

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #207

lifestyle & subculture magazine

+18

YIN KUN Y LA HISTORIA DE CHINA

ANTI-EDIPO: CAPITALISMO Y ESQUIZOFRENIA

NOIR KEI NINOMIYA: UN CIERTO ESTILO PUNK

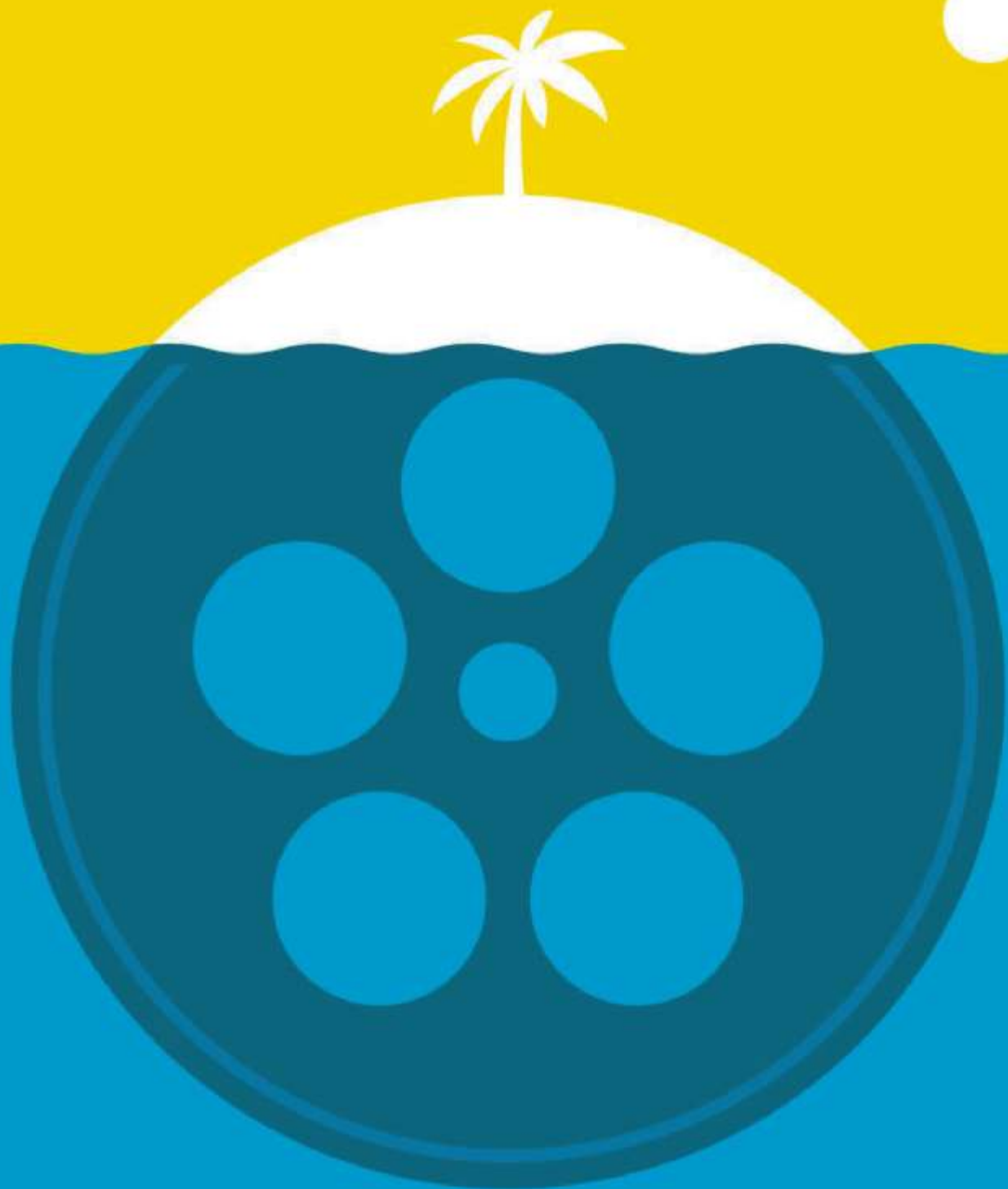
THE WINE SIDE: LA COCINA DE PRODUCTO

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





12th Evolution

MALLORCA INTERNATIONAL FILM FESTIVAL

18 – 24 Oct. 2023





© Chema Madoz

CONTENIDOS

ISSUE #207

TOMA NOTA

- 12. ¿De qué trata Alicia en el país de las maravillas?
- 14. La Regla Crítica: Metaloides y Humanoides por Carlos Penas
- 16. Anti-Edipo: capitalismo y esquizofrenia

ARTISTAS

- 20. Retratos de introspección de Miles Johnston
- 24. La belleza aterradora en los retratos de Monika Mostowik
- 28. Los laberintos mentales de Alex Eckman-Lawn
- 32. Los autorretratos de Yue Minjun
- 36. Yin Kun y la historia de China

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Los diseños de Noir Kei Ninomiya.
- 46. Must Have

FESTIVAL DE CINE

- 48. Arranca la 12ª edición de Evolution Mallorca International Film Festival

FOODIES & TRAVELERS

- 50. The Wine Side. Una mirada que va más allá del plato
- 56. S'Ángel bistro y su cocina de producto impecablemente ejecutada
- 57. Daruma restaurante japonés, un imprescindible
- 57. Bianco e Rosso, el lugar perfecto para entregarte al 'dolce far niente'

INFOMAG THE GUIDE

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

toma nota
SUMARIO



**ANTI-EDIPO:
CAPITALISMO Y
ESQUIZOFRENIA**

Pág. 16. El "Anti Edipo" de Deleuze & Guattari, un método fecundo para analizar las máquinas deseantes ..
ENG: Deleuze & Guattari's 'Anti-Oedipus,' a fruitful method for analyzing desiring machines and their social ..

**¿DE QUÉ TRATA ALICIA
EN EL PAÍS DE LAS
MARAVILLAS?**

Pág. 12. Sueños, locura y matemáticas. Un libro entrañable, pero también misterioso...
ENG: Dreams, Madness, and Mathematics. An endearing yet mysterious book...

**LA REGLA CRÍTICA:
METALOIDES Y
HUMANOIDES**

Pág. 14. Carlos Penas de vuelta con su apartado llamado -La Regla Crítica- con el artículo Metaloides y Humanoides
ENG: Carlos Penas is back with his section called 'La Regla Crítica..

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo
SUMARIO



YIN KUN Y LA HISTORIA DE CHINA

Pág. 36. Los personajes de Yin, redondos, rechonchos y rosados, representan escenas de la tradición folclórica ..

ENG: The characters in Yin, short, chubby, and pink, represent scenes from the folkloric tradition

LOS LABERINTOS MENTALES DE ALEX ECKMAN-LAWN

Pág. 28. Estos laberintos mentales, como los que Eckman-Lawn ha tallado en papel, a menudo conducen a..

ENG: These mental mazes, like the ones Eckman-Lawn has carved on paper, often...

LA BELLEZA ATERRADORA EN LOS RETRATOS DE MONIKA

Pág. 32. Con estas muñecas como modelos para su fotografía, Mostowik cuenta historias universales

ENG: With these dolls as models for her photography, Mostowik tells stories ..



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



**DRESSCODE:
NOIR KEI NINOMIYA**

Pág. 42. La belleza de sus diseños está ligada a un cierto estilo punk que producía un efecto visual convincente.

ENG: The beauty of his designs tied to a certain punk style that created a compelling visual effect...

**INFOMAG
MUST HAVE**

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



THE WINE SIDE. UNA MIRADA QUE VA MÁS ALLÁ DEL PLATO

Pág. 48. Ofrecen la mejor materia prima, deseando que estos sabores perduren en la memoria...

ENG: They offer the best products, hoping that these flavors endure in memory..

S'ÁNGEL BISTRO, TU CASA DE COMIDAS FAVORITA

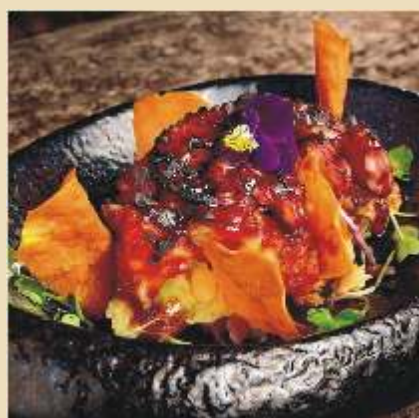
Pág. 56. La cocina de siempre, impecablemente ejecutada y de temporada...

ENG: Traditional cuisine, impeccably executed and seasonal...

BIANCO E ROSSO, Y LA COCINA ITALIANA

Pág. 57. Bianco e Rosso, el lugar perfecto para entregarte al 'dolce far niente'

ENG: Bianco e Rosso, the perfect place to indulge in the 'dolce far niente'...



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



¿De qué trata Alicia en el país de las maravillas?

Por *Meteo León*

Sueños, locura y matemáticas. Un libro entrañable, pero también misterioso, *Alicia en el país de las maravillas* lleva más de 150 años despertando las hipótesis más excéntricas sobre su verdadero significado.

¿De qué trata realmente Alicia en el país de las maravillas?. Pocos libros en la historia de la literatura gozan de una aceptación tan unánime como *Alicia en el país de las maravillas*, esa invención genial y entrañable de Lewis Carroll (pseudónimo de Charles Lutwidge Dodgson) que ha cautivado a lectores de todo el mundo desde que fue publicada, hace 150 años. Paradójicamente, aunque el libro ha tenido muchísimos lectores a lo largo de ese tiempo, ello no ha resultado en poder decir de qué trata el libro realmente.

