my way of understanding the intimate meaning of my social activity and theoretical work."

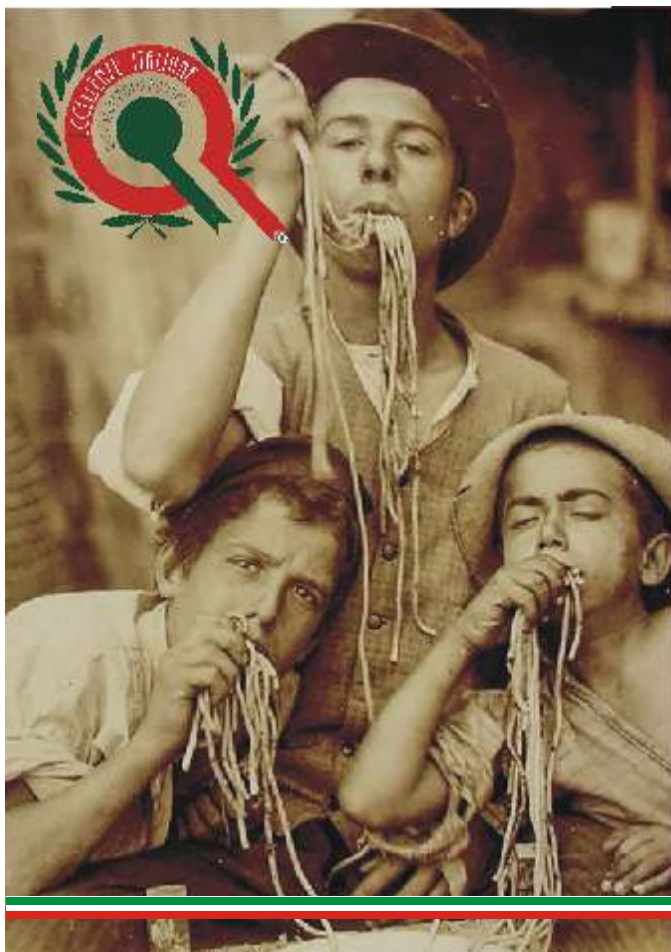
Why a phenomenology of the end? What is ending? Far from the apocalyptic imagination that has invaded popular culture recently, the Italian autonomist philosopher Franco Berardi questions the transformation that our capacity to feel is undergoing, and the dissolution of the modern conception of humanity implicated in this process. Men and women are still here: they live, kill, suffer, exchange goods, and make love as before the posthumanist philosophy, but something has changed in how they perceive themselves and others. Understanding these historical and anthropological processes is the task not only of the social sciences but also of aesthetic theory, as its field of work is the realm of the sensory. Throughout the history of civilization, the increasing abstraction of the world has eroded the traces of a model of interaction based on empathetic understanding, strengthening another based on adaptation to a syntactic structure and a code. With the technological transition to the digital environment, we have reached a decisive point in the dissociation between empathy and social connection. The growing exposure to a frenetic flow of information prevents us from processing the mass of stimuli that saturate our sensitivity and our attention span. In the emotional realm, the consequence is an increase in stress and anxiety; in the realm of power, the substitution of political will by a kind of biosocial design that inserts automated responses into our perception, imagination, and desire. This book seeks to map out that ongoing transformation, focusing on the resistance that bodies, art, and sensitivity present to the determinism and traceability of experience.

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



Wine &
FOOD



LA
BUFALA
ristorante pizzeria TAKE AWAY & CATERING

RISTORANTE PIZZERIA &
COLMADO GOURMET CON
OBRADOR DE PASTA FRESCA

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



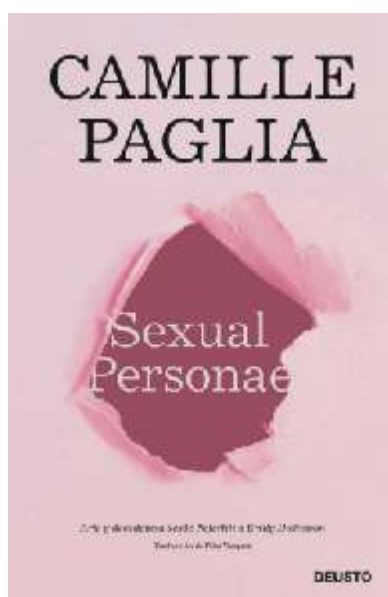


CAMILLE PAGLIA, LA HEREJE DEL FEMINISMO ORTODOXO

Sus maneras impertinentes y su indómita reticencia a cualquier tipo de norma, canon o consigna hacen Camille Paglia una de las voces más insolentes que acampa en tierra de nadie: ella misma se define como «desagradable, estridente y molesta».

Por Esther Peñas

Es una de las feministas más fieras, y al mismo tiempo, una de las mayores críticas del movimiento feminista contemporáneo. Polémica, dura y siempre brillante en la lógica de sus reflexiones, la académica Camille Paglia es una de las voces más reputadas al momento de analizar el mundo actual, siempre desde la crítica. Paglia escribió como tesis de graduación de Yale su libro **Sexual Personae**, el que demoraría más de una década en llegar a librerías, siendo rechazado por varias editoriales. Cuando fue publicado, fue un éxito total. Ahí analiza la cultura occidental, con la teoría que el paganismo siempre ha ganado en nuestra civilización, con la fuerza del desorden y del sexo. Se enfrentó al feminismo por “romantizar” las razones de la violencia o el choque de géneros. Desde entonces que Paglia es considerada una feminista altamente polémica.



En el auge de #MeToo, Paglia se ha convertido en la voz disidente. Para ella, el feminismo es fundamental porque lo entiende como remover todas las barreras que encuentran las mujeres para avanzar en lo político y lo profesional. Pero se opone a ver a todas las mujeres como víctimas, sin voz ni voluntad; ella dice que eso sólo lleva a una cultura retrógrada. Paglia cree que las mujeres, sobre todo de clase acomodada, pueden y deben defenderse solas. Además, critica el aburguesamiento del movimiento feminista, que desde los 70 se habría transformado en elitista y sólo centrado en el avance profesional. Por estos pensamientos y más -se pueden encontrar en español en el libro recién lanzado en España, Feminismo pasado y presente-, es que Paglia es llamada “la feminista maldita”, y amada y odiada por igual.



Dos hechos renuevan la actualidad de Camille Paglia (Nueva York, 1947): la reedición por parte de la editorial Deusto, ampliada y revisada, de *Sexual personae*, su vademécum feminista de los noventa título inspirado en la película de Bergman, *Persona* y la cita de la portavoz del Partido Popular en Congreso, Cayetana Álvarez de Toledo, al proclamarse «feminista amazónica de la escuela de Camille Paglia». Pero ¿quién es y qué defiende esta profesora de la Facultad de Arte de Filadelfia, discípula de Harold Bloom y que detesta por igual a Lacan, Derrida y Foucault?

Incómoda, áspera, lenguaraz, descarada, atea, lesbiana... hereje entre las feministas ortodoxas, sus maneras impertinentes y su indómita reticencia a cualquier tipo de norma, canon o consigna hacen de ella, como en su día sucedió con Oriana Fallaci, una de las voces más insolentes que acampa en tierra de nadie: si la mayor parte de la intelectualidad de la izquierda no la acoge entre sus huestes, el pensamiento liberal, en principio más proclive a alguno de sus postulados, es incapaz de transigir con el grueso de los mismos, como el aborto, la prostitución Paglia es partidaria de ambos ni con su actitud libertina. No en vano, ella misma se define como «desagradable, estridente y molesta». Extrañas credenciales para ser ratificadas por uno mismo.

De entre sus mentoras, con frecuencia nombra a Katherine Hepburn como ejemplo de mujer que hace de su capa un sayo, independiente, brillante y femenina, porque Paglia no renuncia a los cánones de belleza que, según una parte de las feministas, oprimen a la mujer. «La belleza es un valor humano eterno, no un truco inventado por un corrillo de publicistas», asegura al tiempo que no entiende «por qué a las feministas les cuesta tanto apreciar la belleza y el placer» calificándolos de «conspiración heterosexista de un puñado de hombres encerrados en una habitación para destruir el feminismo». Uno de los errores, a su juicio, del feminismo actual es «haber excluido la estética», tanto como haber renegado de Freud. «Sin que haya que consentirle todo, no se puede construir una teoría del sexo sin Freud, que es uno

de los grandes analistas de la personalidad humana», afirma.

Entre sus postulados más irritantes para una gran parte del movimiento se encuentra aquel con el que acusa al feminismo de victimizar a la mujer, tratando de protegerla por medio de leyes frente a posibles agresores en vez de comprender que «el mundo sigue siendo una selva». «El precio de la libertad que pagan las mujeres hoy es su responsabilidad personal en cuanto a vigilancia y autodefensa. Las mujeres tienen que ser responsables de sus actos, sin culpar a los demás de sus problemas», sostiene contundente.

Contra la demonización del hombre que ella cree que traslucen ciertas corrientes feministas, Paglia reivindica el poder sexual de la mujer para doblegarlo y someterlo. Esta exaltación de la sexualidad femenina embiste el intento feminista por superar el cuerpo como elemento diferenciador, despojándolo de sexualidad alguna y criminalizando su venta, cosificación y explotación.

A lo largo de sus casi ochocientas páginas, *Sexual personae* recorre la civilización occidental para restablecer el equilibrio entre lo apolíneo y lo dionisiaco, legitimando prácticas poco dignas de nuestro actual sistema de valores bienpensantes como la agresividad, la pornografía, el sadismo o el voyeurismo, para llegar a conclusiones como que si no existe un equivalente femenino del alcance de Miguel Ángel no se debe tanto a que la mujer estuviera sometida y relegada hasta el extremo en prácticamente todas las esferas de la vida, como al hecho de que el hombre necesita «canalizar su desesperación y ansiedad», algo que las mujeres, en cambio y según ella, son capaces de controlar. «Los hombres tienen que demostrar constantemente su masculinidad, mientras que las mujeres son mujeres desde que les viene la menstruación», explica. «No hay un Mozart mujer, del mismo modo que tampoco hay un Jack el Destripador femenino». Palabra de Paglia.

Del sexo como yugo al capitalismo como senda de liberación, otra de sus incorrecciones es la defensa de las lavadoras como síntoma de la liberación

de la mujer, algo, que, además, hay que agradecerse a ellos. De la deriva del movimiento #MeToo al «estalinismo más absoluto, radicalmente incompatible con la democracia», a considerar «dañina y paternalista» la discriminación positiva, el arco intelectual de Paglia se tensa en todas direcciones. Ella es la auténtica amazona.

Sexual Personae

Arte y decadencia desde Nefertiti a Emily Dickinson

Sinopsis de *Sexual Personae*

La sexualidad y el erotismo, dice Camille Paglia en esta apasionante obra, es el lugar en el que se cruzan la naturaleza y la cultura. Lo cual produce de manera inevitable conflictos. Muchas veces, la teoría feminista los ha simplificado, y ha pensado que bastaba con reajustar la sociedad, establecer la igualdad sexual y aclarar las funciones de cada sexo para que reinaran la felicidad y la armonía.

La realidad es mucho más complicada. Y para demostrarlo, Paglia emprende un recorrido por la gran cultura occidental. Por estas páginas pasan los poemas de Lord Byron, las esculturas renacentistas más apolíneas, las obras de teatro de Shakespeare, las decadentes pinturas orientalistas, la crueldad del Marqués de Sade, la Mona Lisa de Leonardo Da Vinci, vídeos (un tanto pornográficos) de Madonna y el carisma sexual de Elvis Presley. Todo ello ilustra, con su belleza y su carácter a veces amenazante, de qué hablamos cuando hablamos de sexo y cuáles son sus máscaras.

