

INFOMAG

ALTERNATIVA BALEARES

issue #208

lifestyle & subculture magazine

+18

LAS MUJERES LIBERADAS DE CÉCILE PLAISANCE

ANAÏS NIN: LA ESCRITORA QUE DEMOCRATIZÓ EL SEXO

ELEVENPARIS: COLECCIÓN CÁPSULA ELVNPR

CUINA VIVANT AL RITMO DE SOSTENIBILIDAD Y Km0

INFOMAG THE GUIDE: 50 RECOMENDACIONES

INFOMAG.ES

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





REVERSE VENDING

Máquinas de reciclaje con incentivos para premiar la acción de reciclar

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

VER VIDEO PROMO



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

MÁS INFO: +34 664 728 211 · ganamosreciclando.com





© D'Face

CONTENIDOS

ISSUE #208

TOMA NOTA

- 12. Andreas Faber-Kaiser y la investigación que enfadó a la élite
- 14. La regla crítica: Animalistas
- 16. Anaïs Nin: la escritora que democratizó el sexo

ARTISTAS

- 20. Brian Donnelly alias Kaws: La soledad en medio de las masas
- 24. Shu Cheang y Paul B. Preciado: sexualidad, vigilancia, tecnología
- 28. Claire Fontaine y el significado de la libertad
- 32. Olga Volodina y el retrato conceptual
- 36. Las mujeres liberadas de Cécile Plaisance

DRESSCODE & DESIGN

- 42. Elevenparis colección cápsula ELVNPR
- 46. Must Have
- 48. Senseless Art Gallery & café: un espacio creativo de Sencelles

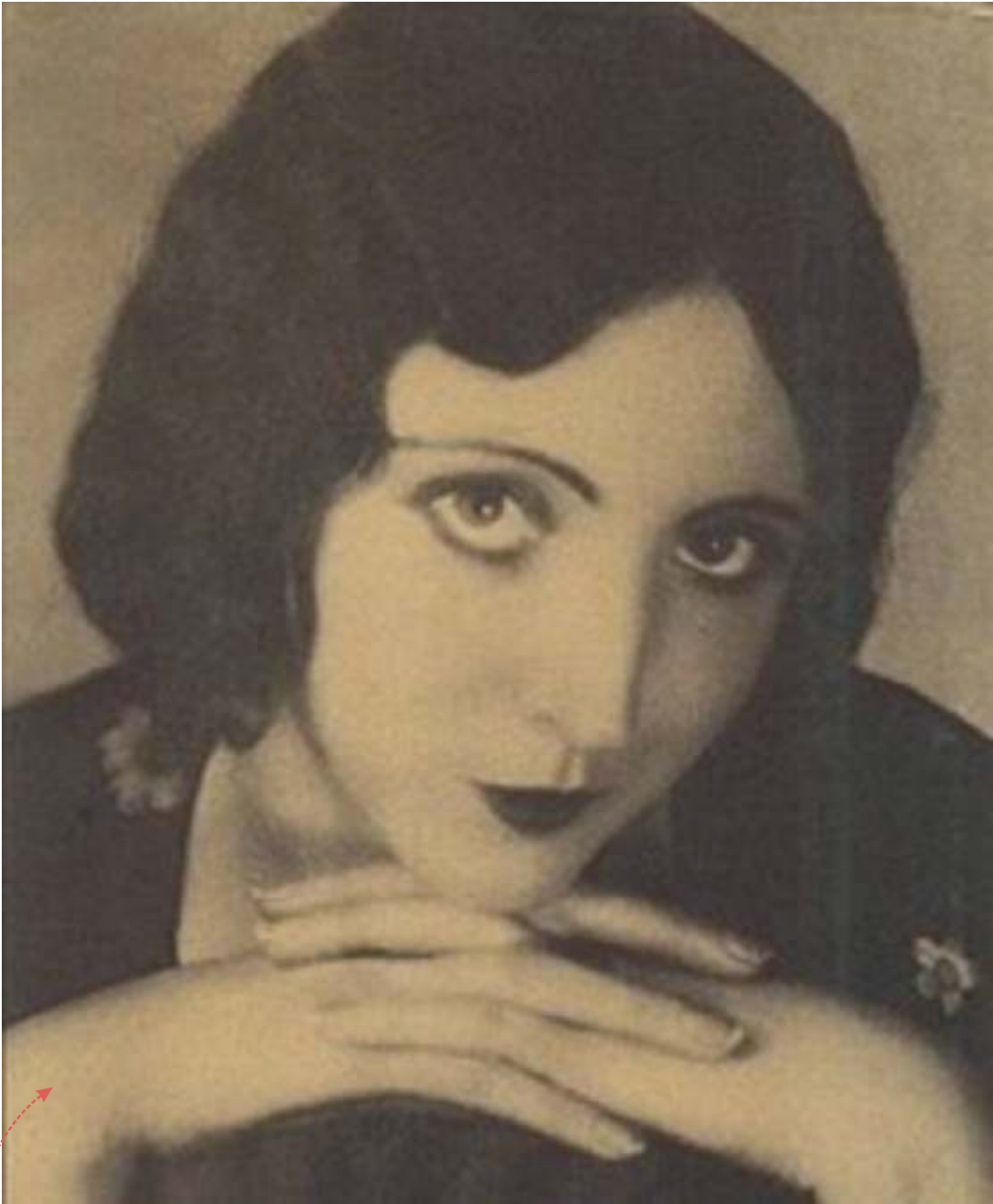
FOODIES & TRAVELLERS

- 50. Donde el Paisi, un vórtice tabernero de Palma
- 56. Llega Cuina Vivant al ritmo de sostenibilidad y KM0
- 58. Nuestra selección de vinos

INFOMAG THE GUIDE

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

SUMARIO



ANAÏS NIN: LA ESCRITORA QUE DEMOCRATIZÓ EL SEXO

Pág. 16. La gran escritora erótica del siglo XX empezó a escribir con tan solo 11 años, en 1914.

ENG: The great erotic writer of the 20th century began writing at the young age of 11, in 1914.

ANDREAS FABER-KAISER Y LA INVESTIGACIÓN

Pág. 12. Importante investigador denunció a la élite mundial y falleció en extrañas circunstancias...

ENG: An important researcher accused the global elite and passed away in strange circumstances..

LA REGLA CRÍTICA: ANIMALISTOS

Pág. 14. Tengo un amigo, acérrimo defensor de los animales, con el que es realmente difícil hablar...

ENG: I have a friend, a staunch animal rights advocate, with whom it's really hard to have a conversation...

BODEGAS Y VIÑEDOS

CODORNIU RAVENTÓS

DESDE 1551



RAVENTOSCODORNIU.COM/ES

artisteo
SUMARIO



**LAS MUJERES
LIBERADAS DE CÉCILE
PLAISANCE**

Pág. 36. Un viaje a la imaginación con imágenes que cambian según el ángulo de visión...

ENG: A journey into the imagination with images that change depending on the viewing angle...

**CLAIRE FONTAINE Y EL
SIGNIFICADO DE LA
LIBERTAD**

Pág. 28. Plantea la pregunta sobre el significado de la libertad en las sociedades liberales y muestra...

ENG: Pose the question regarding the meaning of freedom in liberal societies...

**KAWS: LA SOLEDAD EN
MEDIO DE LAS MASAS**

Pág. 36. Sus obras expresan la cualidad alienante de una sociedad donde la necesidad de parecer siempre "feliz"....

ENG: His works express the alienating quality of a society where the need to always appear 'happy'...



Hoy es un buen día para descorchar
un Codorníu Ars Collecta Grand Rosé

raventoscodorniu.com

en la recámara
SUMARIO



**ELEVENPARIS
COLECCIÓN
CÁPSULA ELVNPR**

Pág. 42. Esta cápsula es una oda a la admirable despreocupación de la juventud...

ENG: This capsule is an ode to the admirable carefree attitude of youth...

**INFOMAG
MUST HAVE**

Pág. 46-47. En esta sección mostramos artículos de las tiendas de nuestra guía de ocio...

ENG: In this section, we display articles from the stores 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



DONDE EL PAISI, UN VÓRTICE TABERNERO DE PALMA

Pág. 50. ¿Es un bar? ¿Es un café? ¿Es un restaurante? Sencillamente es Donde el Paisi, un vórtice tabernero...

ENG: Is it a bar? Is it a café? Is it a restaurant? It's simply Donde el Paisi...

CUINA VIVANT AL RITMO DE LA SOSTENIBILIDAD

Pág. 56. 'Zero waste' es el compromiso de Pilar y Tomás al abrir este rincón gastronómico...

ENG: 'Zero waste' is the commitment of Pilar and Tomás when opening this new culinary corner...

SENSELESS ART GALLERY & CAFÉ DE SENCELLES

Pág. 48. Es un espacio creativo donde suceden cosas, es también una cafetería exquisita...

ENG: It's a creative space where things happen, and it's also an exquisite coffee specialty place in Sencelles

TAKE A WALK
on

**RESTAURANTE CON
COCINA ABIERTA**

LA COCINA DE PRODUCTO
se presenta como una opción
sencilla, sin complicadas
elaboraciones y en la que
los ingredientes son los
protagonistas del plato

THE WINE SIDE

**THE WINE BAR
CATAS DE VINO
BARRA DE COCTELERÍA**

CENAS DE EMPRESAS

Andreas Faber-Kaiser y la investigación que enfadó a la élite y causó su muerte

Por Erick Nielssen Maravilla

Importante investigador denunció a la élite mundial y falleció en extrañas circunstancias después de revelar el encubrimiento de un presunto ataque químico.

¿Muy cerca de la verdad? Andreas Faber-Kaiser murió por complicaciones de la enfermedad del SIDA. Según el investigador, el VIH habría sido introducido de forma artificial y secreta (por inoculación). La razón habría sido su revelación de varias conspiraciones siniestras de la élite mundial, especialmente por su profunda investigación sobre la verdad del «Síndrome tóxico» de 1981, cuando fueron envenenados más de 60.000 españoles. Andreas Faber-Kaiser (1944-1994) fue un importante filósofo, periodista y ufólogo español. Fue director y editor de la galardonada revista «Mundo Desconocido». Él investigó sobre diversos temas que abarcan la historia oculta o suprimida, además del tema OVNI y extraterrestre. También denunció a la élite mundial Illuminati y al Nuevo Orden Mundial.

Faber-Kaiser también escribió sobre el poder de la élite mundial Illuminati y de su dominio corrupto sobre las grandes empresas farmacéuticas (la «Big Pharma», como se conoce en inglés).

Su revelación sobre el Síndrome tóxico causó mucha repercusión, debido a la exposición de un encubrimiento. El poder político habría ocultado la verdadera causa de una intoxicación masiva en España, cuando se reportaron alrededor de 60.000 personas envenenadas en 1981 (murieron más de 1.100). El gobierno de España acusó de la intoxicación al aceite de la compañía Aceite de Colza, sin embargo, distintos científicos evidenciaron que ese aceite presuntamente tóxico no habría sido la causante. Según Faber-Kaiser y otros científicos, la causante habría sido el consumo de unos tomates tratados con insecticidas de organotiofosforados de la multinacional Bayer (!) (parte de la Big Pharma!). Investigadores como el Dr.

Antonio Muro habrían descubierto esto, y extrañamente, Muro y otros investigadores murieron en extrañas circunstancias. El investigador español concluyó que lo que se había ejecutado en 1981 habría sido un ensayo de guerra química con la participación de EE. UU. De hecho, está comprobado que el gobierno de EE. UU. estuvo pendiente del caso del Síndrome tóxico desde el comienzo.