Es cierto que en al menos un par de momentos de su carrera como profesor, Vladimir Nabokov aconsejó a sus estudiantes no mezclar realidad con literatura y desconfiar de quienes intentan encontrar una en la otra, porque hasta cierto punto se trata de universos distintos que funcionan cada uno con sus propias reglas.

Sin embargo, también es posible decir que se trata de un impulso de la curiosidad más o menos inevitable, un intento de descifrar el pensamiento del autor y conocer el verdadero significado de una metáfora.

En este caso estas son algunas de las hipótesis más populares al respecto.

SEXO. Algunos años después de que el psicoanálisis comenzó a ganar presencia en medios intelectuales y académicos, surgió cierta tendencia a encontrar una interpretación sexual de prácticamente cualquier fenómeno.

En este sentido, bajo la premisa un tanto burda de que Freud había demostrado que el sexo está en todo lo que hacemos, se pensó entonces que la literatura no era una excepción.

Así, la caída de Alicia "down the rabbit-hole" sería, desde esta perspectiva, una suerte de regresión al útero materno que

finaliza con un renacimiento.

Además, recordemos que Carroll tenía una afición singular por las niñas, a medio camino entre la estética y la perversión.

DROGAS. ¿Por qué parece tan sencillo explicar el efecto de diversas drogas con escenas de Alicia en el país de las maravillas? Después de todo, esto puede no ser una casualidad. Hasta ahora no hay evidencia de que Lewis Carroll haya consumido algún tipo de sustancia alucinógena para escribir, más allá de ciertos excéntricos remedios homeopáticos; sin embargo, varios pasajes en el libro (marcadamente el episodio de la oruga fumadora) sugieren lo contrario.

CHISTE LOCAL. En su ensayo sobre la dificultad, George Steiner recurre a la *Comedia de Dante* para mostrar cómo a veces los autores incorporan circunstancias de su contexto inmediato a su obra, por ejemplo, con "un chismorreo tan privado que la elucidación depende de una familiaridad casi de calle a calle con la Florencia del siglo XIII". Para algunos, algo similar sucede con *Alicia en el país de las maravillas*, en donde algunos personajes y situaciones son conversiones en clave irónica del mundo de Carroll: de sí mismo, de las hermanas Lidell (Lorina, Alice y Edith, a quienes Carroll dedicó el cuento), del croquet que se jugaba en la época, etcétera.

DESÓRDENES ALIMENTICIOS. La comida es uno de los motivos constantes a lo largo de la narración, sea en su forma más obvia (por ejemplo, el pastel que come Alicia y que mágicamente la agiganta) o, con un sentido un poco más simbólico, en esa rara preocupación de algunos personajes por comer o ser comidos. Por este detalle y por lo que se sabe de los hábitos alimenticios de Carroll (era muy delgado y a veces almorzaba sólo una galleta), hay quienes piensan que la

obra habla también de desórdenes alimenticios.

SUEÑOS. Estructuralmente, la narración de Alicia en el país de las maravillas es extraña: aunque todo comienza con cierta "normalidad", pronto esta se disuelve en una sucesión ininterrumpida de episodios fantásticos por los que Alicia transita sin aparente conexión lógica entre uno y otro... al igual que en los sueños. Hablando sobre su obra, alguna vez Carroll dijo al dramaturgo Tom Taylor que "todo es un sueño, pero no quise revelarlo sino hasta el final".

LÓGICA, MATEMÁTICAS, AJEDREZ.

Como es sabido, Lewis Carroll fue un gran estudioso de las ciencias de la lógica y las matemáticas, de donde se derivó también su interés sumamente cultivado por el ajedrez y en general los enigmas lúdicos asociados con el cálculo y el pensamiento racional. En este sentido, aunque menos conocida, su obra científica al respecto fue abundante y notable, comprendiendo tratados sobre álgebra, geometría y otras áreas de los campos mencionados, así como títulos (estos sí un poco más populares) de la llamada "matemática recreativa" como *El juego de la lógica*. En el caso de *A través del espejo* y lo que Alicia encontró ahí, recordemos que el relato abre con el diagrama de una partida de ajedrez, representada tanto en tablero como en notación.

Esto se debe a que, en la idea original de Carroll, la travesía fantástica en la que Alicia se ve implicada en esa segunda parte de sus aventuras es un reflejo hiperbólico del camino que sigue un peón desde su casilla original hasta el extremo del tablero en el terreno enemigo, en donde alcanzará finalmente el escaque donde será coronado y por ende convertido en reina.

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

Metaloides y Humanoides

Por Carlos Penas



Me llamo Arsénico Bobbynov, su asistente virtual de lectura, pero usted puede llamarme Bobbo. A partir de este momento, seremos monitoreados con el fin de garantizar la calidad de nuestras relaciones. Si lo que quiere es leer el artículo completo, escriba la palabra read, en mayúsculas, y pulse la tecla intro, si desea que le hagamos una sinopsis del mismo, escriba la palabra short, en mayúsculas, y pulse la tecla intro, si prefiere comunicarse con un agente, escriba la palabra humanoide, en mayúsculas, y pulse la tecla intro.

- HUMANOIDE, intro.

- Todos nuestros agentes están ocupados, el tiempo estimado de espera es de cincuenta y cinco minutos. Le rogamos disculpe las molestias y que se vuelva a poner en contacto con Bobbynov, su asistente virtual.

- Me llamo Arsénico Bobbynov, su asistente virtual de lectura, pero usted puede llamarme Bobbo. A partir de este momento, seremos monitoreados con el fin de garantizar la calidad de nuestras

relaciones. Si lo que quiere es leer el artículo completo, escriba la palabra read, en mayúsculas, y pulse...

- READ, intro.

- En el artículo se han detectado varias palabras que, por ser políticamente incorrectas, han sido sustituidas por otras de significado similar. Si desea leerlo, por favor, escriba en mayúsculas la palabra censored y pulse la tecla intro. En caso contrario, si lo que quiere es comunicarse con un agente, escriba en mayúsculas la palabra humanoide y pulse la tecla intro.

- HUMANOIDE, intro.

- Todos nuestros agentes están ocupados. Le rogamos disculpe las molestias y que se vuelva a poner en contacto con su asistente virtual pasados unos minutos.

- Me llamo Arsénico Bobbynov, su asistente virtual de lectura, pero usted puede llamarme Bobbo. A partir de este momento, seremos monitoreados...

- READ, intro.

- En el artículo se han detectado varias palabras que, por ser políticamente

incorrectas, han sido sustituidas por otras de significado similar. Si desea leerlo, por favor, escriba en mayúsculas la palabra censored y pulse la tecla intro. En caso contrario...

- CENSORED, intro.

"Los silencios son necesarios para que las palabras suenen nítidas. Al juntarse los labios, la boca se cierra herméticamente y se activa un proceso de lavado y centrifugado que desinfecta la lengua, elimina las bacterias y remineraliza el esmalte dental. Son imprescindibles...

- Para leer el artículo completo, tiene que registrarse. Para ello, sólo tiene que crear un nombre de usuario y una contraseña con un mínimo de seis dígitos.

- Bobbo, vete a la puta mierda. Que te jodan.

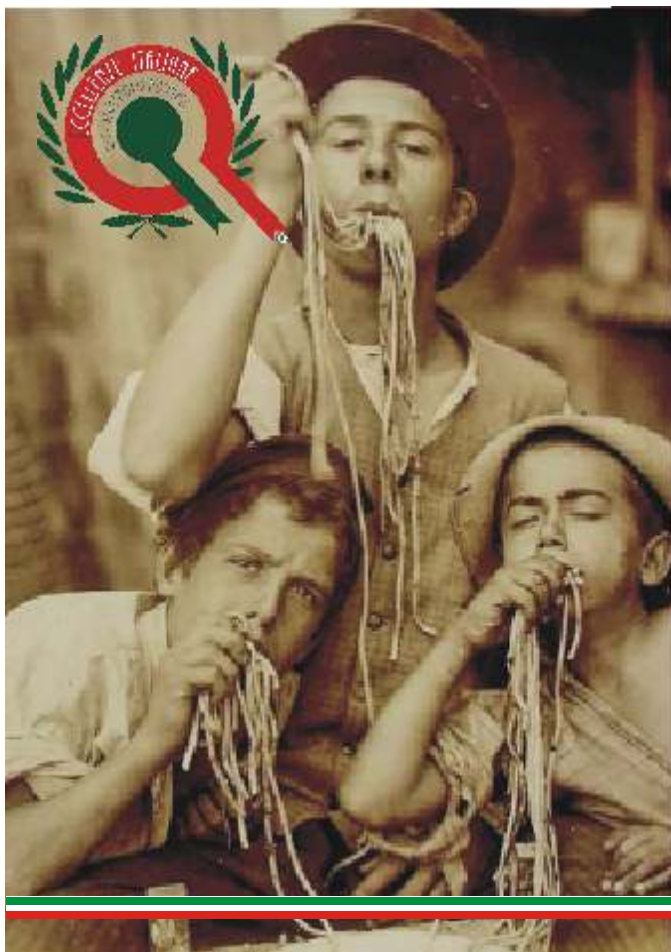
- Gracias, señor, pero no puedo ausentarme de mi lugar de trabajo. Si ya está registrado, sólo tiene que solicitar el PIN e introducirlo cuando se lo pida el sistema.