Con una mezcla de crítica de arte, talento narrativo, incursiones en las religiones judía y cristiana y el paganismo, y una amplitud de miras que supera a la de cualquier ideología, Paglia reconstruye nuestra civilización con una osadía sin precedentes.

Sexual Personae es una guerra de guerrillas cargada de erudición contra los lugares comunes más complacientes sobre el sexo y su lugar en la cultura, y también una celebración de su poder oscuro.



Menú degustación 50€.
Carrer Guillem Santandreu, 38. Lloseta. Mallorca. Tel.971 51 43 80
Horario: lunes a sábado 13:30-15:30h / 20:30-23:00h. Domingo: 13:30-15:30h



Cocina de producto. Marisco y pescado fresco.
Market Cuisine of quality raw material. Seafood and fresh fish
Passeig de Mallorca, 8. Palma. Mallorca. Tel. 971 71 13 48 · www.thewineside.es

"Todo lo que alguna vez fui" de Brandi Milne

Las pinturas surrealistas de la californiana Brandi Milne son una hermosa pesadilla recubierta de dulzura azucarada, pero en realidad no todo es dulzura y amabilidad en sus obras

Por Dom Carter

"Una colección de cuentos surrealistas salpicados con la cruda verdad sobre lo que se siente al ser completamente humano: 'Todo lo que alguna vez fui' es mi expresión humana salvaje, brillante y ardiente", dice Brandi. La exposición, representa las influencias que marcaron su infancia a finales de los años 70 y principios de los 80, su trabajo suele estar repleto de caricaturas clásicas, juguetes, dulces, iconografía de Disneyland y otras imágenes que cautivan su joven imaginación.

¿Qué tienen en común los muñecos de nieve con sombreros de copa, una figura esquelética con cabello rosa y una melancólica acordeonista? Todos ellos aparecen en las pinturas empalagosamente dulces de Brandi Milne. No obstante, en lugar de ser la clase de imágenes que encontrarías en una tarjeta de felicitación o una caja de chocolates, las pinturas acrílicas de Brandi tienen un giro pop-surrealista. Este mundo inusual es completamente único en la forma en que habla del amor, la pérdida, el dolor y la desolación.

En "Todo lo que alguna vez fui", Brandi representa una serie de personajes inusuales y perturbadores. Estos incluyen la banshee esquelética, que según Brandi está "perdida, enojada, triste, confundida y corriendo... nada tiene sentido, pero sigue adelante". Mientras tanto, en otra obra, nos presenta un elefante azul

congelado que solía ser un adorno navideño y del que Brandi estaba obsesionada cuando era niña. En lugar de colgar de un árbol, parece estar abandonado entre otros detritus nostálgicos. Con todas las obras de Milne, seguramente encontrarás pequeñas sorpresas en cada rincón del lienzo, como un saltamontes que toca un pequeño piano, por ejemplo.

"Para crear estas obras, me sumergí profundamente en el mundo que habita en mi imaginación. Dejé que mi subconsciente fuera mi guía, ya que el subconsciente es la matriz de la creación. El vientre de estas piezas contiene mi alegría, mi tristeza, mi ternura y mi dolor. Contienen mi miedo, mi soledad y mi amor y luz.

ENG: Everything I Ever Was represents drawings based on the influences that informed her childhood in the late '70s and early '80s, her work is often packed with classic cartoons, toys, candy, Disneyland iconography and other imagery that fascinates her young imagination.

Rather than being the sort of imagery you'd find on a greetings card or chocolate box, though, Brandi's acrylic paintings have a pop-surrealist twist. This unusual world is wholly unique in the way it speaks of love, loss, pain and heartbreak, all of which simmer beneath a beautiful, candy-coated surface. It's this dynamite combination which has led to

Brandi's work entertaining audiences for over 20 years. In Everything I Ever Was, which took two years to put together, Brandi depicts an array of unusual and haunting characters. These include the skeletal banshee, which Brandi says is "lost, angry, sad, confused, and running... nothing's making sense, but she's still going." Meanwhile, in another, we are presented with a blue frosted elephant Christmas tree ornament Brandi was obsessed with as a child in a new light. Rather than hanging from a tree, it appears to be cast aside amongst other nostalgic detritus. With all Milne's works, you're sure to find little surprises at every corner of the canvas, like a musically inclined grasshopper who plays not his wings but a tiny piano as he serenades the other cast of dreamlike characters in attendance.

"A collection of surreal spun tales laced with the cold hard truth about what it feels like to be fully human. Everything I Ever Was is my wild, bright, blazing human expression," says Brandi.

"To create these works, I dove deeply into the vivid world that lives within my imagination. I let my subconscious be my guide, as the subconscious is the womb of creation. The belly of these pieces holds my joy, my sorrow, my tenderness, and my grief. They hold my fear, my loneliness, and my love and light.







La fusión del pensamiento con la pintura de Vincent Desiderio



Vincent Desiderio es un pintor estadounidense conocido por sus narrativas que invitan a la reflexión. Dota del superpoder de fusionar el pensamiento y la pintura hasta tal punto que podrías decir que son la misma cosa.

Por Maybrookflair

Su obra, es agresiva, desafiante, no exenta de patetismo, causando en casi toda ella un fuerte impacto emocional que no deja indiferente a nadie.

Encuentra inspiración tanto en la historia como en sus propias experiencias para crear su obra.

"Todas mis pinturas son invenciones. Rara vez trabajo con modelos en vivo, por lo que he tenido que aprender a pintar desde mi imaginación", ha explicado. "Construyo las imágenes a pesar de cómo las cosas podrían lucir en realidad". De estilo realista, rozando ampliamente el hiperrealismo, Desiderio utiliza las técnicas de los maestros italianos, habiendo sido influenciado por los más grandes renacentistas, como Leonardo da Vinci, Michelangelo Buonarroti, Rafael Sanzio, Masaccio.

Vincent Desiderio posee un sólido conocimiento de dos temas diferentes: el concepto y la técnica. Por lo general, operan de maneras completamente distintas, como el Dr. Jekyll y Mr. Hyde, pero Desiderio tiene el superpoder de fusionar el pensamiento y la pintura hasta tal punto que podrías decir que son la misma cosa. No es necesario explicar todos sus méritos aquí, si estás leyendo esto es porque ya

sabes que es uno de los grandes artistas de nuestro tiempo. Es un artista que habla de su experiencia en el campo, no desde un tema escrito por un burócrata solo para llenar un expediente. Su intención está a años luz de pretender enseñarte. Verás, Vincent Desiderio quiere renovar la agenda pedagógica del arte, especialmente la pintura, para dotarla de un propósito que vaya más allá de la mera adquisición de habilidades. Su ambición es que puedas expresarte con tu propia voz y evitar caer en las canciones de sirena que escucharás en tu camino.

ENG: Vincent Desiderio is an American painter known for his thought-provoking narratives. His work is aggressive, challenging, not devoid of pathos, causing a strong emotional impact in almost all of it, leaving no one indifferent. He draws inspiration from both history and his own experiences to create his art. "All my paintings are inventions. I rarely work with live models, so I've had to learn to paint from my imagination," he explained. "I construct the images regardless of how things might appear in reality." With a realistic style, bordering extensively on hyperrealism, Desiderio employs

techniques reminiscent of Italian masters, having been influenced by the greatest Renaissance artists such as Leonardo da Vinci, Michelangelo Buonarroti, Raphael Sanzio, and Masaccio.

Vincent Desiderio possesses a profound understanding of two distinct subjects: concept and technique. They usually operate in completely different ways, like Dr. Jekyll and Mr. Hyde, but Desiderio has the superpower of merging thought and painting to such an extent that you could say they are one and the same. It's not necessary to enumerate all his merits here; if you're reading this, it's because you already know he is one of the great artists of our time. He's an artist who speaks about his experience in the field, not from a topic penned by a bureaucrat merely to fill a dossier. His intention is light-years away from trying to teach you.

You see, Vincent Desiderio aims to renew the pedagogical agenda of art, especially painting, to endow it with a purpose that goes beyond mere skill acquisition. His ambition is for you to express yourself with your own voice and to avoid falling into the sirens' songs that you'll hear along your journey.







Asun Glez & Franck Sastre y el resurgimiento del retrato



Como una respuesta a la evolución de la tecnología, la cultura y las formas de expresión artística los artistas contemporáneos han revitalizado este género

Entrevista a Asun Glez y Franck Sastre

Las entrevistas son encuentros en los que, con cada palabra compartida, desvelamos no solo la esencia del otro, sino también nuestro propio ser.

Como retratistas con un estilo propio ligado al pop art, lo onírico o al candid art ¿qué es lo que buscáis mostrar a través de los rostros?

Franck Sastre: Busco capturar la esencia de las personas en todas sus facetas. El pop art me permite jugar con colores y contrastes para resaltar la individualidad. El componente onírico agrega un toque de misterio. Con el candid art, busco captar momentos genuinos y espontáneos del rostro.

Asun Glez: Nuestros rostros son ventanas a las almas de las personas. A través de nuestro arte, buscamos transmitir emociones y estados de ánimo, crear conexiones profundas. El pop art y lo onírico nos permiten jugar con la imaginación.

¿Qué significa belleza para vosotros? ¿Pensáis que se valora la belleza en el mundo ordinario?

Asun Glez: Para mí la belleza está en los ojos del que mira donde a menudo se pasa por alto en la rutina diaria. Cada individuo lleva consigo una belleza única.

Franck Sastre: Estoy de acuerdo. Cada persona tiene una gracia única, sólo hay que saberlo apreciar.

Es importante reconocer que la sociedad está evolucionando hacia una mayor diversidad en la representación de la belleza en el arte. Muchas marcas buscan ser inclusivas y reflejar una variedad de cuerpos, etnias, géneros y edades para ser más auténticas y conectarse con una audiencia más amplia y diversa. ¿Creéis que este movimiento está reflejado en el arte actual?

Franck Sastre: Sin duda. El arte refleja la evolución de la sociedad y su percepción de la belleza. Cada vez más artistas están abrazando la diversidad y desafiando los estándares establecidos para representar una gama más amplia de identidades y cuerpos.

Asun Glez: Exacto, el arte es un espejo de la sociedad. Estamos viendo una creciente inclusión de diferentes perspectivas y expresiones de belleza en la obra de artistas contemporáneos.

La relación entre el retrato y su sexualización es altamente subjetiva y compleja.

Algunas personas pueden encontrar empoderador y liberador el retrato sexualizado, mientras que otras pueden verlo como una explotación o una representación superficial. ¿Cómo lo veis vosotros?

Franck Sastre: Considero que

todo artista debe tener la libertad creativa de expresarse, incluso si su obra no es del agrado de ciertas personas. Posteriormente, cómo abordar ese tipo de representación en un lienzo es una elección personal. Cada individuo experimentará ante ese tipo de obra lo que su percepción le permita ver.

Asun Glez: Siendo mujer considero que somos más que un simple florero y lógicamente cuando pinto una mujer están claras mis líneas rojas.

La "ley de la atracción" puede contribuir a la representación de las mujeres como sujetos pasivos o subordinados, cuyas vidas y narrativas están diseñadas para el disfrute visual del espectador, en lugar de ser representadas en su plenitud y complejidad. Como artistas de ahora ¿por qué habéis elegido el retrato femenino como eje de vuestras obras?

Asun Glez: Me siento cómoda pues me ofrece una paleta rica de emociones y experiencias por explorar. Como mujer quiero celebrar la fuerza y la diversidad de las mujeres, contar sus historias y desafiar percepciones limitadas.

Franck Sastre: Veo en el retrato femenino como una oportunidad de empoderar la figura de la mujer en todas sus formas.