Andreas Faber-Kaiser también tuvo una muerte sospechosa. Él dijo que el virus del SIDA se lo habían introducido de forma artificial, ya que él no se explicaba como se habría infectado de forma natural. Se lo atribuyó a una venganza de la élite mundial por la revelación del encubrimiento del Síndrome tóxico, además de otras conspiraciones. Su exhaustiva investigación sobre el Síndrome tóxico está recogida en su libro Pacto de silencio (1988).

ENG: A prominent researcher accused the global elite and died in strange circumstances after revealing the cover-up of a presumed chemical attack. Very close to the truth? Andreas Faber-Kaiser died due to complications from AIDS. According to the researcher, HIV would have been introduced artificially and secretly (through inoculation). The reason would have been his disclosure of various sinister conspiracies of the global elite, especially his in-depth investigation into the truth of the "Toxic Syndrome" of 1981 when over 60,000 Spaniards were poisoned. Andreas Faber-Kaiser (1944-1994) was an important Spanish philosopher, journalist, and ufologist. He was the director and editor of the award-winning magazine "Mundo Desconocido." He researched various topics covering hidden or suppressed history, as well as UFO and extraterrestrial subjects. He also exposed

the global Illuminati elite and the New World Order.

Faber-Kaiser also wrote about the power of the Illuminati global elite and their corrupt control over major pharmaceutical companies (known as "Big Pharma" in English).

His revelation about the Toxic Syndrome had a significant impact due to the exposure of a cover-up. The political power allegedly concealed the true cause of a mass poisoning in Spain when around 60,000 people were poisoned in 1981 (more than 1,100 died). The Spanish government blamed the intoxication on the oil from the Aceite de Colza company; however, different scientists indicated that this supposedly toxic oil was not the cause. According to Faber-Kaiser and other scientists, the cause would have been the consumption of tomatoes treated with organothiophosphate insecticides from the Bayer multinational (a part of Big Pharma!). Researchers like Dr. Antonio Muro allegedly discovered this, and strangely, Muro and other researchers died in strange circumstances.

The Spanish researcher concluded that what happened in 1981 was a chemical warfare experiment with the involvement of the U.S. In fact, it is documented that the U.S. government was following the Toxic Syndrome case from the beginning. Andreas Faber-Kaiser also had a suspicious death. He claimed that the AIDS virus had been introduced artificially since he couldn't explain how he would have been infected naturally. He attributed it to a revenge from the global elite for revealing the cover-up of the Toxic Syndrome, among other conspiracies. His extensive research on the Toxic Syndrome is documented in his book "Pacto de silencio" (1988).



Enric Llorca restaurant

· cocina mallorquina de autor ·

Menú degustación 50€.

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



ANIMALISTOS

Por Carlos Penas



Tengo un amigo, acérrimo defensor de los animales, con el que es realmente difícil hablar a solas porque siempre que quedas con él, viene con su perro. Rocky, mi amigo, le dedica todo el tiempo que puede y lo lleva casi todos los días de paseo hasta la playa, pase lo que pase, pero sin que llueva, como los agentes de la ORA cuando se aplican en eso de poner multas.

Ahí van, decididos e impecables, ahí van Rocky, con sus preciosas deportivas y su recién estrenada correa roja, y el perro, con su collar metálico, pero con los pinchos forrados con puntas de goma para que sólo sienta el castigo necesario sin que tenga que sufrir un dolor tan intenso, ahí van, el amo hablando por el móvil y el otro con su bozal hecho a medida, con tela de malla, para que pueda beber y jadear a su libre albedrío, ahí van, ahí van Rocky y su mejor amigo, ahí van viendo pasar el tiempo desde la puerta de Alcalá y caminando hasta el mar.

Ya en la arena, le suelta para que corra y se corra justo el tiempo que tarda en hacerse con un palo que él considera clavadito al que le traerían los Reyes Magos, y entonces le silba para que se fije en él y le vea con su regalo de Navidad, y los dos se miran a cámara lenta, y se les para el tiempo, y es cuando le lanza el palo al quinto coño, y al lado opuesto, para que vaya al galope y vuelva con él para devolvérselo, y Rocky se lo lanza otra vez, una y otra vez hasta que su lengua ya se descuelga en exceso por culpa de la fatiga. Pero le da un snack de manzana y le regala un buen chico, y otro buen chico al ritmo de dos palmaditas, y le vuelve a tirar el palo contra todo pronóstico, porque sí, y al mar, para que se empape de invierno y se le hielen las almohadillas de sus patas, para que tiemble, se seque y ya quede duchadito.

De vuelta a casa, Rocky siempre para a tomar café en la misma cafetería y lo ata a la pata de su mesa, le da otros dos

premios como se les da un par de pescaditos a los defines que pasan por el aro y como se les da dos terrones de azúcar a los caballos después de saltar una triple barra, espera a que venga alguien a darle alguna que otra caricia y entonces responde sin dudar a la misma pregunta de siempre: Se llama Félix.

Y ahí van los dos para sus aposentos, dialogando a base de imperativos, juntos, intercambiando tomas, sientas, noes, quietos y aquíes, sin consentir que se relacione con nadie que sea de su misma especie y apurando al paso de los pingüinos, porque si no llegaría tarde para echarse la siesta.

Pero bueno, os tengo que dejar porque yo también voy mal de tiempo y he quedado con Félix para ir al cine, pero ni se os ocurra decirle nada a Rocky, please.



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



ANAÏS NIN: LA ESCRITORA QUE DEMOCRATIZÓ EL SEXO

Disfrutó como un hombre, deseó como ellos y vivió como si no fuese una ciudadana de segunda en una época en la que parecía no existir otra opción. La gran escritora erótica del siglo XX empezó a escribir con tan solo 11 años, en 1914.

Por Loreto Sánchez

Sólo cuando la imagen que proyecta hacia los demás le es indiferente y sólo cuando actúa con el único límite del dolor ajeno consigue la verdadera libertad.

Vivía con la única moralidad del deseo y consiguió abrir una puerta cerrada con mil cerrojos. Consideró suyo su cuerpo e hizo con él lo que le apetecía. No era una mujer corriente. Era la mujer más libre de 1930 y la que comenzó una lucha que a día de hoy ha conseguido equilibrar un poco más la balanza de derechos.

Su padre, un pianista cubano, acababa de dar por finalizada su vida familiar y ella, desangelada, comenzó con un diario que medio siglo más tarde la encumbraría como la pionera de la liberación de la mujer.

MI MORALIDAD NO SE REAFIRMA CUANDO ME ENFRENTO CON EL DOLOR DE UN SER HUMANO

"No tengo ninguna moralidad. Sé que la gente se horroriza, pero no yo. Ninguna moralidad mientras el daño hecho no se manifieste por sí mismo. Mi moralidad no se reafirma cuando me enfrento con el dolor de un ser humano", aseguró.


Y no dejó de vivir en consonancia. A los 19 años se casó con un rico estadounidense, un banquero que le sacó a ella, y a su familia, de la de necesidad plena. Se mudaron a París y apareció la verdadera Nin.

La vida matrimonial le sentó como una mala borrachera y, al despertar, sus manos empezaron a dibujar palabras. Mantuvo la costumbre de rellenar sus diarios, pero desencadenó un deseo sexual que escribía para otros mientras analizaba a sus referentes. Un ensayo sobre la obra del escritor inglés D.H. Lawrence la acercó al hombre al que le cambiaría la vida.

Henry Miller, el gran novelista estadounidense, leyó este ensayo de Anaïs con paciencia y se enamoró de cada letra. Casado con June Miller, a quien años más tarde interpretó Uma Thurman en la película sobre el matrimonio (Henry y June), los dos pasaron años viviendo como amantes de la escritora francesa.

Henry y June estaban enamorados de la misma persona y lucharon por ella. Ambos perdieron. Nin era, otra vez, la mujer más libre del momento. Su relación desencadenó uno de sus diarios más descarnados: Henry, June y yo, en el que se muestra la intención de ambos de ponerle celosa con el otro.

"Les pido que no me traten como a una mujer corriente, que continúen su vida como antes, gozando de otras mujeres, que el amor debe ser grande y ensanchar su vida, no estrecharla", les escribió.



**"CUALQUIER FORMA DE AMOR QUE ENCUENTRES,
VÍVELO. LIBRE O NO LIBRE, CASADO O SOLTERO,
HETEROSEXUAL U HOMOSEXUAL, SON ASPECTOS
QUE VARÍAN DE CADA PERSONA"**

Escribir es un ejercicio contra el caos, la oscuridad y el miedo o, al menos, en eso han coincidido la mayoría de los grandes escritores de la historia. Algo de esa idea debió obsesionar a una jovencísima Anaís Nin cuando comenzó a escribir a un metódico y, cada vez más, elaborado diario, en el que contaba —para sí misma y después para el mundo— una visión sobre lo sexual que asombraría a su época y a sus contemporáneos. Anaís estaba obsesionada por lo prohibido. Lo estuvo desde niña y continuó estándolo hasta convertirse en una escritora reconocida, símbolo de la nueva feminidad. Más que obsesionada, Nin parecía determinada no solo a romper cada regla moral y ética sino, además, de hacerlo bajo la necesidad de crear una reacción inmediata. Porque Anaís era contestataria y contradictoria, una rebelde originaria que, en algún momento de su vida, asumió el poder de enfrentarse a lo obvio como una forma de placer, como una recreación de sus caprichos más privados. Pero más aún, Anaís sabía que debía rebelarse por derecho a la independencia espiritual, por existir más allá del estereotipo que la cultura insistía para la mujer de su época. Para demostrarse a sí misma la capacidad de construir ideas y, sobre todo, el valor de persistir en los principios personales. Una vuelta de tuerca a esa interpretación del escritor de escribe para comprender el mundo: Anaís escribía para crear el mundo, para hacerlo real, para hacerlo posible. Para disfrutar de él.

Tal vez por ese motivo, su vida fue un continuo escándalo, desde su producción literaria —criticada y admirada a la vez— hasta su vida privada —relaciones prohibidas, arrebatos pasionales incomprensibles para la sociedad que le tocó vivir—, Anaís Nin pareció predestinada al exceso. Una y otra vez, Anaís repitió la fórmula, la de vivir a plenitud a pesar de las convenciones, enfrentándose a ella siempre que podía y de todas las maneras que era capaz. Y una y otra vez, reinventó el mito: el de sí misma, el de su obra, el de su vida incomprensible. Armó con piezas cada vez más filosas el mapa movedido de su visión del mundo. También, se dice que Anaís Nin se

convirtió en escritora a través de ese escándalo perpetuo, de ese escenario siempre en transformación que era su vida. Una afirmación un poco injusta, para una mujer que escribía por pasión, por vocación e, incluso, por la excusa pragmática del dinero. No obstante, esa noción de la escritora que surge por accidente —que se mira a sí misma a través de las palabras y a quien las palabras sirven de reflejos— parece provenir de su infancia marcada, herida. Su padre, pianista y compositor, la abandonó a ella y su madre cuando la futura escritora contaba con once años y el escritorio la marcó para siempre. Tanto, que su primer acercamiento a la palabra fue una carta durísima y profundamente adulta a la figura del ausente, al dolor de la ausencia y, aun más desconcertante, a esa búsqueda del dolor por el dolor —la satisfacción y el placer— que sostuvo su obra durante toda su vida. Anaís no encontró mejor manera de exorcizar el dolor que escribiendo, haciendo el sufrimiento real, batallando con la palabra a través de la palabra, con la Anaís de la hoja que parecía, en ocasiones, ser más fuerte y poderosa que la que habitaba fuera de ella. Fue durante ese proceso de lucha y de reconstrucción, de elementos perdidos y encontrados en la escritura, que nace lo que se considera la obra esencial de la escritora: sus detalladísimos diarios. El mundo que Anaís creó a su medida.