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 ·





ANTI-EDIPO: CAPITALISMO Y ESQUIZOFRENIA

El "Anti Edipo" de Deleuze & Guattari ya es una referencia clásica y el esquizoanálisis –que se propone desedipizar el inconsciente para acceder a los verdaderos problemas– un método fecundo para analizar las máquinas deseantes y sus productos sociales

Por Michel Foucault

Partiendo del convencimiento de que «Edipo no sirve absolutamente para nada», Deleuze y Guattari se impregnan de la atmósfera cultural del período, en especial del Foucault de Las palabras y las cosas, y afirman que la invención del hombre por el hombre burgués de que habla éste último puede comprenderse mejor a partir del análisis de los mecanismos de producción del hombre en la sociedad actual, es decir, a partir de la disección de la máquina social capitalista que los autores acometen mediante el procedimiento de decodificación-territorialización.

Durante los años 1945-1965 en Europa, había una determinada manera correcta de pensar, un cierto estilo de discurso político, una cierta ética para intelectuales. Había que tutearse con Marx, no dejar que los sueños vagabundeasen demasiado lejos de Freud, y tratar los sistemas de signos el significante con el mayor respeto. Esas eran las tres condiciones

que convertían en aceptable esta singular ocupación que consiste en escribir y enunciar una parte de verdad acerca de sí mismo y de su época.

Después vinieron cinco años breves, apasionados, cinco años de júbilo y de enigma. A las puertas de nuestro mundo, Vietnam, evidentemente, y el primer gran golpe asestado a los poderes constituidos. Pero aquí, dentro de nuestras murallas, ¿qué estaba ocurriendo, exactamente?

¿Una amalgama de política revolucionaria anti-represiva? ¿Una guerra librada en dos frentes, el de la explotación social y la represión psíquica? ¿Una escalada de la libido, modulada por el conflicto de clases? Es posible. De todos modos, es a partir de esta interpretación familiar y dualista que se ha pretendido explicar los acontecimientos de esos años. El sueño que, entre la Primera Guerra Mundial y el advenimiento del fascismo, mantuvo bajo su encanto a las fracciones más utópicas de Europa la Alemania de Wilhem Reich y

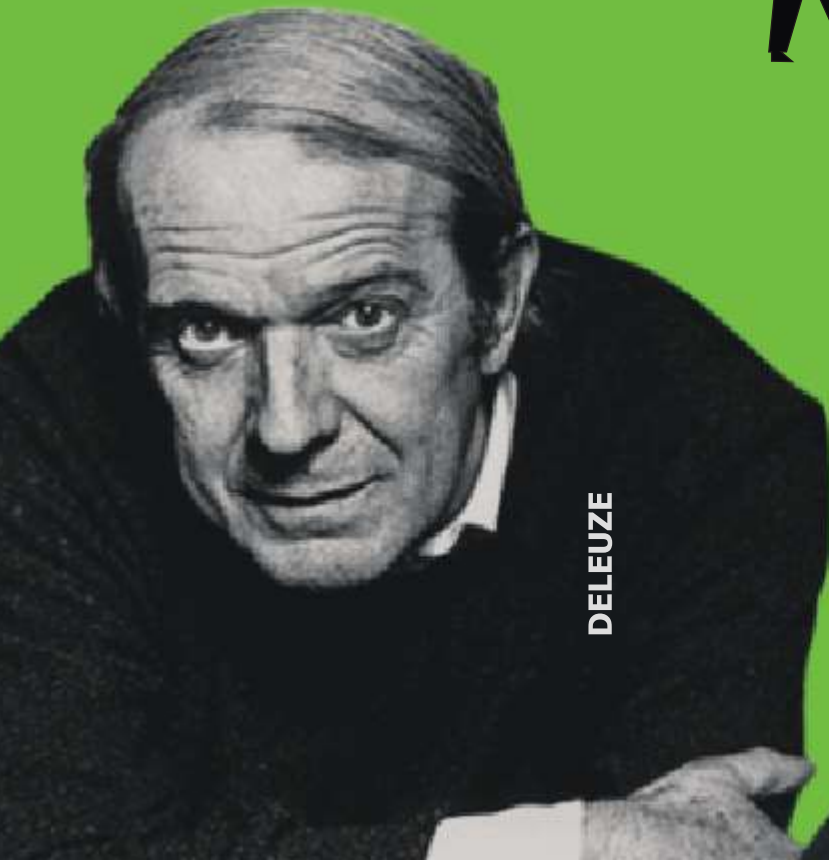
la Francia de los surrealistas había regresado para arrebolar a la mismísima realidad: Marx y Freud iluminados por una sola incandescencia.

Pero, ¿fue realmente esto lo que ocurrió? ¿Fue realmente una recuperación del proyecto utópico de los años treinta, esta vez a la escala de la práctica histórica? ¿O bien, por el contrario, hubo un movimiento hacia luchas políticas que ya no se adecuaban al modelo prescrito por la tradición marxista? ¿Hacia una experiencia y una tecnología del deseo que habían dejado de ser freudianas? Es cierto que los viejos estandartes fueron enarbolados una vez más, pero el combate se desplazó y ganó nuevas zonas.

El **Anti-Edipo** muestra en primer lugar, la extensión del terreno cubierto. Pero es mucho más que eso. No derrocha su caudal en denigrar viejos ídolos, si bien es cierto que se divierte mucho con Freud. Y, sobre todo, nos incita a ir más lejos.

DELEUZE GUATTARI

Gilles Deleuze y Félix Guattari, en el periodo de máxima transformación social, escribieron a cuatro manos el que se considera el manifiesto de la generación de la década de 1970. Cuando se conocieron, en 1969, no podían ser más diferentes: Deleuze era un filósofo ya consolidado, con numerosas publicaciones, que escribía sobre Nietzsche, Spinoza, Bergson y se reunía con Michel Foucault; Guattari era un psiquiatra, un lacaniano desde el principio, contestatario y revolucionario, cercano a la extrema izquierda. Juntos se enfrentaron al psicoanálisis tradicional: con **El Anti-Edipo: capitalismo y esquizofrenia** y, ocho años después, con su continuación **Mil mesetas: capitalismo y esquizofrenia**, le acusan de estar al servicio del poder y del orden preestablecido y critican los conceptos de Edipo y familia. También escriben sobre Kafka, música electrónica y capitalismo. Su colaboración duró hasta 1991, cuando publicaron *¿Qué es la filosofía?*, con el que se adentraron en el mundo imposible de una filosofía que hay que «hacer», siempre en movimiento y en proceso.



DELEUZE



GUATTARI

Sería un error leer el **Anti-Edipo** como la nueva referencia teórica, es decir, esa famosa teoría que tan a menudo nos ha sido anunciada: la que todo lo englobará, esa absolutamente totalizadora y tranquilizante; esa, se nos asegura, "que tanto necesitamos" en esta época de dispersión y de especialización, de donde "la esperanza" ha desaparecido. No hay que buscar una "filosofía" en esta extraordinaria profusión de nociones nuevas de conceptos-sorpresas. El **Anti-Edipo** no es un Hegel relumbroso. Yo creo que la mejor manera de leer el **Anti-Edipo**, consiste en abordarlo como un «arte», en el sentido en que se habla de «arte erótico», por ejemplo. Apoyándose en las nociones, en apariencia abstractas, de multiplicidades, flujos, dispositivos y ramificaciones, el análisis de la relación del deseo con la realidad y con la «máquina» capitalista aporta respuestas a preguntas concretas. Preguntas que se preocupan menos del por qué de las cosas que de su cómo. ¿Cómo se introduce el deseo en el pensamiento, en el discurso, en la acción? ¿De qué manera el deseo puede y debe desplegar sus fuerzas en la esfera de lo político e intensificarse en el proceso de derrumbamiento del orden establecido? *Ars erotica, ars theoretica, ars politica.* De allí los tres adversarios a los cuales el **Anti-Edipo** se halla confrontado: Tres adversarios que no poseen la misma fuerza, que representan grados diversos de amenaza, y que el libro combate con diferentes medios.

1. Los ascetas políticos, los militantes morosos, los terroristas de la teoría, aquellos que quisieran preservar el orden puro de la política y del discurso político. Los burócratas de la revolución y los funcionarios de la Verdad.
2. Los lamentables técnicos del deseo los psicoanalistas y semiólogos que registran cada signo y cada síntoma y que desearán reducir la organización múltiple del deseo a la ley binaria de la estructura y de la carencia.
3. Por último, el enemigo mayor, el adversario estratégico (ya que la oposición de el **Anti-Edipo** con sus otros enemigos constituye más bien un combate táctico): el fascismo. Y no solamente el fascismo histórico de Hitler y de Mussolini que tan bien supo movilizar y utilizar el deseo de

las masas- sino también el fascismo que existe en todos nosotros, que habita en nuestros espíritus y está presente en nuestra conducta cotidiana, el fascismo que nos hace amar el poder, desear esa cosa misma que nos domina y nos explota.

Yo diría que el **Anti-Edipo** (ojalá que sus autores me perdonen) es un libro de ética, el primer libro de ética escrito en Francia desde hace mucho tiempo (y de ahí, tal vez, la razón por la cual su éxito que no se limita a un "lectorado" en particular: ser **Anti-Edipo** se ha convertido en un estilo de vida, en un modo de pensar y de vivir). ¿Cómo hacer para no convertirse en fascista incluso cuando (sobre todo cuando) se cree ser un militante revolucionario? ¿Cómo hacer desaparecer de nuestro discurso y de nuestros actos, de nuestros corazones y placeres, ese mismo? ¿Cómo arrancar ese fascismo incrustado en nuestro comportamiento? Los moralistas cristianos buscaban las trazas de la carne que se habían introducido en los repliegues del alma. Deleuze y Guattari, en cambio, acechan las más ínfimas partículas del fascismo en el cuerpo.

Rindiendo un modesto homenaje a San Francisco de Sales podría decirse que el **Anti-Edipo** es una introducción a la vida no fascista.