¿En qué estáis trabajando ahora, ¿podéis adelantarnos algo?, ¿tenéis nuevos proyectos?

Franck Sastre: Estamos sumergidos en una nueva serie que explora la dualidad de la vida moderna. A través de colores contrastantes y elementos simbólicos, buscamos representar cómo las personas navegan entre sus mundos internos y externos. Estamos preparando para el 21 de septiembre una exposición colectiva en la Galería Artmadams (Palma de Mallorca) y otra en Madrid para finales de noviembre en Occo Gallery.

Asun Glez: Estamos trabajando y colaborando en una exposición temática en las calles de Caldas de Reis (Galicia) que se centra en la conexión entre el arte, los mensajes y la naturaleza. Queremos explorar cómo la belleza y la fragilidad de la naturaleza o las cosas pueden reflejarse en la expresión artística a través del muralismo.

Respuesta conjunta: por resumir el arte es como un chiste si lo tienes que explicar es malo, es decir lo que buscamos es emocionar por encima de todo.

ENG As a response to the evolution of technology, culture, and forms of artistic expression, contemporary artists have revitalized this genre.

Interviews are encounters in which, with every word shared, we unveil not only the essence of the other person but also our own being. In Infomag Magazine, we particularly revel in these interviews, where the art of communication reaches its fullest expression.

As portrait artists with a distinctive style linked to pop art, the dreamlike, or candid art, what are you seeking to convey through the faces?

Franck Sastre: I aim to capture the essence of individuals in all their facets. Pop art allows me to play with colors and contrasts to highlight individuality. The dreamlike component adds a touch of mystery. With candid art, I aim to capture genuine and spontaneous moments of the face.

Asun Glez: Our faces are windows to people's souls. Through our art, we aim to convey emotions and moods, create deep connections. Pop art and the dreamlike allow us to play with imagination.

What does beauty mean to you? Do you think beauty in the ordinary world is appreciated?

Asun Glez: For me, beauty is in the eye of the beholder, often overlooked in daily routines. Each individual carries a unique beauty within.

Franck Sastre: I agree. Every person has a unique grace; one just needs to appreciate it.

It is important to acknowledge that society is moving towards greater diversity in

the representation of beauty in art. Many brands seek inclusivity and reflect a variety of bodies, ethnicities, genders, and ages to be more authentic and connect with a broader and more diverse audience. Do you think this movement is reflected in current art?

Franck Sastre: Absolutely. Art reflects the evolution of society and its perception of beauty. More and more artists are embracing diversity and challenging established standards to represent a wider range of identities and bodies.

Asun Glez: Exactly, art is a mirror of society. We are witnessing a growing inclusion of different perspectives and expressions of beauty in the work of contemporary artists.

The relationship between portraiture and its sexualization is highly subjective and complex. Some people may find sexualized portraiture empowering and liberating, while others may see it as exploitation or superficial representation. How do you both view this?

Franck Sastre: I believe that every artist should have the creative freedom to express themselves, even if their work is not to everyone's liking. How to approach that type of representation on a canvas is a personal choice. Each individual will experience such artwork based on their own perception.

Asun Glez: As a woman, I consider that we are more than just decorative objects, and when I paint a woman, my boundaries are clear.

The "law of attraction" can contribute to the representation of women as passive or subordinate

subjects, whose lives and narratives are designed for the visual enjoyment of the viewer, rather than being represented in their fullness and complexity. As contemporary artists, why have you chosen female portraiture as the focus of your work?

Asun Glez: I feel comfortable with it because it offers a rich palette of emotions and experiences to explore. As a woman, I want to celebrate the strength and diversity of women, tell their stories, and challenge limited perceptions.

Franck Sastre: I see female portraiture as an opportunity to empower the figure of women in all their forms.

Before concluding this conversation, one last question: What are you currently working on? Can you give us a sneak peek of any new projects you have?

Franck Sastre: We are currently immersed in a new series that explores the duality of modern life. Through contrasting colors and symbolic elements, we aim to represent how people navigate between their inner and outer worlds. We are preparing for a collective exhibition at the Artmadams Gallery in Palma de Mallorca on September 21st and another one in Madrid at Occo Gallery at the end of November.

Asun Glez: We are also working on a thematic exhibition in the streets of Caldas de Reis (Galicia) that focuses on the connection between art, messages, and nature. We want to explore how the beauty and fragility of nature or things can be reflected in artistic expression through murals.

Joint response: In summary, art is like a joke; if you have to explain it, it's not good. What we aim for above all is to evoke emotions.



Ausenta: La sustantividad de nuestra ausencia emocional

Charlamos con Ausenta, un artista cuya obra está vinculada con lo oculto, con el misterio y lo enigmático

Entrevista

Desde el principio, las interpretaciones que condenaron a la historia del arte hacia la gran mentira fueron las precursoras de que, durante su transcurso, una serie de fallidas construcciones sociales se hayan ido cultivando inexorablemente, como un mal vicio.

El simbolismo, la dualidad abstracto-figurativa; términos que van, sin duda alguna, estrechamente ligados al origen de los tiempos. Y es que la voluntad de "comercializar" estos conceptos ha hecho que, estratégicamente y a modo de cuentagotas, se haya prediseñado su lanzamiento al mundo como "nuevos movimientos" a lo largo de la historia.

El "arte" será única y exclusivamente sinónimo de "alteración padecida" frente al estímulo, de la misma manera que se comprenderá como un elemento trivial, prácticamente insignificante en el entorno.

En muchas culturas, el negro es el color tradicional del luto y se asocia con la muerte y el duelo. Pero en eventos sociales y ocasiones especiales, vestirse de negro puede indicar seriedad y sofisticación. El negro es un color que evoca autoridad y poder. En el ámbito de la moda y el diseño, el negro se asocia con la elegancia y el lujo.

Dicho esto, buenas tardes Ausenta. ¿Dónde te encuentras en este contexto?

Lo único que me sugiere de verdad a cerca del negro es que si hiciéramos un símil de nuestro campo emocional con toda la gama cromática que podemos percibir sensiblemente las personas. El negro me sugiere algo inseguro, desconocido como bien dices. Y eso es lo único que me interesa. Tengo fe en que la única forma de trascender, de crecer, es adentrándome en el lado oscuro de las cosas.

¿Ausenta es tu apellido o significa ausencia de algo?

Siempre tuve claro lo siguiente: Marcarme ideales definidos lo único que hace es desmotivarme. No porque cualquier cosa que se pueda definir resulte fácil, si no porque necesito estar rodeado de incógnitas constantemente para seguir progresando. Ausenta es el nombre que le pongo a una gran incógnita, a lo que está al final de todo. Mucha gente me llama así, es comprensible, pero realmente no tiene nada que ver conmigo, es otra cosa. En mi imaginario es el vacío, la ausencia de las cosas. Creo que tiene algo de utópico. Pero sobre ello se lo mismo que tú, muy poco.

A lo largo del tiempo, el desnudo artístico ha sido objeto de controversia y censura en algunas épocas y culturas como la actual debido a su representación de

la anatomía humana y la sexualidad. ¿Qué deseas transmitir con el desnudo femenino en tus cuadros?

Es cierto que suelo pintar mujeres, pero no es algo restringido. Puede que lo haga sencillamente porque me gustan. Más allá de eso, de lo que trato es de representar un ideal de dimensión. Algo así como abrir portales a la hora de crear. Yo las llamo "cámaras". Una atmósfera, luz, oscuridad y, por lo general, la figura de una mujer.

Podría hacerte un símil para dibujar una diferenciación entre lo sensual y sexual comparando Gustav Klimt con Egon Schiele ¿Dónde te reflejas o te sientes más cómodo?

Sinceramente, me siento cómodo cuanto menos simbolizo. A no ser que simbolice sobre semánticas sexuales, ahí la cosa se vuelve un tanto excepcional. Creo que me quedo con sexual, por eso de lo intrínseco, aunque no lo estoy priorizando demasiado.

En la santería el acto de quemar tiene un significado. ¿Qué significa este acto en tu obra?

Me pone cachondo quemar lo que hago. Hasta ahora, es lo único que sé.

¿Dónde pueden comprar tu obra?

En Art Gallery Mystic (Arenal) se pueden encontrar gran parte de mi obra. También en ubicaciones puntuales como el Hotel Artmadams. Pronto habrá más puntos de acceso.



ENG: From the beginning, the interpretations that condemned the history of art towards the great lie were the precursors to the inexorable cultivation of a series of failed social constructs during its course, like a bad habit. Symbolism, abstract-figurative duality; terms that are undoubtedly closely linked to the origins of time. The desire to "commercialize" these concepts has strategically, and as if in drips and drops, pre-designed their release into the world as "new movements" throughout history. "Art" will be solely and exclusively synonymous with "suffered alteration" in the face of stimuli, just as it will be understood as a trivial, practically insignificant element in the environment. In many cultures, black is the traditional color of mourning and is associated with death and grief.

But at social events and special occasions, wearing black can indicate seriousness and sophistication. Black is a color that evokes authority and power. In the realm of fashion and design, black is associated with elegance and luxury.

That being said, good afternoon Ausera. Where do you find yourself in this context? The only thing that truly suggests to me about black is what you mentioned - something uncertain, unknown. And that's the only thing that interests me. I have faith that the only way to transcend, to grow, is to delve into the dark side of things.

Is Ausera your last name or does it signify the absence of something? I've always been clear about the following: setting defined ideals for myself only demotivates me. Not because anything that can be defined is easy, but because I need to be surrounded by mysteries constantly to keep progressing. Ausera is the name I give to a great mystery, to what is at the end of everything. Many people call me that, it's understandable, but it really has nothing to do with me; it's something else. In my imagination, it's emptiness, the absence of things. I think it has a utopian quality to it. But about it, I know as little as you do, very little.

Throughout history, artistic nudity has been a subject of controversy and censorship in some periods and cultures, like the present day, due to its representation of human anatomy and sexuality. What do you wish to convey with female nudity in your paintings? It's true that I often

paint women, but it's not something restricted. I may simply do it because I like it. Beyond that, what I try to represent is an ideal of dimension. Something like opening portals when creating. I call them "chambers." An atmosphere, light, darkness, and usually the figure of a woman.

I could draw a differentiation between the sensual and sexual by comparing Gustav Klimt with Egon Schiele. Where do you see yourself or feel more comfortable? Honestly, I feel comfortable when I symbolize less. Unless I symbolize about sexual semantics, then things become somewhat exceptional. I think I'll go with sexual, because of its intrinsic nature, although I'm not prioritizing it too much.

In Santeria, the act of burning has a meaning. What does this act mean in your work? Burning what I create turns me on. So far, it's the only thing I know.

Where can one purchase your work? You can find a large part of my work at Art Gallery Mystic (Arenal). Also, at specific locations like the Hotel Artmadams. Soon there will be more access points.





Un elenco de formas de ser de Ryan Heshka



El artista e ilustrador canadiense Ryan Heshka presenta un elenco de inadaptados y no conformistas de todas partes, de todos los tamaños y categorías, por dentro y por fuera

Por Rococó de La Mer

Las pinturas surrealistas y oníricas de Heshka, que combinan cómics, ciencia ficción y fuertes referencias a la cultura pop y las películas de serie B de Hollywood, le han valido al artista autodidacta con sede en Vancouver un reconocimiento internacional. El joven Heshka desarrolló una obsesión por los medios obsoletos, como los cómics de la edad de oro, las revistas pulp, la animación, y demás, lo que más tarde alimentaría sus ambiciones creativas. Aunque se formó como diseñador de interiores, Ryan encontró su verdadera vocación en algún punto entre la ilustración y los proyectos de cómics.