No tardó en abandonar su aventura con Henry y June, aunque mantuvo una estrecha relación con Henry el resto de su vida. Siguió de amante en amante. De hombre a mujer. De noches a meses. Pasó de compartir la vida legal con un hombre a hacerlo con dos. Bígama, su primer marido, Hugh, la amaba más de lo que era capaz de sufrir.

No fue hasta 1966, con la publicación de sus diarios que se desarrollaron a lo largo de 35.000 páginas (decenas de editoriales los habían rechazado por su alto contenido erótico) cuando Nin fue realmente libre. Hasta entonces, la dependencia económica de su marido la había mantenido atada, como a la gran mayoría de las mujeres de su época. Durante un

periodo, y junto a Henry Miller, escribió relatos subidos de tono para terceros por lo que cobrara apenas un dólar.

Estas páginas llegaron a convertirse en dos libros, **Delta de venus** y **Pajaritos**, convirtiendo a Nin en la primera escritora erótica occidental y en un referente feminista para el resto de mujeres. "Cualquier forma de amor que encuentres, vívelo. Libre o no libre, casado o soltero, heterosexual u homosexual, son aspectos que varían de cada persona", confesó.

Y con la misma intención estaban escritos estos relatos. Siempre con la mayor de las delicadezas, con el tacto como el mejor de los sentidos.

Sus diarios, sus libros, incluso **Incesto**, en el que cuenta una relación erótica con su padre -con el que se reencontró 30 años más tarde-, significaron un antes y un después en la literatura. Supusieron una ruptura mental de las mujeres, que dejaron de considerar a sus cuerpos templos y a sí mismas sujetos pasivos de la vida.

Fue el diario sobre su padre el que más críticas le trajo, aunque se resolvieron rápido asegurando que era una ficción. Ella confesaría años más tarde que la historia era real. Su marido, Hugh, volvió a asumir, igual que asumió durante años sus aventuras, su falta de instinto maternal y su extraña, para la época, vida social.

"Me niego a seguir siendo madre. He sido la madre de mis hermanos, del débil y pobre Hugh, de mis amantes, de mi padre. Quiero vivir tan solo para el amor del hombre y como artista. Como amante, como creadora. Nada de maternidad, de inmolación, de generosidad. La maternidad sería otra vez la soledad: dar, proteger, servir, entregarse. No. No. No", aseguró, y ellas lo asumieron como bandera.

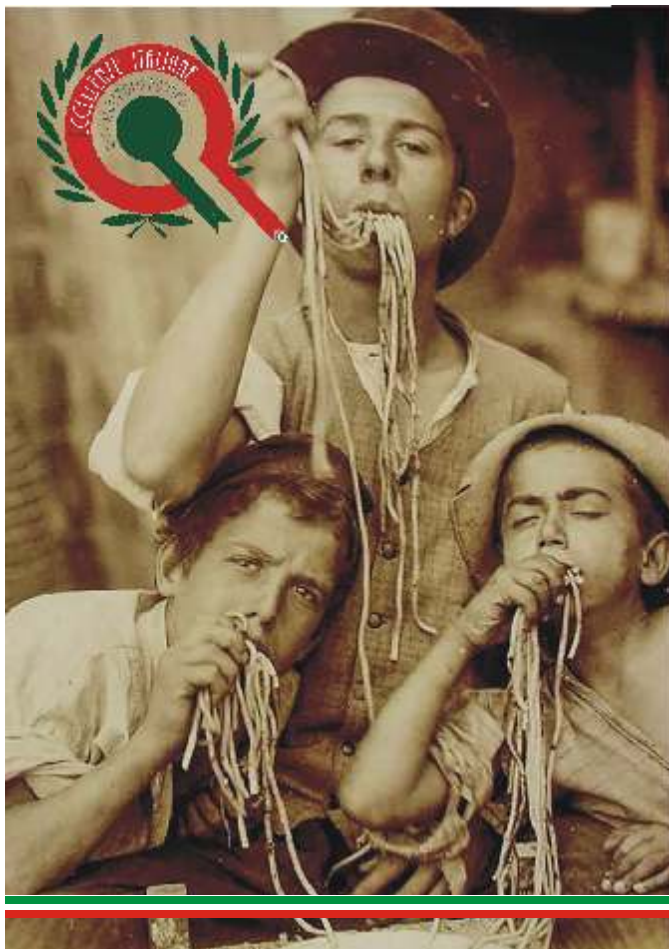
Murió en 1976 tras un terrible cáncer de útero. Dos años antes recibió el doctorado honoris causa del Philadelphia College of Art, su infatigable marido ya se había acercado a ella más que nunca y la cuidó hasta el final de sus días. Ahora, sus cenizas se encuentran en la Bahía de Santa Mónica, igual de libres desde 1930.

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 ·



Brian Donnelly alias Kaws: La soledad en medio de las masas

Sus obras expresan la cualidad alienante de una sociedad donde la necesidad de parecer siempre "feliz" esconde serios problemas de depresión y ansiedad.

Por Marta Sánchez

Tras este enigmático nombre se encuentra Brian Donnelly (Nueva York, 1974), uno de los artistas más cotizados e influyentes de la actualidad. Sus obras alcanzan en las subastas precios desorbitados, y sus "juguetes" se venden por miles de dólares en ediciones limitadas que se agotan minutos después de su lanzamiento. Pero los orígenes de KAWS están muy lejos de este mundo en el que las ganancias parecen ser lo único que importa: sus primeras obras fueron grafitis pintados en muros, sorteando a las fuerzas de seguridad y "tuneando" anuncios de grandes firmas de ropa en las marquesinas de los autobuses.

Desde entonces hasta ahora, KAWS ha evolucionado hacia un arte donde la aparente banalidad entronca con una reflexión sobre la angustia inherente a la existencia. Detrás del mundo de color, plástico, dinero y cultura milenial de sus obras, el arte de KAWS esconde una esencia desasosegante y crítica que interpela directamente al espectador.

EN 1998 recibe el Premio Pernod Liquid Art, que incluye una importante beca para artistas emergentes. Al año siguiente, KAWS extiende su creatividad al mundo comercial y empieza a diseñar y producir figuras de vinilo en ediciones limitadas. El

protagonista de estos "juguetes" es su célebre Companion (1999), un inquietante personaje inspirado en el clásico Mickey Mouse y la estética cartoon. La figura se produce y comercializa a través de la firma japonesa Bounty Hunter, en una edición de quinientas unidades que se agotaron casi de inmediato.

El artista va asentando algunas de sus señas distintivas: los ojos con cruces (que simbolizan la muerte), los huesos a ambos lados de la cabeza y la manipulación de personajes aparentemente inocentes y felices, mostrados en procesos de sufrimiento y depresión: desde Mickey Mouse hasta los protagonistas de Sesame Street.

ENG: "Behind this enigmatic name is Brian Donnelly (New York, 1974), one of the most sought-after and influential artists today. His works reach exorbitant prices at auctions, and his "toys" sell for thousands of dollars in limited editions that sell out minutes after their release. But the origins of KAWS are far from this world where profits seem to be the only thing that matters: his first works were graffiti painted on walls, eluding security forces and "tuning" advertisements for major clothing brands on bus shelters. From then until now, KAWS has evolved into an art where apparent banality connects with a reflection

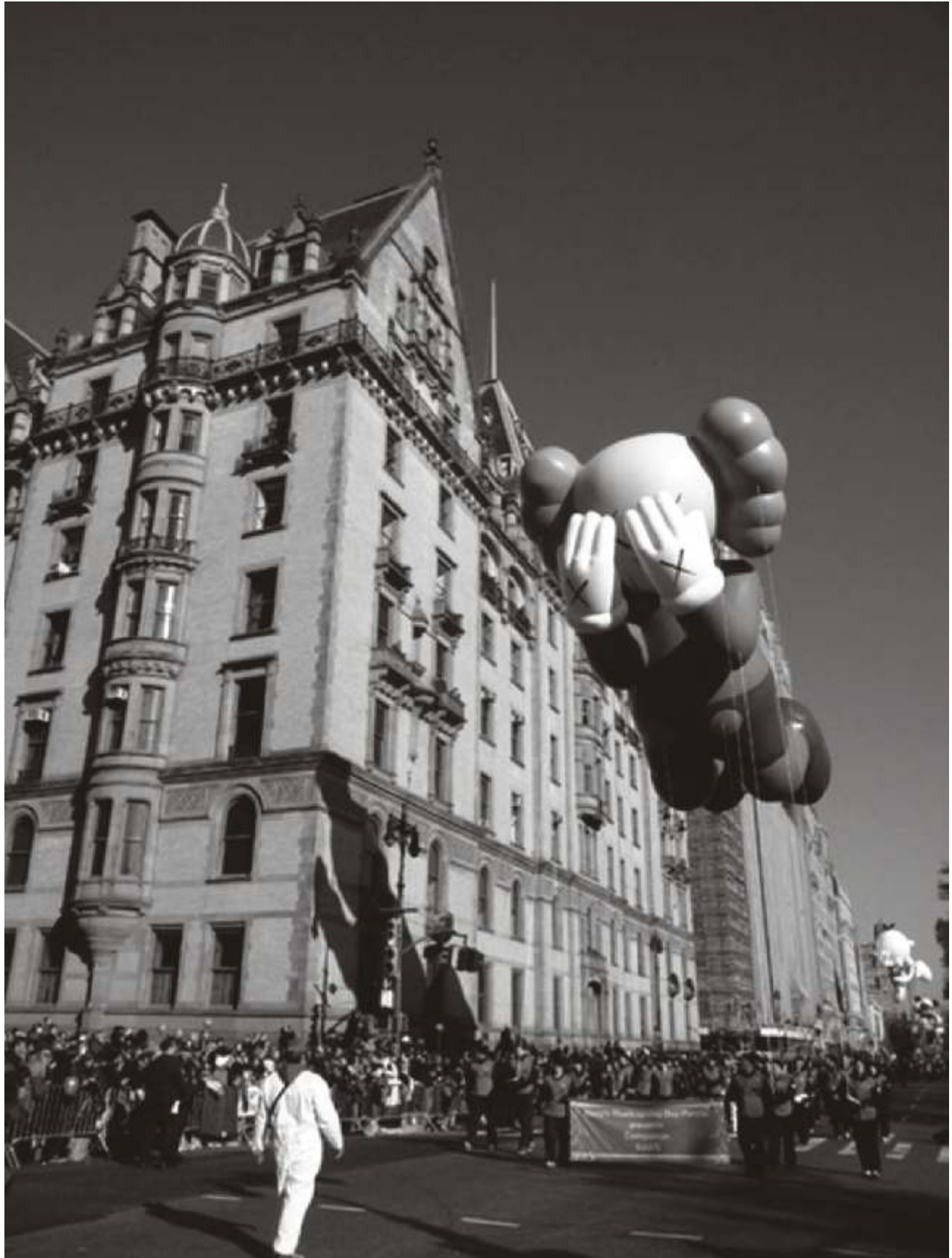
on the inherent anguish of existence. His works express the alienating quality of a society where the need to always appear "happy" conceals serious issues of depression and anxiety. Behind the world of color, plastic, money, and millennial culture in his works, KAWS' art conceals a disquieting and critical essence that directly engages the viewer.