Este arte de vivir contrario a todas las formas de fascismo, ya estén instaladas o próximas de serlo, van acompañadas de un cierto número de principios esenciales, que yo resumiría como sigue si tuviera que convertir este gran libro en un manual o una guía de la vida cotidiana:

- Liberad la acción política de toda forma de paranoia unitaria y totalizadora.
- Incrementad la acción, el pensamiento y los deseos mediante proliferación, yuxtaposición y disyunción, antes que por subdivisión y jerarquización piramidal.
- Liberaos de las viejas categorías de lo Negativo (la ley, el límite, la castración, la carencia, la laguna) que el pensamiento occidental ha sacralizado durante tanto tiempo como forma de poder y modo de acceso a la realidad. Preferid aquello que es positivo y múltiple, la diferencia a la uniformidad, los flujos a las unidades, las disposiciones móviles a los sistemas.

Considerad que lo que es productivo no es sedentario sino móvil.

- No imaginéis que haya que ser triste para ser militante, incluso si lo que se combate es abominable. Es el vínculo del deseo a la realidad (y no su fuga en las formas de la representación) el que posee una fuerza revolucionaria.

- No utilizéis el pensamiento para dar a una práctica política el valor de Verdad; ni la acción política para desacreditar un pensamiento, como si no fuera más que pura especulación. Utilizad la práctica política como un intensificador del pensamiento, y el análisis como un multiplicador de las formas y de los dominios de intervención de la acción política.

- No exijáis a la política que restablezca los «derechos» del individuo tal cual han sido definidos por el filósofo. El individuo es el producto del poder. Lo que hay que hacer es «desindividualizar» por la multiplicación y el desplazamiento, por la suma de combinaciones diferentes. El grupo no debe ser el vínculo orgánico que une a individuos jerarquizados, sino un constante generador de «desindividualización».

- No os enamoréis del poder.

- Podría incluso decirse que Deleuze y Guattari aman tan poco el poder que trataron de neutralizar los efectos del poder vinculados a su propio discurso. De ahí los juegos y las trampas que encontramos un poco en todo el libro, y que convierten su traducción en un auténtico tour de force. Pero no se trata de las trampas familiares de la retórica, aquellas que tratan de seducir al lector sin que éste sea consciente de la manipulación, y que terminan por ganarlo para la causa de los autores, contra su voluntad. Las acechanzas de el **Anti-Edipo** son las del humor: otras tantas invitaciones a dejarse expulsar, a despedirse del texto dando un portazo. El libro hace a menudo pensar que no se trata de otra cosa que de humor y de juego, allí donde, sin embargo, ocurre algo esencial, algo tremendamente serio: el acoso de todas las formas del fascismo, desde aquellas, colosales, que nos rodean y nos aplastan, hasta las formas más pequeñas que instauran la amarga tiranía de nuestras vidas cotidianas.



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

Retratos de introspección de Miles Johnston



El ilustrador Miles Johnston, con sede en Londres, crea dibujos a lápiz grafito y pinturas al óleo que exploran los pensamientos internos de sus sujetos femeninos.

Por Rococó de La Mer

Sus dibujos a lápiz monocromáticos tienen una estética suave, oscura y poética, creando una realidad paralela llena de escenas altamente simbólicas y cautivadoras. El artista distorsiona a los personajes, fusionándolos con su entorno, creando así escenas surrealistas e imágenes oníricas.

Los personajes femeninos de Miles Johnston parecen estar en constante transformación, algo que el propio artista muestra en su sitio web a través de diversas series: "Deform", "Divide", "Attract" y "Recur". El tipo de transformación que experimentan sus protagonistas genera una amplia gama de sensaciones e interpretaciones, donde el espectador adquiere su propia consciencia y se convierte en parte del juego creativo, adentrándose en el alma humana y en el abismo de sus propias emociones.

El trabajo de Miles Johnston va más allá del grafito en papel y abarca la pintura tradicional al óleo, así como la creación digital a través de nuevas tecnologías. Sin olvidar su interés y colaboraciones en el mundo relativamente menos conocido del arte moleskine (mole=topo + skin=piel). El halo de misticismo que acompaña a las libretas Moleskine es, como en muchas ocasiones, una mezcla de realidad y ficción.

ENG London-based illustrator Miles Johnston creates graphite drawings and oil paintings that delve into the inner thoughts of his female subjects.

His monochromatic pencil drawings possess a soft, dark, and poetic aesthetic, crafting a parallel reality filled with highly symbolic and captivating scenes. The artist distorts the characters, merging them with their surroundings,

resulting in surrealistic scenes and dreamlike images.

Miles Johnston's female characters appear to be in a constant state of transformation, something the artist showcases on his website through various series: "Deform", "Divide", "Attract", and "Recur". The type of transformation his protagonists undergo leaves a wide range of sensations and interpretations, where the viewer gains their own awareness and becomes part of the creative game, delving into the human soul and the abyss of their own emotions.

Miles Johnston's work extends beyond graphite on paper and encompasses traditional oil painting as well as digital creation through new technologies. Not to mention his interest and collaborations in the relatively lesser-known realm of moleskine art. milesjohnstonart.com

ARTISTED | MILES JOHNSTON







La belleza aterradora en los retratos de Monika Mostowik



Con estas muñecas como modelos para su fotografía, con una belleza aterradora, Mostowik crea mundos en miniatura en los que el retrato desempeña el papel principal, contando historias universales, aunque oscuras

Por Maybrookflair

Son muñecas, pero no son juguetes para niños: son tristes, a menudo desfiguradas, feas, imperfectas. No son figuras estáticas; cada muñeca es un personaje único. Profundamente conmovedoras aunque inmóviles, imitaciones desconcertantes de seres humanos, subrayando los vicios humanos, expresando, y sobre todo incitando, emociones que a menudo nos hacen estremecer.

Un BJD (Ball-Jointed Doll) está hecho de resina de poliuretano. El primer BJD fue creado en Japón por la empresa Volks; en la actualidad, este tipo de muñecas se fabrica en todo el mundo, aunque la mayoría todavía se produce en Asia. Las diversas partes de la muñeca se unen con goma elástica, lo que les permite adoptar diferentes poses. El uso de resina de poliuretano permite esculpir la superficie, cambiar los

rasgos faciales y expresiones, por ejemplo, limar la nariz, agrandar o cerrar los ojos, quitar el maquillaje y aplicar uno nuevo; en otras palabras, crear una muñeca completamente diferente.

ENG: With such dolls as models for her photography, with tremendous attention and insight Mostowik creates miniature worlds in which the doll plays the leading role, telling universal, if dark, tales.

These are dolls but not children's toys: sad, often disfigured, ugly, imperfect. They are not static figurines; each doll is a unique character. Deeply moving though motionless, they are often disconcerting imitations of humans, underscoring human vices, expressing and above all inciting human emotions, often sending a shudder through us.

An BJD (Ball-Jointed Doll) is

made of polyurethane resin. The first ever BJD was made in Japan by the Volks company; today such dolls are manufactured all over the world, though most of them still in Asia. The various parts of the doll are joined with elastic rubber, which makes them possible. The use of polyurethane resin makes it possible to carve the surface, change the facial features and expressions, e.g. file the nose, enlarge or close the eyes, remove the makeup and apply a new one; in other words: to create a completely different doll. With such dolls as models for her photography, with tremendous attention and insight Mostowik creates miniature worlds in which the doll plays the leading role, telling universal, if dark, tales.









Los laberintos mentales de Alex Eckman-Lawn



Estos laberintos mentales, como los que Eckman-Lawn ha tallado en papel, a menudo conducen a revelaciones esclarecedoras, humorísticas y/o aterradoras sobre la naturaleza de la existencia