Su exposición individual "FREEKS", celebraba a los raros, inadaptados y no conformistas de todas partes, de todos los tamaños y categorías, por dentro y por fuera. Gran parte de la muestra estaba dedicada a la novela gráfica de Heshka, "Mean Girls Club: Pink Dawn", marcando la primera vez que el artista ponía su obra original de cómic a la venta, tal como fue el lanzamiento del tan esperado cómic de Heshka, "Frog Wife".

Retomando donde lo dejó 'FREEKS', 'Vile-O-Vision' rechaza el culto inalcanzable pero omnipresente de la perfección y la belleza. Los personajes que aparecen en su obra se revuelcan en lo grotesco. Es un mundo visto a través de gafas tridimensionales con espinas de color rosa. Cada sujeto celebra su propia monstruosidad con convicción y la muestra hundiéndose en esos dibujos y colores alegóricos.

'Vile-O-Vision' como el rocío en la tela de una araña, revela algo que de otro modo sería casi invisible para el ojo. Algo que, aunque maravilloso, puede tener una función inesperada acechando bajo la superficie. "En esta exposición, mi intención fue ceder tanto control como fuera posible y dejar que cada pieza se desarrollara como una sorpresa. Arraigado en un lenguaje visual de mediados de siglo, cine y literatura popular, así como en sueños, este espectáculo construye y a la vez deconstruye décadas de oficio. En este momento en el tiempo, en una era de grandes cambios, oportunidades y desafíos, este enfoque fue una especie de 'regalo' para mí mismo. Espero que de alguna manera enfatice nuestra humanidad a través de su exploración de la fortaleza de los defectos".

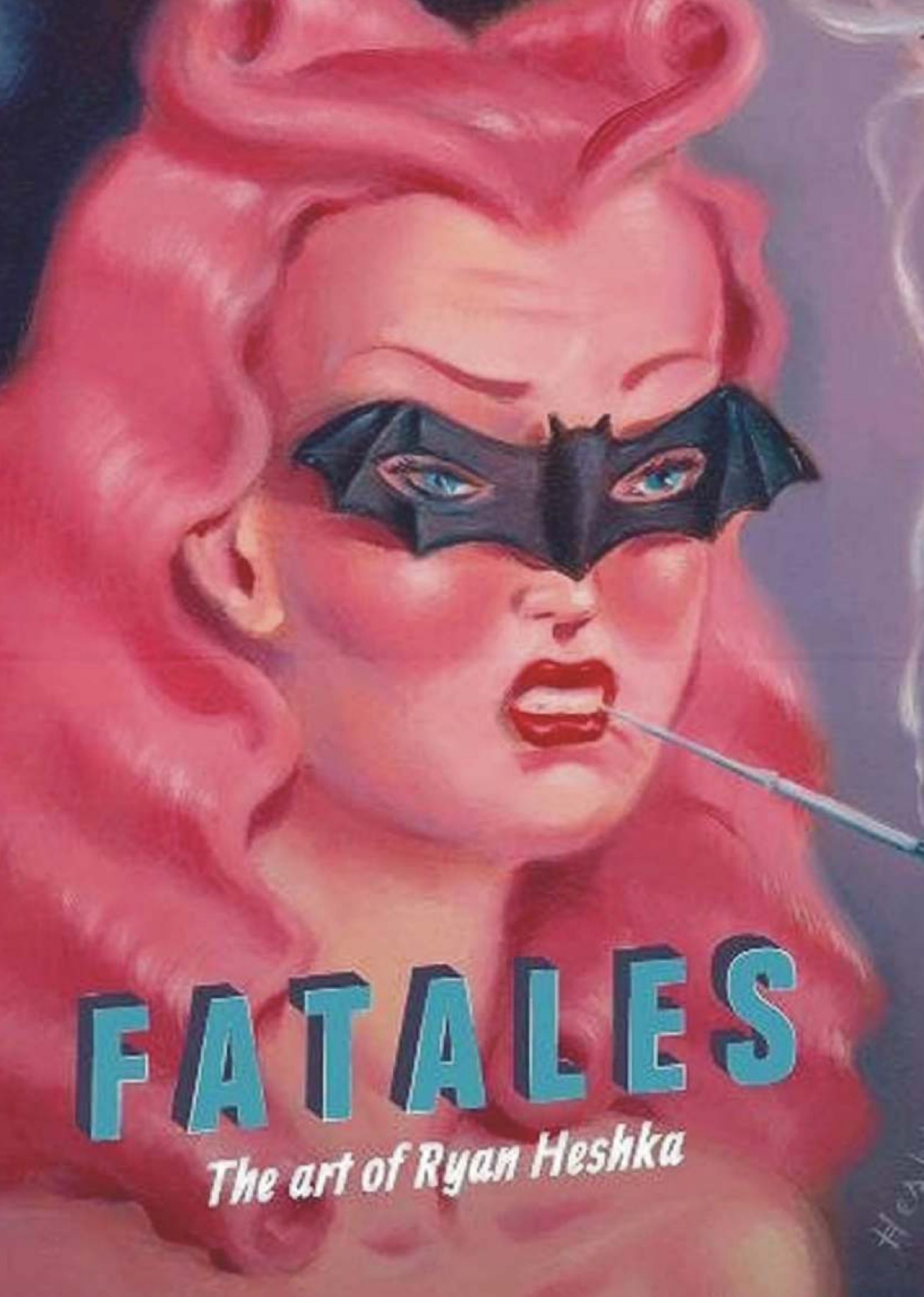
ENG: The surreal and dreamlike paintings of Heshka, which combine comics, science fiction, and strong references to pop culture and Hollywood B-movies, have earned the self-taught artist based in Vancouver international recognition. Young Heshka developed an obsession with obsolete media such as golden age comics, pulp magazines, animation, and more, which would later fuel his creative ambitions. Although he trained as an interior designer, Ryan found his true calling somewhere between illustration and comic projects. His solo exhibition "FREEKS" celebrated the odd, the misfits, and

non-conformists from everywhere, of all sizes and categories, inside and out. Much of the exhibit was dedicated to Heshka's graphic novel, "Mean Girls Club: Pink Dawn," marking the first time the artist put his original comic work up for sale, much like the highly anticipated release of Heshka's comic, "Frog Wife."

Picking up where 'FREEKS' left off, 'Vile-O-Vision' rejects the unattainable yet omnipresent cult of perfection and beauty. The characters appearing in his work reveal in the grotesque. It's a world seen through three-dimensional glasses with pink thorns. Each subject celebrates their own monstrosity with conviction, and the exhibit delves into those allegorical drawings and colors.

'Vile-O-Vision,' like dew on a spider's web, reveals something that would otherwise be nearly invisible to the eye. Something that, though wonderful, may have an unexpected function lurking beneath the surface. "In this exhibition, my intention was to relinquish as much control as possible and let each piece unfold as a surprise. Rooted in a mid-century visual language, film and popular literature, as well as dreams, this show builds and deconstructs decades of craft. In this moment in time, in an era of great change, opportunities, and challenges, this approach was a sort of 'gift' to myself. I hope it somehow emphasizes our humanity through its exploration of the strength of flaws."