In 1998, he received the Pernod Liquid Art Award, which included a significant scholarship for emerging artists. The following year, KAWS extended his creativity to the commercial world and began designing and producing limited edition vinyl figures. The star of these "toys" is his famous Companion (1999), a disquieting character inspired by the classic Mickey Mouse and cartoon aesthetics. The figure is produced and marketed by the Japanese brand Bounty Hunter, in an edition of five hundred units that sold out almost immediately.

The artist established some of his distinctive features: the crossed-out eyes (symbolizing death), the bones on both sides of the head, and the manipulation of seemingly innocent and happy characters, shown in processes of suffering and depression: from Mickey Mouse to the characters from Sesame Street."







Shu Lea Cheang & Paul B. Preciado



Cheang y Paul B. Preciado discuten temas relacionados con la sexualidad, la vigilancia, la tecnología y el arte en el contexto de su proyecto en la 58ª Bienal de Venecia.

Por C. A. Xuân Mai Ardia

"3X3X6" de Shu Lea Cheang está comisariada por Paul B. Preciado y se presenta en el Museo de Bellas Artes de Taiwán en el Palazzo delle Prigioni en Venecia. La representación de Taiwán en la 58ª Bienal de Venecia se relaciona con la historia del sitio de la exposición, el palacio de la prisión, reflexionando sobre diferentes tecnologías de confinamiento y control, desde el encarcelamiento físico hasta la omnipresencia de sistemas de vigilancia en la sociedad contemporánea. El proyecto de investigación multimedia amplía la práctica artística de Shu Lea Cheang durante las últimas tres décadas e incluye imágenes, instalaciones y programación informática que fusionan las dimensiones del pasado y el presente, así como lo real y lo virtual.

Shu Lea Cheang creció en Taiwán, donde nació en 1954, y desarrolló una práctica artística en Estados Unidos y Europa, creando un diálogo entre enfoques contemporáneos occidentales y orientales sobre el cuerpo, el deseo, el afecto y la tecnología. Desde hace tiempo ha sido reconocida internacionalmente como pionera del arte en Internet, cuyo trabajo explora las cambiantes relaciones entre la tecnología y el cuerpo humano en la era del capitalismo tardío y la globalización, y el impacto que estas conexiones tienen en la política corporal. La práctica de

Cheang incorpora elementos críticos y visuales de las culturas feministas y queer con tecnologías digitales y electrónicas de vanguardia, así como programas informáticos. Sus obras performativas, presentadas en línea y fuera de línea, como sus películas, instalaciones, interfaces interactivas y actuaciones en vivo, son una meditación sobre el poder de las imágenes y las ficciones para transformar y desafiar las representaciones normativas de género, sexualidad y raza.

Para su proyecto específico en Venecia, Shu Lea Cheang se inspiró en diez figuras históricas y contemporáneas, creando diez casos de encarcelamiento debido a la no conformidad de género, sexual y racial. El proyecto cuestiona cómo los regímenes legales y visuales moldean las normas sexuales y de género a lo largo del tiempo. El título "3X3X6" se refiere a una celda de nueve metros cuadrados constantemente vigilada por seis cámaras, el nuevo modelo arquitectónico de prisiones industriales desarrollado a nivel mundial. El proyecto combina el espacio físico con un programa de vigilancia ideado por la artista para abordar nociones de libertad y control en las sociedades democráticas contemporáneas. Cheang ha transformado el Palazzo delle Prigioni en un territorio de vigilancia de alta tecnología, utilizando datos ficticios y reales recopilados de la historia, así como

interacciones en tiempo real. Los algoritmos informáticos mezclan tres fuentes de imágenes para la proyección de la instalación en la primera galería, incluyendo las imágenes de los espectadores individuales en el lugar (con su consentimiento) y sus selfies tomadas con una aplicación de teléfono inteligente. Un programa informático hackea estas imágenes reales y las reprograma en imágenes digitales transgénero y de cruce racial que resisten las redes de vigilancia.

En última instancia, Shu Lea Cheang anima a los visitantes a imaginar una sociedad sin prisiones, no solo físicas, sino también epistemológicas, como las de las categorías de género, sexualidad y raza. Paul B. Preciado ha dicho sobre el proyecto:

"Cheang obliga a los visitantes a cuestionar la distancia entre el castigo y el placer, la vigilancia y el deseo, entre el sistema que aparentemente nos observa y nosotros como participantes activos y disfrutando del acto de vigilancia. 3X3X6 explora la relación entre el castigo político y el placer sexual, entre las formas de ver y los procesos de producción de sujetos. Invertir los ojos vigilantes de nuestra sociedad panóptica para participar en una visión colectiva empoderadora. La exposición tiene como objetivo reinventar el deseo y el placer más allá de las normas hegemónicas."



El Palazzo Delle Prigioni es conocido por haber sido una prisión en el pasado. Durante mi investigación, descubrí que allí estuvo preso Casanova, y esto me dio cierta imaginación sobre el tiempo en que Casanova fue acusado, quizás por sus relaciones amorosas y su problema con la religión... Así que a partir de todo esto, comencé a pensar en querer crear un proyecto que tratara sobre disidentes sexuales y delitos sexuales. Me enfoco realmente en personas por su género o diferentes actividades sexuales... debido a eso, tales personas fueron encarceladas.

Hay casos como el de Michel Foucault, quien estuvo encarcelado en Polonia porque se descubrió que era homosexual. Casanova fue encarcelado porque, se podría decir, tenía conflictos con la religión, ya que promovía el uso de condones en la época, en el siglo XVIII. Y luego está el Marqués de Sade, que por supuesto es un personaje bastante famoso... Y luego también investigué algunos casos contemporáneos.

Realmente quería adentrarme en el estudio de los delitos sexuales, por eso al final presento diez casos y diez personalidades.

Todo mi trabajo es una instalación de medios mixtos. Para este, estaba investigando la tecnología de reconocimiento facial y cómo hackearla, considerando que vivimos en una sociedad de alta vigilancia, con reconocimiento facial utilizado para rastrear a las personas, incluyendo todos los datos presentados... de alguna manera vivimos en una especie de panóptico de datos. Para mí es importante reconocer este hecho y al mismo tiempo, pensar en la cuestión de la resistencia, cómo resistir y si hay una salida de esta sociedad altamente vigilada.



ENG: “3X3X6” by Shu Lea Cheang is curated by Paul B. Preciado and presented by the Taipei Fine Arts Museum at Palazzo delle Prigioni in Venice. Taiwan’s representation at the 58th Venice Biennale engages with the history of the exhibition site – the prison palace – by reflecting on different technologies of confinement and control, ranging from physical incarceration to the omnipresence of surveillance systems in contemporary society. The multimedia research project expands on Shu Lea Cheang’s artistic practice over the last three decades, and includes images, installations and computer programming that merge the dimensions of past and present, as well as the real and the virtual. Shu Lea Cheang grew up in Taiwan, where she was born in 1954, and developed an artistic practice in the United States and Europe, creating a dialogue between Western and Eastern contemporary approaches to the body, desire, affect and technology. She has long been internationally recognised as an Internet art pioneer, whose work explores the changing relationships between technology and the human body in the age of late capitalism and globalisation, and the impact these connections have on body politics. Cheang’s practice incorporates critical and visual elements of feminist and queer cultures with cutting-edge digital and electronic technologies, as well as computer programmes. Her performative artworks, presented online and offline – her films, installations, interactive interfaces and live performances – are a meditation on the power of images and fictions to transform and challenge the normative representations of gender, sexuality and race.

For her site-specific project in Venice, Shu Lea Cheang took inspiration from ten historical and contemporary figures, creating ten cases of imprisonment due to gender, sexual and racial nonconformity. The project

questions how legal and visual regimes shape sexual and gender norms over time. The title “3X3X6” refers to a nine-square-metre cell constantly monitored by six cameras, the new architectural model of industrial prisons developed globally. The project combines the physical space with a surveillance programme devised by the artist to engage with notions of freedom and control within contemporary democratic societies. Cheang has transformed the Palazzo delle Prigioni into a high-tech surveillance territory, using fictional and real data collected from history as well as live interactions. Computer algorithms mix three image sources for the installation projection in the first gallery, including the images of individual viewers on-site (with their consent) and their selfies taken with a smartphone application. A computer programme hacks these real images and reprogrammes them into transgender and cross-racial digital images that resist surveillance networks.

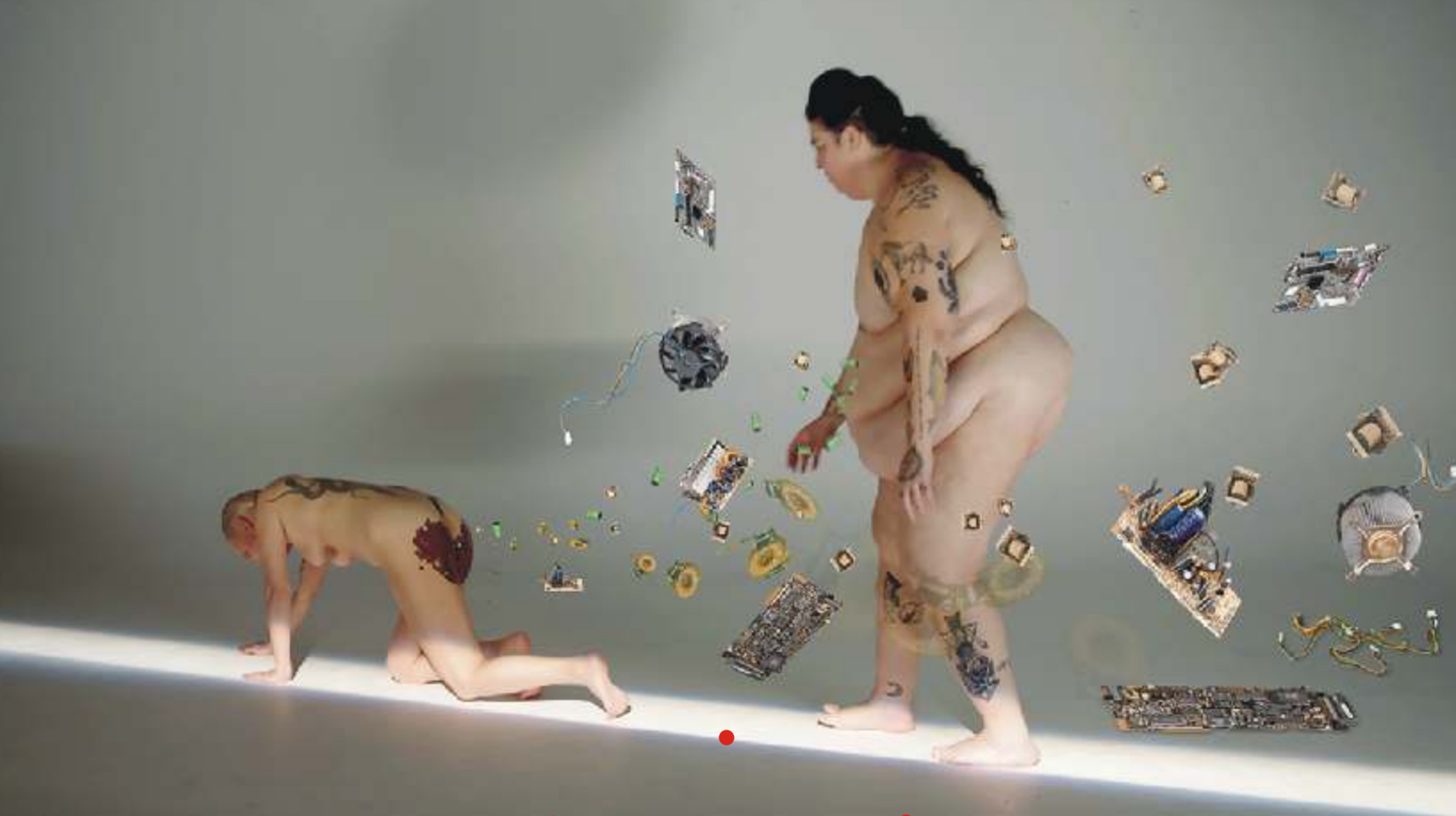
Ultimately, Shu Lea Cheang encourages visitors to imagine a society without prisons, not only physical ones, but epistemological as well, such as those of gender, sexual and race categories. Paul B. Preciado has been quoted as saying about the project:

Cheang forces visitors to interrogate the distance between punishment and pleasure, surveillance and lust, between the system that is apparently watching us and we as actively participating and enjoying the act of surveillance. 3X3X6 explores the relationship between political punishment and sexual enjoyment, between modes of seeing and processes of subject production. Inverting the watchful eyes of our panoptic society to partake in an empowering collective vision, the exhibition aims to reinvent desire and pleasure beyond hegemonic norms. At the beginning, when I started doing the research, I was thinking about the Palazzo Delle Prigioni, which

is of course quite famous for being a prison in the past. During my research I found out that here was imprisoned Casanova, and this kind of gave me some imagination about the time when Casanova was accused, maybe for his love affairs and his problem with religion... so coming from all this, I started thinking of wanting to create a project that dealt with sexual dissidents and sex crimes.

I really focus on people because of gender or different sexual activities, or what we consider a sexual dissident... because of that, such people were imprisoned. There are cases like Michel Foucault, who was imprisoned in Poland because he was found to be a homosexual. Casanova was imprisoned because, you could say, he had some conflict with religion, he was promoting the use of condoms at the time, in the 18th century. And then there is the Marquis de Sade, who of course is quite a famous character... And then I also dig into some contemporary cases. And through all these different cases we start to understand how people were imprisoned for their differing sexual activities, and I really wanted to dig into the study of sex crimes, so that’s why in the end I present ten cases and ten personalities.

All of my work is mixed media installation. And particularly for this one, I was digging into facial recognition technology, and how to hack it, considering that we live in such a high surveillance society, with facial recognition used to track people, including all the data presented... in a way we are living in a sort of data panopticon. For me it is important to recognise this fact and at the same time, we think about the issue of resistance, how to resist, and if there is a way out of this highly surveilled society. In a way we are always using social platforms, uploading on Facebook, uploading our personal data, but there is always a lot of government controlled data.



Paul B. Preciado es escritor, filósofo y comisario



Shu Lea Cheang ha vivido varias vidas diferentes: como activista de medios queer, cineasta ciberpunk y una de las primeras contribuyentes al canon del arte en internet.



Claire Fontaine y el significado de la libertad



Claire Fontaine plantea la pregunta sobre el significado de la libertad en las sociedades liberales y muestra discretamente la violencia y la falta de independencia que proviene del simple hecho de ser gobernado.

Por Dom Dom

Claire Fontaine es una artista feminista y conceptual, fundada en París en 2004 por Fulvia Carnevale y James Thornhill, un dúo de artistas ítalo-británicos que se autodeclararon sus asistentes. Nominada en referencia a una marca común de papelería francesa, Claire Fontaine es una "artista ready-made" que ejemplifica una identidad vacía y estandarizada producida por el capitalismo contemporáneo. Sus obras incluyen letreros de neón, esculturas, videos, cajas de luz y textos, y aunque su mensaje a menudo es militante y radical, se asemeja más a la subjetividad en huelga, comprometiendo nuestra capacidad para definirla e institucionalizarla. El título de su exhibición en The Front Room es "Nos Odian por Nuestra Libertad" e incluye una nueva escultura, un texto en la pared hecho con los restos quemados de cerillas encendidas y un póster de Jackson y Dave, los dos perros de Dick Cheney. "Nos odian por nuestra libertad" es una frase seminal del discurso de George Bush después del 11 de septiembre y establece una distancia ideológica y económica con el mundo oriental que supuestamente justifica las guerras por venir. La exposición de Claire Fontaine plantea la pregunta sobre el significado de la libertad en las sociedades liberales y muestra discretamente la violencia

y la falta de independencia que proviene del simple hecho de ser gobernado.

Claire Fontaine se traduce al inglés como "Fuente Clara" y puede estar conceptualmente vinculado a la obra "Fuente" de Marcel Duchamp, conocida como el "ready-made" más famoso. Utiliza el concepto del "ready-made" como una forma de criticar la "producción" disfrazada como la creación de cada vez más artefactos que son deseables porque superficialmente parecen nuevos. Generalmente trabaja con la apropiación a nivel formal y secuestra contenidos, utilizando la escultura, la instalación, el video y la pintura para crear una crítica emocionalmente cargada del autor y las formas de autoridad en esta etapa del capitalismo. Este enfoque estético que describe como "expropiación" es una forma de dar un valor de uso existencial a objetos y obras de arte preexistentes y también aborda la crisis general de la singularidad, que describe como la imposibilidad individual y colectiva de dar un sentido a la vida bajo las circunstancias políticas actuales y la vigilancia sistemática, la represión y las innumerables limitaciones a nuestra libertad. Claire Fontaine prefiere integrar el circuito artístico existente para crear complicidades y fomentar el cambio, lo que implica participar en

los mecanismos y sujetos de la industria del arte, incluyendo coleccionistas, galeristas e instituciones.

ENG: Named after a common brand of French stationary, Claire Fontaine is a "ready-made artist," exemplifying an empty, standardized identity produced by contemporary capitalism. Her works include neon signs, sculptures, videos, light-boxes, and texts, and while her message is often militant and radical, she more closely resembles subjectivity-on-strike, compromising our ability to define it and institutionalize it. The title of her exhibition in The Front Room is They Hate Us for Our Freedom and includes a new sculpture, a wall text made with the burnt remains of lit matches, and a poster of Jackson and Dave, Dick Cheney's two dogs. "They hate us for our freedom" is a seminal sentence of George Bush's speech after September 11 and states an ideological and economical distance with the eastern world supposed to justify the wars to come. Claire Fontaine's exhibition raises the question of the meaning of freedom in liberal societies, and discretely shows the violence and the lack of independence that comes from the simple fact of being governed.



**PENSATI
LIBERA**





Olga Volodina y el retrato conceptual

- El arte puede inspirar a las personas, hacerlas felices o tristes, llamar su atención hacia algo, educarlas, pero desde mi punto de vista, todo tiene sentido solo si es honesto.

Por Olga Volodina

Mi trabajo refleja mi personalidad. Mis obras son únicas porque son mis creaciones. Mis obras cuentan mi historia. Contienen mi dolor, mi ira, mi belleza y mi fealdad al mismo tiempo. Mis obras transmiten mis pensamientos y sentimientos. Y no hay nadie más como yo en el mundo. Soy única. Puede sonar inmodesto, pero al menos es honesto.

Quiero sembrar la duda en la sociedad. Quiero que las personas cuestionen las creencias que tienen simplemente porque es más conveniente vivir de esa manera. En un mundo de propaganda y manipulación, la creencia incondicional en algún dogma es una especie de esclavitud mental. Quiero que las personas hagan más preguntas y cuestionen las respuestas que se les han dado. Un buen ejemplo es mi serie de fotos "M2F" (Hombre a Mujer). Son imágenes en blanco y negro de mujeres transgénero realizadas en el estilo clásico "nu". Me inspira la vida que me rodea: las personas, los eventos que ocurren en el mundo o detrás de la pared de otro apartamento. El mundo es hermoso para

muchas personas. Después de todo, la belleza está en el ojo del espectador. Para mí, el mundo a menudo es feo y cruel. Lo veo y me indigno, me enojo y eso me inspira. La ira y el odio fueron los leitmotiv de mi infancia. Al mismo tiempo, tengo padres maravillosos y amables que me dieron una sensación de hogar seguro. Pero la escuela y la calle estaban envenenadas por el nacionalismo y la dureza hacia personas como yo. Era muy inseguro para las personas con apariencia asiática en los años 90 salir a la ciudad donde vivía. Me acosaban en la escuela, acumulé muchas quejas y siempre quise vengarme de los agresores. Me resentía por la injusticia y el prejuicio con el que incluso los profesores me trataban. Eso me enfureció, pero me hizo ser mejor que ellos. Con el tiempo, el sentimiento de ira se transformó pero no desapareció. Aprendí a defenderme. Responder. Pero a mi manera.

Los temas con los que me gusta trabajar son los seres humanos y sus vicios: la estupidez, la crueldad, la violencia y la avaricia. También me preocupa la manipulación de las masas, la

propaganda, el nacionalismo y todo tipo de intolerancias e desigualdades de derechos. He experimentado algunos de estos de primera mano y mi arte es la respuesta a esto.

En mis fotografías todos son hermosos como modelos femeninas en una revista. Algunas personas de la comunidad LGBT me acusaron de ser superficial y de promover estándares de belleza pasados de moda. Querían que representara una variedad de mujeres transgénero de diferentes edades, tipos de cuerpo, razas, etc. No entendieron que mis imágenes estaban destinadas a un "hombre común" que ve mi obra de arte por primera vez y comienza a admirar a una hermosa mujer representada en ella. Luego se le dice que se trata de una mujer transgénero y eso podría romper sus estereotipos homofóbicos. Su primera reacción es honesta, y lo que sigue es el trabajo de la propaganda y las dogmas. Esa es mi provocación. Muchas de mis obras son provocativas, solo tienes que verlo.





ENG: There is only one aspect. It's me. My works are unique because I create them. My works tell my story. They contain my pain, my anger, my beauty, and my ugliness at the same time. My works convey my thoughts and feelings. And there is no one else like me in the world. I'm the one and only and I'm unique. It might sound not modest, but at least it's honest.

I want to sow doubt in society. I want people to question the beliefs they have simply because it is more convenient to live this way. In a world of propaganda and manipulation, unconditional belief in some dogma is a kind of mental slavery. I want people to ask more questions and question the answers they were given. A good example is my series of photos M2F (Male To Female). It's black and white images of transgender women made in classic nu style.

I am inspired by the life around me: people, events taking place in the world, or behind the wall of another apartment. The world is beautiful for many people. After all, beauty is in the eye of the beholder. For me, the world often is ugly and cruel. I see it and I'm

outraged and I'm angry and that inspires me. Anger and hatred were the leitmotifs of my childhood. At the same time, I have wonderful and kind parents who gave me a feeling of a safe home. But the school and the street were poisoned by nationalism and harshness towards people like me. It was very unsafe for people with an Asian appearance in the 90s to go out in the town where I lived. I was bullied at school, I accumulated a lot of grievances, and always wanted to take revenge on the offenders. I resented the injustice and prejudice with which even teachers treated me. It made me angry, but it made me be better than them. Over the years, the feeling of anger has transformed but has not gone anywhere. I've learned to fight back. Reply. But in my own way.