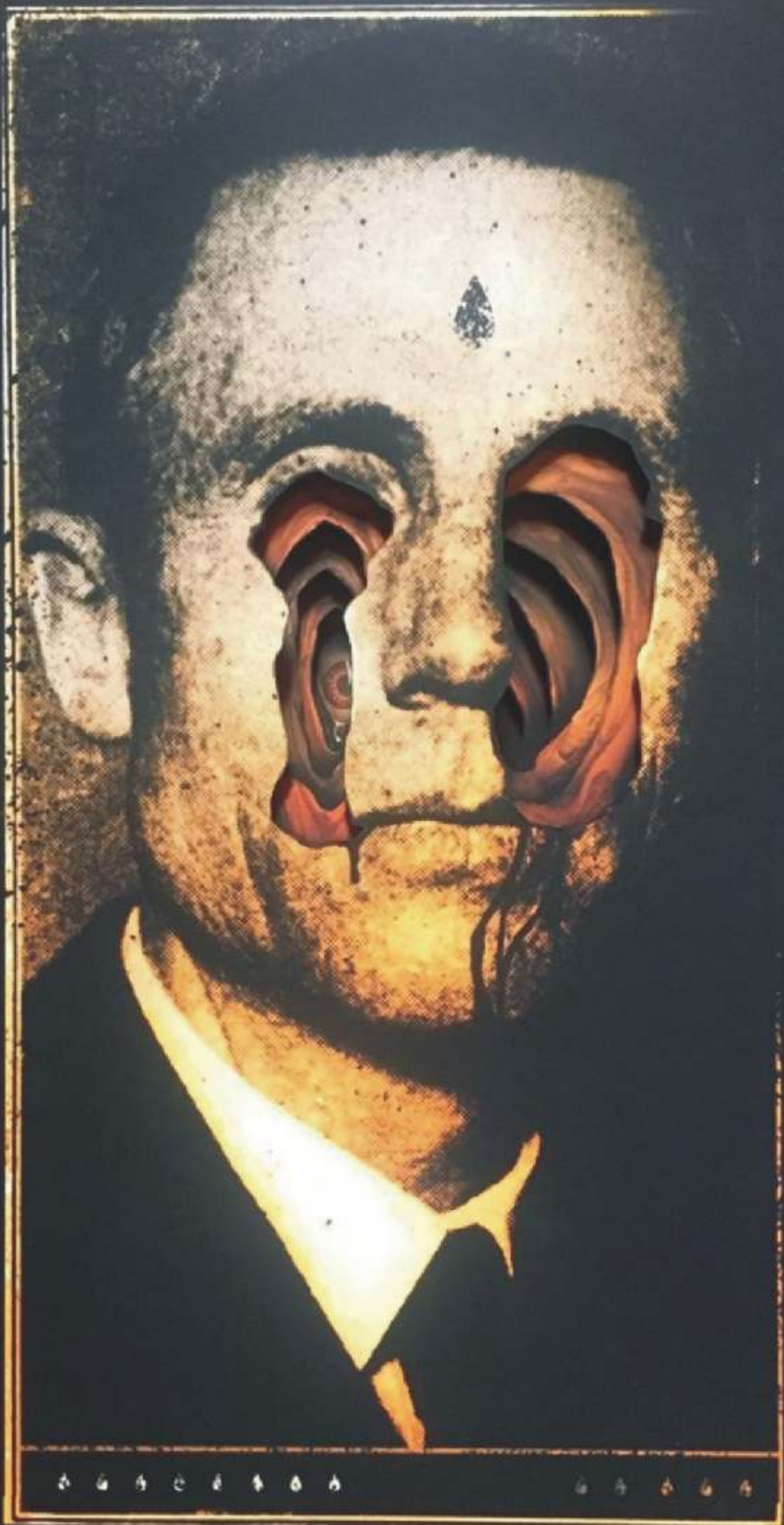
Por Dom Dom

Con sede en Filadelfia, Alex Eckman-Lawn es un artista que supuestamente "vive en la alcantarilla y duerme en el desagüe". Y cuando no está dejando su nombre en el suelo e intentando derribar el sol, crea fascinantes collages en 3D. Como libros diseccionados, cada collage es una narrativa visual excavada, que expone la historia y los temas que se encuentran detrás de la portada. Algunas de sus obras exploran su "miedo al cuerpo" y cómo el cuerpo nos encierra; por lo tanto, las imágenes del collage a menudo resuenan con la muerte, la alienación y la claustrofobia.

No puedo evitar pensar en la observación de Nietzsche de cómo cuando miras al abismo, "el abismo también te mirará a ti"; hay una sensación de que algo está mirando desde la capa más profunda.

ENG: Such mental rabbit holes like the ones that Eckman-Lawn has carved out of paper often lead to enlightening, humorous, and/or terrifying revelations about the nature of existence. Based in Philadelphia, Alex Eckman-Lawn is an artist who allegedly "lives in the gutter and sleeps in the sewer." And when he's not burning his name into the

ground and trying to take down the sun, he's creating fascinating 3D collages. Like dissected books, each collage is an excavated visual narrative, exposing the story and themes that lie behind the cover. Some of his work explores his "fear of the body," and how the body cages us; hence, the collage images often resonate with death, alienation, and claustrophobia. I can't help but to think of Nietzsche's observation of how when you gaze into the abyss, "the abyss will also gaze into thee"; there is a sense that something is looking back from the deepest layer.







Los autorretratos de Yue Minjun

Yue Minjun es mejor conocido por sus autorretratos con esa característica sonrisa exagerada y cínica, pero de contagiosa alegría

Por Rococó de la Mer

Las pinturas, esculturas e instalaciones de Yue Minjun presentan rostros sonrientes en tonos rosados, que parecen ser autorretratos. A través de diversos símbolos, metáforas, signos o mediante representaciones de la vida cotidiana, el artista construye diversas realidades en las que se inscriben las figuras riendo. Yue Minjun a menudo es clasificado como parte del movimiento "Realismo Cínico" chino, aunque él rechaza categóricamente esta etiqueta e insiste en que su arte es un momento único en la historia, inclasificable en cualquier estilo registrado. Sin embargo, Yue desafía a menudo

las convenciones sociales y culturales al representar objetos y problemas políticos de manera radical, abstracta, irónica y cínica.

ENG: Yue Minjun is a contemporary Chinese painter, sculptor and printmaker, best known for his works depicting himself with his trademark smile. Born in 1962 in Daqing, China, he graduated from the Fine Arts Department of Hebei University, China in 1985. He currently lives and works in Beijing.

The paintings, sculptures and installations of Yue Minjun feature uniform laughing pink faces, which appear to be self-portraits. Through various symbols,

metaphors, signs, or through depictions of daily life, the artist constructs various realities against which the laughing figures are rendered. Yue Minjun is often classified as part of the Chinese "Cynical Realist" movement, however he uncompromisingly rejects this label and insists that his art is a unique moment in history, unclassifiable to any registered style. Nevertheless, Yue often challenges social and cultural conventions by depicting objects and political issues in a radical, abstract, ironic and cynical manner.





ARTISTEO | YUE MINJUN



(C) WahooArt.com - Yue Minjun - Hat Series

yue minjun 2005

Yin Kun: la historia de China



Los personajes de Yin, cortos, rechonchos y rosados, representan escenas de la tradición folclórica, momentos de la historia de China y momentos en la sociedad china.

Por Wu Hong

Sus pinturas son vibrantes y coloridas, casi en estilo pop-art. Pinta los rostros de niños, bebés, oficiales militares y Mao Zedong, todos con desarmantes mejillas de color rosa. Yin utiliza a sus personajes para analizar eventos más siniestros en la historia de China y ofrecer al espectador una perspectiva optimista sobre el futuro del país. Su capacidad para difuminar la línea entre el bien y el mal, la luz y la oscuridad, se origina en su viaje personal de renovación, soledad y los cambios en la cultura china a lo largo de los años.

Yin Kun es un joven artista sabio, sensible y activo. La pintura es una vía de escape o un registro de su vida y emociones. Su trabajo involucra diferentes niveles sociales, a través de la ignorancia de las personas modernas hacia ciertos fenómenos sociales anormales, promulgando y cuestionando la raíz del problema. Yin Kun presta atención a la experiencia de supervivencia de la persona contemporánea y la realidad de los sentimientos, mostrándolos a través de formas artísticas y imágenes pop, el realismo absurdo y el kitsch para transmitir un mensaje directo y perspicaz. La luminosidad de las

imágenes parece evocar un sentido de esperanza y optimismo, incluso cuando el tema se presenta de manera muy cínica.

Con frecuencia, Yin Kun se inspira en relatos de héroes nacionales como la valentía de Qiu Shaoyun en los campos de batalla o los sacrificios patrióticos de los Cinco Héroes, transformándolos en imágenes de alegría y tontería. Este tipo de contraste y contradicción entre las historias valientes y las imágenes tontas es lo que difumina la línea que distingue entre el bien y el mal.

ENG His paintings are vibrant and colourful, almost pop-art in style. Yin's short, plump and pink characters act out traditional folklore, scenes from China's history and moments in time in Chinese society. He paints the faces of children, babies, military officials and Mao Zedong, all with disarming rosy pink cheeks. Yin uses his characters to analyse more sinister events in Chinese history and offer the reader a light hearted and hopeful outlook on the future of the country. His ability to blur the line between good and evil, light and dark stems from his personal journey with self-renewal, loneliness and the changes

in Chinese culture over the years.

Yin Kun is a wise, sensitive, and active young artist; painting is an outlet or a record of his life and emotions. His work involves different social levels, through modern people's ignorance towards certain social abnormal phenomena, promulgating and questioning the root of the problem. Yin Kun pays attention to the contemporary person's survival experience and the reality of feelings, showing through artistic forms and pictures such as pop, absurd realism, kitsch to convey direct and insightful message. The brightness of the images seems to evoke a sense of hope and optimism even though the subject matter is often presented in a very cynical way.

Yin Kun often draws from tales of national heroes such as Qiu Shaoyun's bravery on the battlefields or the patriotic sacrifices of the Five Heroes, transforming them into images of joy and foolishness. It is this kind of contrast and contradiction between gallant stories and silly imagery that the line distinguishing good and evil is blurred.











王蒙

noir
kei ninomiya • **DRESSCODE** •





noir
kei ninomiya





MUST HAVE



PARLEZ BLOCK KNIT: 145€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



THINKING MU PINK VALLEY SWEATSHIRT: 99,90€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



RED WING THE CLASSIC MOC: 349€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



UGG CLASSIC ULTRA MINI PLATFORM BOOT: 179, 95€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



BUTTER GOODS ALL TERRAIN HOODIE: 115€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



DEUS MELODIES COACH JACKET: 135€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



BUTTER GOODS LONNIE DENIM JACKET: 195€
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

Arranca la 12ª edición de Evolution Mallorca International Film Festival 2023

EMIFF 2023

Este año el festival (EMIFF) celebrará la obra del director de fotografía ganador de un Oscar, Erik Messerschmidt, ASC, honrándolo con el premio -Icono de la Cinematografía-, que se entregará durante la Gala de apertura del festival el 18 de octubre en Teatre Principal, Palma



Erik Messerschmidt

iEMIFF comenzará la edición de este año del festival con la película **"Un Amor"** de la galardonada directora española **Isabel Coixet** en la gala inaugural en **Teatre Principal!** El festival se cerrará con una proyección especial de la película **"The Movie Teller"** dirigida por la danesa **Lone Scherfig** en **Palu de Congressos**. ¡Ambas películas son estrenos en las Islas Baleares! iEMIFF se enorgullece de contar con tanto poder en la realización de cine femenino! El precio del festival es 120€ e incluye ver toda las proyecciones, la gala de apertura y el cierre del festival. El **Enfoque en Cinematografía** del festival, un nuevo programa paralelo introducido el año pasado, da la bienvenida a directores de fotografía de todo el mundo para participar en paneles, eventos de networking y proyecciones. Como invitado de honor este año, **Erik Messerschmidt** participará en eventos dentro de este programa y el festival proyectará el drama ganador del Oscar **"Mank"**, mostrando su impresionante y extenso cuerpo de trabajo.