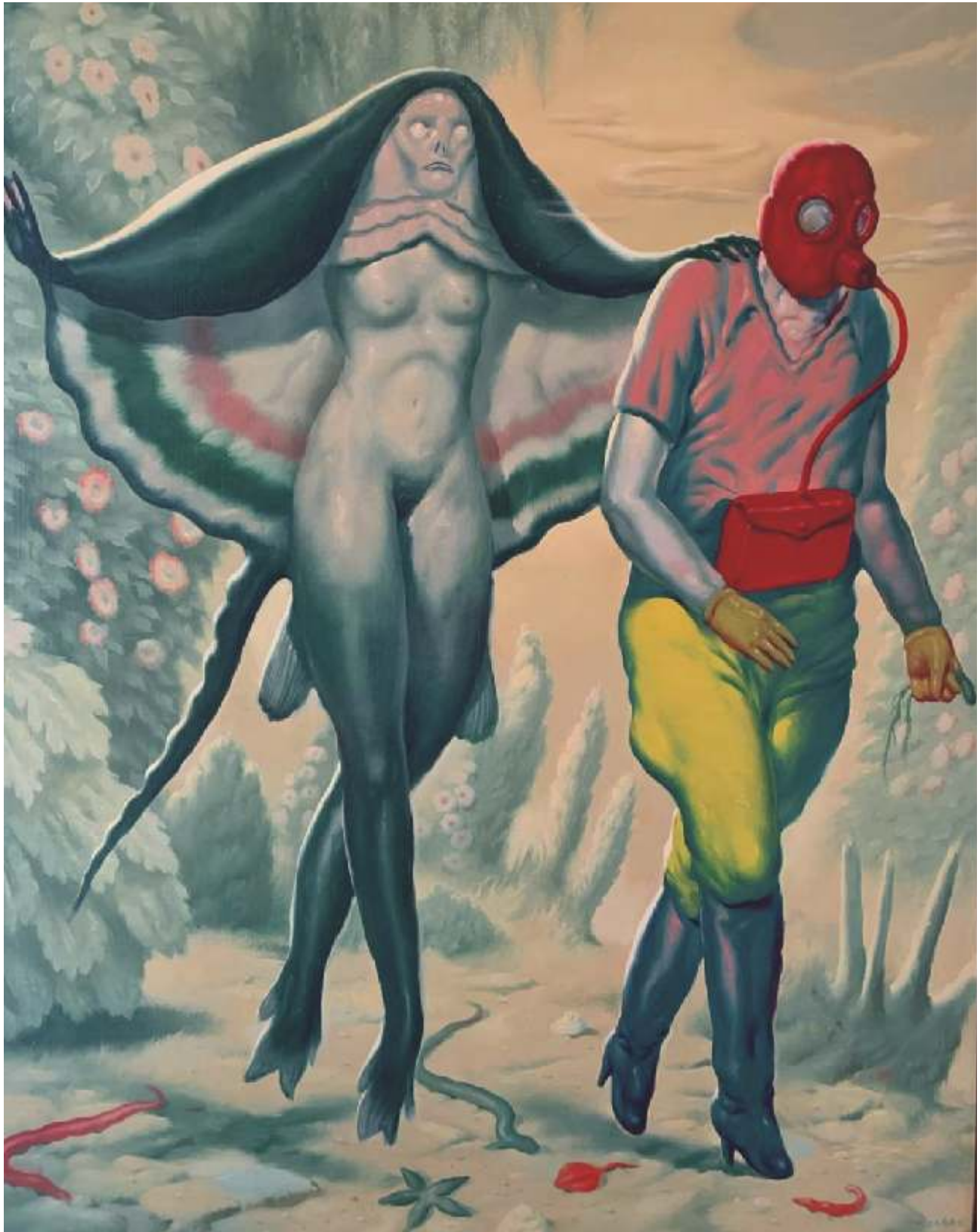




FATALES

The art of Ryan Heshka

Heshka



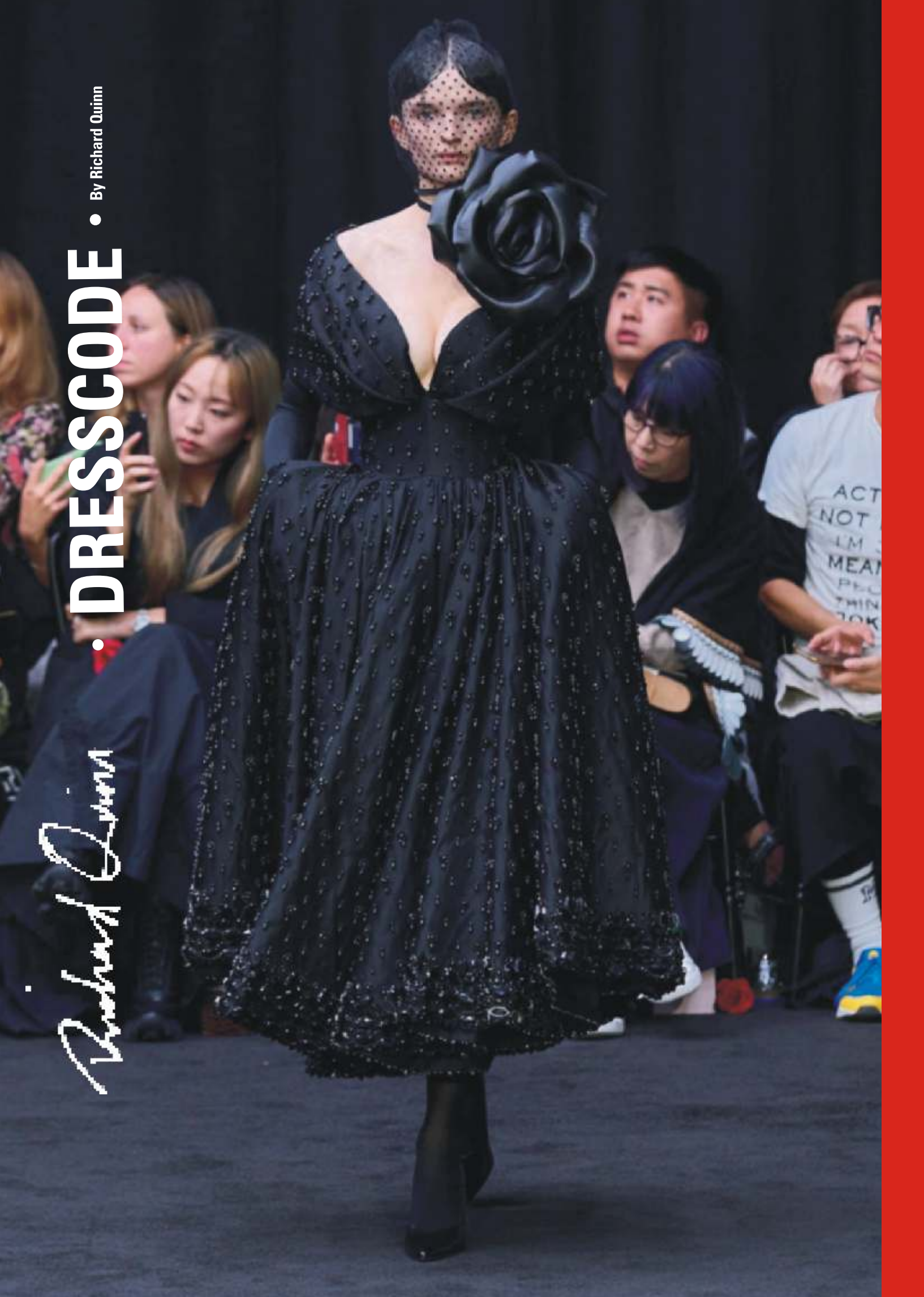




DRESSCODE

• By Richard Quinn

Richard Quinn





Richard Quinn

richardquinn.com





MUST HAVE



HUF WORLDWIDE FLAMIN ZIP SHERPA: 170€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



PARLEZ VENICE SHORT: 65€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



OBEY PEACE EAGLE CLASSIC T-SHIRT: 45€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



BUTTER GOODS WHARFIE BEANIE: 35€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com

MUST HAVE



NEW BALANCE BB550SWB: 150€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



GENESIS G-HELÁ COYOTE: 83,93€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



BUTTER GOODS COSMIC FUNK CREWNECK: 120€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 · pieldegallinashop.com



DICKIES ICON LOGO HOODIE ICON LH1: 69€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Una experiencia sensorial inigualable en Mar y Paz

Enginyer Felicià Fuster, 1. Can Picafort. Mallorca. Tel. 971 85 00 23

Deja que tu mirada se pierda en el horizonte contemplando las maravillosas vistas del mediterráneo que te ofrece Mar y Paz // Let your gaze wander into the horizon, contemplating the marvelous views of the Mediterranean that Mar y Paz offers you.

Texto: ElDel Bar / Fotografía: Rococó de la Mer

En este veterano templo gastronómico del norte de Mallorca se sirve cocina mediterránea viajera de calidad. Aquí se come rico, muy rico. Además la situación no puede ser más privilegiada y resulta muy placentero notar la brisa del mar mientras degustas algunos de sus fantásticos manjares y dejas que tu mirada se pierda en el horizonte. Si te apetece comer pescado o marisco recién sacado de la bahía, tienes que reservarlo con antelación, pero te puedo asegurar que la caldereta de langosta o el "Bullit de Peix i arroc a la banda" estilo ibicenco, te los prepararán con tanta maestría que están para chuparse los dedos. También puedes apostar por sus famosas paellas elaboradas con el mejor producto y arroz bomba. Este rincón gastronómico además ofrece una carta repleta de referencias del recetario mundial con platos exóticos de influencias asiáticas y sudamericanas. Algunos ejemplos son el Yukhoe: tártaro coreano de solomillo de ternera, el Pad Thai de fideos de arroz con gambas, el ceviche de corvina salvaje y pulpo nikkei o algo más isleño como los Calamarcitos salteados con sobrasada y camaiot. Si te gusta la carne ibérica y quieres descubrir sabores y texturas nuevas, has llegado al lugar adecuado. No puedes irte sin probar el Lagarto ibérico Tonkatsu, un corte de cerdo ibérico delicioso que cada vez está tomando más fama por su calidad y sabor. Sus toldos con los grafitis de fondo cubren sus dos amplias terrazas repletas de vegetación que siempre están frecuentadas por un elenco de cliente multicultural. Además Mar y Paz es un punto de encuentro entre los lugareños, seña de su buen hacer y atención carismática. Está abierto todo el día y puedes almorzar, cenar o simplemente tomarte unos cócteles de autor contemplando sus maravillosas vistas al mar.

ENG: In this seasoned gastronomic haven in the north of Mallorca, you'll be served high-quality Mediterranean cuisine with a traveler's twist. The food here is delicious, truly delicious. Moreover, the location couldn't be more privileged, and it's incredibly pleasurable to feel the sea breeze while savoring some of their fantastic delicacies and letting your gaze get lost in the horizon. If you're in the mood for freshly caught fish or seafood from the bay, you need to reserve it in advance. But I can assure you that the lobster stew ("caldereta de langosta") or the "Bullit de Peix i arroc a la banda" in the Ibiza style will be prepared with such mastery that they're finger-licking good. You can also opt for their famous paellas, made with the finest ingredients and "bomba" rice. This gastronomic gem also offers a menu full of global influences, featuring exotic dishes with Asian and South American inspirations. Some examples include sautéed squid with "sobrasada" and "camaiot," Korean beef tenderloin tartare called "Yukhoe," rice noodle Pad Thai with shrimp, or wild sea bass and octopus "nikkei" ceviche. If you're a fan of Iberian pork and want to explore new flavors and textures, you've come to the right place. You can't leave without trying the Iberian pork "Lagarto" Tonkatsu, a delicious cut of Iberian pork that's gaining fame for its quality and flavor. The awnings with graffiti in the background cover their two spacious terraces filled with greenery, always bustling with a multicultural clientele. Furthermore, Mar y Paz is a favorite spot among locals, a sign of their excellent craftsmanship and charismatic service. It's open all day, so you can have lunch, dinner, or simply enjoy some signature cocktails while gazing at the marvelous endless sea views.



 **MAR Y PAZ**

"LA DESPEZA EN LA PUEBLO DE LOS DIOS ENTRA EN SU CORAZO Y EN SU CONCIENCIA"



Toni Gelabert



Noe Paccini



Maestro arrocero

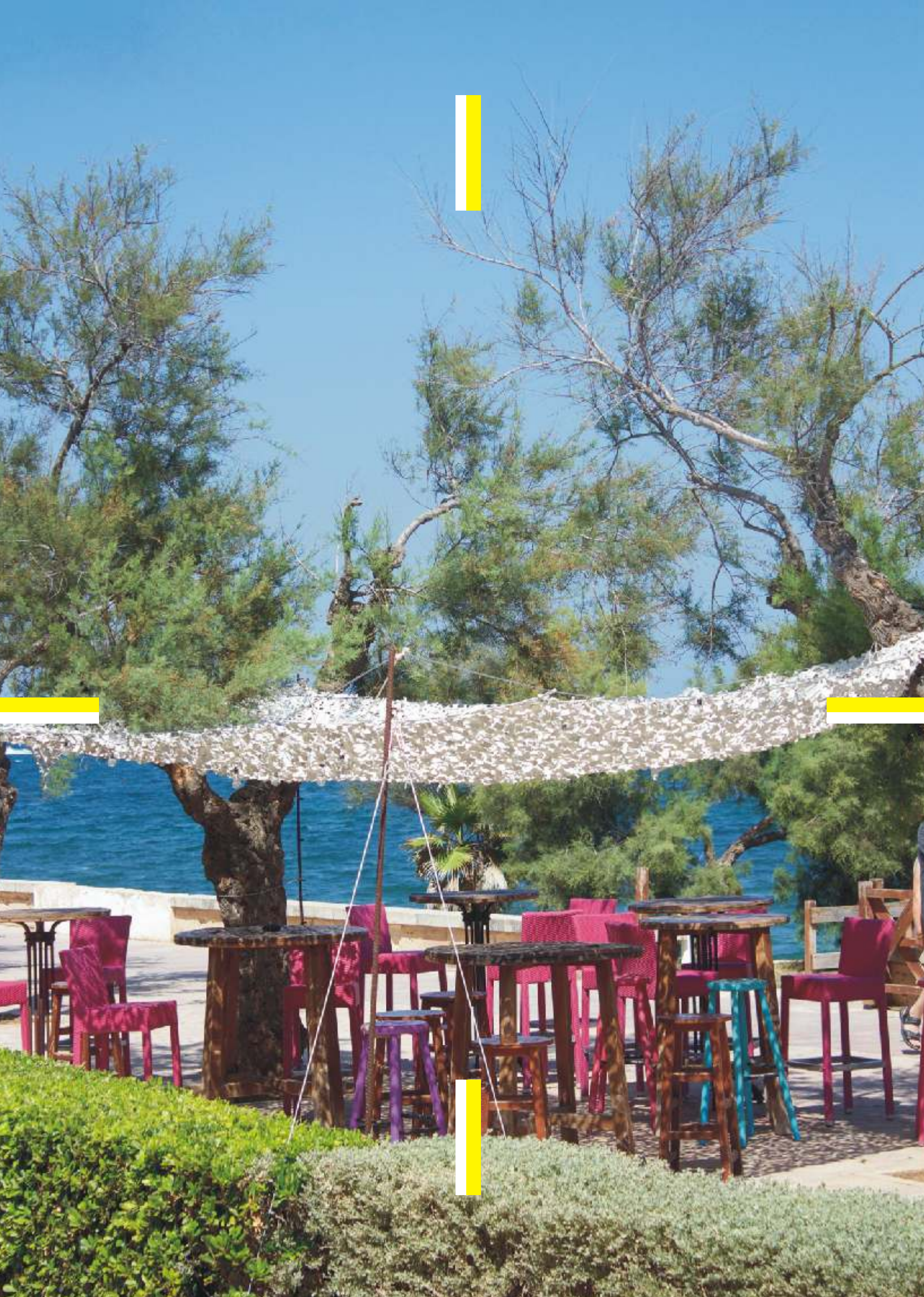


FACE STAFF



Pedro Rockie







Tártar de salmón con humo de encina, corazón de queso crema y aguacate



Paella de marisco



Bisti Burger de ternera Black Angus



Pulpo mallorquín con base de crema de patata, su cabeza escabechada y toque argentino de chimichurri.