I don't have any formal artistic background. I do care more about the idea and the techniques of its expression are always secondary to me. Therefore, I choose the implementation methods available to me at the moment and do it. I've experimented so far with mixed media, video projections, stop-motion, etc.

The subjects that I like to work with are humans and their vices: stupidity, cruelty, violence, and greed. I am also concerned about the manipulation of the masses, propaganda, nationalism, and all kinds of intolerances and rights inequalities. I encountered some by myself and my art is the answer to this.

All of them are beautiful as female models in a magazine. Some people from the LGBT community accused me of being superficial and promoting long-gone beauty standards. They wanted me to represent a variety of transgender women of different age groups, body types, races, etc... They didn't understand that my images were meant, for an average Joe, who sees my artwork for the first time and begins to admire a beautiful woman depicted in it. Then he is told that this is a transgender woman and it might break his homophobic stereotypes. His first reaction is honest, and what follows is the work of propaganda and dogmas. This is my provocation. Many of my works are provocative, you just need to see it.



Las mujeres liberadas de Cécile Plaisance



Un viaje a nuestra imaginación, solo un poco fuera de lo común con imágenes que cambian según el ángulo de visión creando una experiencia inmersiva para el espectador.

Por Rococó de la Mer

Tomando inspiración de los grandes maestros de la fotografía, como Avedon, Lindbergh, Newton o Toscani, entre otros, Cécile Plaisance utiliza la impresión lenticular para permitir al espectador vestir o desvestirse a las modelos, mujeres reales, Barbies, bellezas idealizadas que están en todas partes a nuestro alrededor. Esta vez, sin embargo, los modelos, ya sean humanos o muñecas, tienen una manera desvergonzada de mirar directamente a la cámara, como una forma de reclamar su derecho a mostrar sus encantos, seducir, dar placer... en otras palabras, vivir independientemente de la religión, la mirada masculina o las barreras culturales. ¡Un divertido homenaje a todas las mujeres con el humor de Cécile: es una declaración!

A medida que la fotografía de Cécile progresaba, relacionaba a Barbie con las mujeres de hoy en día, jugando con su feminidad, ya que el icono asumía muchas vidas mientras equilibraba su vida diaria como esposa, madre, amiga y amante. Estaba haciendo lo que hacen todas las mujeres y disfrutándolo al máximo: coqueta en su coche descapotable; sexy en la playa; poderosa como ejecutiva de su propia empresa, autónoma, eternamente joven y, al final, sola como pueden ser las mujeres hermosas en la vida, ya no una esposa de Stepford. Cécile también añadía humor a la mezcla de Barbie al dirigirse a los hombres que

esperan la sensualidad en sus mujeres, incluso asumiendo responsabilidades cotidianas. Más allá del mito de la mujer como objeto, la artista eleva el ídolo de nuestra infancia colectiva al apoyar los desafíos de las mujeres de hoy para defender sus derechos, sus deseos y su libertad duramente ganada. El manto de monja y el burka de una mujer velada ahora sugieren que detrás de la apariencia exterior de una mujer hay otra oculta. Desde sutilezas complejas hasta declaraciones audaces, el ojo artístico de Cécile Plaisance las ha encontrado todas. A pesar de las diferencias en culturas, ropa y moda, y la diversidad de caminos tomados, las mujeres aspiran a vivir plenamente e intensamente sus vidas multifacéticas, y ningún talibán cambiará eso. Al capturar la esencia de todas las mujeres en el cuerpo perfecto de una, la artista ha creado un género único y accesible para todos. Utiliza la técnica de la fotografía lenticular superponiendo imágenes: Barbie parece desvestirse dependiendo de la posición del espectador frente a la foto. ¿Y si Dios fuera una mujer? "A la mierda con las reglas" es su serie de fotos que ignora los preceptos establecidos y, en su lugar, ofrece una perspectiva abierta en la que hombres y mujeres se acompañan religiosamente, como almas complementarias. Lejos de los códigos momificados de la religión, Cécile Plaisance nos invita a una

libertad sutil y sensual de los sentidos, donde una mujer es vista como una papisa, la dueña exclusiva de sus propias decisiones. En su última serie de fotos en blanco y negro en papel, Cécile viajó a Sudáfrica, donde conoció a elefantes y grandes felinos, fotografiándolos junto a la modelo Olga Kent. Inmersa con precisión en una naturaleza desafortunadamente en peligro, deambula libremente y en perfecta osmosis con la fauna salvaje.

Cécile Plaisance, nacida en 1968 en París, Francia, es una artista fotógrafa francesa contemporánea. Es especialmente conocida por sus fotografías lenticulares, una técnica que utiliza lentes especiales para crear imágenes que cambian según el ángulo de visión.

Esta técnica le da a sus fotografías una calidad casi cinematográfica, creando una experiencia inmersiva y atractiva para el espectador. Este efecto se logra siguiendo varios pasos clave en la producción: la elección de la lámina lenticular, la fotografía digital, el proceso de salida (película o CTP), la impresión y, finalmente, la colocación de la lámina lenticular.

Las fotografías de la artista fotógrafa suelen ser abstractas y experimentales, utilizando colores brillantes y formas geométricas para crear composiciones intrigantes.



ENG: Drawing her inspiration from the grand masters of photography Avedon, Lindbergh, Newton or Toscani, amongst others Cécile Plaisance uses lenticular printing to allow the viewer to dress or undress the models, real women, barbies, idealized beauties that are everywhere around us. This time though, the models, whether human or doll, have an unapologetic way of looking right into the camera, as a way of reclaiming their right to display their charms, to seduce, to pleasure... in other words to live hedonistically, regardless of religion, the male gaze or cultural boundaries. A fun tribute to all women with Cécile's humour: it's a statement !

As Cécile's photography progressed, she linked Barbie to the women of today - all the while playing with her femininity, as the icon took on many lives while juggling her daily life as wife, mother, friend and lover. She was doing what all women do and thoroughly enjoying it: flirty in her convertible; sexy on the beach; powerful as executive of her own company, autonomous, ageless, and in the end - alone as beautiful women can be in life - a Stepford wife no longer. Cécile also added humor to the Barbie mix by targeting men who absolutely expect sexiness in their women even while assuming everyday responsibilities.

Over and above the myth of woman as object, the artist elevates the idol of our collective childhood by supporting the challenges of women today to defend their rights, their desires and their hard-fought freedom. The nun's cloak and the burka of a veiled woman now suggests that behind one woman's outer persona, is another one hiding.

From complex subtleties to bold statements, Cécile Plaisance's artistic eye has found them all. Despite the differences in cultures, in clothes and fashion, and the diversity of paths taken, women aspire to live fully and intensely their multi-faceted lives and no Taliban will ever change that. In capturing the essence of all women in the perfect body of one, the artist has created a genre uniquely her own yet accessible to all. She uses the technique of lenticular photography by super imposing images : Barbie appears to undress depending on one's position in front of the photo.

What if God were a woman? "Fuck the rules" is her series of photos that ignores established precepts and, instead, delivers an open perspective in which men and women accompany one another religiously, like complementary souls. Far from the mummifying codes of religion, Cécile Plaisance invites us into a subtle and sensual freedom of the senses, where a woman is seen as a female pope, the exclusive mistress of her own decisions.

In her latest series of black and white photos on paper, Cécile travelled to South Africa where she met elephants and big cats, photographing them alongside model Olga Kent. Immersed with accuracy in a nature unfortunately in danger, she wanders freely and in perfect osmosis with the wild fauna. Cécile Plaisance, born in 1968 in Paris, France, is a contemporary French artist photographer. She is particularly known for her lenticular photographs, a technique that uses special lenses to create images that change depending on the viewing angle.

This technique gives her photographs an almost cinematic quality, creating an immersive and engaging experience for the viewer. This effect is achieved by following several key production steps: the choice of the lenticular sheet, the digital photography, the output process (film or CTP), the printing and finally the positioning of the lenticular sheet.

The artist photographs are often abstract and experimental, using bright colors and geometric shapes to create intriguing compositions.









Fuck
The
Rules

. DRESSCODE .

ELEVENPARIS



I AM
NOT
A RAPPER
ELEVENPARIS





A young Black man with short hair is looking directly at the camera while holding a white telephone receiver to his ear. He is wearing a white t-shirt with blue text. The background is a plain, light green wall.

**Call My
Dealer**

+1 (800) 800-1611

(Ask Kate)

MUST HAVE



WASTED BELA SWEATER: 115€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 · pieldegallinashop.com



YOGI FAIRFIELD LEATHER BOOT ON EVA: 225€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



BUFFALO CLASSICS BOOTS: 133€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net



OBEY CORRIDOR MOCKNECK: 120€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

MUST HAVE



PASDEMER ALWAYS GOOD NEWS JUMPER: 210€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



MARKET FANTASY FARM HOODIE: 115€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



HUF WORLDWIDE SET TRIPLE TRIANGLE BUCKET HAT: 45€
Piel de Gallina Shop. Costa d'en Brossa, 11. Palma.
Tel. 971 66 89 94 pieldegallinashop.com



VANS SERIO COLLECTION LOWLAND HI: 115€
Pasatiempos Store. Pas d'en Quint, 3. Palma.
Tel. 971 72 59 80 · pasatiempos.net

Senseless Art Gallery Café: un espacio creativo donde suceden cosas

Sor Francinaina Cirer, 51. Sencelles. Mallorca. Tel. 674 72 90 98

En este lugar de imaginación constructiva la creatividad convive magistralmente con una cafetería exquisita con un café de alta calidad recién tostado, una cocina de temporada, cerveza belga y vino local



Jean-Yves Lhomme

Julia Fischer Bernard

ENG: An illustrious corner where one can enjoy delicious breakfasts with artisan coffee of their own brand. There are also decorative objects, leather goods, artistic jewellery, an exclusive selection of books, and much more.

No trace of excessive brightness, it is rather an intimate, warm and quiet place. You can feel the bohemian spirit of contemplative lightness.

Precious light emanates from the lamps made by Julia out of natural fibres and transparent paper. The periodic art exhibitions invite contemplation, just like the handmade ceramics on the shelves.

The Art Café offers exquisite delicacies in a very artistic ambience. Belgian beers are great as an aperitif, a chef's menu at lunchtime and an interesting selection of local wines to accompany the meal.

On 11 November they will inaugurate the exhibition "La fiesta de los Amigos - The Friend's Party" by the artist Julia Fischer Bernard.

Julia is the owner of Senseless Art Gallery & Café. As a translator she has her own agency and is a down-to-earth entrepreneur. She is one of those people whose naturalness and positivity make an immediate impact on you, and she is always organising an event or two.

Jean-Yves Lhomme has a degree in Roman philology and has made the leap from high school teacher to barista to focus on his passion for the art of coffee and the ingenuity of machines and grinders. His interest quickly turned to speciality coffee, without neglecting more traditional coffees. And as of this month, the senseless gallery is offering its first two own types of coffee: Domus (Blend) and Iter (Specialty).

Un rincón ilustre, donde uno puede disfrutar de deliciosos desayunos con café de autor de marca propia. También hay objetos de decoración, artículos de piel, bisutería artística, una selección exclusiva de libros, etc.