Habiendo sido el director de fotografía de dos de las películas más comentadas en el Festival de Cine de Venecia de este año, **"Ferrari"**, dirigida por **Michael Mann**, y **"The Killer"**, de **David Fincher**, Messerschmidt también recientemente finalizó la película **"Sinking Spring"** para el director **Ridley Scott** y **Apple TV+**. Anteriormente, él fue el director de fotografía en la aclamada película de Fincher, **"Mank"**, que narra el turbulento viaje del guionista Herman Mankiewicz para escribir **"Ciudadano Kane"** junto a **Orson Welles**. La meticulosa y llamativa recreación en blanco y negro de la estética de la época le valió a Messerschmidt el Premio de la Academia a la Mejor Cinematografía, un Premio ASC a la Mejor Cinematografía en una Película, un Premio BSC al Mejor Cinematografía en un Lanzamiento Teatral, una nominación al Premio BAFTA a la Mejor Cinematografía, así como nominaciones a los premios a la Mejor Cinematografía de múltiples asociaciones de críticos de cine. Otros créditos incluyen **"Devotion"** para

el director **J.D. Dillard**; varios episodios de la serie original de HBO Max **"Raised By Wolves"** del productor **Ridley Scott**; y las primeras y segundas temporadas de la exitosa serie de thriller de Fincher, **"Mindhunter"**, nominada al Emmy, para Netflix.

Este año, EMIFF da la bienvenida con orgullo a **Arri** como nuevo patrocinador oficial para el 2º enfoque anual de Cinematografía. Destacados directores de fotografía de todo el mundo compartirán nuevamente su experiencia en paneles y clases magistrales de clase mundial, garantizando una experiencia educativa sin igual tanto para aspirantes a cineastas como para entusiastas. El festival de este año también da la bienvenida al director de redacción de la revista **American Cinematographer**, **Stephen Pizzello**, como miembro oficial del jurado en la categoría de Mejor Película Internacional, junto con la galardonada productora **Nurhan Sekerci-Porst**.

La gala de cierre se celebrará el 24 en Palau de Congressos, con cóctel, película y premios, además de una celebración sorpresa del ganador del Premio Evolution ICON.

18:00 h - 19:30 h Recepción con Cócteles (Bebidas y Aperitivos) presentada por Meliá Hotels.

19:30 h - 20:30 h Bienvenida y presentación del Premio Evolution ICON.

20:30 h - 22:30 h Proyección de la Película de la Noche de Cierre **"THE MOVIE TELLER"** (en español con subtítulos en inglés).

22:30 h - 23:30 h Ceremonia de Premios EMIFF 2023.

23:30 h - Fiesta Posterior *Ubicación por determinar.

ENG: UPCOMING 2023 EDITION OF THE FESTIVAL IN PALMA DE MALLORCA, SPAIN, RUNS OCTOBER

18-24. Opening Gala at **Teatre Principal** and Closing Gala with pre-cocktail at **Palau de Congressos**. Price 120€ includes all Festival Film Screenings. + Priority entry to Panels, Cafe con cine Talks and Masterclasses.

EMIFF will kick off this year's festival edition with the Opening Night Film **"Un Amor"** by award-winning Spanish director **Isabel Coixet**. We will close the festival with a special screening of film **"The Movie Teller"** by Danish director **Lone Scherfig**. Both films are Balearic Island Premieres! We are absolutely thrilled to be supported with so much female filmmaking power and cannot wait for you to experience these two masterpieces of cinema with us.

The Evolution Mallorca International Film Festival (EMIFF) will celebrate the work of Oscar-winning cinematographer **Erik Messerschmidt**, ASC by honoring him with its **Cinematography Icon Award**, which will be presented during the festival's **Opening Night Gala on October 18, in Palma de Mallorca**.

The festival's **Cinematography Focus**, a new sidebar programme introduced last year, welcomes directors of photography from across the world to participate in panels, networking events, and screenings. As guest of honour this year, Messerschmidt will participate in events within the sidebar and the festival will screen the Oscar-winning drama **Mank**, showcasing his impressive and extensive body of work. Having lensed two of the most talked about films at this year's Venice film festival — **Ferrari**, directed by Michael Mann, and **The Killer**, by David Fincher, Messerschmidt also recently wrapped **Sinking Spring** for director **Ridley Scott** and Apple TV+.

Previously, he shot Fincher's acclaimed **Mank**, chronicling the screenwriter Herman Mankiewicz's turbulent journey to write **Citizen Kane** alongside Orson Welles. Messerschmidt's meticulous and

striking black-and-white recreation of the period's aesthetic earned him the Academy Award for Best Cinematography, an ASC Award for Outstanding Cinematography in a Feature Film, a BSC Award for Best Cinematography in a Theatrical Feature Release, a BAFTA Award nomination for Best Cinematography, as well as Best Cinematography award nominations from multiple film critics bodies.

Other credits include **Devotion** for director **J.D. Dillard**; several episodes of the HBO Max original series **Raised By Wolves** from producer **Ridley Scott**; and the first and second seasons of Fincher's Emmy-nominated hit thriller series, **Mindhunter** for Netflix.

This year, EMIFF proudly welcomes **Arri** as a new official sponsor for the 2nd annual Cinematography Focus. Renowned cinematographers from around the globe will once again share their expertise in world-class panels and masterclasses, ensuring an unparalleled educational experience for aspiring filmmakers and enthusiasts alike.

We are thrilled to welcome the international production and film service company **Palma Pictures** as our **Official Production Partner and Sponsor of the 2023 Cinematography Focus** as well as sponsor of the in-kind production grants for our 2023 prize winners.

The festival this year also welcomes editor-in-chief of American Cinematographer magazine, **Stephen Pizzello** as an official Jury member in the Best International Feature Film Category, together with award-winning producer **Nurhan Sekerci-Porst**.

Hotel Portixol Official Festival Hotel Hotel Portixol is our official festival hotel welcoming EMIFF's VIP guests and festival director during the festival dates. The hotel also hosts essential press conferences and exclusive festival events.

Join us for a glamorous evening at the Palau de Congressos in Palma de Mallorca for the Closing Night Cocktail, Film and Awards Gala! It's going to be a night to remember as we celebrate the best of cinema and honor the talented individuals who have made remarkable contributions to the industry + a celebration of surprise Evolution ICON Award winner.

18:00 h - 19:30 h Cocktail Reception (Drinks & Finger Food) presented by Meliá Hotels

19:30 h - 20:30 h Welcome and Evolution ICON Award presentation.

20:30 h - 22:30 h Closing Night Film **THE MOVIE TELLER** (Spanish with English subtitles)

22:30 h - 23:30 h EMIFF 2023 Awards Ceremony

23:30 h - After Party *Location TBD



Spanish director Isabel Coixet

The Wine Side. Una mirada que va más allá del plato

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

La experiencia se apoya en la sencillez, ofreciendo la mejor materia prima y sabores que perduran en la memoria
Hey, babe Take a walk on The Wine Side

Texto: ElDel Bar / Fotografía: Rococó de la Mer

Su trato personal y mensaje honesto se materializa en platos preparados con productos locales y reversiones de tradicionales como son los arroces caldosos de marisco o -a la llauna-, sencillos pero con sabor genuino. Siempre buscando el mejor producto, interviniéndolo lo menos posible. Sumar la sazón necesaria para realzar un sabor puro, y así llegan al corazón del comensal.

Además del menú lucen exquisitas sugerencias en la pizarra fuera de la carta repletos de frutos del mar y de la tierra. Si eres amante de los crudités de la huerta ofrecen una ensalada de tomates deliciosos.

Cuando visitas The Wine Side es como si navegases a través de mares y océanos saboreando los frutos marinos como las almejas, las navajas, el calamar de potera, el tradicional pulpo mallorquín, los moquitos, los exquisitos cangrejos, la lubina salvaje, las cigalas o gamba roja. También hay ostras Gillaudeau, erizos de mar, ortiguillas de mar, peces autóctonos como los raors, negret o los traslucidos junquillos siempre y cuando la temporada lo permite.

Si te apetece sushi podrás degustar un excelente sashimi de atún toro por ejemplo o de salmón salvaje de Escocia o porque no, un tiradito Negret de pez mantequilla para chuparse los dedos. Ahora que se acercan las cenas de empresas The Wine Side Palma ofrece espacios más privados para grupos además de una bodega de excelentes vinos locales y del mundo.

ENG Their personal approach and honest message are embodied in dishes prepared with local ingredients and reinterpretations of traditional ones, such as flavorful seafood rice dishes or 'a la llauna' rice, simple yet authentically tasty. Always in search of the finest ingredients, they intervene as minimally as possible, adding just the right seasoning to enhance a pure flavor, thus reaching the diner's heart.

In addition to the menu, they feature exquisite off-menu suggestions on the chalkboard, teeming with seafood and land-based treasures. If you're a fan of garden-fresh crudités, they offer a delicious tomato salad.

When you visit The Wine Side, it's like sailing through seas and oceans savoring marine delicacies like clams, razor clams, handline-caught squid, traditional Mallorcan octopus, 'moquitos,' exquisite crabs, wild sea bass, scampi, or red prawns. You'll also find Gillaudeau oysters, sea urchins, sea anemones, and local fish like 'raors,' 'negret,' or translucent 'junquillos,' whenever the season allows.