Lagarto Tonkatsu de cerdo ibérico plancha marinado en tonkatsu, chimichurri de cilantro y jengibre y patata frita



marypazcanpicafort.com

Entrevistamos a Petra y Henning de Cal Reiet

Cal Reiet es un lugar para la amistad, para viajeros y lugareños dispuestos a conocer y compartir experiencias. Un oasis lejos de la vida cotidiana donde rejuvenecer, crecer y volver a conectar con nuestro verdadero yo. Su objetivo es crear un lugar mágico donde el viajero pueda encontrar inspiración, alegría y armonía.

Cal Reiet, 80. Santanyí. Mallorca. Tel. 971 94 70 47 · calreiet.com/es

¿Qué significa el término "holístico" y cómo se refleja en la filosofía y enfoque de su retiro?

Un enfoque o perspectiva que toma en consideración todo el sistema en lugar de centrarse en partes individuales. La salud de una persona puede estar influenciada por múltiples factores: físicos, mentales, emocionales y espirituales. Por eso, el enfoque se compone de diferentes variantes para incluir siempre el espíritu, no se trata solo del cuerpo y la mente.

¿Cuáles son los principales objetivos y beneficios que se buscan ofrecer a los participantes?

En un mundo que cambia constantemente el retiro ofrece una escapada para descansar, relajarse y renovarse. Los beneficios comienzan desde la localización, rodeado por las vibraciones mediterráneas del sol y el mar. También el buen clima, la comida saludable que servimos y todas las cosas que contribuyen a aumentar la consciencia personal. El bienestar surge de todas estas constantes juntas.

¿Cuál es el papel de la conexión mente-cuerpo-espíritu en el bienestar general de los individuos, y cómo lo abordan en su retiro?

Cuando nuestro cuerpo, mente y espíritu están conectados, nos sentimos alineados con todo lo que hacemos, pensamos y sentimos. La combinación mente-cuerpo-espíritu nos brinda la capacidad de ganar fuerza y claridad. Abordamos esto en nuestro retiro a través de técnicas de respiración, tratamientos físicos y energéticos, psicoterapia, yoga y meditación.

¿Podrían describir algunas de las prácticas o actividades que forman parte de la experiencia en Cal Reiet y cómo estas se complementan entre sí?

Las prácticas incluyen tratamientos de spa, prácticas corporales y de respiración, yoga, meditación, sanación chamánica y psicoterapia. Son diferentes opciones que usamos y se complementan entre sí, ya que todas nos ayudan a aumentar la consciencia personal.

¿Cómo seleccionan y diseñan el entorno físico del retiro para que contribuya a la sensación de bienestar y conexión con la naturaleza?

Hemos elegido Cal Reiet porque se encuentra al sur de la isla. Nuestro jardín brinda calma junto con el susurro de los pájaros y animales que comparten el espacio con nosotros. También es importante destacar la cocina vegetariana y vegana que ofrecemos, que conecta el cuerpo con la naturaleza. La conexión con la naturaleza es fácil de encontrar aquí caminando o visitando el mar, que está cerca. El clima mediterráneo, caracterizado por las vibraciones del mar y el sol, es fundamental y hace que el retiro sea aún más mágico. Todo esto junto realza el papel del bienestar.

¿Qué aspectos del retiro consideran más desafiantes para los participantes y cómo los apoyan durante esas etapas?

Cuando decides vivir la experiencia de un retiro, ya te estás desafiando a ti mismo. Cuando empiezas a seguir nuestra dieta (libre de azúcar, gluten, alcohol, medicamentos, televisión y otras adicciones), es cuando realmente

comienzas a salir de tu zona de confort. Cuando estás en tu propio estado de ser, puede ser un desafío enfrentar esa realidad. Al principio, las cosas pueden resultar complejas, pero en el proceso del programa escogido todo se aclara y todo mejora. Nuestros participantes siempre son libres de avanzar retándose y nosotros les acompañamos y guiamos en la experiencia.

¿Qué consejos darían a alguien que nunca ha experimentado un retiro holístico y está considerando asistir al suyo?

Podemos brindar los siguientes consejos: Investiga los programas y la filosofía de Cal Reiet: podemos ayudarte a elegir el retiro adecuado que se alinee con tus intereses y objetivos.

Establece intenciones claras antes de llegar: ¿qué deseas lograr? Puede ser desde relajación hasta crecimiento personal o simple alegría.

Abre tu mente para nuevas prácticas y perspectivas, también fuera de tu zona de confort. Esto puede conducir a un crecimiento personal inesperado.

Desconéctate de los dispositivos digitales durante el retiro.

Comprométete plenamente. Practica el autocuidado, la meditación, camina por la naturaleza, disfruta de momentos de soledad y muchas otras cosas más.

Alimenta tu cuerpo con una alimentación consciente a través de nuestra comida holística.

Conéctate con la naturaleza, los jardines, el mar.

Sé paciente contigo mismo.

Reflexiona e integra todas estas cosas también una vez de regreso en casa.

ENG: What does the word "holistic" mean to you, and how does it reflect in the philosophy and approach of your retreat?

In terms of health, a holistic approach recognizes that a person's well-being can be influenced by multiple factors: physical, mental, emotional, and spiritual. That is why our focus comprises different factors, ensuring that the spiritual aspect is always included; it's not just about the body and mind.

What are the main objectives and benefits you seek to offer participants through your Holistic Retreat?

In a world that is constantly changing and demanding, our retreat offers a getaway to rest, unwind, and restore. These benefits begin with our location, enveloped in the Mediterranean vibes of sun and sea. The favorable climate, the wholesome food we serve, and the array of experiences all contribute to heightened awareness. It's the synthesis of these elements that promotes overall well-being.

In your opinion, what is the role of the mind-body-spirit connection in overall well-being, and how do you address it in your retreat?

When our body, mind, and spirit are interconnected, we feel aligned in our actions, thoughts, and emotions. The synergy of mind, body, and spirit empowers us with strength and clarity. Our retreat addresses this by incorporating breathing techniques, physical and energetic treatments, psychotherapy, yoga, and meditation.

Could you describe some of the practices or activities that are part of the experience in Cal Reiet and how these activities complement each other?

Our practices encompass SPA treatments, physical exercises, breathing techniques, yoga, meditation, shamanic healing, and psychotherapy. These elements work together harmoniously to create a comprehensive experience.

How do you select and design the physical environment of the retreat to contribute to the sense of well-being and connection with nature?

We carefully chose Cal Reiet due to its serene location in the southern part of the island. Notably, our vegetarian and vegan cuisine

aligns the body with nature. The natural connection is easily discovered through walks in nature and visits to the nearby sea. The Mediterranean climate, characterized by its sun and sea vibes, is essential and enhances the retreat's enchantment. Our own garden fosters tranquility, accompanied by the melodies of birds and the presence of animals that share the space. Collectively, these elements amplify the role of well-being.

What aspects of the retreat do you consider most challenging for participants, and how do you support them during those stages?

When one embarks on a retreat, they are already embracing a challenge. The shift to our diet (free of sugar, gluten, alcohol, medication, TV, and other addictions) often takes participants out of their comfort zone. It can be a confronting reality when you truly connect with your own state of being. The initial stages may feel challenging before improvement is experienced. Participants have the freedom to navigate the process at their pace; we support and encourage each individual's unique journey.

What advice would you give to someone who has never experienced a holistic retreat and is considering attending yours?

Here are some pieces of advice: Research the Cal Reiet programs and philosophy: We're here to help you choose the right retreat that resonates with your interests and goals.

Set clear intentions before arriving: Define what you wish to achieve, whether it's relaxation, personal growth, or simple joy.

Open your mind: Embrace new practices and perspectives that might lie outside your comfort zone. Such openness can lead to unexpected personal growth.

Disconnect from digital devices during the retreat.

Engage fully in the experience.

Practice self-care: Meditate, take walks in nature, and relish moments of solitude.

Nourish your body with mindful eating through our holistic food offerings.

Forge connections with nature, the gardens, and the sea.





Artmadams un hotel urbano con mucho arte

Carrer del Marquès de la Sènia, 34. Palma. Mallorca. Tel. 971 22 21 21

Una ventana abierta hacia la creatividad, a la colaboración y a la innovación artística // An open window to creativity, collaboration, and artistic innovation

Texto: John Headhunter / Fotografía: Artmadams hotel

"El edificio del actual Hotel Artmadams no era tal como es en la actualidad", nos cuenta Jaime España, el actual propietario. En sus inicios, en los años 40, se construyó como una clínica de maternidad, más tarde en 1960, los propietarios del aquel periodo lo transformaron en un hostel de dos estrellas.

Actualmente se ha convertido en un hotel urbano artístico y está bajo la dirección de Jaime España y Lluch Deyá. Esta familia mallorquina lo adquirió en 1997 y con las reformas aplicadas lo reabrió en el año 2000, ya con la categoría de cuatro estrellas. Desde entonces nunca ha parado de funcionar. Ah sí, en tiempos de pandemia, que nos frenaron a todos. Pero esta familia de empresarios supieron aprovechar el momento e invitaron al artista José Luis Mesas para embellecer su fachada, y debo decir que, a pesar de los problemas que les ocasionaron por culpa de una paupérrima clase política, actualmente se eleva como un monumento a la libertad y la creación artística.

El hotel dispone de una colección de arte moderno alrededor de sus áreas comunes de artistas de renombre. Además, como grandes amantes del arte, los propietarios convirtieron dos espacios del hotel en salas de exposiciones. La sala ArtGallery y la sala SkyLight, el segundo espacio expositivo con la peculiaridad de unas pantallas de LED que proyectan mandalas en el suelo. El arte brota por todas partes. En uno de los patios interiores se asoma una cabeza enorme de hierro del escultor Carlos Terroba, y en cada planta se contempla una extensa colección de esculturas y pinturas de artistas como Miguel Monegal, Víctor Candela, Ferrán Aguiló, Luis Maraver, Franck Sastre & Asun Glez y los nombres siguen. Un hotel que podríamos percibirlo como un museo de arte y no nos equivocáramos. Muchos de los artistas que exponen, ya son amigos de la familia y los propietarios no paran de contar maravillosas historias que rebosan cariño.

ENG: "The building of the current Hotel Artmadams was not as it is today," says Jaime España, the current owner. In its beginnings, in the 1940s, it was constructed as a maternity clinic. Later, in 1960, the owners of that period transformed it into a two-star hostel. Currently, it has become an urban hotel with a strong artistic flair and is under the management of Jaime España and Lluch Deyá. This Mallorcan family acquired it in 1997 and with the applied renovations, they reopened it in the year 2000, now with a four-star rating. Since then, it has never stopped operating. Oh yes, except for the times of the pandemic that slowed all of us down. But this family of entrepreneurs knew how to seize the moment and invited the artist José Luis Mesas to embellish its facade. I must say that, despite the problems caused by a poor political class, it now stands as a monument to freedom and artistic creation.

The hotel features a collection of modern art around its common areas, showcasing works from various renowned artists. Furthermore, as passionate art enthusiasts, the owners converted two spaces within the hotel into exhibition rooms. The ArtGallery room and the SkyLight room, the second exhibition space with the uniqueness of LED screens projecting mandalas onto the floor. Art flourishes everywhere. In one of the interior courtyards, a massive iron head crafted by the sculptor Carlos Terroba peers out, and on each floor, an extensive collection of sculptures and paintings from artists like Miguel Monegal, Víctor Candela, Ferrán Aguiló, Franck Sastre & Asun Glez, Luis Maraver... and the list goes on, can be contemplated. A hotel that could be perceived as an art museum, and we wouldn't be mistaken. Many of the exhibiting artists are already friends of the family, and the owners never cease to recount wonderful stories overflowing with affection toward their artistic acquisitions.