No hay rastro de brillo excesivo, es más bien un sitio entrañable, cálido y tranquilo. Se nota ese espíritu bohemio de la ligereza contemplativa.

Una luz preciosa emana de las lámparas expuestas que crea Julia de fibras naturales y papeles transparentes. Las periódicas exposiciones de arte invitan a la contemplación, tal como la cerámica artesanal en las estanterías. Lo que ofrece el Art Café son cositas exquisitas rodeados de un ambiente muy artístico. De aperitivo por ejemplo vienen de perlas unas cervezas belgas, a mediodía ofrecen un menú del chef y para acompañar la comida, una interesante selección de vinos locales.

El once de noviembre inauguran la exposición "La fiesta de los Amigos" de la artista Julia Fischer Bernard.

Julia es propietaria de Senseless Art Gallery & Café. Como traductora tiene su propia agencia y es una emprendedora con los pies en la tierra. Es una de esas personas cuya naturalidad y positividad te impactan de inmediato, y siempre está organizando algún que otro evento.

Jean-Yves Lhomme es licenciado en filología romana y ha dado el salto de profesor de bachillerato a ser barista, para dar todo el protagonismo a su pasión por el arte del café y la ingeniosidad de las máquinas y molinillos. Su interés se ha volcado rápidamente hacia el café de especialidad, sin dejar de lado los cafés más tradicionales. Y desde este mes, la Galería Senseless ofrece sus dos primeros tipos de café: Domus (Blend) e Iter (Specialty).

'La fiesta de los AMIGOS' exposición de obras de Julia Fischer Bernard

La artista Julia Fischer Bernard presenta su primera serie de cuadros en Senseless Art Gallery & café en Sencelles el once de noviembre a las 18:00h.

Julia lleva muchos años trabajando con papel para diseñar lámparas creativas. También en esta exposición, algunas de las obras están concebidas sobre un fondo que ella misma ha fabricado. Se puede ver la estructura de papel y cartón. Este tipo de fondo tiene un efecto cálido y da a las obras una profundidad especial.

"Al crear las obras, me di libertad y trabajé sin barreras. Así surgió un 'amigo' tras otro. Casi me puse a conversar con ellos y por un pelo les invité a una copa de vino".



ENG: The artist Julia Fischer Bernard presents her first series "for the wall" in Senseless Art Gallery & café, Sencelles. Julia has been working for many years with paper and designs artistic lamps. In this exhibition, too, some of the works are conceived on a background she has made herself. You can see the structure of paper and cardboard. This kind of background has a warm effect and gives the works a special depth.

"In creating the works, I gave myself freedom and worked without barriers. This is how one 'friend' after another emerged. I almost got into conversation with them, and by a hair's breadth I invited them for a glass of wine".

Carlos Penas firmará ejemplares de su última obra en la primera Fira del Llibre de Santanyí

El próximo 3 de diciembre se celebrará la Fira del Llibre de Santanyí, desde las diez de la mañana hasta las dos del mediodía, y con ella se inaugurará el nuevo Centro Multidisciplinar s'Abeurador, un centro que dinamizará la vida de este precioso pueblo con actos de carácter cultural, educativo y social. Esta primera edición de la Fira del Llibre, organizada por los ilustradores Llorenç Garrit y Pato Conde en colaboración con la Regiduría de Cultura de Santanyí, contará con más de veinticinco participantes entre los que estarán las Librerías Drac Mágic y Gotham Còmics. También participará en esta primera Fira del Llibre de Santanyí el escritor Carlos Penas que firmará ejemplares de su última obra publicada, Hoy te regalo el veneno del caramelo que diste aquella noche de septiembre a las veintitrés horas, junto a Pato Conde que hará lo propio con Más allá del más acá y Llorenç Garrit con Lacapararatas y Lobocoitomia. La Fira estará animada por diferentes actividades como charlas, cuentacuentos, un concierto del Rey Abeja y contará con una muestra de Primeras Ediciones originales de autores como Bernat Vidal i Tomás, uno de los santanyiners más importantes en el mundo de la cultura y considerado el patriarca de la llamada Escola de Santanyí, cuna de grandes poetas y escritores.

ENG: On December 3rd, the Santanyí Book Fair will be held, from ten in the morning until two in the afternoon, marking the inauguration of the new Multidisciplinary Center "s'Abeurador." This center will breathe life into this beautiful town with cultural, educational, and social events. The first edition of the Book Fair, organized by illustrators Llorenç Garrit and Pato Conde in collaboration with the Department of Culture of Santanyí, will feature over twenty-five participants, including Drac Mágic and Gotham Còmics bookstores. The writer Carlos Penas will also take part in this inaugural Santanyí Book Fair, signing copies of his latest work, "Today, I Gift You the Candy's Poison You Gave That September Night at Twenty-Three Hours." Additionally, Pato Conde will do the same with "Beyond the Here and Now," and Llorenç Garrit with "Lacapararatas" and "Lobocoitomia."

The Fair will be enriched with various activities, such as discussions, storytelling sessions, a concert by Rey Abeja, and an exhibition of first original editions by authors like Bernat Vidal i Tomás. He is one of Santanyí's most important figures in the world of culture and considered the patriarch of the so-called Escola de Santanyí, the birthplace of great poets and writers.

Un vórtice tabernero de Palma llamado Donde el Paisi

Indústria, 13. Palma. Mallorca.

¿Es una taberna? ¿Es un bar? ¿Es un café?
Simplemente un vórtice tabernero palmesano

Texto: Bernd Eldelbar / Fotografía: Rococó de la Mer

Si hay un lugar emblemático del barrio de Industria de Palma, con los molinos antiguos a vista de terraza, sin duda es nuestro protagonista. Con una identidad de taberna extremeña de ibéricos que permanece impermeable a las modas y que lleva años alimentando a la gente del barrio.

Cuando llegas lo primero que aprecias es una ristra de platos escritos en los ventanales del local con rotulador fluorescente.

Una cocina sencilla de materia prima excelente donde los protagonistas son el cerdo ibérico y los embutidos extremeños, que van desde la morcilla patatera hasta los mejores jamones ibéricos cortados a cuchillo.

En su carta aparece el popular queso La Serena, cuajado con la infusión de flor de cardo y tapas clásicas como los choricitos al vino blanco o sus populares patatas bravas.

En Donde el Paisi resuena la cocina de siempre que posiblemente te recordará a esa comida casera que

preparaba tu abuela. Aquí no se sirven cócteles de autor, aquí se tiran bien las cañas, y con cada consumición te sacan una tapita. Un local con mucha solera donde podrás disfrutar de bocados que no necesitan transformación ni aderezos.



ENG: If there is an iconic place in the Industria neighborhood of Palma, with old windmills in plain sight from the terrace, it is undoubtedly our protagonist. With an identity of an Extremaduran tavern specializing in Iberian products, it remains impervious to trends and has been feeding the neighborhood's people for years.

When you arrive, the first thing you notice is a series of dishes written on the windows of the establishment with fluorescent markers. A simple kitchen with excellent raw materials where the main stars are Iberian pork and Extremaduran sausages, ranging from patatera blood sausage to the best hand-carved Iberian hams.

Their menu features the popular La Serena cheese, coagulated with the infusion of thistle flower, and classic tapas like chorizo in white wine or their famous "patatas bravas."

At Donde el Paisi, you can savor the timeless cuisine that will possibly remind you of the home-cooked meals your grandmother used to prepare. They don't serve signature cocktails here; they pour a good beer, and with each drink, they serve you a little snack.

It's a place with a lot of tradition where you can enjoy bites that don't require any transformation or embellishments.



El mundo del vino
Caper & Orpelt
mejor vino y
Dónde se vende
Tercera 1980

AMSTEL

Donde El Pais









Para conocer la génesis de la historia de los bares, debemos remontarnos mucho tiempo atrás. Y tal como nuestro protagonista de hoy afirma, si quieres carácter y autenticidad, tienes que recrear ese escenario inigualable de los bares de toda la vida junto con sus protagonistas. Es muy fascinante y entretenida la idea de hacer turismo por las calles de Palma conociendo el alma del barrio y lo puedes hacer visitando sus bares, ya que el encanto de los bares, al menos para nosotros, es indiscutible. /// **ENG:** To understand the genesis of the history of bars, we must go back a long time. And as our protagonist today claims, if you want character and authenticity, you have to recreate that unmatched setting of traditional bars along with their key figures. The idea of touring the streets of Palma, getting to know the soul of the neighborhood, is both fascinating and entertaining. You can do this by visiting its bars because, at least for us, the charm of bars is undeniable.



Llega Cuina Vivant al ritmo de sostenibilidad y KMO

Travessia d'en Ballester, 11. (frente al Jutjat Degà, Palacio de justicia de Palma). Tel. 623 50 18 66

Una oferta gastronómica repleta de tradición y "zero waste", un compromiso que Pilar Palou Gari y Tomás Ketlun Gallego se han propuesto cumplir en su nuevo rincón "foodie" del casco antiguo de Palma.

Texto: Bernd Eldelbar / Fotografía: Archivo

El interior es monocromático con tonos suaves y armoniosos. Aquí todo se recicla, la madera de la mesa que acompaña la barra proviene de arboles caídos a causa de las tormentas que los han reciclado y dado una utilidad. Pero aquí no se acaba todo, los percheros también son rescatados de una antigua fábrica de calzado y las botellas de vinos naturales con sus maravillosas etiquetas forman parte de la decoración del restaurante. Un proyecto de impacto positivo, creado a partir de criterios de sostenibilidad, compromiso social y ética empresarial. Una cocina honesta de mercado y, de producto de proximidad. Sus platos se nutren de las recetas de siempre, pero con un twist, el toque de autor de su chef. Tomás se inspira en el producto del mar y siguiendo el movimiento 'residuo cero' aprovecha cada parte del pescado desde la cabeza, las aletas, la espina hasta la cola incluyendo el hígado y el corazón. El chef aplica hábilmente curaciones al pescado y también elabora sus propios encurtidos y salazones con técnicas ancestrales de conservación. Sorprenden con platos de la carta con creaciones como el Frit de peix, la Escalivada de llampuga en escabeche, los Tagliatelle a la carbonara con guanciale de pez golondrina de elaboración propia y yema de huevo. Y no podía ser menos la maravillosa oferta del menú mediodía, con platos como el Tumbet con raya escabechada, el arroz caldoso de carrilleras de cerdo y robellones o incluso el guiso de judías pintas con calamar. Nos cuentan que ofrecen un menú

mediodía semanal por 18,50€ y la propuesta cambia según lo que ofrece el mercado. Os recomendamos reservar. De la sala y de la carta de vinos se ocupa Pilar Palou Gari y además es la precursora del proyecto Cuina Vivant, desarrollado bajo la filosofía de "Zero waste." Con una cocina KMO sin camuflaje, transparente y sincera. Las piezas grandes de pescado vienen de Pescadería Soler Sastre del mercado Pere Garau, nos comenta Pilar, los embutidos provienen de Cas Sereno de Inca, el café de Cafès Bay de Lloret. Lo curioso aquí es que puedes combinar la comida con vinos de tirador, una jarra, media jarra o por copas. Además disponen de una interesante selección de vinos expresivos de su territorio, que transmiten la singularidad de las viñas y el paisaje que las cobija, como Cati Ribot en Sta. Margalida.