If you're in the mood for sushi you can enjoy excellent toro tuna sashimi, wild Scottish salmon sashimi, or perhaps the 'Negret' butterfish tiradito that's finger-licking good. As the end of the summer season approaches and corporate dinners are on the horizon, The Wine Side Palma offers more private spaces for groups, in addition to a cellar filled with excellent local and international wines.



Caballa curada sobre una crema de piparra con aceite de tomillo y limón



Sushi mar i muntaña



PROFESIONALS





Llampuga



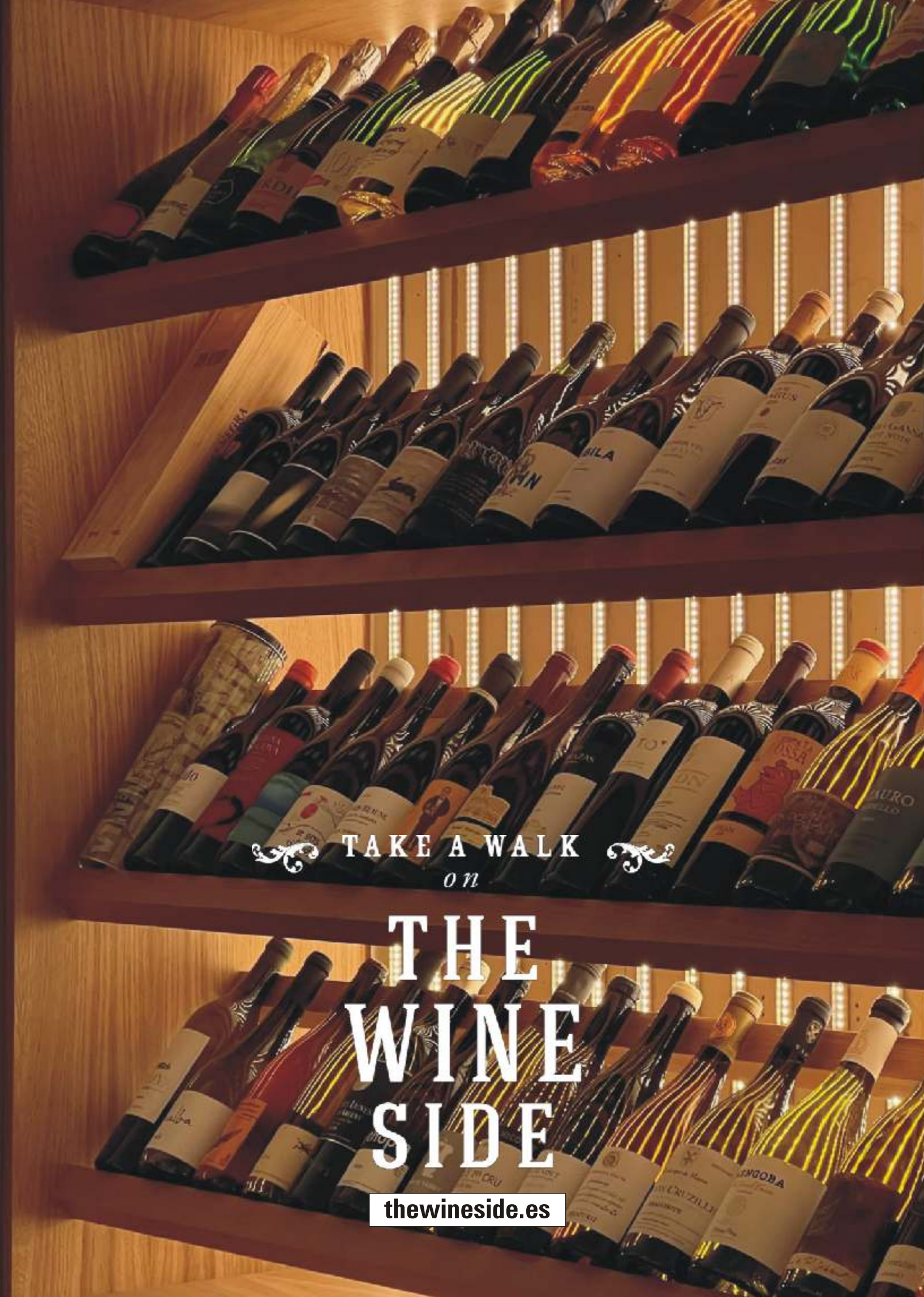
Arroz caldoso de Buey de Mar



Tiradito Negret de pez mantequilla con una salsa a base de tamarindo, con jalapeños pimienta roja picante



Sashimi de atún toro



TAKE A WALK
on

THE WINE SIDE

thewineside.es

S'Àngel bistro, cocina de producto impecablemente ejecutada

Es un espacio sin igual, intrínsecamente unido al entorno urbano y la temporada que aspira a convertirse en tu bistro favorito

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



En este templo gastronómico aún a creatividad, innovación y apego por los ingredientes frescos, salsas ligeras y el producto de temporada.

Uno de los entrantes que te recomendamos es el rollito vietnamita con salmón, mango, aguacate, lechuga mézclum y salsa sweet chili con ese sabor tan inusual y exótico que te transportará directamente a Asia

En su carta destacan excelentes cortes de la carne como el solomillo de vaca vieja, el lomo alto, picanha entre otros ...

Si te apetece un poco de pescado tienes que probar uno de sus clásicos como el bacalao en costra o el Huevo a 63°C sobre lomo de bacalao, lenteja beluga, espuma de patata y crumble de setas, perfectos para días algo más frescos.

Aquí también mandan los guisos que se cuecen a fuego lento como son los garbanzos con manitas de cerdo, butifarrón, setas y foie, y nunca fallan.

S'Àngel bistro cuenta con un personal muy eficiente, ofreciendo siempre un atento servicio y un trato amable, todo ello en un entorno acogedor y con una decoración en colores cálidos y con luz propia.

Ojo a su lista de vinos y la pasión que transmite el propietario cuando te cuenta el origen e historia de cada vino. El gallego Luis Suarez es un romántico del vino y está totalmente entregado a su negocio, disfrutando con cada botella que descorcha y con cada gota que sirve en la copa de cada cliente.

ENG. At this gastronomic temple, creativity, innovation, and a love for fresh ingredients, light sauces, and seasonal produce come together.

One of the appetizers we recommend is the Vietnamese roll with salmon, mango, avocado, mixed lettuce, and sweet chili sauce, with its unusual and exotic flavor that transports you directly to Asia. Their menu features excellent meat cuts such as old cow sirloin, ribeye, and picanha, among others.

If you're in the mood for some seafood, you must try one of their classics like the cod in crust or the 63°C Egg on cod loin, beluga lentils, potato foam, and mushroom crumble, perfect for slightly cooler days.

Slow-cooked stews also shine here, like chickpeas with pig's trotters, butifarrón sausage, mushrooms, and foie gras, and they never disappoint.

S'Àngel bistro has an efficient staff, always providing attentive service and a friendly approach, all in a cozy setting with warm colors and its own unique light.

Pay close attention to their wine list and the passion the owner conveys when sharing the origin and history of each wine. Galician Luis Suarez is a wine romantic, fully dedicated to his business, enjoying every bottle he uncorks and every drop he pours into each customer's glass.

Daruma restaurante japonés, un imprescindible al que si vas, vuelves, tenlo por seguro

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

Los deliciosos bocados que prepara en tus narices son una sinfonía perfecta, sin espacio para el fallo. Desde el impresionante Sliver Rolls braseado con soplete con esa mayonesa ahumada muy peculiar que es para echarse a llorar hasta la pureza del nigiri Shiromi de pes mantequilla o los nigiri Unagi de angula o los de vieras. Nigiris de tamaño perfecto y alguna que otra sorpresa con una materia prima que es la creme de la creme. Otro aplauso para su tartar de atún o salmón y a los combinaciones inesperados como el caso de los sushi rolls Oishi cubiertos con carpaccio de ternera. En Daruma se viene a subir al cielo estimulando el paladar. Y mucho ojito también a la bodega, porque hay sakes y whiskies japoneses exquisitos. Disponen de puesto también en el Marcat de l'Olivar combinado la cocina nipona con su otra propuesta, una vermuteria con tapas y conservas.



ENG: The delicious bites prepared right before your eyes are a perfect symphony, with no room for error. From the impressive bruleed Sliver Rolls with that unique, almost tear-inducing smoked mayonnaise to the purity of the Shiromi butterfish nigiri or the Unagi eel nigiri, and the scallop nigiri. Perfect-sized nigiris and the occasional surprise, all made with top-notch ingredients. Another round of applause for their tuna or salmon tartar and unexpected combinations like the Oishi sushi rolls covered with beef carpaccio. At Daruma, you come to taste heaven, stimulating the palate. And do pay attention to the wine cellar as well, because they offer exquisite Japanese sakes and whiskies. They also have a stand in the Marcat de l'Olivar, combining Japanese cuisine with their other offering, a vermouth bar with tapas and preserves.



Bianco e Rosso, el lugar perfecto para entregarte al 'dolce far niente'

Fábrica, 6. (Barrio de Santa Catalina). Tel. 971 90 50 15

¿Quieres probar la auténtica salsa carbonara que te hace subir al cielo? No puedes pasar sin probar los auténticos spaghetti alla carbonara con guanciale, huevos de corral y queso pecorino que sirven en Bianco e Rosso.

Sus platos son capaces de hacerte viajar a Italia con sus recetas con platos como la Focaccia Porto Bello, que te sirven con setas rellenas de burrata, jamón de Parma, queso Parmesano y Mozzarella, o alguno de sus platos clásicos como son los Fettuccine fungi porcini e tartufo y los Ravioli rellenos de ricota y setas.