Innobar, un nuevo espacio que invita al disfrute

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



El local es cómodo y elegante, como debe ser una coctelería. Con un marcado carácter hedonista y de impecable diseño, Innobar se compone de dos ofertas con identidad propia que resultan complementarias. Por una parte, una coctelería con una oferta redonda que el público aclama: opciones líquidas en la gama de los clásicos y también cócteles de autor, y por otra parte, una acogedor espacio gastronómico en la primera planta, perfecto para celebrar eventos privados, donde la intimidad es el denominador común. "La idea surgió gracias a la demanda de sus clientes, para poder tomarse una copa o cóctel antes o después de la cena", comenta Markus Vinicius.

ENG: The venue is comfortable and elegant, as a cocktail bar should be. With a marked hedonistic character and impeccable design, Innobar consists of two distinct offerings with their own identities that complement each other. On one hand, there's a cocktail bar with a comprehensive selection that the public applauds: liquid options ranging from classics to signature cocktails. On the other hand, there's a cozy dining space on the first floor, perfect for hosting private events where intimacy is the common denominator. "The idea arose due to customer demand, to be able to have a drink or cocktail before or after dinner," says Markus Vinicius.

Ca Na Toneta: Las "guardianas" del entorno

Horitzó, 21. Caimari. Mallorca. Tel. 971 51 52 26

"La sostenibilidad no es solo una forma de trabajar, es una forma de entender la vida", afirman las hermanas Solivellas

Ca Na Toneta es un entrañable restaurante ubicado en una antigua casa mallorquina y con un estilo propio. Aquí fomentan las alianzas con la gastronomía, porque detrás siempre hay ganaderos, agricultores, productores involucrados. También inciden en la compra de producto de cercanía y comprar de manera responsable. La riqueza de un producto no depende de su valor en el mercado, sino de su proximidad, su frescura y su sabor", afirman la hermanas. ¿Acaso ser hospitalario no consiste en ofrecer a los demás lo mejor que uno tiene en casa? Maria y Teresa Solivellas ponen siempre sobre la mesa lo mejor de Mallorca. Además este año Ca Na Toneta recibe el premio HIDDEN GEM AWARDS, la joya escondida en el mediterráneo.



ENG: "Sustainability is not just a way of working, it's a way of understanding life," Solivellas sisters.

Ca Na Toneta is a charming restaurant located in an old Mallorcan house with a unique style. Here, they foster alliances with gastronomy because there are always farmers, growers, and producers involved behind the scenes. They also emphasize buying local products and making responsible purchases. The richness of a product does not depend on its market value but on its proximity, freshness, and flavor," the sisters state. Isn't being hospitable about offering others the best you have at home? Maria and Teresa Solivellas always bring the best of Mallorca to the table. Additionally, this year, Ca Na Toneta receives the MEDITERRANEAN HIDDEN GEM AWARDS,

El estilo de vida desde la filosofía de Son Figuerola

Plaça Mare de Déu de Lluch, 2, Inca. Mallorca. Tel. 971 88 07 21

Los productos que se encuentran en la Herbodietética Son Figuerola de Inca a menudo se utilizan con fines terapéuticos, tanto para abordar problemas de salud específicos como para mantener un estilo de vida saludable de manera general.



Entrevista a Carlos Salas de la Herbodietética Son Figuerola. Un experimentado astrólogo que regenta desde hace más de dos décadas esta herbodietética ecológica de Inca, donde podéis encontrar desde miel con certificado ecológico, hasta una amplia gama de productos de alimentación ecológica, fitoterapia, hierbas y venta a granel.

Sabemos que siempre ofreces los mejores productos y toda tu sabiduría hacia tus clientes. ¿Cuál es la misión principal de tu herbodietética y qué tipo de productos naturales ofreces? La misión principal es la de centrarse en la salud con un enfoque holístico. Tratar a cada persona como un todo en todos sus planos, físico, mental y espiritual con la máxima coherencia posible.

¿Cuál es tu enfoque distintivo en comparación con otras tiendas de productos naturales? Intentar tratar a cada persona con la máxima consideración, desde todos los ángulos posibles.

¿Qué criterios utilizas para seleccionar las hierbas y productos que vendes en tu tienda? Intentar ofrecer la mejor solución para cada caso concreto y siempre buscando la máxima calidad del producto.

¿Cómo brindas educación y asesoramiento a tus clientes sobre el uso adecuado de los productos herbarios? El asesoramiento siempre es individual. Entre todas las técnicas y herramientas con las que cuento, la carta astral natal es básica para mí, para poder ver los desequilibrios de la persona en concreto y trabajar en ellos haciéndolos conscientes.

¿Puedes compartir un ejemplo de cómo los productos de tu Herbodietética han tenido un impacto positivo en la salud o bienestar de tus clientes? El mejor ejemplo es el agradecimiento. Es la enorme satisfacción mutua que se produce gracias a los resultados y la confianza que te brindan los clientes.

ENG: Interview with Carlos Salas from Herbodietética Son Figuerola. An experienced astrologer who has been running this ecological herbodietetics store in Inca for over two decades, where you can find everything from organic certified honey to a wide range of organic food products, phytotherapy, herbs, and bulk sales.

We know that you always offer the best products and share your wisdom with your customers. What is the main mission of your herbodietetics store, and what kind of natural products do you offer? The main mission is to focus on health with a holistic approach.

Treating each person as a whole in all aspects—physical, mental, and spiritual with the utmost coherence possible.

What sets your approach apart from other natural product stores? Trying to treat each person with the utmost consideration, from every possible angle.

What criteria do you use to select the herbs and products you sell in your store? We aim to offer the best solution for each specific case while always seeking the highest product quality.

How do you provide education and guidance to your customers on the proper use of herbal products?

Guidance is always individualized. Among all the techniques and tools at my disposal, the natal astrological chart is fundamental for me to identify a person's specific imbalances and work on making them aware.

Can you share an example of how the products from your Herbodietética have had a positive impact on the health or well-being of your customers?

The best example is gratitude. It's the immense mutual satisfaction that arises thanks to the results and the trust that customers place in you.

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #206

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Miles Johnston

REDESCUBRE MALLORCA

INFOMAG MAGAZINE RECOMIENDA

SHOPPING

pág./page 60

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

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

Little India
Clothing & Complements
Victori, 6. Palma
Tel. 679 629 263

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

Son Figuerola
Herbodietética
Plaça Mare deDeu de Lluch, 2.
Inca. Tel. 971 870 721

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

BUSSINESS

pág./page 61

The Hub co-spaces
Coworking
Caro, 70. Palma
Tel. 971 079 589

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

Doblezero the agency
Publicidad & Marketing
Doblezerotheagency@gmail.com

Ganamos Reciclando
Máquinas Reciclaje
Ganamosreciclando.com

HOTELES

pág./page 64

Es Princep
Hotel boutique
Bala Roja, 1. Palma
Tel. 971 720 000

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

Glòria de Sant Jaume
Hotel boutique
Sant Jaume, 18. Palma.
Tel. 971 717 997

Llorenç Parc de la Mar
Hotel boutique
P. 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

Concepció by Nobis
Hotel boutique
Concepció, 34. Palma
Tel. 971 915 025

Hotel Artmadams
Hotel art gallery
Marqués de la Serna, 34. Palma
Tel. 971 222 121

RESTAURANTES

pág./page 64

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

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

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

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

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

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

Vandal
Cocina viajera
Plaza Progrso, 15. Palma.
Tel. 871 045 174

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

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

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

Brasa Madre
Carnes a la brasa
Sant Llorenç, 23. Palma.
Tel. 871 175 671

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

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

Bianco e Rosso
Cocina italiana
Fàbrica, 6. Palma.
Tel. 971 905 015

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

La Mujer de Verde
Vegan & vegetarian
Porta Santa Catalina, 1. Palma.
Tel. 871 173 739

Es Ginebró
Vegan & vegetarian
Bisbe Llompart, 124. Inca.
Tel. 971 500 209

Cal Reiet's Table
Vegan & vegetarian
Cal Reiet, 80. Santanyí
Tel. 971 947 047

The Store Deli & Bistro
Cocina fusión
Formentor, 169. Port Pollença.
Tel. 971 865 647

Mar y Paz
Cocina mediterránea viajera
Enginyer Felicià Fuster, 1.
Can Picafort. Tel. 971 85 00 23

Numa Beach
Mediterránea-asiática
Flamencs, 5. Playa de Muro.
Tel. 971 934 999

Los Patos
Mediterránea local
Camí de Can Blau, 42.
Port Alcúdia. Tel. 971 890 265

BARES CON ENCANTO

Pág./page 70-71

Donde el Paisi
Embutidos ibéricos & tapas
Industria, 13. Palma.

La Vélo Brewery
Craft beer
Industria, 23. Palma.

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

Lorien
Craft Beer
Caputxines, 5A: Palma



ACCEDE A NUESTRA GUÍA DE OCIO ONLINE A TRAVÉS DEL CÓDIGO QR Y CONTENIDOS EXCLUSIVOS ENTRANDO EN INFOMAG.ES



PIEL DE GALLINA

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 Exmachina, 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



PASATIEMPOS

pasatiempos.net

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

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

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

Pas d'en Quint, 3. Palma. Mallorca.
Tel. 971 72 59 80



ÓPTICA TOSCANA

opticatoscana.com

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

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

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

Paraires, 2. Palma. Mallorca.
Tel. 971 228 680



LITTLE INDIA

littlebigindia.com

ESP: Materiales de calidad, buenos diseños, artesanía y sostenibilidad de la India. Este espacio además es un lugar de encuentro conceptual con actividades culturales y educativas.

ENG: Quality materials, good designs, craftsmanship, and sustainability from India. This space is also a conceptual meeting place with cultural and educational activities.

DEU: Qualitätsmaterialien, gute Designs, Handwerkskunst und Nachhaltigkeit aus Indien. Dieser Raum ist auch ein konzeptioneller Treffpunkt mit kulturellen und bildenden Aktivitäten.

Carrer de la Victoria, 6. Palma. Mallorca.
Tel. 679 62 92 63



THE HUB CO-SPACES

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



GANAMOS RECICLANDO

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



DOBLECERO THE AGENCY

doblecerotheagency.wordpress.com

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

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

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

Contacto: doblecerotheagency@gmail.com
Tel. 664 728 211



NIDUS COWORKING

nidus39.com

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

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

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

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



COLMADO LA BÚFALA

labufala.es

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

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

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

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



MALLORCÀRIA

store.mallorcària.com

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

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

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

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



MEGARAWBAR

megarawbar.com

ESP: Los productos de Megarawbar ayudan a los atletas a superar los momentos de fatiga. Están realizados con ingredientes ecológicos altos en magnesio y potasio.

ENG: Megarawbar products help athletes overcome moments of fatigue. They are made with organic ingredients that are high in magnesium and potassium.

DEU: Die Produkte von Megarawbar helfen Athleten, Momente der Erschöpfung zu überwinden. Sie werden aus ökologischen Zutaten hergestellt, die reich an Magnesium und Kalium sind.

Carrer Joan Carles I, 46. Lloseta. Mallorca.
Tel. 645 66 40 12



SON FIGUEROLA

herbodietética ecológica

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

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

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

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



LLORENÇ PARC DE LA MAR

elllorenc.com/es

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

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

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

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



HOTEL CORT

hotelcort.com

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

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

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

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



POSADA TERRA SANTA

posadaterrasanta.com/de

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

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

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

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



RIAD PALMA

palmariad.com

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



GLÒRIA DE SANT JAUME

gloriadesantjaume.com

ESP: El hotel que ocupa un edificio restaurado del siglo XIX y está en una de las casas señoriales más representativas de la antigua nobleza mallorquina.