ENG: The interior is monochromatic with soft and harmonious tones. Everything here is recycled, from the wood of the tables accompanying the bar, sourced from trees felled due to storms, to the coat racks salvaged from an old shoe factory. Even the bottles of natural wines with their wonderful labels are part of the restaurant's decor. It's a project with a positive impact, created based on sustainability criteria, social commitment, and business ethics. The cuisine is honest, market-driven, and locally sourced. Their dishes come from traditional recipes but with a twist, the personal touch of their chef. Tomas draws inspiration from seafood

and follows the 'zero waste' movement, making use of every part of the fish, from the head, fins, and spine to the tail, including the liver and heart. The chef skillfully cures the fish and prepares his own pickled and salted items using ancient preservation techniques. The menu features surprising creations such as "Frit de peix," "Escalivada de llampuga en escabeche," homemade guanciale from swallowtail fish in the "Tagliatelle a la carbonara" with egg yolk. Not to be overlooked is their wonderful lunch menu, with dishes like "Tumbet con raya escabechada," "arroz caldoso de carrilleras de cerdo y robellones," or even "guiso de judías pintas con calamar." They offer a weekly lunch menu for 18.50€, and the offerings change based on what the market has available. It's recommended to make a reservation. Pilar Palou Gari manages the front of the house and the wine list and is also the driving force behind the Cuina Vivant project, developed under the "Zero waste" philosophy. They have a transparent and honest KMO cuisine. Large fish come from Pescadería Soler Sastre at Pere Garau market, the charcuterie is sourced from Cas Sereno in Inca, and the coffee from Cafès Bay in Lloret. What's interesting here is that you can pair your meal with wines on tap, served by the jug, half-jug, or by the glass. They also have an intriguing selection of expressive wines from their territory, conveying the uniqueness of the vineyards and the landscape that nurtures them, like Cati Ribot in Santa Margalida.

elige tu vino

WINE SPOT



A la vista presenta un color rojo cereza con ribete marrón. En nariz es intenso con aromas típicos de la Manto negro, cerezas, cassis, notas minerales y frutas de licor. También presenta aromas de barrica de vainilla, ahumados, café y torrefactos. En boca es elegante, fresco, especiado, con final de boca balsámico. Este vino tiene un potencial de guardia de hasta 5 años.

RAF MANTONEGO Vins Nadal D.O. Binissalem (40€)
Mallorcària. Santa Eulàlia, 11. Palma.
 Tel. 871 04 27 68 • store.mallorcària.com



El Llunari es un 100% garnacha blanca, de color dorado intenso y con reflejos anaranjados. Un vino muy aromático, con recuerdos de membrillo verde y piel de naranja, hinojo y almendra. Fresco en boca y con un final con reminiscencia de almendras crudas. Se trata de un vino muy versátil, si fuera una prenda de vestir, sería de esas que llamamos 'de fondo de armario' que puede acompañar multitud de ocasiones.

LLUNARI HERENCIA ALTÉS. D.O. Terra Alta (20€)
Mallorcària. Santa Eulàlia, 11. Palma.
 Tel. 871 04 27 68 • store.mallorcària.com



Ars Collecta, el legado de casi cinco siglos de saber hacer enológico. La experiencia y el exhaustivo conocimiento de nuestros viñedos, han permitido crear este coupage de variedades procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial. Pinot Noir del Segrià (continental) principal varietal, aporta frescor y potencial de envejecimiento. Trepat de Conca de Barberà (continental) y Xarel•lo del Penedès (mediterráneo) complementan el

CODORNIU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ RESERVA
 • www.raventoscodorniu.com



Un cava con el característico sello Alella. Parxet Brut Reserva Ecológico es un espumoso seco (menos de 12 g/L). En nariz es delicado y afrutado. En boca es amplio, con personalidad y con volumen. Burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Variedades 40% Pansa Blanca, 35% Parellada, 25% Macabeo. Degustar un copa de este gran cava ecológico será la mejor compañía para celebrar esa ocasión especial, o simplemente para brindar porque sí, no es necesario que sea un día especial para descorchar un buen cava.

PARXET RESERVA BRUT ECOLÓGICO
 • www.raventoscodorniu.com

THE GUIDE

INFOMAG MALLORCA #208

shopping · business · hoteles · restaurantes · bares con encanto



© Kara Walkers

infomag.es

INFOMAG GROUP
COMMUNICATION



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



MANDRAGORA HIDROMIEL

mandragorahidromiel.com

ESP: Mandragora Hidromiel es la primera microbodega sostenible y familiar especializada en hidromiel de las Islas Baleares. Este elixir único se remonta a la prehistoria.

ENG: Mandragora Hidromiel is the first sustainable and family micro-winery specialized in mead from the Balearic Islands. This unique elixir dates back to prehistory.

DEU: Mandragora Hidromiel ist die erste nachhaltige und familiengeführte Mikroweinerei, spezialisiert auf Met von den Balearen. Dieses einzigartige Elixier reicht bis in die Vorgeschichte zurück.

Plaça des Blanquer, 54. Inca. Mallorca.
Tel: 613 02 58 90



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.

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

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



CUINA VIVANT

zero waste philosophy

ESP: Un modelo gastronómico sostenible que sigue una filosofía de aprovechamiento y ofrece una propuesta fresca que prioriza el producto local y de temporada, elegido con consciencia.

ENG: A sustainable gastronomic model that follows a philosophy of resourcefulness and offers a fresh proposal that prioritizes local and seasonal produce, chosen consciously.

DEU: Ein nachhaltiges gastronomisches Modell, das einer Philosophie der Ressourcennutzung folgt und einen frischen Vorschlag bietet, der auf lokale und saisonale Produkte setzt, bewusst ausgewählt.

Travessia d'en Ballester, 11. Palma. Mallorca
Tel. 623 50 18 66



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)



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



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 plato al curry como el Kashmiri de gambas, Masala de pollo, Agra Special...

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

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

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



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



LA MIRONA

lamirona.es

ESP: Un punto de encuentro con amigos en torno a una mesa llena de excelentes productos y un buen vino de su amplia bodega. Además ofrecen una gran selección de conservas.

ENG: A gathering place with friends around a table filled with excellent products and a fine wine from their extensive cellar. Additionally, they offer a wide selection of preserves.

DEU: Ein Treffpunkt mit Freunden an einem Tisch, der mit hervorragenden Produkten und einem guten Wein aus ihrem umfangreichen Weinkeller gefüllt ist.

Sant Jaume 21 bajos. Palma. Mallorca
Tel. 871 23 19 95



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 encantaran.

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

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

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



SENSELESS ART GALLERY CAFÉ

senseless.es

ESP: Tómese un respiro, disfrute de un café de autor, cerveza belga, vinos locales, deliciosos desayunos, un menú del chef y déjese cautivar por la inspiración creativa que brinda el arte.

ENG: Take a break, enjoy a specialty coffee, Belgian beer, local wines, delicious breakfasts, a chef's menu, and let yourself be captivated by the creative inspiration that art provides.

DEU: Genießen Sie eine Pause, einen hervorragenden Kaffee, belgisches Bier, Weine aus der Region, ein köstliches Frühstück, ein Menü des Chefs und lassen Sie sich von der kreativen Inspiration der Kunst verzaubern.

Sor Francinaina Cirer, 51. Sencelles. Mallorca.
Tel. 674 72 90 98 / 687 72 86 62



LA BÚFALA 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€



LA BALANGUERA

cocina mallorquina tradicional

ESP: Cocina mallorquina basada en las recetas tradicionales para conseguir ese toque casero tan especial. Frito mallorquín, lomo con col, conejo con cebolla, calamares rellenos, sopa mallorquina...

ENG: Mallorcan cuisine based on traditional recipes to achieve that special homemade touch. Mallorcan fry-up, pork loin with cabbage, rabbit with onions, stuffed squid...

DEU: Mallorquinische Küche, basierend auf traditionellen Rezepten um diesen besonderen hausgemachten Touch zu erzielen. Mallorquinisches Braten, gefüllte Tintenfische, Kaninchen..

Bisbe Joan Maura, 6. Palma. Mallorca.
Tel. 871 51 93 46 / 622 66 09 40



MUARÉ CANTINA

muarecantina.com

ESP: Un sitio informal donde degustar insitu o llevarte a casa un Arabia Poké con productos a escoger; además de Hummus casero, Muttabel de berenjenas ahumadas y Falafel auténtico...

ENG: An informal place to enjoy on-site or take home Arabia Poké with customizable products; Homemade hummus, smoked eggplant muttabel, and authentic falafel...

DEU: Ein informeller Ort, um Arabia Poké vor Ort zu genießen oder mit nach Hause zu nehmen, mit anpassbaren Produkten; Hausgemachter Hummus, geräucherter Auberginen-Muttabel und authentischer Falafel...

Carrer Francesc Barceló i Combis, 4. Palma.
Tel. 971 12 75 72



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



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



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



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



BAR XORRI

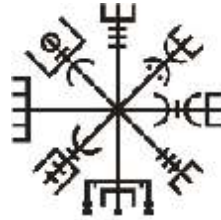
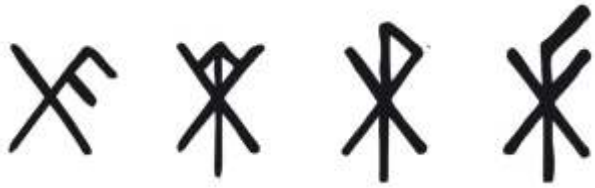
cocina de siempre

ESP: Un luminoso café-bar con terraza y vistas al mar que ofrece desayunos, tapas, platos variados, hamburguesas y cervezas.

ENG: A bright café-bar with a terrace and sea views that offers breakfast, tapas, a variety of dishes, burgers, and beers.

DEU: Ein helles Café-Bar mit Terrasse und Meerblick, das Frühstück, Tapas, verschiedene Gerichte, Burger und Bier anbietet.

Carrer Del Vicari Joaquim Fuster, 241. Palma. Mallorca. Tel. 971 24 71 08



COVER BY CÉCILE PLAISANCE
ISSUE # 208

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

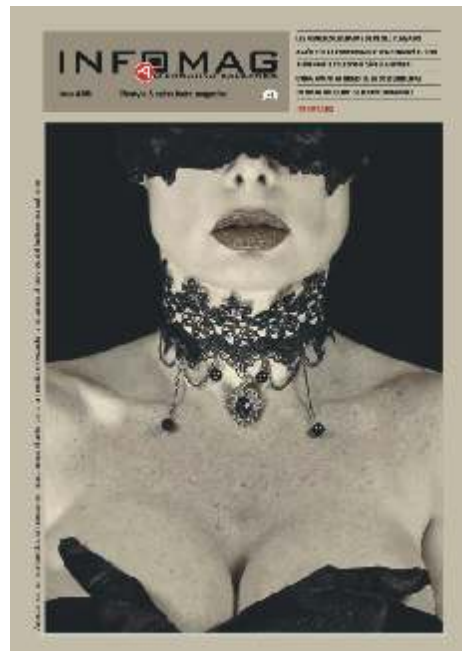
Arancha García, John Headhunter.
publicidad@infomag.es

REDACCIÓN & TRADUCCIONES

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

AGRADECIMIENTOS

Anais Nin, Andreas Faber-Kaiser, Carlos Penas, Brian Donnelly, Cheang y Paul B. Preciado, Claire Fontaine, Olga Volodina, Cécile Plaisance, Piel de Gallina (Palma), Pasatiempos (Palma), Donde El Paisi (Palma), Cuina Vivant (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 



unicef