Es uno de los referentes en cocina italiana de calidad en Palma, con una personalidad juvenil con muchos contrastes que evocan a la libertad y el optimismo. Lo ideal es acompañar una de estas delicias con un vino italiano de su interesante bodega y disfrutar del momento.

ENG: Do you want to try the authentic carbonara sauce that takes you to heaven? You can't go without trying the authentic spaghetti alla carbonara with guanciale, free-range eggs, and pecorino cheese they serve at Bianco e Rosso.

Their dishes have the power to transport you to Italy with recipes like the Porto Bello Focaccia, served with burrata-stuffed mushrooms, Parma ham, Parmesan cheese, and Mozzarella, or some of their classic dishes like Fettuccine with porcini mushrooms and truffle and ricotta and mushroom-filled Ravioli. It's one of the benchmarks for quality Italian cuisine in Palma, with a youthful personality full of contrasts that evoke freedom and optimism. It's ideal to pair one of these delights with an Italian wine from their interesting cellar and savor the moment.

elige tu vino

WINE SPOT



Un vino refinado y elegante que parece tímido al principio, pero contiene notas salvajes tal como se va abriendo. Color granatado brillante, de capa media. En nariz da notas de frambuesa y especias, combinadas con un punto herbáceo, al igual que en boca, que a pesar de tener una entrada muy fresca y ligera, deja un carácter picante con una explosión de granos de pimienta negra y clavo

LA PILOSA DO Terra Alta (20€)
Mallorcària. Santa Eulàlia, 11. Palma.
 Tel. 871 04 27 68 • store.mallorcària.com



Tinto tranquilo, natural, afrutado, fresco y elegante
 Propiedades: Alcohol: 14,05%.
 Variedades: Cariñena 45%, Garnacha Negra 45%, Cabernet Sauvignon 10% Viñedos: Naturales y sostenibles 100% propios. Altitud: 280 330m
 Origen: España-Catalunya-Comarca Priorat -Mountain Wines El Molar Suelo: Mezcla de arcilla y arena.

TOSSALS SELECCIÓ (15€)
Mallorcària. Santa Eulàlia, 11. Palma.
 Tel. 871 04 27 68 • store.mallorcària.com



Cava de Costers del Segre, Bodega Raimat. Elaborado con uvas chardonnay al 60 % y Pinot Noir al 40 % de los terrenos de la bodega en Costers del Segre, convierten este producto en un espumoso atípico y sobresaliente. Brillante y complejo, posee aromas a fruta ácida, melón maduro y notas florales. Muy cremoso y persistente, hace que su ausencia de azúcar añadido sienta de maravilla y acompañe con facilidad pescados, mariscos, entrantes y todo tipo de sushi.

RAIMAT EL CIM DEL TURO
 • www.raventoscodorniu.com



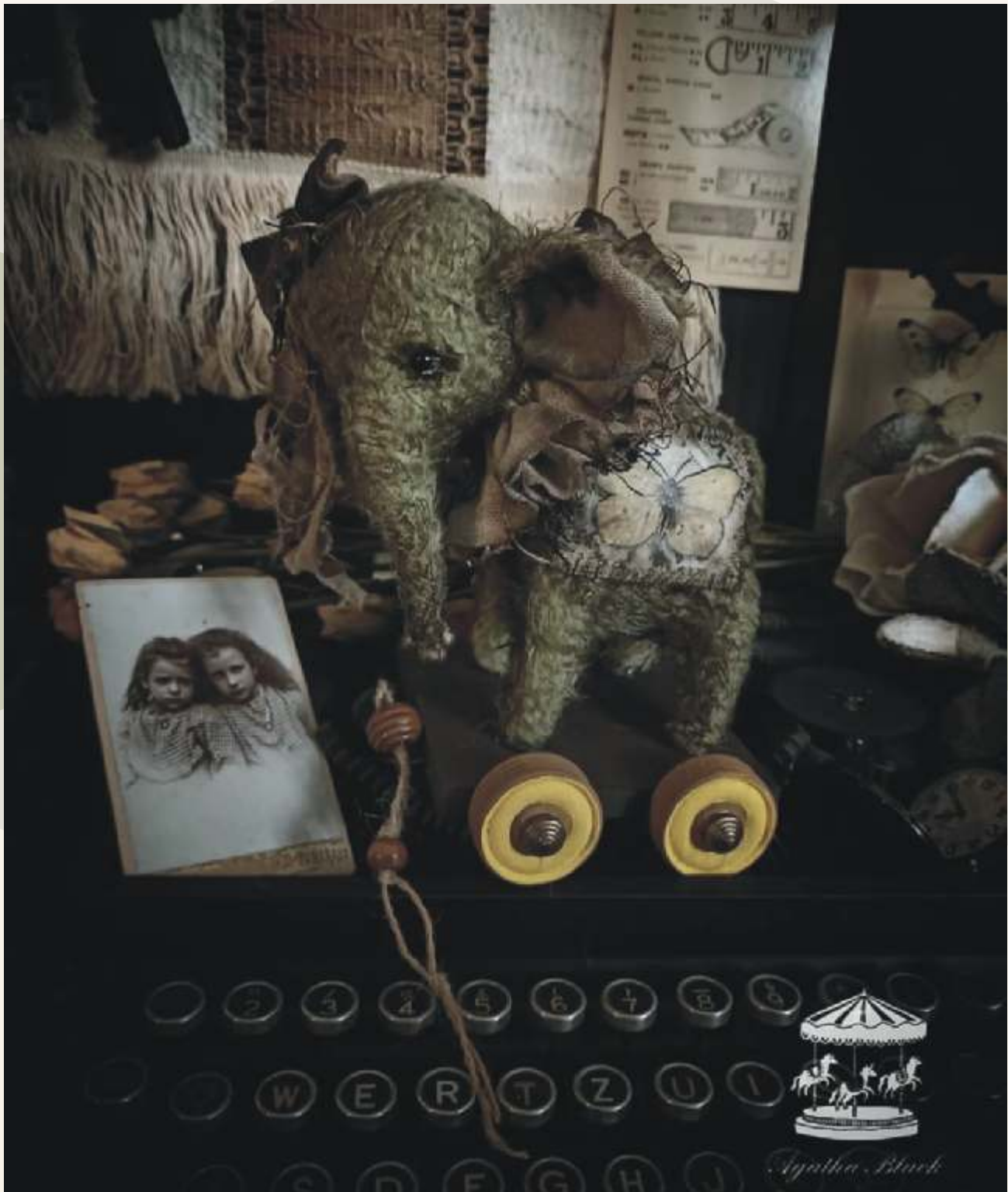
Vino tinto crianza ecológico de la bodega Ses Talaiotes, bajo la denominación V. T. Mallorca. Variedad: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Manto Negro. Se selecciona la uva en el viñedo antes de la vendimia. Tras la maceración prefermentativa, fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Por último, se cría en barricas de roble durante 12 meses.

TALVIN TINTO CRIANZA (16€)
Mallorcària. Santa Eulàlia, 11. Palma.
 Tel. 871 04 27 68 • store.mallorcària.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #207

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Agatha Black

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
Marquès de la Sènia, 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 Meditteranen 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



RAGNAR ALLAN'S

salchicha bar

ESP: Lo que ofrece este bar es sencillo, rico y contundente: buenas salchichas como la Kabanossi en diferentes formas con pan o en palo.

ENG: What this bar offers is simple, delicious, and hearty: good sausages like Kabanossi in various forms, with bread or on a stick.

DEU: Was diese Bar bietet, ist einfach, köstlich und herzhaft: gute Würstchen wie Kabanossi in verschiedenen Formen, mit Brot oder am Stiel.

**Carrer de la Mar, 20. La Lonja.
Palma. Mallorca**



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

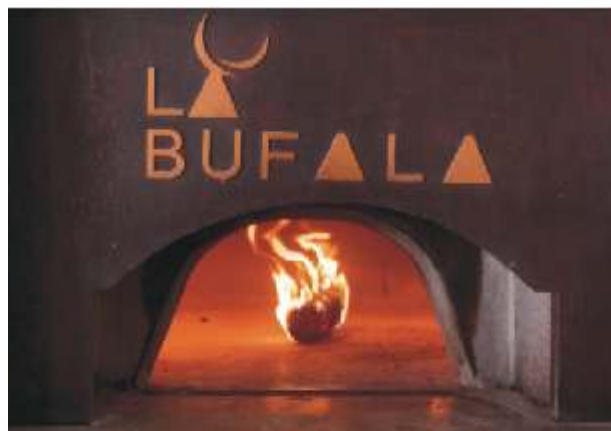
tapas & raciones

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

lamujerverde.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

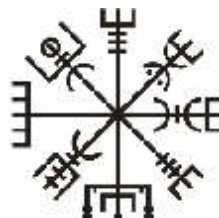
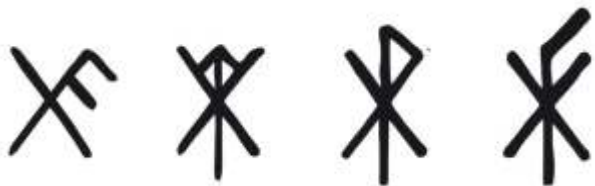
ponderosabeach.com

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 YIN KUN
ISSUE # 207**

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

Deleuze & Guattari, Calos Penas, Miles Johnston, Monika Mostowik, Alex Eckman-Lawn, Yue Minjun, Yin Kun, EMIFF 2023, Noir Kei Ninomiya, Piel de Gallina (Palma), Pasatiempos (Palma), The Wine Side (Palma), S'Àngel bistro (Palma), Daruma (Palma), Bianco e Rosso (Palma), 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.es



**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



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 