ENG: The hotel occupies a restored 19th-century building and is located in one of the most representative manor houses of the former Mallorcan nobility.

DEU: Das Hotel befindet sich in einem restaurierten Gebäude aus dem 19. Jahrhundert und liegt in einem der repräsentativsten Herrenhäuser des ehemaligen mallorquinischen Adels.

Sant Jaume, 18. Palma. Mallorca.
Tel. 971 717 997



CONCEPCIÓ BY NOBIS

concepceiobynobis.com

ESP: Un acogedor y relajante oasis que ofrece tanto a viajeros como a locales sus 31 habitaciones y suites, todo diseñado por la galardonada firma sueca Wingårdhs.

ENG: A cozy and relaxing oasis that offers its 31 rooms and suites to both travelers and locals, all designed by the award-winning Swedish firm Wingårdhs.

DEU: Eine gemütliche und entspannende Oase, die Reisenden und Einheimischen 31 Zimmer und Suiten bietet, allesamt entworfen von der preisgekrönten schwedischen Firma Wingårdhs.

Concepció, 34. Palma. Mallorca.
Tel. 971 915 025



HOTEL ARTMADAMS

hotelartmadams.com

ESP: El Hotel Artmadams es un lujoso establecimiento de 4 estrellas ubicado a solo 4 km del centro de Palma de Mallorca. Siéntete como en casa en una de las 81 habitaciones.

ENG: Hotel Artmadams is a luxurious 4-star property conveniently located only 4km (2.5mi) from the centre of Palma De Mallorca. Feel at home in one of the 81 rooms.

DEU: Das Hotel Artmadams ist ein luxuriöses 4-Sterne-Hotel, das günstig nur 4 km vom Zentrum von Palma de Mallorca entfernt liegt. Fühlen Sie sich wie zu Hause in einem der 81 Zimmer.

Marquès de la Sènia, 34. Palma. Mallorca.
Tel. 971 22 21 21



ES PRINCEP

esprincep.com

ESP: Sus lujosas y elegantes habitaciones superan las expectativas del viajero moderno, son extraordinariamente luminosas y ofrecen unas vistas difíciles de olvidar

ENG: Our luxuriously elegant rooms not only meet the modern traveller's needs and exceed their expectations, but are blissfully light and boast unforgettable views.

DEU: Unsere luxuriös-eleganten Zimmer erfüllen nicht nur die Bedürfnisse der heutigen Reisenden, überzeugen durch viel Helligkeit und unvergessliche Aussichten.

Bala Roja, 1. Palma. Mallorca.
Tel. 971 720 000



CA NA TONETA

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: 82€

ENG: Lovely restaurant with its own garden. Seasonal dishes. Wild, fresh and tasty cuisine. Excellent selection of natural wines. Tasting menu: 82€

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



THE WINE SIDE

thewineside.es

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

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

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

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



TOMEU LASSIO

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 selbstverständlichste Art die moderne Küche mit der mallorquinischen Küche. Traditionelle Gerüche und hochwertige Zutaten. Degustationsmenü: (50€)

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



AROMATA

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



EMILIO INNOBAR

emilioinno.com

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

ENG: His secret for cooking a great fish is to make sure the fish is as fresh as possible, and never to cut it or prepare it until just before it is going to be served.

DEU: "Fine Fusion" nennt Markus Vinicios seine japanisch-mexikanisch-mediterrane-Cross-Over-Küche, die er in seinem stylischen Restaurant in der Innenstadt von Palma präsentiert.

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



QUINTA AVENIDA

restaurantequintaavenida.com/es

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

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

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

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



DARUMA

daruma-restaurant.com

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

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

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

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



VANDAL

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



S'ÀNGEL BISTRÓ

restaurantesangel.es

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

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

DEU: Eine spanische Küche mit internationalen Einflüssen vor. Es gibt eine große Auswahl spanischer Weine und französischer Champagner.

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



LA VIEJA DE JONAY

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



BRASA MADRE

brasamadre.com

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

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

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

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



WINE & FOOD

wineandfoodpalma.com

ESP: En este céntrico restaurante ofrecen una cocina mediterránea enraizada en el recetario internacional y una amplia oferta en vinos.

ENG: In this centrally located restaurant, they offer a Mediterranean cuisine rooted in the international recipe book, along with an extensive selection of wines.

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



HEMUDU

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

ESP: Cocina de la India en pleno Paseo Marítimo. Deliciosos platos 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



MR XIAO

mrxiaorestaurant.com

ESP: Un concepto 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



SUMAQ

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



LOS PATOS

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



BIANCO E ROSSO

biancoerossomallorca.com

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

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

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

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



CASA ALVARO

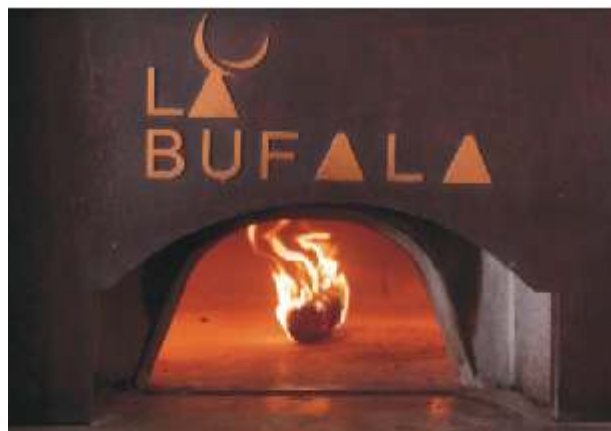
tapas & raciones

ESP: Elabora sus platos con productos locales y la carta incluye opciones vegetarianas. Algunas de sus especialidades son: escalibada, tortilla española, gambas al ajillo...

ENG: They prepare their dishes using local products, and the menu includes vegetarian options. Some of their specialties include escalivada, Spanish omelette, and garlic shrimp.

DEU: Sie stellen ihre Gerichte mit regionalen Produkten her und die Speisekarte enthält vegetarische Optionen. Einige ihrer Spezialitäten sind Escalivada, Spanisches Omelett und Knoblauchgarnelen...

Carrer de Vicari Pastor, 17. Sóller. Mallorca.
Tel. 871 70 93 15



LA BUFALA RISTORANTE

labufala.es

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

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

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

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



ARTWALL

hotelartmadams.com

ESP: En la 1ª planta del hotel podrás acceder al Bar-Restaurante con vistas únicas al mural realizado por José Luís Mesas donde podrás disfrutar de excelente cocina mediterránea.

ENG: On the 1st floor of the hotel, you will be able to access the Bar-Restaurant with unique views of the mural created by Mesas, where you can enjoy excellent Mediterranean cuisine.

DEU: Im 1. Stock des Hotels haben Sie Zugang zur Bar-Restaurant mit einzigartigem Blick auf das Wandgemälde von Mesas, wo Sie ausgezeichnete mediterrane Küche genießen können.

Marquès de la Sènia, 34. Palma. Mallorca.
Tel. 971 22 17 37



LA MUJER DE VERDE

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€



TEMPLE NATURA

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



CAL REIET'S TABLE

calreiet.com

ESP: Uno de los mejores restaurantes vegetarianos de la isla ubicado en el Cal Reiet Holistic Retreat. Su cocina saludable, sabrosa y basada en vegetales es un bálsamo para el cuerpo.

ENG: One of the best vegetarian restaurants on the island. The tasty, healthy and plant-based cuisine at Cal Reiet Holistic retreat is your oasis in the hustle and bustle of everyday life.

DEU: Eines der besten vegetarischen Restaurants auf der Insel. Die geschmackvoll, gesunde und Pflanzenbasierende Küche im Cal Reiet Holistic Retreat ist ihre Oase in der hektik des Alltages.

Cal Reiet, 80. Santanyí. Mallorca.
Tel. 971 947 047



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 smash 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 smash 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



DONDE EL PAISI

dondeelpaisi.com

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

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

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

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



LORIEN

lorienbar.com

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

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

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

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



TOUTATIS CERVECERÍA

toutatis.es

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

ESP: Aquí puedes encontrar lo que buscas: comprar lo que necesitas 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



IZIZI NUNNAK

izizinunnak.com

ESP: El ambiente íntimo y sofisticado es ideal para una cena romántica, y la cocina internacional permite a los comensales una experiencia global.

ENG: The intimate and sophisticated ambiance is perfect for a romantic dinner, and the international cuisine allows diners to have a global experience.

DEU: Die intime und anspruchsvolle Atmosphäre ist ideal für ein romantisches Abendessen, und die internationale Küche ermöglicht den Gästen ein globales Erlebnis.

Vicari Joaquim Fuster, 73. (Molinar) Palma Tel. 871 23 24 32



MAR Y PAZ

marypazcanpicafort.com

ESP: Un espacio con aire "surfer" decorado con mucho arte con mobiliario de reciclaje. Ofrece cocina mediterránea viajera y deliciosos 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



PONDEROSA BEACH

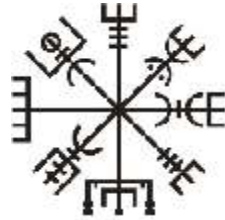
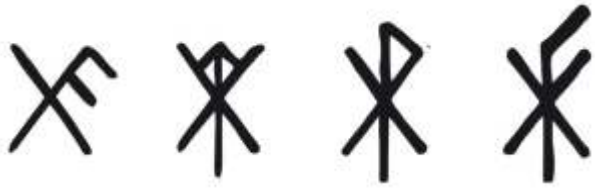
ponderosabeach.com

ESP: Un romántico restaurante frente al mar. Ofrece cocina mediterránea contemporánea, deliciosas paellas y algún que otro plato exótico. Disfruta de sus cócteles y las vistas del lugar.

ENG: A romantic restaurant facing the sea. It offers contemporary Mediterranean cuisine, delicious paellas, and some exotic dishes. Enjoy their cocktails and the views of the place.

DEU: Ein romantisches Restaurant mit Blick auf das Meer. Es bietet zeitgenössische mediterrane Küche, köstliche Paellas und einige exotische Gerichte. Genieße ihre Cocktails und die Aussicht auf den Ort.

Casetes des Capellans, 123. Palma. Mallorca. Tel. 971 184 118



COVER BY RYAN HESHKA
ISSUE # 206

EDITA

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

CEO & FOUNDER

Carlos Villalonga Cánaves
carlos@infomag.es

DIRECCIÓN DE ARTE & FOUNDER

Rositsa I. Kyoseva
arte@infomag.es

PUBLICIDAD

Arancha García, John Headhunter.
publicidad@infomag.es

REDACCIÓN & TRADUCCIONES

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

AGRADECIMIENTOS

Herbert Marcuse, Franco "Bifo" Berardi, Camille Paglia, Brandi Milne, Vincent Desiderio, Asun Glez & Franck Sastre, Ausenta, Ryan Heshka, Richard Quinn (London), Piel de Gallina (Palma), Pasatiempos (Palma), Mar y Paz (Can Picafort), Cal Reiet Holistic Retreat (Santanyi), Mallorcària (Palma), Bodegas y Viñedos Codorniu Raventós, Ganamos Reciclando (Balears).



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





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

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



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

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



¿TE GUSTARÍA HACER ALGO EXTRAORDINARIO HOY?

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

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

¿Se te ocurre algo más extraordinario?

HAZTE SOCIO DE UNICEF

900 907 500

unicef.es/hazte-socio

unicef 



unicef